

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 28

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: 06.01.2026

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue

Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspalige 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. Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Birkhäuser AG, Elisabethenstr. 19. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 34 8690.

Nr. 28 Basel, den 11. Juli 1957

Erscheint jeden Donnerstag

66. Jahrgang 66e année

Parait tous les jeudis

Bâle, 11 juillet 1957

N° 28

La table et l'esprit

Par Paul André

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

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

*

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

Un jeune homme des montagnes neuchâteloises, président d'une société tout ce qu'il y a de plus chrétienne, était chargé de recevoir le grand théologien protestant Karl Barth, venu durant la dernière guerre donner une conférence dans la localité. C'est au café que celui-ci lui

fixe rendez-vous. Surprise du brave garçon. Elle augmente encore quand il vit ce pasteur, les coudes sur la table, en train de fumer sa pipe devant un boc — comme le dernier des dévoyés. Il s'agissait, pour dissiper cet embarras, d'éclaircir la situation par une impitoyable dialectique. Quelque chose de vertical, si j'ose employer, ici, l'adjectif qu'applique volontiers à la grâce divine le prestigieux penseur. Il demanda onctueusement:

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

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

*

Parmi les écrivains qui surent goûter comme il content aux plaisirs gastronomiques, non seulement sans jamais s'y asservir, mais en donnant l'exemple d'une surprise frugalité, il y a le très sobre et très épicien Sainte-Beuve. Sainte-Beuve avalait le matin son chocolat, puis travaillait jusqu'au soir, sans autre interruption qu'une courte pause, vers onze heures, pour prendre le thé et deux brioches partagées avec sa chatte. Cette discipline l'aida certainement à entretenir l'alacrité intellectuelle qui lui permit d'être si lucide avec tant d'esprits divers. Mais à quoi eût servi sa compréhension, si elle n'avait

pris corps ensuite dans une langue nerveuse, qui expliquera le fond des êtres en évoquant aussitôt le rythme de leur circulation sanguine?

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

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

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

P.A.

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

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

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

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

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

Ambiance der Gastlichkeit

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

Jeder Mensch trägt in seinem Innern ein Heimgefühl, einen mehr oder weniger stark entwickelten Wunsch nach einem Zuhause. Selbst der — Mann oder Frau — der lieber bald da, bald dort Aufenthalt nimmt als sich binden lässt und sesshaft wird, auch der hat diesen Heimtrieb. Und zu irgendeiner Abendstunde, wenn

die Gassen sich leeren und jeder eilig heimwärts strebt, meldet sich diese weiche Sehnsucht, die mit einer fernen Sehnsucht nach mütterlichen Armen zu vergleichen ist, und es zieht ihn einzukehren, wo er willkommen ist und Wärme spürt.

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

Ja, selbst derjenige, der ein Heim und An-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

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

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

L'évolution a été pareille, bien que moins marquée, dans la région du Léman, où les chiffres de l'an passé ont été à peine atteints en mars et dépassés de 44 000 nuitées d'un cinquième en avril, de sorte que le bilan des deux mois de l'avant-printemps se solde par un excédent de 10 pour cent en moyenne. Les Français ont fourni 77 000 nuitées (+16 pour cent), les Anglais 39 000 (+14), les Allemands 36 000 (+24) et les Italiens 28 000 (+37). L'apport global des hôtes du dehors s'est accru de 12 pour cent et celui des hôtes indigènes de 8 pour cent. Montreux et Vevey, qui avaient essuyé des pertes de 22 et 3 pour cent en mars, ont enregistré des gains de 34 et 24 pour cent en avril.

Dans les Alpes vaudoises, les efforts faits pour remédier à la baisse de la fréquentation dans les établissements climatiques ont intensifié le trafic touristique ont continué de porter leurs fruits. Après que le chiffre des nuitées de mars 1956 eut été doublé, on a enregistré en avril un surplus de 83 pour cent, relevant ainsi le total des nuitées à 25 000. L'apport de l'étranger marque une hausse de 27 pour cent. Les Français ont inscrit à eux seuls 11 000 nuitées (+37 3 pour cent). Indépendamment de Leysin, station qui a logé presque

Quellensteuer und Hotellerie in Graubünden

Die Sektion Arosa des SHV schreibt uns:

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

Die Quellensteuer bringt dem Hotelier sehr grosse Nachteile, wie:

1. Vom psychologischen Standpunkt aus ist es bestimmt nicht gleich, ob der Hotelier dem Angestellten bei der Auszahlung des Lohnes die Steuern in Abzug bringt, oder ob letzterer von einer öffentlichen Amtsstelle (Gemeindekanzlei, Steuerverwaltung, usw.) dafür veranlagt wird und den entsprechenden Betrag dort abfertigen muss.

2. Unsere seinerzeitigen Befürchtungen, dass das Personal bei den Quellenbesteuerungen durch den Arbeitgeber höhere Löhne verlangen wird, haben sich an verschiedenen Orten schon erfüllt. Ein grösserer Teil des Personals verlangt heute schon Netto-Löhne, so dass die Quellensteuer schlüssig, wie befürchtet, zu Lasten des Hoteliers und nicht des Arbeitnehmers geht.

3. Im Kanton Graubünden wird das Inkasso der Quellensteuer auf verschiedene Arten praktiziert, was ohnehin schon eine Rechtsungleichheit darstellt. In Arosa zum Beispiel wird der Hotelier nicht nur zum Steuerzahler gestempelt, sondern er muss sogar noch die Veranlagung selbst vornehmen. Solche Methoden sollten in der ganzen Schweiz ausgeschaltet werden, da beim heutigen Personalmanagement dem Hotelier nicht zugemutet werden kann, als Steuerzieher und darüber hinaus noch als Steuerveranlager zu funktionieren.

4. Es ist nachgewiesen, dass durch die Quellensteuer in Graubünden die öffentlichen Verwaltungen nicht weniger, sondern mehr Arbeit bekommen. Wegen dieser neuen Steuer müssen effektiv alle Betriebe einer Kontrolle unterzogen werden, während früher nur die Verwaltungen kontrolliert werden mussten. Also eine bedeutende Arbeitszunahme durch Kontrollarbeiten.

5. Besonders nachteilig wirkt sich aber das finanzielle Ergebnis aus, denn es ist auch in diesem Punkte nachgewiesen, dass dem Kanton und den Gemeinden grössere Summen verlorengehen durch die Veranlagungen der Arbeitgeber. Diese können nämlich nicht alle Berechnungsfaktoren ausnutzen, wie es eine hierzu bestimmte und besonders geschulte Veranlagungsbehörde machen könnte. Wir kommen noch auf diesen Punkt zurück.

6. Durch den in Graubünden aufgestellten Tarif für die Quellensteuer entstehen aber auch Steuerun-

récents, permettant une distillation rapide sur une grande échelle. Soixante kg...»

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

Un fluide plus précieux que l'or.

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

Selon Monfreid, la contrebande de l'huile de roses est quasiment exclue, à cause de l'odeur. C'est plausible. En tout cas, on ne peut demeurer plus de quelques minutes dans une chambre forte où l'on serre les flacons. Malgré leur fermeture à l'émeri, scellée par-dessus le marché à l'aide d'un film de matière plastique, l'air est saturé de parfum. Opiniâtre, exclusif, l'esprit de la rose vous tourne la tête. Il y a quelque chose d'inexprimable fané, flétris, antique, et tant d'attraits qu'on ne respirera plus que de raison.

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

La médecine a essayé de l'administrer, comme l'ordre. Des femmes de ce pays conseillent d'en porter toujours une ampoule au cou pendant la grippe: c'est

six fois plus d'hôtes, Villars-Chesières (+38 pour cent) et Château-d'Oex (+58) ont également bénéficié de l'essor.

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

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

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

Reisen – Eile mit Weile

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

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

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

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

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

Schweiz. Studiengruppe für Konsumentenfragen

Man muss den Preis bezahlen

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

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

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

s verschiedenen Arten von Personal genau und ganz besonders gerecht zu taxieren (Fixbesoldete, Trinkgeldberechtigte ab Trone, direktinkassierendes Personal usw.).

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

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

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

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

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

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

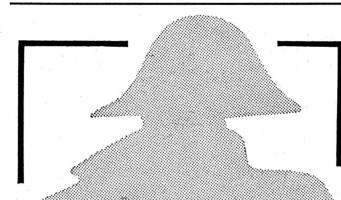
Dadurch aber, dass die Direkttrinkgelder nicht erfasst werden sollen, entgehen den Gemeinden und dem Kanton enorme Summen. Auf Grund von zwei Beispielen möchten wir das beweisen:

1. In einem Hotel war ein Italiener als Chasseur tätig. Er besorgte die Garderobe und verkaufte Patisserie und Zigaretten. Die entsprechenden Trinkgelder wurden von ihm direkt einkassiert und vom Hotelier auf etwa 600 Fr. monatlich geschätzt. Der Betroffene hatte einen Grundlohn von 30 Fr. pro Monat und nur die Kost im Hotel. Das Zimmer hatte er auswärts, es wurde von ihm selbst bezahlt. Da nun die Direkttrinkgelder nicht an der Quelle erfasst werden, erreichte das steuerbare Einkommen des Betroffenen nicht einmal die Minimalsumme von 2000 Fr. jährlich, so dass er steuerfrei ausging. Bei Erfassung des Direkttrinkgeldes aber hätte die Quellensteuer bei einer Anstellungsdauer von nur 75 Tagen einen Steuerbetrag von Fr. 126.50 ausgemacht.

