

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **65 (1956)**

Heft 33

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 33 Basel, den 16. August 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 16 août 1956

N° 33

Die Amerikaner in Europa — langfristig betrachtet

Der zeitliche Standort

Von Zeit zu Zeit, mit Vorliebe zu Beginn der Reisesaison, kommen Meldungen über den Ozean, die von Optimismus nur so triefen. Wie viele Male haben wir schon vernommen, das kommende Reisejahr schlage alle Rekorde, es sei «the biggest in history»; noch nie vorher hätten sich so viele amerikanische Touristen nach Europa begeben wie in der kommenden Saison, heisst es in stets wiederkehrendem Refrain.

Dazu ist zu sagen, dass dieser Zweckoptimismus, genährt vor allem von Reisebüreux und Werbeinteressenten, in kurzfristiger Betrachtung durchaus der Wahrheit entspricht. Seit Kriegsende nahm die Zahl der nach Europa reisenden Touristen dauernd zu, mit Ausnahme des im Zeichen der Koreakrise stehenden Jahres 1951. Auch von 1954 auf 1955 stieg die amerikanische Kundschaft in Europa von 420 000 auf 482 000, also um 15 %, das heisst stärker als der inner-europäische Touristenstrom. Was wunders, wenn die fortschreitende Erschliessung des amerikanischen Marktes als die neue unerhörte Konstante im europäischen Tourismus, als dessen «new look» angesehen wird.

Hier beginnt der Irrtum. Denn die Amerikaner haben Europa als Touristenzentrum nicht erst seit dem Zweiten Weltkrieg entdeckt, sondern sie sind bereits in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen, ja schon vor 1914 in anscheinlicher Zahl zu uns gekommen. Und dies trotz Fehlens einer Luftbrücke. Langfristig betrachtet handelt es sich bei der heutigen, so erfreulichen Invasion Europas durch amerikanische Besucher nicht um ein Novum, sondern um die Fortsetzung einer relativ alten Tradition.

1929 — 1955

Eine kürzlich vom U. S. Department of Commerce herausgegebene Broschüre, betitelt «Survey of International Travel» (Washington 1956), ermöglicht es nun, sich über die Entwicklung des amerikanischen Reiseverkehrs in einem längeren Zeitraum, im Trend, Rechenschaft zu geben. Die folgenden Zahlenangaben sind alle dieser amtlichen Quelle entnommen.

Darnach ist folgende Anzahl in den Vereinigten Staaten ansässiger Personen (United States Residents) nach Europa und dem Mittelmeergebiet gereist:

Zahl der Reisenden aus USA.
(in Tausend)

1929	350
1937	248
1953	376
1955	482

Erst im Jahre 1953 hat das Volumen des amerikanischen Reiseverkehrs in Europa den Stand des Hochkonjunkturjahres 1929 erreicht und leicht überschritten. Bis dahin tönten alle Fanfarenklänge etwas hohl, ging es doch erst darum, das im Vergleich zum «Boom» der zwanziger Jahre verlorene Terrain aufzuholen. Von Rekorden lässt sich — langfristig betrachtet — erst seit drei Jahren sprechen, und zwar, wie wir gleich sehen werden, höchstens in bezug auf die Frequenzen.

Denn der geldliche Ertrag aus dem Amerikanerverkehr für Europa und die Mittelmeerländer hinkt hinten nach, wie folgende Statistik belegt:

Ausgaben der Reisenden aus USA.,
ohne Kosten für Überfahrt
(in Mio. Dollars)

1929	213
1937	97
1953	306
1955	427

Auf den ersten Blick scheint sich der Aufwand der amerikanischen Reisenden zwischen 1929 und 1955, innerhalb von 26 Jahren, verdoppelt zu haben. Dies trifft nominell auch zu. Indes hat sich die Kaufkraft des Dollars, wie aller übrigen Währungen, seit der Zwischenkriegszeit stark reduziert. Wenn wir annehmen, dass sich die Kaufkraft des Dollars seit 1929 um die Hälfte verminderte, oder, mit andern Worten, die Preise seither auf das Doppelte stiegen, entspricht der Ausgabenbetrag von 213 Mio. Dollars des Jahres 1929, realwirtschaftlich gesehen, fast mathematisch genau dem Aufwand von 427 Mio. des Jahres 1955. Ertragsmässig hat somit der Amerikanerverkehr im Jahr 1955 erst den Stand von 1929 erreicht. Wir haben es auch hier, wie in den übrigen Sparten des Fremdenverkehrs, mit einer Mengen- und keiner Ertragskonjunktur zu tun.

Aus der guten alten Zeit...

Doch blättern wir im Buch der Fremdenverkehrsgeschichte etwas weiter zurück. Ein bekannter Amerikaner, Mr. Paul G. Hoffmann, hat in einer vielbeachteten Rede aus dem Jahre 1954 (vgl. Zeitschrift für Fremdenverkehr, Nr. 2, 1954) seinen erstaunt aufhorchenden Zuhörern in Erinnerung gerufen, dass die Zahl der Amerikaner in Europa vor dem Ersten Weltkrieg einen bis heute nicht mehr erreichten Höchststand aufwies. Mr. Hoffmann nannte die Zahl von nicht weniger als 864 000 Amerikanern, also fast das Doppelte von heute, die Anno 1908 nach Europa reisten.

Anhand der vorerwähnten offiziellen Publikation lässt sich diese erstaunliche Zahl nicht nachprüfen; es werden darin allgemein niedrigere Werte für den Reiseverkehr USA.—Europa angegeben, beispielsweise für das Jahr 1913 rund 390 000 amerikanische Besucher. Aber auch damit lässt sich ausreichend belegen, dass unser Kontinent schon vor dem Ersten Weltkrieg eine erste Blütezeit des Verkehrs aus Amerika kannte. Dies wirkt um so erstaunlicher, als in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts nicht nur die Bevölkerungszahl der Vereinigten Staaten viel geringer war und nicht einmal die 100-Millionen-Grenze erreichte, sondern auch das Durchschnittseinkommen ganz bedeutend tiefer lag. Vom Fehlen der modernen Transportmittel, Auto und Flugzeug, ganz zu schweigen.