2. Ein Kellner in einem andern Hotel tippte im Laufe der Wintersaison auf der Registrirtasse einen Betrag von über 50 000 Fr., was bei 10% Trinkgeld einen Erwerb von 5000 Fr. ausmachen würde. Auch in diesem Falle wäre dieses Direkttrinkgeld nicht Gegenstand einer Quellenbesteuerung. Es stellt sich aber noch eine weitere Unzulänglichkeit ein. Der Betroffene hat z.B. einen Grundlohn von 30 Fr. Der Hotelier kann also gar nicht haftbar gemacht werden für den Einzug der Quellensteuer, da der Grundlohn knapp für die AHV ausreicht und der ganze Erwerb des Angestellten direkt durch dessen Hände geht. Die «Quelle» ist hier eindeutig beim Gast und nicht beim Arbeitgeber.

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

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



Cognac COURVOISIER

The Brandy of
Napoleon

N
ses qualités:
★ ★ ★
V.S.O.P.
Napoléon
60 ans



Jean Haecky
Importation S.A. Bâle 18

sen wieder aufgefressen werden, und vermehrte Freizeit ist ein erstrebenswertes Ziel, aber nur, wenn sie sinnvoll verwertet werden kann und dem ganzen Menschen dient. Wenn sie aber den Menschen aus dem natürlichen Gesamtrhythmus von Arbeit und Entspannung, von äusserer Anstrengung und innerer Erbauung

herausreist, ist dann nicht vielleicht doch dieser Preis zu hoch – für den Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes? Wir müssen wissen, was uns wichtiger ist, und haben in jedem Falle die Kosten zu tragen; denn es fällt nichts vom Himmel ausser Regen und Schnee!

GPD

Engelberg feiert die Eröffnung seines neuen Kursaals

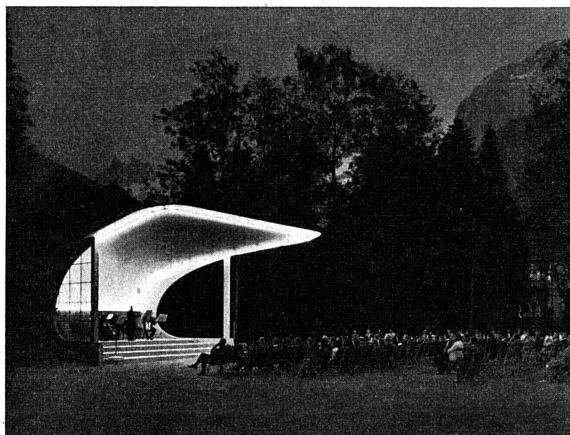
Vor kurzem berichteten wir über den neuen Kursaal des appenzellischen Kurortes Heiden, der sich rühmen könnte, der modernste Kursaal der Schweiz zu sein. Nunmehr reicht sich Engelberg, ebenfalls einer der ältesten Kurorte unseres Landes, in die Reihe jener, die eine totale Kursaalerneuerung verwirklicht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

Es war schon lange ein offenes Geheimnis, dass sowohl das alte Kurhotel mit seinen Badeanlagen, als auch die Kurplatzanlage mit Musikpavillon veraltet waren und den Gästen nicht mehr das zu bieten vermochten, was sie erwarteten. Der Kurverein Engelberg hat deshalb im Jahre 1953 den Luzerner Architekten Anton Mozzati beauftragt, ein Gutachten darüber zu erstellen, was aus der alten Kurhausliegenschaft gemacht werden könnte. Zum vornherein ergab sich, dass

der Raumatmosphäre beitragen. Der künstlerische Schmuck der Anlage wird durch eine von Franco Annoni entworfene Plastik in der Wandelhalle des Kurparkes seine Krönung erhalten. Die Figur soll den Menschen darstellen, wie er, losgelöst von profanen Gedanken, sich hineinhört, so wie es Bestimmung eines Kurortes als Hort der Erholung ist, den Menschen durch Vergessen des Altages wieder zu sich selbst zu führen.

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

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



Ashoka-Hôtel, New Delhi, Inde

Un mammouth en Inde

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

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

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

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

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

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

Rappelons que M. Hubert Tuor, originaire de Rabius (Grisons), est né en 1928 à Tunis. Il est fils d'un ancien hôtelier, M. I. Tuor, de Rabius. Rentré en Suisse tout enfant, M. Tuor a fait ses classes primaires et secondaires dans les Grisons, puis s'est tourné vers la carrière hôtelière, car il aimait en elle les vastes horizons qu'elle offrait, ainsi que le contact qu'elle permet avec toutes les branches de l'activité humaine. Pour bien connaître son métier, il fit toute la filière, tout en s'efforçant d'apprendre les langues étrangères. Il fit des stages à Londres, puis revint en Suisse où il occupa divers

postes en particulier à Berne et à Crans / Sierre. Ces dernières années, il a travaillé à Tunis, puis été sous-directeur au Grand Hôtel Victoria-Jungfrau à Interlaken, puis au Kulm Hotel à St-Moritz. Après un nouveau stage en Italie pour parfaire ses connaissances en langue italienne, M. Tuor put, avec le consentement de MM. Anton Badrutt et A. Ernst, l'actuel propriétaire du Kulm Hotel, abandonner son poste avant la fin de son engagement, pour pouvoir prendre la direction du somptueux hôtel Ashoka, à la Nouvelle Delhi, qui a ouvert ses portes à fin 1956. Nous souhaitons à M. Tuor plein succès dans sa nouvelle activité.



M. H. Tuor, directeur de l'Ashoka

se als Umbauprojekt nicht in Frage komme, sondern dass nur in einer *Neuanlage* eine befriedigende Lösung gefunden werden könnte. Der Kurverein entschied sich denn auch für den Kauf der Liegenschaft im Ausmass von ca. 19 000 m², womit er die Möglichkeit erhielt, den für Engelberg fehlenden zusammenhängenden Kurbezirk zu schaffen. Es musste aber noch der Erwerb des Konzertsaales vom Grand Hotel hinzukommen, um den Baugedanken in zufriedenstellender Weise verwirklichen zu können. Architekt Mozzati war es, der mit der Planung von Kurpark und Gebäuden beauftragt wurde. Sein Projekt gelangte zur Ausführung.

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

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

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

Mit einem Wort von Heinrich Federer gab Dr. Ming dem Wunsche Ausdruck, es möge der Kursaal Engelberg, obne die Sitten und Gebräuche des Engelberger Tales zu beeinträchtigen, der Talschaft neues Glück und neuen Wohlstand bringen, und es möge ihm nicht,

Für die Ausschmückung der Innenräume wurde von den Malern Alfred Sidler, Edy Renggli und Robert Wyss eine Reihe Bilder zur Verfügung gestellt, die durch ihren künstlerischen Wert wesentlich zur Hebung

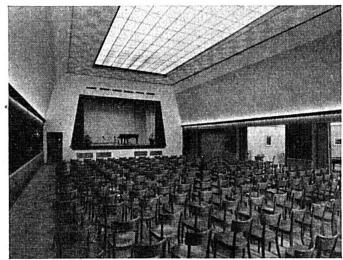
und die Casinoräume, zu dem zahlreiche Gäste und die Presse geladen waren, gab der initiativ Kürdirektor, Herr Steger, bekannt, dass Engelberg als Kurort etwas zu bieten beabsichtige, das dieses Fremdenzentrum im Hochtal attraktiver denn je gestalten werde. So sind musikalische Wochen vorgesehen. Wiederum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

Feierlicher Festakt

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

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

Mit einem Wort von Heinrich Federer gab Dr. Ming dem Wunsche Ausdruck, es möge der Kursaal Engelberg, obne die Sitten und Gebräuche des Engelberger Tales zu beeinträchtigen, der Talschaft neues Glück und neuen Wohlstand bringen, und es möge ihm nicht,



Für die Ausschmückung der Innenräume wurde von den Malern Alfred Sidler, Edy Renggli und Robert Wyss eine Reihe Bilder zur Verfügung gestellt, die durch ihren künstlerischen Wert wesentlich zur Hebung

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

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

Mit einem Wort von Heinrich Federer gab Dr. Ming dem Wunsche Ausdruck, es möge der Kursaal Engelberg, obne die Sitten und Gebräuche des Engelberger Tales zu beeinträchtigen, der Talschaft neues Glück und neuen Wohlstand bringen, und es möge ihm nicht,

wie der Bahn, widerfahren, dereinst als Anachronismus bezeichnet zu werden, denn auch die Bahn werde, wenn erneuert, schöner und leistungsfähiger gestaltet, dem Hochtal in Zukunft wertvolle Zubringerdienste leisten.

Herr Talamann Franz Hess unterstrich das grosse Interesse, das die Gemeinde Engelberg an der Entwicklung des Kurortes hat, der seit mehr als 150 Jahren seine Anziehungskraft auf Gäste aus aller Welt ausübt. Es ist nicht Aufgabe der Gemeinde, nur als Steuerzahler zu walten, sondern ihre Pflicht ist es, auch für die Schaffung guter Lebensbedingungen des Kurortes zu sorgen. Aus diesem Grunde hat die Gemeinde dem Kur- und Verkehrsverein einen jährlichen Beitrag von 10 000 Franken zugesprochen, und zwar fest für die Dauer von 10 Jahren, um dem Verein seine propagandistische Aufgabe erleichtern zu helfen. Schliesslich setzte sich Herr Hess mit voller Überzeugung für die Aufrechterhaltung der Stansstad-Engelberg-Bahn ein, die allein den wirtschaftlichen Bedürfnissen des Kurortes und der Talschaft gerecht zu werden vermag. – Nachdem Pater Ulrich die Grüsse des Klosters überbracht hatte, das den ersten Gastwirt-

schaftsbetrieb in Engelberg sein eigen nennen kann, und den Segen des Herrn über den neuen Kursaal erbaten, entbot ein deutscher Gast namens des Besitzer des Grand Hotels dem Kurverein seine Glückwünsche für den neuen Kursaal, der auch bei den deutschen Gästen regen Zuspruch erhalten werde.

Resolution zugunsten der Stansstad-Engelbergbahn

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

Der Verkehrsverein für Graubünden

Delegiertenversammlung in Sedrun, vom 28. und 29. Juni

Es ist ein schöner und zweckmässiger Brauch, dass diese jährliche Delegiertenversammlung jedes Jahr in einer andern Talschaft des weiteren Bündnerlandes abgehalten wird. Zum zweitenmal nach 23 Jahren Unterbruch versammelte man sich im Tavetsch, der obersten Stufe des langgestreckten Vorderheinthal, an des Vorderhein lauterem Quell. Es war zugleich auch der Beginn der längst erschienenen Gutwetterperiode und der Eröffnungstag des Sommersverkehrs der Seselbahn Sedrun-Cungiari. Wer daher am ersten Tag als Mitglied des grossen Vorstandes oder der bündnerischen Propagandakommission nicht in Besuchtag genommen war, verbrachte etliche frohe Stunden auf dem Lugiunus Cungiari und genoss eine wunderbare Rundfahrt in das Tavetschertal fruchtbarer Boden, den ausgedehnten Wiesengrund, freundlich unterbrochen durch viele Kartoffel-, Roggen- und Gerstenäckerlein und vereinzelt Flachsfelder, die leider arg im Rückgang sind. Trotz der 1450 m über Meer ist das freudige Tavetschertal verhältnismässig fruchtbar, mit viel Liebe und grossem Fleiss bebaut von einem Völklein, das treu und zäh die alten Sitten und Gebräuche pflegt und hegt. Aber auch ein gar stolzer Bergkranz umsäumt das Hochtal, das an drei Kantone, Tessin, Uri und Glarus grenzt. Der Badus hat aus dem Bergkranz besondere Klang, denn an seiner Ostflanke liegt der Tomasee, ein allerliebster Bergsee, die Quelle des Völkerstroms Rhein, besungen und bewundert wie kein anderer Strom in unserem Erdteil. Strom auch des Schicksals, der mehr als nur einmal die Völker ent-

zweite, die Brandfackel unglücklicher, langer Kriege entloderte.

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

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

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

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

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

Das Problem des *Hotelpersonals* ist schon alt, spitzt sich aber täglich mehr zu, denn auch das Ausland hält die besten Kräfte zurück. Der Ruhm und das Ansehen der Schweizer und besonders auch der Bündner Hotellerie hängt eng zusammen mit gutem Hotelpersonal aller Stufen aus unserem Lande selbst. Alle möglichen Erwägungen zur vermehrten Rekrutierung von Schweizer Personal kamen aufs Tapet, und an Anstrengungen diesbezüglich fehlt es sicher nicht. Allein noch stärker ist der Zeitgeist, der Zug zur Industrie, zum Baugewerbe, obwohl das Gastgewerbe gute Betriebssicherheit zu bieten vermag, der man nicht die nötige Aufmerksamkeit schenkt. Aufklärung tut auf der ganzen Linie not. Der Fremdenverkehr mit dem magischen Transportgewerbe aller Formen ist und bleibt die grösste Industrie im Bündnerland, die heute und morgen nicht überboten werden kann, weiter bestehen-

soll und muss, denn der Herrgott hat nicht umsonst ein so grossartiges Schöpfwerk erschaffen zur Freude, zur Ausspannung und Erholung vieler Menschen aus dem In- und Ausland. 300 bis 350 Millionen Umsatz aus dem Fremdenverkehr im Bündnerland sind auch keine Kleinigkeit, und der schweizerische Gemsumsatz beeinflusst sehr günstig die Handelsbilanz.

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

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

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

e. a.

Caisse suisse de voyage

Le prolongement des vacances scolaires, une exigence sociale

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

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

M. Arpagaus, secrétaire de direction, renseigna sur les actions de la Caisse suisse de voyage en faveur des vacances familiales, qui ont apporté dans des centaines de familles beaucoup de bonheur. M. Althaus, vice-directeur, exposa la question du prolongement de la

saison des vacances qui, en Suisse, est trop courte. Cette situation rend pour beaucoup le problème des vacances difficile ou même impossible à résoudre. Le prolongement des vacances scolaires, qui pourrait être facilité par le déplacement du début de l'année scolaire en automne, est un postulat qui réclame une solution urgente.

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

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

Luftseilbahn Arosa-Weisshorn

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

Nun hat Arosa auch noch die grösste Luftseilbahn der Schweiz erhalten, ein Werk der von Rollen Eisenwerke in Bern in Zusammenarbeit mit den Fahrzeugwerken Altenrhein, die ebenso mächtigen wie prächtigen Kabinen lieferten. Die zwei Kabinen der unteren Sektion (vom Bahnhof Arosa bis zum Plateau von Tschuggen) fassen je 60 Personen, während die obere Sektion zwei Kabinen mit je 75 Personen Fassungsvermögen aufweist. Die Mittelstation wird bei einer Höhendifferenz von 261 Metern und einer Fahrbaulänge von 1232 Metern in vier Minuten erreicht.

Für die Strecke vom Tschuggen auf den Weisshorn-Gipfel, die eine Länge der Fahrbahn von 1982 Metern aufweist und einen Höhenunterschied von 625 Metern überwindet, benötigt die Bahn (bei wesentlich erhöhter Fahrgeschwindigkeit) genau fünf Minuten. Es ergibt sich eine stündliche Transportleistung in jeder Richtung von je 600 Personen für beide Sektionen. Bemerkenswert ist, dass die zweite Sektion mit nur drei Stützen

Preiszuschläge auf Futtermittelimporte

Die Geflügelfarmar sind unzufrieden...

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

... und die Hoteliers auch nicht erbaut!

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

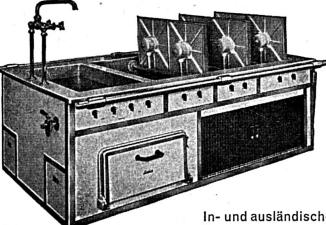
auskommt, so dass der grösste Durchhang 1400 Meter Länge aufweist. Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass die neue Luftseilbahn Arosa-Weisshorn, was Kabinengröße, Fahrgeschwindigkeit und Antriebsleistung anbetrifft, die grösste Luftseilbahn der Schweiz ist. Darauf hinaus verfügt sie über die modernste Steuerung (sie erfolgt entweder vom Zentralpunkt beider Anlagen in der Mittelstation oder von der Kabine aus selbst) und neueste Sicherheitsvorrichtungen.

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

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

- Zürich Stadtspital Wald; Zürich, Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
- Kloster Flughafen-Rest. (2 Herde)
- Schaffhausen: Kantons- spital (2 Herde)
- Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
- Grandvaux: Nouveau Restaurant, im Montreux Kaffeehaus Hotel und Buffet Bahnhof Laper / Nigeria (Westafrika); Hotel «The Mainland».



In- und ausländische Patente.

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

Locher

Apéritif à la gentiane

SUZE
l'ami du connaisseur

Ia Modelschinken

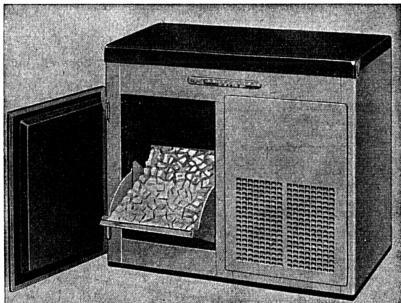
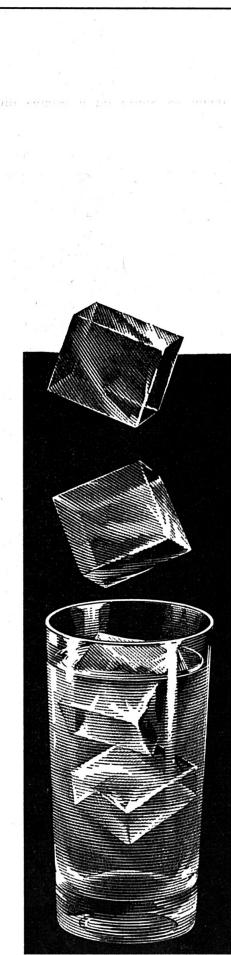
in der bewährten CRYOVAC-Frischhaltepackung, wirklich ein vollkommenes Produkt!

Modelschinken, vorderer	per kg Fr. 8.-
Modelschinken, hinterer	per kg Fr. 9.-
Bündnerfleisch (echt, aus Parpan)	per kg Fr. 18.-
Aufschink, 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

Telephone (052) 26769



6000 Eiswürfel im Tag

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

Frigidaire
PRODUIT DE GENERAL MOTORS



Sind ihre Glacen

auch

so gut?

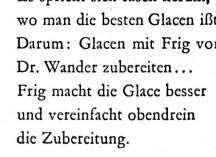
Frig

Qualität

ist bei

Wander

Tradition



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

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

Das Sommer-Skirennen Jungfraujoch

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

Nochmals die «Personalkalamität

Eine Erwiderung

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

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

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

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

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

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

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

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

Pourtant le comité d'organisation et, en particulier le secrétaire de la Braderie, M. René Fell, directeur de l'Office du tourisme de Bienna, ont voulu que cette fête populaire rende non seulement les services que l'on attendait d'elle il y a vingt-cinq ans, mais qu'elle augmente le rayonnement de Bienna comme ville de tourisme et centre industriel. C'est pourquoi, de nom-

Quand Bienne brade

breux journalistes suisses et étrangers avaient été invités dimanche dernier à prendre plus étroitement contact avec la ville de Bienna et sa population si cordiale, si spontanée qui sait travailler et qui aime le travail, mais qui aime aussi à s'amuser librement et franchement quand l'occasion s'en présente.