In dieser weiteren Sicht verlieren die Rekordergebnisse des Reiseverkehrs Amerika—Europa der letzten Jahre ihren sensationellen Charakter. Bescheiden und dankbar war man darin das Wiederaufleben und die Fortsetzung der Europa-freundlichkeit und -sehnsucht der Amerikaner erblicken dürfen, wovon diese seit mehr als einem halben Jahrhundert vollgültiges Zeugnis ablegen.

...in die moderne

Wenn wir unsere Betrachtungen in kühnem Bogen über die Jahrzehnte hinweg auf die Zukunft richten, erhebt sich vor allem die Frage, ob mit einer unbegrenzten Vergrößerung des

sich nach der alten Welt ergiessenden amerikanischen Touristenstromes zu rechnen sei.

Die Antwort wird von einer ganzen Reihe von Faktoren abhängen. Gegenüber den äusseren Einflüssen, den *exogenen Faktoren*, insbesondere der weltpolitischen Lage und der Wirtschaftskonjunktur, wird der Fremdenverkehr, hüben und drüben, grundsätzlich machtlos sein. Immerhin sei die Ausgleichswirkung der Geldausgaben amerikanischer Touristen für die Dollarbilanz der europäischen Staaten nicht übersehen. Beim Anhalten der jetzigen Wachstumsrate von Bevölkerung und Volkswohlstand in den USA. ist damit zu rechnen, dass auch ein stets wachsender Teil des Volkseinkommens für Auslandsreisen Verwendung findet.

Heisst das nun, dass man die Hände in den Schoß legen und ruhig zusehen dürfe, wie die Frequenzkurve automatisch nach oben klettert? Eine solche passive Haltung hiesse die Macht der innern Einflüsse, der *endogenen Faktoren*, übersehen. Vergessen wir nicht, dass Auslandsreisen kein lebenswichtiges Bedürfnis befriedigen und sich deshalb relativ leicht von andern Bedürfnissen bzw. den ihnen zugrunde liegenden Gütern ersetzen, substituieren lassen. Der Verzicht auf die Europareise wird erträglich, wenn man dafür der Frau einen Pelzmantel oder der ganzen Familie das neueste Televisionsgerät anschaffen kann. Einen warnenden Fingerzeig in dieser Richtung gibt die Übersicht über den relativen Anteil der Ausgaben für Auslandsreisen im Ausgabenbudget des Amerikaners:

Anteil der Auslandsreisen
an den Verbrauchsausgaben
(in %)

1929	0,83
1937	0,66
1955	0,58

Trotz der zwischen 1929 und 1955 eingetretenen starken Einkommenssteigerung in den USA. ist der Aufwand für Auslandsreisen relativ zurückgegangen, was zeigt, dass die vielgerühmte Elastizität der touristischen Konsumquote, das heisst ihre überproportionale Zunahme bei steigendem Einkommen, nur bedingt spielt. Im Haushaltsbudget des Amerikaners haben allem Anschein nach andere und dringendere Aufwendungen, insbesondere für dauerhafte Güter, wie Automobil und Haushaltsmaschinen, den Vorrang vor den Reiseausgaben erhalten.

Daraus ergibt sich als *Nutzenwendung*, dass sich der Kampf um den amerikanischen Markt, die Werbung um den amerikanischen Gast mehr als je aufdrängt. In diesem Lichte stellen die der Schweizerischen Verkehrszentrale zur Erfüllung ihrer entscheidend wichtigen Propagandaufgabe in Amerika zur Verfügung gestellten Mittel ein Minimum dar. Gerade in langfristiger Betrachtung wird man der Problematik der europäischen und schweizerischen Position auf dem heute weltweit umworbenen amerikanischen Markt gewahr. Für ihn gilt gerade in einer Periode, die zu bequemer Optimismus neigt, das harte und unerbittliche Gesetz der Selbstbehauptung.

Krapf

De quelques formes d'hébergement parahôtelières

Nous avions fait état ici-même, lors du congrès international de tourisme social qui s'est déroulé à fin mai à Berne, du rapport présenté par M. Paul Fischer à la commission chargée de l'étude des questions d'hébergement, en liaison avec le développement du tourisme social. Ce rapport résumait les résultats d'une enquête faite par l'auteur à la demande de la Caisse suisse de voyage et des CFF dans 8 pays d'Europe occidentale.

Le moment nous semble venu de revenir sur les formes parahôtelières d'hébergement puisque, cette année encore, ceux qui ont passé leurs vacances sur les côtes de la Méditerranée, ou sur les grandes plages des pays nordiques, ont pu constater le développement pris par les villages de tentes, les villages de maisons de toile, les caravanes-camps, etc. etc.

M. Fischer a présenté un tableau complet de ces nouveaux logements de vacances et nous voulons ici résumer certains points de son rapport, avant d'en tirer quelques conclusions sur le rôle que l'hôtellerie peut jouer dans le tourisme social puisque M. Fischer n'a pas l'impression que les hôtels traditionnels puissent contribuer à résoudre le problème des vacances familiales.

Nouvelles formes d'hébergement

La première forme d'hébergement qui est considérée comme nouvelle en raison du développement qu'elle a pris ces dernières années — mais qui est en somme la plus ancienne et la plus primitive, à l'exception de la grotte de l'homme des cavernes — est certainement la tente du campeur.

Il est incontestable que le nombre des enthousiastes de la tente, qui l'utilisent non seulement en fin de semaine, mais aussi pour leurs va-

cances, augmente d'année en année. Nous ne voulons pas insister ici sur les raisons de cet engouement pour le camping, mais sa popularité dans tous les milieux de la population découle sans doute du désir et du besoin d'évasion et de liberté qu'éprouve l'homme moderne. Astreint à des formes de vie monotones et régulières, le campeur éprouvait, au début tout au moins, l'impression qu'il avait la possibilité de s'arrêter où bon lui semblait, au gré de ses aspirations ou dans le cadre naturel qui lui plaisait et d'y vivre comme bon lui semblait.

L'on peut se demander — aujourd'hui où la prolifération des tentes a obligé les autorités d'intervenir en contraignant les campeurs à se réunir dans les emplacements déterminés qui leur sont réservés — si ces conditions sont encore réalisées. Nous ne le pensons pas. Si le camping conserve la faveur d'une grande partie de la population, c'est en premier lieu parce qu'il constitue une forme d'hébergement bon marché. Il est à la portée des ressources de la jeunesse et des gens de condition modeste. Dans de très nombreux cas, il est devenu obligatoire en ce sens que les familles consacrent aux déplacements et au transport l'argent qu'elles affectaient autrefois au logement. Il est courant d'entendre dire: «Les économies que l'on fait en campant sous la tente couvrent les frais d'entretien d'une automobile». Cette manière de s'exprimer nous semble typique de l'état d'esprit actuel puisque, il n'y a pas longtemps encore, on aurait inversé les termes de la proposition en disant «que l'achat d'une automobile contraignait à limiter d'autres dépenses».