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

La braderie

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

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

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

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

Monsieur Gérard Bauer,
nommé président de la Fédération horlogère

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

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

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

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

Nomina meritata

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

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

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

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

Einweihung des neuen Hotel Europa, Ascona

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

...die «gommapiuma»-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis
und zudem
keine Unterhaltskosten mehr!

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

gommapiuma
-Matratzen

ein Latexschaum-Produkt der **PIRELLI** sapsa

Die «gommapiuma»-Matratzen • werden mit beige oder blauem • Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Sanitätsdruck-Überzug geliefert, • Vorführung damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

PIRELLI

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

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.

Querschnitte durch die nordamerikanische Gastronomie mit Essen in den verschiedensten zeitgemässen Restaurantsbetrieben: von der Werkkantine bis zum Luxus-Restaurant. Diverse Besichtigungen und offizielle Empfänge usw.

Reiseorter: Kloster-New York-Washington-Chicago-Detroit-Niagara Falls-Boston-New York.

Verlangen Sie detailliertes Reiseprogramm bei

W. Wymann, Kramgasse 69, Bern



Alle Blumen

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

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

Verlangen Sie detailliertes Reiseprogramm bei

W. Wymann, Kramgasse 69, Bern

H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberne Hotelwaren (150 Arbeiter)

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

Zürich:

Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden

A. HAARI

Talackerstrasse 41, Telefon (051) 25 11 40

Luzern, Ausstellungsraum:

A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 29 07 6



cuisinière à gaz

Type hotel ou pension avec rampe, 200 x 110 cm, 2 grands et 3 petits feux, 2 plaques chauffantes, 2 grands fours, 1 chaffe-plats. Prix à convenir. Tel. (035) 548 40, Pension-Restaurant du Seyon, Neuchâtel.

In Territet-Montreux auch als

HOTEL-PENSION

geologisch, erhöht gelegenes, freistehendes 4½-Familien-Wohnhaus mit wunderschöner Aussicht auf Genfersee und Berge, mit Garage und Garten, sofort bewohnt, bei Fr. 235 000.—, Brandabschuss nur Fr. 150 000.— bei min. 80 Mille Anzahlung zu verkaufen.

Offerthen an internationale Treuhandgesellschaft, Nordstrasse 20, Zürich 7.

Hôtel - café - restaurant

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

Agence Georges Duboux

Coix-d'Or 19 A, tél. (022) 24 59 24, Genève.

EXPOSITION 1958

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

HÔTEL

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

Pepita
Das beliebteste GRAPEFRUIT-Getränk
rassisig, herbstsüss

Mineralquelle Eptingen AG

liche Reportage in Interviewform veröffentlichten. Der Besitzer Heinrich Diggelmann begrüßte die Gäste, u.a. den Sindaco von Locarno, Sig. Poncini, den Präsidenten des Hotelier-Vereins Ascona, Herr O. Staub, den Pressechef der Schweizerischen Verkehrscentrale, Herr F. Birmann, Bankdirektor Moro, Avocat Dot. Rossignol, den Direktor des Kur- und Verkehrsvereins, Herr Amsler. Er unterstrich, dass das Hotel auf Familientradition gegründet ist. Der Architekt Dr. Gall zollte dem Bauherrn ein Lob für seine verständnisvolle und grosszügige Einstellung, während Sindaco Poncini als Asconas rote Sangue in begeisterten Worten seiner Überzeugung Ausdruck verlieh, dass das neue Hotel, das für Ascona eine Notwendigkeit bedeute, erfolgreich sein werde. Im Namen des Hotelier-Vereins Ascona

Neues Leben durch Lebenspender Bad Ragaz

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

Von beruflicher Seite wurde die Eröffnungserfe feier so wie die durchgeführten Renovationen in der Hotel-Revue beschrieben.

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

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

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

Wieviel Schwierigkeiten zur Erreichung dieses so einfacher klingenden Zielen überwinden werden mussten, kann sich jedermann aus eigener Erfahrung errechnen.

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

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

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

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

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

conca beglückwünschte Herr Staub Herrn Diggelmann zu seinem Hotel, das die Hoteliers von Ascona nicht aus der Konkurrenzperspektive betrachten, denn jedes Hotel, das einen Gast nach Ascona bringt, ist für diesen Fremdenplatz ein Gewinn. Herr Danzi als Sekretär des Scal club priet den Optimismus des Bauherrn. Das Hotel Europa wird mithelfen, den Ruf Asconas als Zentrum einer internationalen Kundenschaft von Rang zu verstärken.

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

gemeinde keineswegs: Das neu geschaffene «Verkehrs-X» für Jugendliche und das neuerdings propagierte «freundliche Handzeichen» können das «verkehrsbewusste» Verhalten aller Strassenbenutzer verbessern. Die Unfallhäufigkeit ist denn auch schon zurückgegangen: Der Motorfahrzeugsbestand nahm gegenüber 1955 um rund 12 % zu, die Zahl der polizeilich registrierten Unfälle jedoch nur um knapp 3 %, jene der im Strassenverkehr tödlich verunglückten erwachsenen Fußgänger ging sogar um fast einen Siebentel zurück. Die Forderung nach Richtungsanzeigern an Trams und elektrischen Schlusslichtern an Velos ist leider immer noch nicht allgemein erfüllt.

Société de développement de Ste-Croix

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

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

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

AUS DEN VERBÄNDEN

Ein ereignisreiches Automobilistenjahr

Aus dem Jahresbericht des ACS

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

Ob diesen «ausserpolitischen» Aufgaben vernachlässigte der Automobil-Club der Schweiz jedoch seine Alltagsarbeit im Dienste der Mitglieder und der Allgemeinheit auf.

VERMISCHTES

Kofferetiketten von Hotels und Kurorten

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

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

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

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

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

DIVERS

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

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

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

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

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ober Verantwortung der Redaktion

Ein Rosenparadies

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

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



**EMANUEL WALKER AG.
BIEL**
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Bestätigung

Es ist mir eine Freude, für das Hotelgewerbe folgende Bekanntmachung veröffentlichen zu dürfen. Laut Inserat in unserer Hotel-Revue findet in Schwanden GL bei Firma R. Tschudi eine grosse Liquidation von

Ia Gartenschirmen

statt. Ich habe dieselbe geprüft und darf allen evtl. Interessenten bekanntgeben, dass es sich um eine einmalige Gelegenheit handelt. Technische Daten: 2 m Durchmesser, knickbar, samt Sockel nur 58 Franken. Sehr schöne Dessins. Robert Peyer-Würsch, Küchenchef Hotel Hirschen, Reichenburg SZ, Tel. (055) 3 92 90.

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gabbs am Meer, 2 Stunden von London. Ganzjähriger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maßgebendes Berufsfachpersonal. Sprachkenntnisse, französische Kenntnisse, französische Küche. Eintritt jederzeit. — Geschlossen 1. Aug. — 15. Sept. — Preis für Unterricht und Pension 12 Wochen 48 Franken, 8 Wochen 28 Franken, 4 Wochen 22 Franken, 2 Wochen 16 Franken. The Gabbs, Ramsbury Road, Margaret, England. Variante: Sir Augustus, Prospect, Referenzen.

Bestausgewiesenes

holl. Ehepaar

wünscht gut rentierendes

Hotel

(n.r.ca. 30 Betten)

zu kaufen

Sehensw. bevorzugt. Wenn möglich Sommer- und Winteraison. Offerten sind erbeten. Chiffre E 2647 an die Hotel-Revue, Bassel 2.

Zu verkaufen

neues

Hotel

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

Hotel- Restaurant-Bar

(60 Betten) mit grossem Umschwung

zu verkaufen

Offerten von zahlungsfähigen Interessenten sind zu richten unter Chiffre H B 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, kaufm. Angestellte sucht per 1. Sept. oder später Stelle als

Hotel-Sekretärin

Deutsch und Französisch perfekt, gute Kenntnisse in Englisch und Spanisch. Franz. Schweiz. Bündnerland oder Tessin bevorzugt. Jahres-, evtl. Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre H S 2856 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIE VERJUNGENDE
KRAFT DES MEERES
UND EDLE
KUNST DES KOCHENS
SIND IN JEDER TASSE
ECHTER
SCHILDKRÖTENSUPPE
Lacroix

Feinkost - Conservenfabrik
EUGEN LACROIX
Frankfurt am Main

An heißen Tagen kalt serviert
stärkt und erfrischt zugleich.

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing.
ZURICH 1
Talacker 41 Telefon (051) 25 44 99
ab 15.7.57 Seefeldstr. 45, Tel.(051) 34 8866

Revue - Inserate haben Erfolg!

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT

WAADTLÄNDER WEIN

OPV

direkt ab Fabrik umständliche
halb günstig abzugeben.

Verlangen Sie unverbindliche
Preise.

TRESAG AG Luzern

Tel. 041 / 2 56 77
Mühlenplatz 15

Einige feuer- und diebstahl-
sichere
Kassetten
und Tresors

direkt ab Fabrik umständliche
halb günstig abzugeben.

Verlangen Sie unverbindliche
Preise.

TRESOR- und Metallbau

Bernerstrasse 150, Zürich-
Altstätten, Tel. (051) 523 190.

Günstig zu verkaufen:

2 Konditoröfen

Küchenkomposition

elektr. Kochkessel,

verchromt, 30 l Inhalt

Glaseanlage mit Aggregat

Kartoffelwaschmaschine

feuerfester Aktenschrank

zu äusserst günstigen Preisen.

Von mir.

Proben-

schau.

E. Bindlbacher, Sportweg 69,

Zürich 5, Telefon (051) 42 1760

Auf frischer Schlachtung

Ia Suppen- hühner

a Fr. 4.40 per kg, ohne Darm.

Poulets Poularden

a zu äusserst günstigen Preisen.

Von mir.

Proben-

schau.

E. Bindlbacher, Sportweg 69,

Zürich 5, Telefon (051) 42 1760

Stellen-Anzeiger | Nr. 27
Moniteur du personnel
Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder	Nichtmitglieder
	SHV.	Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.— 6.40
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50 5.—
Spesen immer extra und Mehrzeiten mit 70 Cts. Zuschlag.		
Beleg-Nummern werden nicht versandt.		

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

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

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

Vakanzliste
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-heilige 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 telefonisch Adressen von unter »Vakanzliste« ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 6153 Officebursche, Lingeriemädchen, Lingère, Servierstochter, Pausanistentochter, Pausanientochter, 60 Betten, Basel. Junger Koch oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
 6160 Servierstochter, sprachenkenntnis, Commis de cuisine, Buffetstochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Oberland.
 6163 Commis de cuisine, Officebursche, sofort, Hotel 80 Betten, Bielersee.
 6177 Schenkenträger, deutsch sprechend, sofort, Pausanientochter, Basel, Kellner oder Saal-Restauranttochter, Strandbadwache-Rettungsschwimmerin, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
 6179 Telefonist, schweizerdeutsch sprechend, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Aargau.
 6196 Haushausbranche-Portier, sofort, mittelgrosses Pausanientochter, Basel.
 6198 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Ostschweiz.
 6201 Kellner, Kochekochi, Officemädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
 6204 Commis de cuisine, Officebursche, sofort, 2 Restaurantstöchter, 2 Bar-Servierstochter, 1. September, mittelgrosses Hotel, Zürichsee.
 6214 Kellner oder Restauranttochter, sofort, Bahnhofsküche, Kanton Aargau.
 6221 Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
 6228 Chef de partie, sofort, grösstes Hotel, Basel.
 6264 Schenkkoch, Buffetstochter oder Praktikantin, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
 6284 Koch oder Köchin, s frz, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
 6291 Küchenbursche, Cassarolier, sofort, Grossrestaurant, Basel.
 6293 Sekretärin-Praktikantin, sofort, mittelgrosses Kurhaus, Kanton Aargau.
 6314 Büro- und Büroküche, sofort, Restaurant, Basel. Junge Buffetdame-Gouvernante, sofort, Restaurant, Basel.
 6324 Junge Buffetdame, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Solothurn.

Gesucht
 zu sofortigem Eintritt

Wäscher evtl. Wäscherin
Lingère-Glättlerin

Grand-Hotel Bellevue, Gstaad, Tel. (030) 94164.

Gesucht auf 15. Juli:

Commis de cuisine
 tüchtige
Restauranttochter
Saallehrtochter

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

Gesucht an bestbekannten Sommer- und Wintersportplatz:

Restaurationstochter
Saaltöchter
Anfangs-Portier

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht in modernes Hotel:

Küchenchef
Köchin
Zimmermädchen

Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad, Tel. (041) 83 11 47.

Gesucht

für 1 Monat Aushilfe

Koch oder Köchin

Gutbezahnte Stelle. Hotel Hohenfels, Schuls.

Gesucht wird ein Küchenmädchen bei gutem Verdienst. Eintritts- handlung. Eintritt sofort oder nach Überenkunft. Offerten unter Chiffre 1833

Gesucht für die Sommersaison: Koch oder Köchin neben Chef, Restaurationsbetrieb, sowie Zimmermädchen und Servierstochter. Offerten an Posthotel Rössl, Gstaad. (1848)

Gesucht werden ein Küchenmädchen (Jahresstelle) und eine Saaltöchter oder jüngere Kellner bei gutem Verdienst und Behandlung. Zu erfragen bei Hotel Seehof, Valbella-Lenzburgstrasse 18(1851)

Gesucht servis Tochter für Saal- und Terrassenservice, wie Anfängerin. Offerten an Hotel Bären, Oberhofen (Thunersee), Tel. (033) 71322.

Gesucht für soziale, tückige, sprachenkundige Servierstochter für ganze Feri-Room mit Restaurationsbetrieb. sehr hoher Verdienst. Ellofferst sind zu richten an Hotel National-Bistro, Gstaad. (1847)

Gesucht zu baldigem Eintritt: Sal-Restaurantstochter. Offerten an Hotel Honeyg, Bürgenstock, Tel. (041) 84 51 78. (1850)

Gesucht vor sofort: Hausmädchen, Zimmermädchen, Saaltöchter, praktikantin, Schuhmacherin, Oberhofen, Tel. (033) 71661. (1844)

Gesucht vor sofort oder nach Überenkunft sprachenkundige Servierstöchter. Offerten sind zu richten an Kurssal, Interlaken. (1846)

ORIGINALZEUGNISSE

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

6235 Restauranttochter, Haus-Lingeriemädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Luzern.

Sommersaison

6132 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Überenkunft, Hotel 70 Betten, Interlaken.

6133 Commis de rang oder Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Bielersee.

6134 Commis de cuisine, Saaltöchter, sofort, Hotel 70 Betten, Nähe Luzern.

6135 Econometropavane oder Hilfsgouvernante, Saaltöchter, oder als cuisine oder Anfangskochin, sofort, Hotel 70 Betten, Gstaad.

6139 Kitchen-Officemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

6140 Zimmermädchen oder Servierstochter, sofort, Hotel-Pension, Grindelwald.

6141 Kellner, sofort, Hotel 110 Betten, Thunersee.

6142 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Pension, Lugano.

6144 2 Servierstöchter, Barmaid, Kellner oder Saal-Restauranttochter, Strandbadwache-Rettungsschwimmerin, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.

6147 tüchtiger Patissier, nach Überenkunft, Hotel 110 Betten, Wettishausen.

6148 Commis de cuisine, Buffetstochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.

6149 Koch oder Köchin, Sekretärin, eventuell Anfängerin, Saaltöchter, sofort, Hotel 70 Betten, Engadin.

6150 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, Hotel 100 Betten, Kandersteg.

6151 Demi-Chef, Sekretärin, sofort, Erklassshotel, Badeort, Kanton Aargau.

6163 Zimmermädchen, auch Anfängerin, Saaltöchter, auch Anfangskochin, Deutsch, Französisch, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.

6166 Barmaid, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

6175 2 Servierstöchter oder Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Ascona.

6178 2 Servierstöchter, eventuell Commis de rang oder Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6180 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

6181 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6182 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6183 2 Servierstöchter oder Kellner, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6184 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.

6185 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.

6186 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.

6187 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Simmental.

6211 2 Servierstöchter, sofort, Servierstochter, nach Überenkunft, mittelgrosses Hotel, Gstaad.

6212 2 Servierstöchter, sofort, Erklasshotels, St. Moritz.

6213 Zimmermädchen-Mithilfe in den Lingerie, sofort, Hotel 25 Betten, Interlaken.

6214 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.

6215 2 Servierstöchter, sofort, Erklasshotels, Interlaken.

6216 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6217 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.

6218 2 Servierstöchter, eventuell Commis de rang oder Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6219 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6220 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6221 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6222 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6223 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6224 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6225 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6226 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6227 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6228 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6229 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6230 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6231 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6232 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6233 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6234 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6235 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6236 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6237 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6238 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6239 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6240 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6241 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6242 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6243 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6244 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6245 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6246 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6247 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6248 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6249 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6250 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6251 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6252 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6253 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6254 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6255 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6256 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6257 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6258 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6259 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6260 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6261 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6262 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6263 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6264 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6265 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6266 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6267 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6268 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6269 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6270 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6271 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6272 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6273 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6274 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6275 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6276 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6277 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6278 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6279 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6280 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6281 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6282 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6283 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6284 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6285 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6286 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6287 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6288 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6289 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6290 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6291 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6292 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6293 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6294 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6295 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6296 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6297 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6298 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6299 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6300 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6301 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6302 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6303 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6304 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6305 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6306 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6307 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6308 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6309 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

6310 2 Servierstöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Meiringen.

**HOTEL
Bernerhof
INTERLAKEN**

sucht für ca. 6-8 Wochen
Rest.-Kellner oder -Tochter
sprachenkundig, guter Verdienst
Saalpraktikant(in)
evtl. bis Saisonschluss
Offerren erbeten an die Direktion.

Palace-Hotel, Wengen

sucht per sofort:

Oberkellner
Saucier
Tournant
Commis de cuisine
Communard

Hotel Belvédère, Interlaken
sucht per sofort

Patissier
Demi-Chef
Commis de rang

Offerren erbeten an Gebrüder Früh.

Erstklass-Hotel in Davos

sucht für Wintersaison:

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

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

Petit hôtel de montagne
(30 lits)
cherche

un chef de cuisine

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

Gesucht
zur Neueröffnung auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung

Koch
Buffetdame
Serviertöchter
Hausbursche

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

Gesucht per sofort
Aide de cuisine

Offerren sind zu richten an Engadinerhof, Schulz-Tarasp.