L'âge d'or du camping individuel semble révolu, puisque l'ère du village de tentes a commencé. Celui-ci s'est imposé du fait que les campeurs sont obligés de séjourner dans un lieu déterminé. Dès lors, en leur louant sur place des

tentes déjà installées, on leur évitait les frais d'acquisition de ce matériel et son transport. Ces villages se sont multipliés dans les pays où les pluies sont peu abondantes, plus spécialement dans les pays méditerranéens comme l'Italie, le Midi de la France, la Grèce, etc. Un village est doté d'un bâtiment central comprenant les installations sanitaires et les prises d'eau. Le touriste y trouve une tente entièrement montée, munie de lits de camp ou de fer. Il peut apporter sa literie ou la louer sur place. Dans certains cas les tentes sont équipées de cuisinières.

Parallèlement au village de tentes, l'on connaît le village de maisons de toiles, qui est pour ainsi dire une production nationale de la Hollande. Au lieu des tentes habituelles, on a des sortes de maisons de week-end dont la toiture et les parois sont en toile de tente ou toile à voile. Elles répondent mieux aux habitudes de confort des peuples du Nord qui, tout en désirant disposer d'une habitation temporaire légère, veulent avoir suffisamment de place pour y vivre en cas de mauvais temps. Dans ce domaine aussi le climat détermine les œuvres des hommes. Ces villages sont dotés d'installations de ravitaillement collectives et naturellement, de places de sports et de jeux. Certains ont même vu s'édifier des magasins de tous genres.

A côté de ces logements fixes, l'on trouve encore les logements roulants dont la « caravane » est l'exemple le plus typique. La caravane a ses origines dans les roulottes des bohémiens et des « gens du voyage », roulottes dont ont rêvé tous ceux qui avaient peine à supporter le poids d'une vie sédentaire. La caravane ne prendra jamais l'extension des autres moyens de logements dont nous venons de parler, à cause de son prix de revient et des moyens de traction dispendieux qu'elle nécessite. Le fait que, comme pour le camping, on a créé en Angleterre des « camps de caravane » doit aussi lui enlever une grande partie de son charme.

Citons enfin, à titre de curiosité, et pour suivre M. Fischer dans son énumération, les camping-coaches des chemins de fer britanniques. Cette forme d'hébergement est spécialement faite pour les enfants qui ont tous désiré une fois habiter pendant 2-3 semaines dans un wagon de chemin de fer authentique. Il s'agit là d'anciennes voitures retirées de la circulation. Elles ont été transformées en maisons d'habitation; elles comprennent une cuisine et 3 à 4 chambres à coucher. Au début de la saison d'été elles sont garées sur des voies en cul de sac de petites gares de lignes secondaires. Leur principal avantage est la modicité du prix de leur location.

Outre les formes d'hébergement ci-dessus que M. Fischer classe dans les installations amovibles, il y a encore les installations d'hébergement permanentes. Ce sont les villages de vacances et les centres de vacances. Comme dans les villages de toile, nous trouvons une série impressionnante parfois de petites maisons de bois ou de briques des types les plus divers. Il est de ces villages qui sont harmonieux, comme il en est qui sont construits sans le moindre goût et donnent l'impression de villages nègres sans en avoir l'originalité. Les maisons se composent en général

d'une grande pièce servant de salon et de chambre à coucher. Elles sont munies de couchettes et possèdent naturellement une petite cuisine et cabinets de toilette avec douche et eau-courante. Les villages de vacances ont un centre de ravitaillement; le Danemark a innové dans ce domaine en créant dans certains villages, outre ce centre d'achat, un restaurant où les « villageois » peuvent, soit faire cuire les repas qu'ils mangent dans leur maisonnette, soit se faire servir des repas préparés à leur intention par le restaurateur.

Il n'est pas besoin d'insister ici sur les camps de vacances ou holiday-camps, du genre de ceux créés par M. Butlin, que tous nos lecteurs connaissent, de nom tout au moins. Les hôtes de ces camps y viennent plus pour s'étourdir que pour s'y reposer. Si l'on considère les programmes minutés – comme les repas d'ailleurs – établis pour ces campeurs, l'on a l'impression qu'on les convie davantage à un « marathon » de la distraction qu'à des vacances proprement dites. On peut aisément, déclare M. Fischer, se figurer « la foire » que représentent ces camps, si l'on songe que le plus petit camp Butlin contient 3500 personnes et le plus grand 9000.

Ce qui mérite davantage de retenir l'attention, ce sont les centres de vacances, heureuse combinaison entre le village de vacance et l'hôtel. Il se compose d'un bâtiment hôtelier, offrant un grand nombre de chambres à un, deux et trois lits, d'un restaurant, d'une cuisine, d'un office et d'un bureau d'administration, ainsi que de quelques locaux généraux. Il est entouré de pavillons groupés de 4 à 8 appartements de 2 à 3 pièces. Les pavillons sont réservés aux familles avec enfants; ils n'ont pas de cuisine et leurs locataires mangent au restaurant avec les pensionnaires de l'hôtel.

Tourisme social et hôtellerie

Pour M. Fischer, le tourisme social doit s'efforcer de développer des vacances familiales, car, dit-il, « des vacances passées ensemble, c'est le ciment d'une famille ». D'autre part le tourisme social ne saurait se contenter d'installations par trop primitives. Un confort minimum est nécessaire et toute solution qui ne permet pas à la mère de famille de prendre elle aussi des vacances – et non pas d'effectuer sa tâche quotidienne dans des conditions pires que celles dans lesquelles elle travaille habituellement – ne mérite pas d'être retenue.

L'hôtellerie traditionnelle comprenant les hôtels, pensions et auberges à certes fait ses preuves, veut bien nous concéder l'auteur du rapport en question, mais même les prix des petits hôtels, des pensions et des auberges, sont inaccessibles aux couches économiquement faibles de la population pour des séjours de famille. Enfin les hôtels ne sont pas installés pour recevoir les enfants qui ont peine à coexister avec les hôtes ordinaires de l'établissement dont ils troublent la quiétude et le repos.