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

Rest.-Tochter

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

Gesucht
per sofort für ERSTKLASSHOTEL (in bekanntem Bergkurort)

CHEF-PATISSIER
CHEF-ENTREMETIER

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

Restaurants des Schweizer Pavillons
Internationale Weltausstellung Brüssel 1958

April bis Oktober 1958

Wir suchen:

Kassier-Personalchef
Chef der Warenkontrolle und Gehilfe
Storekeeper (Economats) und Gehilfe
Kellermeister und Gehilfen
Maincourantiere-Restaurantkassiererin
Office-Gouvernante
Lingere
Verkäuferinnen für die Degustation
Souschef-Saucier und Commis
Gardemanger und Commis
Entremetier und Commis
Rotisseur und Commis
Garde und Commis
Tournant und Commis
Patissier und Commis
Communard
Chef de Service für Bar und Weinstube
Maitre d'hôtel de rang
Chefs de rang und Commis für
Erstklassrestaurant
Barmen
Restaurationstöchter für Weinstube
und Terrasse
Casseroliers
Argentiers
Officemädchen und -burschen
Gemüserüsterinnen
Kaffeeköchin

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

Hôtel Suisse, Fribourg

cherche de suite ou pour date à convenir:

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

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

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffet-Tournante
Kaffee-Köchin

Hotel St. Gotthard, Zürich.

Gesucht nach Zürich
in Jahresstellen

2 Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst.

Offerren erbeten an Direktion Hotel Engemathof, Zürich 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Koch oder Aide de cuisine

tüchtige

Restaurations-Tochter

Französisch sprechend. Hoher Verdienst. Ge-
regelter Arbeitszeit. Saison- oder Jahresstelle.
Offerren erbeten mit Verdienstantrag an
Robert Achermann, Hotel Baer, Arbon, (Thurgau).

Gesucht
auf 1. August nach Basel

Küchenchef (guter Kalkulator)
Entremetier

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

Gesucht
für Sommersaison 1957, zu sofortigem Eintritt

Chef de partie
Commis de cuisine
Communard
Zimmermädchen

sprachenkundig

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

Erfahrenes

Geranten-Ehepaar

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

Restaurant

Antritt Januar 1958 oder nach Vereinbarung.

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

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

Inserieren bringt Gewinn

Erstklasshotel Graubündens

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Konvenienz für Sommersaison

Entremetier
Chef de rang
Commis de rang
Stopferin

Gute Stellen. Bei Konvenienz auch Wintersaison. Eillofferten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, Tel. (051) 42181.

Gesucht tüchtiger
Stationskellner

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

Gesucht per sofort

Zimmermädchen

evtl. auch Anfängerin

Offerren an Hotel Bel-Air Eden, Grindelwald.

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

Offerren von nur tüchtigem, bestausgewiesinem Personal mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G R 2732 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen

per sofort oder per 1. August beruflich tüchtigen und sprachgewandten

CHEF DE SERVICE

(männlich oder weiblich)

sowie jungen, flinken

COMMIS-PATISSIER

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

WIR SUCHEN

Park-Hotel, Vitznau

sucht für Sommersaison 1958 jüngeren, sprachgewandten

Chef de réception - Correspondent

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

Gesucht

per sofort in Jahresstelle junger, tüchtiger

Commis de cuisine

Offerren an Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, Zürich.

Ah Poulets!

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

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



Gesucht
auf 1. Oktober (evtl. 1. November) 1957 für erstklassiges Restaurant am See in der Nähe von Zürich mit grossem Gartenbetrieb: bestausgewiesenes, junges

Direktions-Ehepaar

Gut bezahlte Jahresstelle mit Ertragsbeteiligung. Handschriftliche Offerten mit Bildern, Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre D E 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in alkoholfr. Restaurationsbetrieb jüngere, sprachenkundige

Obersaaltochter

als Serviceleiterin und für Kassenvertretung. Jahresstelle, fixe Besoldung. Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnangabe unter Chiffre B 3957 Lz an Publicitas Luzern.

On cherche

dame de buffet

experimentée. Place à l'année.
Faire offre à l'Hôtel Central-Bellevue, Lausanne.

Zur Aushilfe per sofort gesucht

KOCH

Ernst
Tea-Room «Suvretta» Zürich 1
Bahnhofstrasse 61

Hôtel premier rang région Léman
cherche

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

Gesucht

in Hotel mit 30 Betten und erstklassigem Restaurationsbetrieb für Monat August oder September (ca. 4 Wochen): tüchtiger

Chef de service

mit Büropraxis für Ferienablösung der Direktion. Offerten an Jean Stüli, Dir., Hotel-Restaurant Du Parc, Baden. Tel. (066) 255353.

Gesucht nach Lugano
tüchtige

Journalführerin

Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre N L 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

DEBUTANTE

filles de salle, habiles, pour saison jusqu'au 25 oct. Bonnes graines, 1 jour de congé par semaine et bons soins assurés. Offres à l'Hôtel du Signal de Chexbres (lac Léman).

Gesucht

Zimmermädchen

Zimmer auswärts. Offerten an Hotel Eicher, Clarendonstrasse 30, Zürich.

Gesucht

per sofort: tüchtige, seriöse

Serviertochter

Guter Verdienst. Geregelter Freizeit. Offerten mit Bild erbeten.

Daselbst ebenfalls per sofort gesucht

2 Küchengehilfinnen

Geregelter Freizeit. Lohn nach Vereinbarung. Jahresstellen. Kino-Restaurant «Rheinbrücke», Stein-Säckingen (Aargau). Besitzer Karl Obrecht, Tel. (064) 72219.

Die Amerikanische Botschaft sucht
gutausgewiesenen und erfahrenen

Hausdiener (Butler)

sowie ein

Zimmermädchen

für die Residenz des amerikanischen Botschafters in Bern. Ehepaar bevorzugt. Gutqualifizierte leidige Personen werden aber auch in Erwägung gezogen. Englischkenntnisse unbedingt erforderlich. Guter Lohn und angenehme Wohnverhältnisse. Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Angaben über Erfahrungen und Qualifikationen sind zu richten an Amerikanische Botschaft, Jubiläumsstrasse 93/95, Bern.

Gesucht

CHEF-KÖCHIN sowie HILFS-KÖCHIN

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

Manager

required

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

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit halbtagsverschickten über meinen bewährten, einzigt dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für unentbehrlich. Er wird Ihnen zu einem Preis von 120.- schweiz. Fr. wiederverkauft. Der Preis ist zwar Jahreszeitlang, es liefere nichts als vor Qualitätsware zu verteuern. Preis und Beziehungsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch Stückweise bestellen und der feinen, solden s. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SCHÖNENBERG Tel. (064) 31373 Spezialgeschäft für Küchen-, Konditorei- und Metzgerarbeiten

DAME

présentez bien, parlant couramment français, allemand, anglais, cherchez emploi dans hôtel comme

aide réception,
bridge-hostess etc.

Offerten unter Chiffre P 4110 F à Publicitas Fribourg.

Erfahrene

Obersaaltochter

sprachenkundig, gesetzten Alters, sucht Engagement im Obersaal. Offerten unter Chiffre E O 2840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neueröffneter Hotel- und
Restaurantsbetrieb
am Bahnhof sucht per 1. August

Küchenchef-Alleinköch

in grubensicher Jahresstelle. Offerten von tüchtigen Bewerbern sind erbeten an H. Bernert, Hotel Touring-Bernerholz, Burgdorf.

Hôtelier Suisse

actuellement directeur en Afrique du Sud, 15 ans de métier à Londres, 5 ans en Rhodesie et Afrique du Sud, parlant couramment le français et l'anglais, avec de bonnes notions d'allemand et d'espagnol,

CHERCHE SITUATION

das entreprise importante à l'étranger ou pays d'autre-mère. Offres sous chiffre H S 2830 à Hotel-Revue, Bâle 2.

Remplacement de vacances
(Management, Desk, chef de service)

hôtel-manager

travaillant en Amérique Centrale, Suisse, 34, expérimenté, 4 langues, libre 14 juillet-14 août. Joe Haberthür Jr., Dornach, tél. (061) 826313.

Junges Ehepaar (Deutsche), 29 und 21 Jahre alt, sucht per sofort gute Stelle (evtl. Jahresstelle) in der Zentral- bzw. Ostschweiz. Die Person soll tüchtig, Kenntnisse als Kontrolleur und Journalführer, sucht Position als Kontrolleur oder Journalführer.

Sie als gelehrte Kindergartenin, (Diplom) mit guter Allgemeinbildung, sucht Position als

Hotelpfleinkantin

Sprachenkenntnisse. Gute Referenzen bei zweijährigem Aufenthalt in der Schweiz. Offerten freundlich erbeten unter Chiffre K J 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesener
Hotelier-Restaurateur
mit langjähriger In- und Auslandspraxis sucht auf Herbst 1957

Kauf, Pacht oder Direktion
eines grossen
**Hotel- oder
Restaurantsbetriebes**

Jahresgeschäft oder Zweisaisonbetrieb.
Off. unt. Chiffre K P 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Handelschüler (3. Jahr) sucht Stelle als

Hotel-Hilfssekretär

oder ähnliche Beschäftigung vom 15. Juli bis 10. August oder eine Woche später. Französisch- und Englischkenntnisse. Offerten unter Chiffre H 2806 an Franz Wehlstein, Spitalgasse 4, Zofingen.

Erstklassiges Personal

sucht Stelle auf 1. September 1957 oder nach Übereinkunft:

Küchenchef

guter Restaurateur

Gouvernante als

Stütze des Patrons

sowie

Casseroller-Hilfskoch

Offerten an Helvetia, postlagernd, Olten.

Tüchtiger Bursche sucht

per sofort Stelle als

Alleinportier oder Etagenportier

Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre A E 2854 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Noch frei wäre

Küchenchef

für Sommersaison oder
Jahresstelle. Gute Referenzen.

Elefforen an Albert Haberthür, Küchenchef, hauptpostlagernd, Luzern.

Junger Deutscher, mit abgeschlossener Kaufmannsprüfung, sucht Stelle als

Praktikant im Hotelfach

Heinz Dobiasch, Birkenstrasse 15, Gröbenzell (Deutschland).

Inserieren bringt Gewinn

Buchhalter (35jährig) in ungekündigter Stellung sucht eigenen

Vertrauenskreis in der Hotellerie

zwecks Übernahme der Hauptbuchhaltung von mittleren und grösseren Betrieben. Erfahrungen durch langjährige Tätigkeit in sämtlichen Abteilungen von erstklassigen Häusern.

Arbeitsplan: Maschinelles Verbuchen des Geschäftsverkehrs, Ruf-System. Ausführung von vollständigen Betriebs-Rapporten mit Erfolgsauskunten; monatlich oder je nach Saison. Ausarbeitung des Kontenplans dem Betrieb entsprechend; Jahresabschlüsse. Als zentrales Wirkungsfeld käme der Kanton Bern sowie die Westschweiz in Betracht. Antworten von Interessenten zwecks Besprechung sind erbeten unter Chiffre B V 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.



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



Fabrikanten:
Strässle Söhne & Co. Kirchberg SG

Rosenschau Dottikon-Rothenbühl

Schöner denn je steht unser Rosarium, das an Fläche und Sorten seinesgleichen sucht, in schöner Blütenpracht. Hundertausende von Rosenknospen öffnen sich täglich in vielfältiger Farbenpracht. (Unsere Kulturen befinden sich rechts der Strasse Dottikon-Othmarsingen.) Eintritt Fr. 1.—

Richard Huber, Rosenschule, Dottikon AG, Tel. (057) 73364

Neuheit!

Endlich der

Bett- und Couch-Überwurf der gewaschen werden kann

Seine wichtigsten Vorteile:

Sehr leicht, knitterfrei und als besondere Neuheit: waschbar Lieferungen nur durch Wiederverkäufer

Bezugsquellen nachweis durch:

Fritz Fahrner AG., Uster
Steppdeckenfabrik
Telephon (051) 969329



Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

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

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

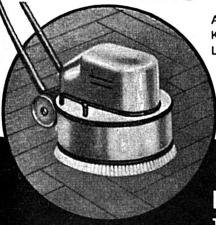
Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen Kleines und großes Modell Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!

Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

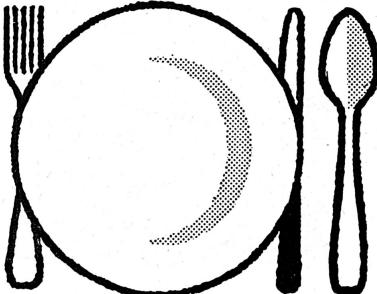
Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a.A.
Tel. (051) 996336



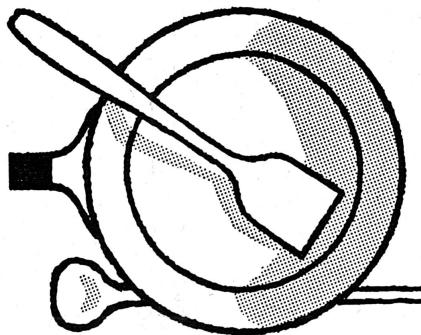
Knorr AROMAT

für Ihre Gäste
zum individuellen Nachwürzen



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

Knorr AROMAT



Knorr AROMAT

die neuzeitliche Trockenwürze!

Eine Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste schätzen werden!

Fliegen-Killer

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

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

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 seltenem guten Zustande. Nur kapitalkräftige Interessenten richten Ihre Anfragen unter Chiffre P 13176 Y an Publicitas Bern.

A vendre
dans grande ville de Suisse romande superbe

hôtel garni

1er ordre, 100 lits, avec tout le confort et magnifique agencement. Rest. dans l'immeuble loué à restaurateur. Affaire très intéressante pour personne capable et disposant capital important. Offres sous chiffe 5 R 2837 à l'Hotel-Revue à Biel 2.

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

hôtel-restaurant

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

Occasion Waschmaschine

auskippbar. Elektro oder Dampf. Billig zu verkaufen. Kann im Betrieb bestaunt werden. Rapid-Pan, Waschanstall, Göttingerstr. 171, Basel.

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

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

Zu vermieten
aus Alters- und Gesundheitsrücksichten an günstiger Verkehrslage in Fremdenort der Innerrhewelz (Vierwaldstättersee) an der Gottardistrasse

Gasthof und Restaurationsbetrieb

Das Haus hat 20 Fremdenbetten, teilweise fliessend Kalt- und Warmwasser, separate Spülküche und modern eingerichtete Küche. Es wird Wert darauf gelegt, das Haus einem tüchtigen Fach-Ehepaar aus der Hotelbranche (Küchenchef) zu übergeben. Offerten unter Chiffre G R 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

Zu verkaufen
in bedeutendem Sommerkurort des Berner Oberlandes

Hotelbesitzung

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



Ein gediegener

Papierkorb aus Plastic

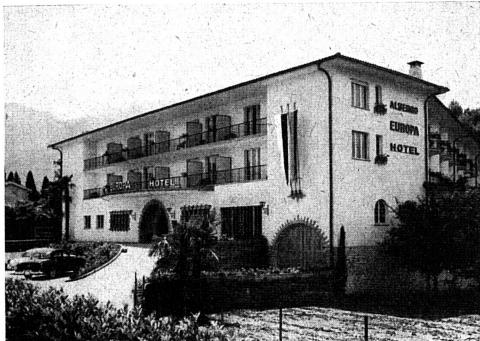
gehört in jedes Zimmer

Farbenfroh, abwaschbar, hygienisch
Verlangen Sie Vertreterbesuch oder Mustersetzung

PLASTOREX S.A., RENENS (VD)
Telephon (021) 247672

Hotel Europa, Ascona

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



Breitseite des Hotels gegen die Zugangsstrasse

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

hielt, einen Plan auszuarbeiten. Die Aufgabe war besonders reizvoll, galt es doch, auf einem konisch gegen den See hin verlaufenden Terrain den Platz möglichst zweckmässig auszunützen und doch eine gute Seefront zu schaffen. Die Lösung schien auf den ersten Blick unmöglich zu sein. Sie wurde aber in einer leichtfasslichen Gesamtform, in einem Dreieckbau, gefunden.

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

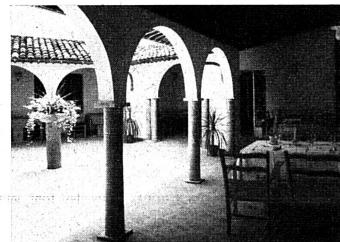
Dr. G.: Mein Bemühen war es, mich nicht in einen Wettkampf mit der Modernität einzulassen, dafür eine zeitlose Gesamtlösung anzustreben nach dem Grundsatz: «Durchblick, Ausblick und Perspektive» und so eine einheitliche Vielseitigkeit zu erreichen.

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

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

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

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



Der Arkadeninnenhof bietet an warmen Tagen erfrischenden Aufenthalt

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

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

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

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

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

D.: Folgen Sie mir in den Lift. Wir sind im zweiten Stockwerk angelangt, und schon sehen wir, wie sich der Zimmertrakt um den Innenhof gruppiert. Die Gänge sind mit Bouclétepichen belegt, ebenso sämtliche Zimmer. Das hat den Vorteil, dass man geräuschlos gehen kann. Überhaupt wurde auf gute Isolierung Wert gelegt, besonders die Isolierung von Zimmer zu Zimmer. Da das Hotel ein Saisonhotel ist, wurde auf unnötigen Möbelluxus verzichtet, jedoch auf Wohnlichkeit und Bequemlichkeit geachtet. Starke Farbkontraste, grün, rot, gelb oder gelb-schwarz-meliert, und lebhafte Vorhänge sind vorherrschend, und laut Urteil der ersten Gäste wird

diese Farbenfreudigkeit hier im Süden nicht als unangenehm oder aufdringlich empfunden. Die Doppelzimmer sind entweder Zweibettzimmer oder Zimmer mit Grand-lits. Verbindungstüren ermöglichen, dass Zimmer mit oder ohne Bad vergeben werden können. Zweie Drittel der Zimmer haben Douchen oder Bad, sämtliche eigene WC, Telefon und Radio. Hier sehen Sie ein kleines Fach; es ist das Schuhkästchen, das die Gäste davon enthebt, die Schuhe nachts vor die Türe stellen zu müssen. Mit der Lichteranlage können Sie das Zimmermädchen mobilisieren.



Blick auf die Terrasse mit Badebecken

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Der herrliche, tiefgefrorene

Orangenjus

Ist im Aroma wie frisch ausgespreist! – Ein preis-günstiger Schlager für das Gastgewerbe.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 239745

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

La situation des marchés

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

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

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

... et en Suisse romande

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

Recole record de riz

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

Café, cacao, thé

A la bourse de New York, au début de juin, le *café* avait une tendance à la baisse. Les premières évaluations pour le Brésil donnent pour la saison 1957/58

Les consommateurs et les prix de la viande

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

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

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

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

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

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

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

un excédent disponible pour l'exportation de 18 millions de sacs. La quantité disponible en qualités tendres sur l'hémisphère occidental est évaluée à 13 millions de sacs. Il s'y ajoute la production africaine et asiatique avec environ 9,5 millions de sacs. Au total on arrive donc à 40,5 millions de sacs disponibles pour une consommation qu'en valeur à 37 millions de sacs.