Et l'auteur en conclut qu'au fur et à mesure que le tourisme social se développe le manque de possibilités d'hébergement, surtout pour les familles, devient plus évident et qu'il y a donc lieu de mobiliser toutes les forces pour « créer

de nouveaux établissements de vacances, si l'on veut éviter que les parents passent leurs vacances séparés de leurs enfants.

Il y a, à nos yeux, une incompatibilité flagrante dans les revendications du tourisme social en matière d'hébergement, c'est celle des logements bon marché tout en disposant d'installations ou de services qui relèvent actuellement des grands hôtels – nous pensons spécialement aux salles ou emplacements de jeux réservés aux enfants, aux nurses, jardinières d'enfants qui déchargent les parents de l'obligation de s'occuper de leur progéniture, aux restaurants où l'hôte n'est pas « astreint » au menu de l'hôtel, etc. Tous les vœux formulés par le tourisme social ont été réalisés dans l'hôtellerie, mais s'ils ne se sont pas généralisés dans les petites maisons et pensions, c'est précisément parce qu'ils coûtaient trop chers.

Nous reconnaissons, que même sans services spéciaux un séjour de vacances dans un petit hôtel ou pension est trop onéreux pour une famille moyenne d'ouvriers ou d'employés ayant plusieurs enfants. Mais le prix de pension, pourtant modeste si l'on tient compte du coût de la vie, est précisément la rançon de ce minimum de confort et de services qui font l'agrément des vacances. M. Fischer signale cette contradiction, mais il donne l'impression qu'en rationalisant mieux l'exploitation, on parviendrait à concilier ces extrêmes. Nous ne le pensons pas car, de par sa nature même et vu le rôle qu'y joue le service personnel, l'hôtellerie ne court pas le dan-

ger d'être prochainement « victime » de l'automatisation.

Toutes les formes d'hébergement parahotelières « bon marché » énumérées ci-dessus – et auxquelles il convient d'ajouter encore les auberges de jeunesse et les appartements, chalets ou maisons de vacances – présentent l'inconvénient soit de l'inconfort, soit d'un travail plus intense ou plus difficile de la part de la ménagère ou des membres de la communauté. Seuls les camps ou les centres de vacances font peut-être exception.

Le problème des vacances familiales n'y saurait donc trouver sa solution, car les parents ne goûteront guère le repos s'ils sont dans un village où les enfants sont en majorité. Laissant de côté les vacances Butlin qui ne s'adressent qu'à des adultes, il faut retenir le centre de vacances où l'hôtel à pavillons multiples. Nous retons donc dans une exploitation dérivant de l'hôtellerie traditionnelle et dès lors, à moins de la mise à disposition gratuite des bâtiments et de leur équipement et à moins de subventions d'exploitation, il est impossible d'héberger des familles à des prix inférieurs que ceux pratiqués par les petits hôtels et pensions.

Ce qui revient à dire que le problème de l'hébergement, en matière de tourisme social, est purement et simplement le problème du financement des vacances des touristes sociaux. Ce problème résolu, l'hôtellerie traditionnelle sera certainement en mesure de s'adapter aux exigences modernes, sans qu'il soit nécessaire de multiplier les nouvelles formes d'hébergement.

Einige Gedanken zur Hotelerneuerung

Folgenden Betrachtungen eines geschätzten Mitglieds geben wir um so lieber Raum, als sie auf Punkte aufmerksam machen, denen bei Hotel-Erneuerungen oftmals nicht genügend Aufmerksamkeit geschenkt wird. (Die Red.)

In nächster Zeit sollen die Mitglieder des Hotelier-Vereins aufgerufen werden, ihren Beitrag an die geplante Hypothekbürgschaftsgenossenschaft der Hotellerie zu leisten. Manche Betriebsinhaber und -leiter werden sich dabei ihre Gedanken über bereits ausgeführte eigene wie fremde Erneuerungen machen. Beim Betrachten des bereits Erneuernten beschleicht einem nämlich oft das Gefühl, dass nicht jeder Franken zweckmässig angewendet, dass nicht jede Anschaffung überlegt geplant wurde.

Es scheint mir deshalb notwendig zu sein, wieder einmal an die Grundsätze zu denken, die uns bei der Planung von Erneuerungsarbeiten leiten sollen.

Bevor wir überhaupt an die Planung heranreten, müssen wir uns über die Entwicklungstendenzen unserer Betriebe, unserer Betriebsform orientieren. Wir müssen bedenken, in welcher Richtung sich das Reisen in Zukunft entwickeln wird, ob Einzel- oder Gruppenreisen, ob Gäste, die Ruhe, oder solche, die Betriebsamkeit suchen, ob begütigte Gäste oder solche mit bescheidenen Borse mit vielen Kindern in erster Linie zu berücksichtigen sind. Wir werden bedenken, ob Camping, Sport, Verkehr usw. unsern Hause etwas bedeuten, ob Kioske oder Ladengeschäfte vonnöten sind, ob wir unsern Betrieb ausdehnen oder eher vereinfachen sollen.

Anschließend werden wir uns überlegen, welchen Charakter wir dem zu erneuernden Betrieb geben wollen. Ist es wünschenswert, den bisherigen beizubehalten oder wollen wir den Betriebscharakter ändern? Die Art der Kundschaft spielt bei der Beurteilung dieser Frage eine ausschlaggebende Rolle. Vergessen wir aber nicht, dass unsere älteren Gäste nach und nach durch

jüngere ersetzt werden, dass wir uns also entsprechend anpassen müssen.

Wichtig ist auch die Frage, für welchen Zeitraum wir bauen wollen. Können wir es uns leisten, unsere Einrichtungen in fünf Jahren wieder herauszureissen und zu ersetzen oder müssen die Dinge, die wir jetzt einrichten, für 20 oder 30 Jahre genügen? Heute noch leiden viele Häuser unter den nicht immer wohlüberlegten und allzu zeitbedingten Investitionen der Jahrhundertwende, und Betriebsinhaber wie Gäste müssen sich mit dem Still Jener Zeit abfinden, weil viele Betriebe seit 1914 einfach nie mehr in der Lage waren, die damals angeschafften, teuren, aber allzu sehr der Mode unterworfenen Einrichtungen zu ersetzen.