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

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

Produits agricoles

Faible récolte de cerises

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

La récolte de *fraises* du Valais a été quelque peu retardée par le temps défavorable, mais les livraisons commencent maintenant à s'accroître. L'Office cantonal du contrôle des prix a fixé les prix de vente au détail à Fr. 2,70 par kg en Suisse romande et à Fr. 2,95 en Suisse orientale. On peut aussi s'attendre à une offre croissante de raisins de mars ces prochains temps.

Offre abondante de légumes

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

La volaille suisse se vend mal

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

La volaille suisse se vend mal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Achermann Edith, Saal-Praktikantin
Babetto Egidio, Commis de rang
Badinelli ?, Zimmermädchen
Baumgartner Margrit, Zimmermädchen
Beer Mathilde, Zimmermädchen
Beretta Romeo, Oberkellner
Berger Werner, Saal-Anfänger
Beytrison Isidor, Portier
Blaser Josef, Portier
Boederman Ida, Zimmermädchen
Cachat Armande, Zimmermädchen
Castelberg Magdalena, Zimmermädchen
Castelli Anne-Marie, Zimmermädchen
Cazzaniga Carlo, Commis de rang
Cerini Elsa, Zimmermädchen

Indice des prix : 178,1 à fin juin

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

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

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Ah, Poulet!

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

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

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

Der Küchenchef eines unserer ersten Hotels hat kürzlich eine Degustation vorgenommen und dabei erklärt, dass die ihm präsentierten Schweizer Poulets in der Qualität den berühmten Bresse-Poulets nicht nachstehen würden. Die Verfeinerung der Fütterung spielt natürlich auch bei uns eine wesentliche Rolle. Es sei daran erinnert, dass z. B. das Mäsfutter heute bedeutend mehr Grundbestandteile aufweist als vor dem Krieg. Waren es vor 1939 etwa 11 bis 12 Grundbestandteile, aus welchen ein Geflügelmastfutter hergestellt

Colona Renate, Zimmermädchen

Conti Maria, Zimmermädchen

Derungs Josef, Condukteur

Dubacher Ida, Zimmermädchen

Folini Franco, Hausbürsche

Gaccmani Nello, Chef de rang

Gambetti Ferundo, Portier

Grissmayer Martha, Zimmer-/Saaltochter

Gruber E., Tournante

Höhlbing Berte, Zimmermädchen

Hölzer Caroline, Zimmermädchen

Hürlmann Anna, Saaltochter

Jan Martha, Zimmermädchen

Jäger Line, Zimmermädchen

Kehr Ingrid, H'Zimmermädchen

Kohler D., Conc./Condukteur

Krecksel Hilde, H'Zimmermädchen

Kühne Laura, Zimmermädchen

Küng Walter, Portier

Lüghausen Rosemarie, Saaltochter

Macht H., Zimmermädchen

Matzoll M., Zimmermädchen

Meroni Merano, Commis de rang

Menghetti Alb., Chef de rang

Morsion Italon, Portier

Nadig K., Zimmermädchen

Padosser R., Portier

Pittini ?, Portier

Prendini Lina, Saaltochter

Rickenbach Leopold, Portier

Rischatz Paul, Portier

Rose Martha, H'Zimmermädchen

Schmid Rita, Saaltochter

Schöndorfer H., Zimmermädchen

Schumacher R., Portier

Schürch E., Zimmermädchen

Schwächheimer V., H'Zimmermädchen

Seatan Frz., Portier

Severi Germano, Hausbürsche

Siebenhaar Carlo, E'Portier

Skampa M., Zimmermädchen

Spanh Hildegard, Saaltochter

Stromberg R., Zimmermädchen

Thalmann Lina, Zimmermädchen

Thein Ulrich, H'Zimmermädchen

Thomascher Frz., E'Portier

Toia Giuseppa, Chef de rang

Turanitsch Jos., Chasseur

Tüss Julianne, Zimmermädchen

Vacconi Alessandro, Saal-Vol.

Wagner Maria, Zimmer-Saaltochter

Walzewski Margit, Zimmermädchen

Weysser Carlo, N'Portier

Wolf Margit, Zimmermädchen

Zürcher Klara, Zimmermädchen

VIENT DE PARAITRE

Répertoire international de voyages

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

Le Bureau central de la SSH, à Bâle, dispose d'un certain nombre d'exemplaires de ce répertoire qui est vendu au prix de Fr. 2,50, plus les frais de port. Nous tenons cependant à relever que le fait que la SSH contribue à diffuser cette brochure ne constitue en aucune façon une recommandation spéciale de notre société en faveur des agences qui figurent dans ce répertoire.

Redaktion – Rédaction :

Ad. Pfister – P. Nantermod

Inseratenteil : E. Kuhn

Zebra-Kaffee auch koffeinfrei

Zebra-Tee

An P. R. in A.

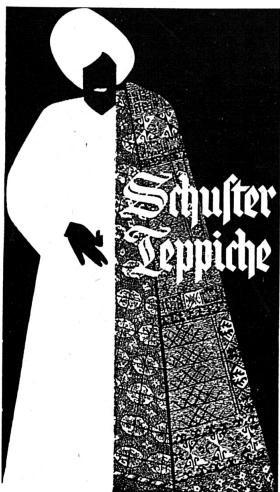
Die luftigste Dose nützt nichts, Sobald Sie diese öffnen, saust das Aroma hinaus. Sie sehen den Unterschied, sobald Sie sich bei uns auf täglich frisch geröstet abonnieren.

KaTee Ka AG., ZÜRICH 5

Tel. (051) 423131, Direktimporteur



Siefragen-wir antworten



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offeren an unser Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

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

Eine unentbehrliche Hilfe für jeden Restaurantbetrieb

«OSTER» - Messer-Schleifmaschine

Ausgezeichnete amerikanische Qualität. Feine schneidende Schärkraft bei raschster Arbeitsweise. Nur Fr. 90.- Verlangen Sie unseren Prospekt!

HEBAG AG.

Mainaustrasse 30, Zürich 8, Tel. (051) 348161.

Umständehalter zu verkaufen mittleres, gutgehendes

Hotel I. Ranges mit Restaurant in bevorzugter Lage in Zürich

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

Hotel garni

à louer

Sur route internationale à grand trafic, à proximité immédiate d'un poste frontière. 24 lits, tout confort, avec tea-room, 10 places et bar, 6 chambres pour séminaires, toutes dépendances. Pour tous renseignements, s'adresser Fiduciaire H. Balli-ly, rue Neuve 3, Lausanne.

In der Formgebung

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



Nach anatomischen Grundlagen hergestellt

Ein solcher Sessel wird zum Ausrufen bevorzugt

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGAN-GLARUS IN GLARUS TEL. (056) 52081



mit
Hautschutz

Geprißt durch das SII
mit Qualitätsauszeichnung

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

SEIFENFABRIK HOCHDORF für beste und schonendste Waschmittel

Verblüffend rasches Grillieren

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

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

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

TURMIX AG., Küsnacht/ZH

Telephon (051) 90 44 51



Modell BB

NEU:
Jetzt auch mit Thermostat lieferbar!

Für Ihre anspruchsvollen Gäste

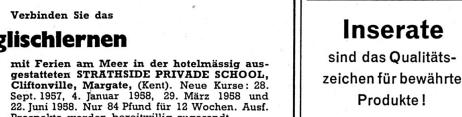
Freie Bier AG., Seefeldstr. 14, Zürich 8, Tel. (051) 327761

Inserieren bringt Gewinn

Verbinden Sie das Englischlernen

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

Inserate
sind die Qualitäts-
zeichen für bewährte
Produkte!



NEU

Libby's

FROZEN FOODS

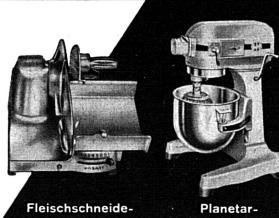
Jetzt auch in der
Schweiz erhältlich.
Bitte verlangen Sie
unser Angebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergstrasse 3
Telephon (031) 22735



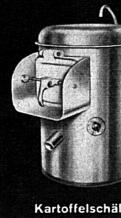
**Unentbehrlich
für
Ihre Küche
sind . . .**

Modelle in
verschiedenen Größen

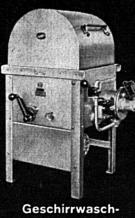


Fleischschneide-
Maschinen

Planetary-
Universal-Maschinen



Kartoffelschäler
mit Zeitschalter



Geschirrwasch-
Maschinen

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



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Umständehalter sofort günstig abzugeben:

Grossküchen- Elektroherd

fabrikneu, enthaltend: 4 viereckige Platten, 3 runde Platten, 1 Bain-marie, 2 Backöfen. Spannung 3 x 380 V, kann evtl. geändert werden. Offeraten unter Chiffre C 13765 Z an Publicitas, Zürich 1.

A vendre
ou à louer pour raison d'âge

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

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

A vendre
occasion unique

2 machines à glace Cattabriga-Frigorrex

complètes avec bac de congélation, capacité de production-heure continue jusqu'à 60 litres de glace. 2 machines à glace à 120 kg. de capacité et de fonctionnement vendu pour cas double emploi fr. 5000.— E. Lusso, 2. Terreaux, Lausanne, tél. (021) 224925.

Gelegenheit !

HOTEL

im Salekommunter, in berühmter Lage am See, 180 Betten, mit eigenem Badestrand, Tennisplatz, bestrenommertes Haus in gutem Bauzustand zu verkaufen.

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