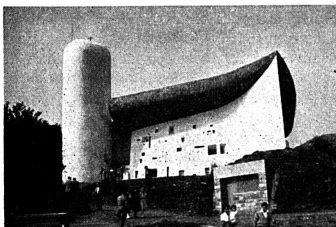
Alles, was wir einrichten, muss deshalb so erneuert werden, dass es Bestand hat, dass es auch nach 10 oder 20 Jahren nicht veraltet ist. Mit sicherem Geschmack zu erkennen, was Bestand haben wird und was nicht, ist schwierig. Ratgeber mit gutem, sicherem Geschmack finden sich überall. Wir finden auch auf vielen Gebieten Bewährtes, sticht, geschmackvoll und solid konstruiert. Da wäre es schade, einfach alles Alte wegzuwerfen und Neues vorzuziehen. Wir wollen doch unser Haus nicht zu einem Allerwelthotel gestalten, wie man es jetzt in allen Städten sehen kann. Aus eigenem Volksgut, aus eigenem Handwerk können wir manchmal herbeibringen, das unserem Betrieb die besondere Atmosphäre geben wird.

Nach diesen Überlegungen werden wir uns, vorerst ohne auf Kosten und Möglichkeiten näher Rücksicht zu nehmen, ein Idealbild des erneuerten Betriebes machen. Nachher müssen wir uns nach der Decke strecken und aus der Idealvorstellung das praktisch Verwertbare und finanziell Mögliche herausuchen. Der Überlegung, in welchen Etappen gebaut werden soll, fällt dabei grosses Gewicht zu.

Die Reihenfolge der Erneuerungsarbeiten ist gerade

Verträumter Doubs – und berühmte moderne Werke

Der Vorstand des Basler Hotelier-Vereins auf einer Entdeckungsfahrt



Ronchamp, Chapelle de Notre-Dame du Haut

Beglückt von schönem Wetter, was in diesem Sommer 1956 eine wirkliche Gunst bedeutete, zogen wir, das heisst der Vorstand unserer Sektion, gemeinsam zu einer Tagestour in die nähere Umgebung Basels aus. Wir folgten damit einem schönen und bewährten Brauch, der vor Jahren von unserm verdienten ehemaligen Präsidenten, A. Kienberger, eingeführt wurde. Er hat sich für kameradschaftliche Zusammenarbeit, für gegenseitiges Verstehen und unbeschwerte Aussprache als überaus wertvoll, in manchem Betracht sogar förderlicher erwiesen als eine «ordentliche» Vorstandssitzung. Und da wir auch wissen, dass gute Beziehungen zwischen Verkehrs- und Hotelier-Verein im wahren Interesse beider liegen, gesellte sich unser dynamischer Direktor Haegler – wie er von seinem Berner Kollegen genannt wurde – gern als Gast zu uns individualistischen Hoteliers.

Die Route führte uns zunächst in den Jura. Über Delémont, mit seinen an Basel erinnernden Brunnen, über Les Rangs, wo das monumentale Soldatendenkmal von L'Éplattier wie ein Zeichen aus der scheinbar weitzurückliegenden Zeit des Ersten Weltkrieges aufragt, kamen wir durch dichte Wälder und auf steil abfallender Strasse in das Tal des skurrilen Doubs, in das malerisch zusammengebüschelte St-Ursanne. Seine berühmte Stiftskirche, seine alte Brücke über den Doubs mit der schönen Nepomukfigur (1728) aus rotem Sandstein, seine wärschaftlichen Stadttore, Plätze und Gässchen fügen diese Siedlung, die bis in das 7. Jahrhundert zurückgeht, zu einem wahrhaften Bild einer Kleinstadt aus «guter», alter Zeit.

Unser besonderes Interesse galt indessen der Stiftskirche, die unter Bischof Hugo von Asuel von Basel im 12. Jahrhundert erbaut wurde. Eigentümlich macht sie den Eindruck von dieser grossen, quaderförmigen Architektur inmitten des einsamen in der Talumde liegenden Städtchens. Das romanische Südportal, unter Einfluss der Basler Galluspforte entstanden, ist vielleicht mit seinen Skulpturen der interessanteste Teil dieses ehrwürdigen Bauwerkes. Neben dem Tympanon mit Christus, Heiligen und Engeln finden sich an den seitlichen Säulenkapiteln die Evangelistenfiguren mit den Köpfen ihrer Symbole an Stelle ihrer eigenen. Sie erinnern geradezu an ägyptische und mesopotamische Gestalten. So hat Markus einen Löwen, Johannes einen Adler und Lukas einen Stierkopf. Und gerade gegenüber erscheinen Syrenen, Greifen und andere Fabelwesen, Bildmotive, die bis auf die Sumere (3000–2000 Jahre vor Christus I) zurückgehen. Über die vorder- und kleinasiatischen Völker, über die frühen Griechen und Etrusker, und schliesslich über die frühislamische Kunst und Byzanz sind diese hinter-

gründigen Gebilde ins Abendland und bis in dieses weltabgeschiedene St-Ursanne gekommen...

Hinter dem letzten Haus des Städtchens beginnt die über 50 km lange Strecke dem verträumten Doubs entlang. Bis zu den stillen Zollposten an der Landesgrenze ist das Stück Strecke auf der Schweizer Seite nicht asphaltiert. Dies nimmt sich wenig vorteilhaft aus, da mit dem französischen Boden auch die vorzüglich gepflegte Fortsetzung der Strasse beginnt. Doch verschwinden derartige Beobachtungen hinter der einzigartigen landschaftlichen Schönheit, die sich in unerschöpflicher Fülle bis St-Hypolyte hinzieht und ausbreitet. Gestümt von unberührt-wilden Uferbüschen zieht der Doubs geruhsam seine Schleifen durch Wälder und Wiesen, ab und zu an steilen Hängen vorbei. In kurzen Abständen eröffnen sich neue überraschende Ausblicke. Eine uns ungewohnt gewordene, wohlthuende Ruhe und Stille erfüllt die Landschaft. Kaum zwei Autos begegnen uns.

In St-Hypolyte, einem ebenso reizvollen wie sympathisch wenig herausgeputzten alten Städtchen, machen wir Halt. Es hat immer wieder etwas Heiteres, Unbeschwertes an sich, in ein französisches Terrassen-Café zu gehen. Vor uns hatten wir die Beschaulichkeit der Kleinstadt: verwiterte Fassade der Mairie, rauschender Brunnen, Fässer, Autos... Unser Vizepräsident Max Schlegel, der von früheren Fahrten erfahrene Reise-«Trésorier», hatte hier erstmals Gelegenheit, in Funktion zu treten. Seine praktischen, für uns alle überaus angenehmen Fähigkeiten konnten sich aber erst in Audincourt zur Vollblüte entfalten, wo er uns sogar mit einem untadeligen, behenden Service auf willkommenste betreute.

Audincourt! Über Pont-de-Roide, ebenfalls am Doubs gelegen, der sich hier nach Norden wendet, kamen wir in diesen von bedeutenden Industrien gegemten Ort. Unscheinbar, mitten unter kleinen, willkürlichen Wohnbauten, steht die neue, unter freiwilliger Mithilfe der Arbeiterschaft erst 1952 fertiggestellte Kirche. Nicht der recht unbedeutenden Architektur wegen wird sie aus aller Welt besucht. Es sind

die herrlichen Glasscheiben des vor einem Jahr erstorbenen, international anerkannten Meisters der modernen Kunst, Fernand Léger, und es ist das grossartige Front-Mosaik des ebenfalls in aller Welt bekannten Malers Jean Bazaine, welche diesem bescheidenen Bau Berühmtheit verleihen.

Es würde viel zu weit führen, wollte ich versuchen, hier näher auf diese bedeutenden Werke einzugehen. Einige flüchtige, stichwortartige Bemerkungen müssen genügen. – Das grossflächige Aussenmosaik von Jean Bazaine stellt keine figürliche Komposition gewohnter Art dar. Kühn hat man sich hier zu einer sogenannten «abstrakten» Gestaltung entschlossen. Bazaine erzählt hier keine Geschichte. Er ist Maler, nicht Literat. In grossartigen, rhythmisch angeordneten Farbfächern strahlt dieses Mosaik ganz einfach Freude, Leben, Versichert und Schönheit aus. Natürlich kamen wir auf das Problem der modernen abstrakten Kunst zu sprechen. Man hatte aber über alle Einwände und Bedenken hinweg das überliche Gefühl, hier vor einem gültigen und überzeugenden Werk dieser vielbesprochenen, geschmähten und unverständenen Kunstrichtung der Gegenwart zu stehen. Vom selben Geiste erfüllt ist auch die wunderbare, sakral leuchtende, farbige Verglasung der Taufkapelle von Bazaine.



bei einem begrenzten Budget nicht einfach festzulegen. Ist es wichtiger, zuerst die betrieblichen Einrichtungen, wie Küche, Wäscherei, Lift, Telefon, Lichttruf usw., in Ordnung zu bringen, dafür die dem Gast zugänglichen Räume noch einige Zeit im alten Zustand zu belassen, oder ist es besser, zuerst das, was man zu allererst sieht, z. B. die öffentlichen Räume, zu renovieren und erst in einer späteren Etappe Gäste- und Angestelltenzimmer zu überholen? Von Betrieb zu Betrieb muss wohl diese Frage verschiedentlich beantwortet werden. Der Betriebsinhaber mag sich von Gästen und Freunden, Fachkollegen wie Baufachleuten mannigfachen Rat holen. Die beste Lösung scheint mir in diesem Fall die Betriebsberatung durch eine ERFA*-Gruppe zu sein. Die bestehenden ERFA-Gruppen, denen Fachleute aus ähnlichen Betrieben verschiedener Orte angehören, verfügen über die nötige Unabhängigkeit, um solche Fragen zu beantworten. Sie haben gerade auf diesem Gebiet wertvolle Arbeit geleistet und zahlreiche Erfahrungen gesammelt. Die Beratung geht am besten so vor sich, dass den Mitgliedern der Gruppe konkrete Fragen gestellt werden, die nach einer Betriebsbesichtigung eingehend zu diskutieren sind. Voraussetzung für eine solche Arbeit ist natürlich restlose Offenheit und entsprechendes Vertrauen unter den Mitgliedern der ERFA-Gruppe.

Die Detailplanung soll rationeller Bauweise und rationellem Betrieb Rechnung tragen. Tag für Tag gibt es auf dem Baubereich Neuerungen, dass es selbst dem Fachmann nicht leicht fällt, mit der Entwicklung Schritt zu halten. Die ERFA-Gruppen haben sich auch in dieser Hinsicht als Vermittler interessanter Anregungen erwiesen. So verdanken wir z. B. die Kenntnis kombinierbarer Heisswasser-Bereitungsanlagen und Heizungen, von neuartigen, infrarot beheizten Kochgeräten und anderem mehr der ERFA-Gruppe.

Die Forderung nach rationellem Betrieb soll die periodischen Unterhaltsarbeiten bei Personalmangel be-

*) Über die Arbeit der bestehenden ERFA-Gruppen gibt das Zentralbüro des SHV. Auskunft. Es ist bereit, Adressen von Mitgliedern, die einer ERFA-Gruppe beitreten möchten, zu sammeln und zu vermitteln. Es unterstützt die Gründung neuer Gruppen. Die Initiative dazu muss jedoch von den Mitgliedern selber ausgehen. Auf Wunsch sind die Leiter der bestehenden ERFA-Gruppen bereit, den neu zu gründenden Gruppen mit Rat und Tat beizustehen.

rücksichtigen. Versiegelte Böden sind leichter zu reinigen, Doppelfenster ersparen das Ein- und Aushängen der Winterfenster, Fensterladen aus flexiblen Storen müssen nicht wie Holzläden öfters neu gestrichen werden, waagrechte Leisten müssen öfters abgestaubt werden als senkrechte und sollen deshalb möglichst sparsam angewandt werden, die Beleuchtung muss regulierbar sein, dass bei schwacher Besetzung gespart werden kann, usw. Überall müssen die baulichen Dispositionen darauf geprüft werden, ob mit einem Minimum an Unterhaltsarbeit und Unterhaltskosten auszukommen ist.

Kenntnisse dieser Dinge verschaffen Besichtigungen ähnlicher Betriebe, Gespräche mit Kollegen (die auch wieder die ERFA-Gruppen in nützlicher Weise vermitteln können), das Studium der Fachliteratur, von Baukatalogen usw., wie auch die Beratung durch Fachleute aller Gebiete. Die letzte Nummer des «Werk» z. B. gibt recht gute Hinweise.

Oft lassen sich mit wenig Mitteln wesentliche Verbesserungen schaffen, sei es durch neue Beleuchtungskörper, neue Schmuckakzente, wie Vorhänge, Bilder oder Tapeten oder einfache Änderungen von älteren Möbeln. Sorgfältig soll aber abgesehen werden, ob die Kosten solcher Änderungen sich lohnen und ob Neues nicht fast gleich teuer und besser ist.

Wenn Sie an die Planungsarbeit gehen, halten Sie den Auftrag an Ihren Architekten in allen Details schriftlich fest. Beschreiben Sie Charakter und Atmosphäre Ihres Betriebes, stellen Sie die Forderung nach rationellem Bau und Betrieb, und verlangen Sie einen Baustil, der Ihnen nicht schon nach 5 Jahren verleidet ist. Jede Planungsarbeit braucht Zeit. Entscheiden Sie sich erst, wenn Sie die vorgeschlagenen Erneuerungen wieder und wieder geprüft, besprochen, vielleicht sogar im Modell durchgezert haben. Lassen Sie auch den Ausführungszeit, rechte Arbeit zu liefern. Oft lassen sich durch frühzeitige Bestellung, Serienarbeit und Ausführung von Arbeiten in der toten Saison gewisser Gewerbezweige gewisse Preisnachlässe erreichen.

Alles, was Sie erneuern, wird Ihnen Freude machen, wenn Sie es ruhig und überlegt geplant haben und sorgfältig und stilgerecht ausführen lassen und auf qualitativ gute Arbeit sehen. Noch viel mehr werden aber Ihre Gäste an guten, zweckentsprechenden Erneuerungen Freude haben. Kirsch vergeht rasch. Wertvolles, mag es auch noch so einfach und schlicht sein, wird seinen Wert behalten. H. S.

Un jeune et sémillant sexagénaire:

M. Alfredo Fanciola

Ceux qui connaissent M. Alfredo Fanciola auront peine à croire que l'alerte et dynamique directeur de l'Hôtel Esplanade à Locarno a atteint l'âge de soixante ans. Ce sera pourtant demain une réalité puisque le 17 août il fêtera en famille son 60^e anniversaire.

En effet, M. Fanciola qui est l'héritier d'une belle tradition hôtelière est né le 17 août 1896 à Locarno où ses parents étaient propriétaire de l'Hôtel Métropole-Monopole. Il fit ses études à Locarno et à Bâle puis suivit les cours de notre Ecole hôtelière de Lausanne en 1913/14.

Après ses études théoriques, M. Fanciola se lança immédiatement dans la pratique et fit de nombreux stages en Suisse – en particulier à St-Moritz –, en Angleterre et en France. Il avait occupé déjà de nombreux postes importants, lorsqu'il rentra en Suisse en 1924 pour prendre la direction de l'Hôtel Esplanade à Locarno et de l'Hôtel Belvédère à St-Moritz. Depuis cette époque, M. Fanciola a exercé son activité surtout au Tessin et à Locarno et il y a maintenant 32 ans qu'il dirige l'Hôtel Esplanade qui s'est acquis grâce à lui une renommée internationale. Ce n'est pas petite tâche, mais il faut dire que M. Fanciola est admirablement secondé par la parfaite hôtelière qu'est Madame Fanciola dont la collaboration lui est infiniment précieuse.

Passionné de tout ce qui concerne l'hôtellerie et le tourisme, M. Fanciola devait prendre une part active aux travaux des organisations professionnelles de l'hôtellerie et du tourisme. Il fut à deux reprises membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers où il défendit pendant 9 ans, non seulement les intérêts de l'hôtellerie tessinoise, mais où il travailla encore au développement de l'hôtellerie suisse tout entière. Il fut pendant 20 ans membre du comité de l'Office national suisse du tourisme et, en bon citoyen, il s'intéressa également à la chose publique et fut pendant deux décennies membre de la municipalité de sa commune. Dans l'armée il a le grade de capitaine.

M. Alfredo Fanciola continue à faire partir de nombreux comités, parmi lesquels nous citerons l'Association cantonale tessinoise du tourisme, la Fédération cantonale tessinoise des hôteliers, Pro Locarno, Le Skal Club, etc. Il préside depuis 14 ans la Société des hôteliers de Locarno, section de la SSH, et ses collègues n'ont qu'à se louer de la compétence avec laquelle il œuvre pour la sauvegarde de l'hôtellerie de Locarno et du canton de Tessin.



Si, comme nous le disons plus haut, M. Fanciola est l'héritier d'une belle tradition hôtelière, il a fait en sorte que celle-ci continue. En effet, ses deux filles sont mariées à des hôteliers de renom, puisque l'aînée, Denise, a épousé M. Georges Hangartner, directeur de l'Hôtel Ritz à Barcelone, et la cadette, Joséphine, a épousé M. Eugenio Guzzoni, propriétaire du Grand Hôtel à Bergamo. Nous avons dit ici-même tout ce que M. Hangartner et son épouse font à Barcelone et en Espagne pour propager le nom de l'Hôtellerie suisse et comme ils ont su développer le standing et la réputation d'un hôtel – qui aujourd'hui – est à juste titre considéré comme l'un des meilleurs établissements hôteliers de la péninsule ibérique.

Voyager infatigable, M. Fanciola a parcouru l'Europe dans tous les sens et, l'hiver dernier, il a visité les Etats-Unis d'Amérique, toujours dans le but de gagner de nouveaux amis à Locarno et au Tessin.

Nous nous joignons à tous les amis de M. Fanciola pour le féliciter de son activité et pour lui présenter nos vœux les meilleurs pour son sixième anniversaire. Ad multos annos!

Plan d'ensemble du réseau routier suisse

Les quatrième et cinquième séances plénières de la commission du Département fédéral de l'Intérieur pour l'étude du plan d'ensemble du réseau des routes principales ont eu lieu au mois de juillet 1956, sous la présidence de M. S. Bravard, Berne, député au Conseil national et président de la conférence suisse des directeurs des travaux publics. A ce sujet, il a été communiqué notamment ce qui suit:

Autoroutes

Dans sa quatrième séance, la commission a tout d'abord pris connaissance des projets sur les tracés, fixés en février 1956, de l'autoroute dans le secteur Emme-Hunzenschwil, Sisach-Egerkingen et Aarbourg-Sursène. Elle a pris acte avec satisfaction que les cantons directement intéressés, ainsi que les services officiels et diverses associations consultées, approuvaient dans les grandes lignes les tracés fixés. Le canton de Bâle-campagne ne s'est pas encore prononcé sur la question.

En ce qui concerne le secteur Lausanne-Berne, cinq variantes principales et différentes variantes secondaires ont fait l'objet d'une étude détaillée, compte tenu de leurs répercussions sur le trafic de transit et sur la situation en matière de trafic des régions traversées. La commission, après un examen de la question, a fixé le tracé de l'autoroute comme suit: Ecublens-Mex-Dallens-Est du Morimont-Chavornay-

Yverdon-Estavayer-Rueyes-Les Prés-Faoug-Morat-Berne.

Il sera tenu compte des besoins de Fribourg en matière de trafic en étudiant également un plan d'aménagement de la route Berne-Fribourg-Bulle-Vevey, correspondant à l'importance de cette communication.

Le tracé Ecublens-Morat-Berne sera soumis pour avis aux autorités des cantons intéressés. Une fois les divergences de vues éventuelles supprimées, on pourra commencer à élaborer les projets du tronçon dont il est question.

Tunnels routiers?

A la cinquième séance, la question des tunnels alpestres pour le trafic de transit hivernal fut traitée comme premier objet. Après examen des propositions mises en discussion, la commission est arrivée aux conclusions ci-après:

En général, entrent seules en considération comme voies de communications ouvertes en hiver au trafic de transit les communications directes, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être nécessaire de franchir un autre col avant d'arriver au passage principal.

La commission recommande le choix du San Bernardino comme passage de la Suisse orientale au Sud. Le Saint-Gothard est maintenu comme passage de la Suisse centrale au sud, cependant, la construction d'un tunnel routier n'est pas encore reconnue nécessaire. Le Simplon et Grand-St-Bernard constituent deux pas-

sages parallèles dans la région des Alpes occidentales: ils seront concurrencés par le tunnel routier projeté sous le Mont-Blanc. Pour le Simplon, il est recommandé, outre l'aménagement prévu de la route du col, d'améliorer le service de transbordement des véhicules à moteur par le tunnel du chemin de fer, selon l'exemple du Saint-Gothard.

C'est pourquoi, du point de vue du trafic, la construction du tunnel du Grand-St-Bernard ne s'avère pas urgente. Si l'on admet que le tunnel du Mont-Blanc se réalise, et à la condition que les taxes de passages soient acceptables, l'autonomie financière du tunnel du Grand-St-Bernard ne semble pas pouvoir être garantie dans un proche avenir. Si le tunnel du Mont-Blanc ne devait pas être construit, le tunnel routier du Grand-St-Bernard pourrait encore se justifier du point de vue économique. La commission a été amenée à une appréciation prudente de l'importance de ce projet pour les diverses régions de la Suisse occidentale, vu que le trafic d'hiver supplémentaire auquel on peut s'attendre, compte tenu des hypothèses les plus favorables, n'a que peu d'importance du point de vue économique et en comparaison du trafic total annuel.

L'étude des propositions concernant les tunnels routiers pour le trafic hivernal entre l'Oberland bernois et le Valais, d'une part, et Glaris et les Grisons, d'autre part, sera poursuivie, compte tenu des décisions prises touchant les communications de transit: ce sujet sera traité dans une prochaine séance.

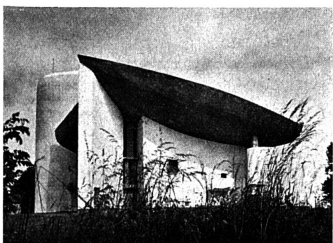
Articles constitutionnels et financement

En second lieu, la commission a examiné la proposition de révision partielle de la constitution fédérale concernant la construction d'autoroutes et d'autres routes de transit importantes (routes nationales), proposition présentée par le sous-comité 2. Après délibération, la commission a approuvé cette proposition.

Selon le projet d'articles constitutionnels qui a été adopté, la Confédération serait autorisée à légiférer en vue de garantir la construction et l'entretien d'un réseau limité de routes nationales. Le projet fixe les principes essentiels d'une future législation.

Pourraient être déclarées routes nationales, les communications les plus importantes présentant un intérêt pour l'ensemble de la Suisse. La construction et l'entretien de ces routes incomberaient, comme pour les autres routes, aux cantons: mais, dans certaines limites, la Confédération exercerait sur ces travaux une haute surveillance et aurait le droit d'édicter des prescriptions.

Quant au financement de la construction du réseau routier, le projet s'en tient dans les grandes lignes à la réglementation actuelle, c'est-à-dire que la Confédération accorderait des contributions aux dépenses générales des cantons pour la construction des routes, des contributions supplémentaires aux cantons financièrement faibles, et des subventions d'ouvrages pour l'amélioration du réseau des routes principales. A cela s'ajouteraient encore des contributions à la construction d'autoroutes: à cette fin, la part du produit net des



Ronchamp, Chapelle de Notre-Dame du Haut

Die glassmalerische Gestaltung von Léger besteht in einem brennend strahlenden Band, das den gesamten Innenraum unter der Decke umschliesst. Diese Glasmalerei ist nicht in der herkömmlichen Technik ausgeführt. Wie es unser Alexandre Cingria schon vor 20 Jahren versuchte und anwandte, sind hier dicke, farbige Glasstücke in Beton statt mit Bleiruten gefasst. Künstlerisch fügen sich Glas und Betongerippe besonders organisch in den Bau ein.

Anders als Bazaine, der von jeder Darstellung natürlicher Objekte absieht – abstrahiert! – gestaltet Léger diese Objekte in lapidarer Vereinfachung zu eindrücklichen Symbolen. An Stelle detailliert ausgearbeiteter Geschehnisse stehen diese Symbole mit unvergleichlicher Stärke und Konzentration der Aussage. Zwei grosse Hände über einem Becken bringen das Wesentliche der Szene, wo Pilatus seine Hände in Unschuld wäscht. Einige helle Würfel auf dunklem Grund dringen tiefer in das Spiel der Wächter um den Rock Christi als eine filmische Szenerie mit Lanzen, Rüstungen, Wolkenhimmel usw.

Freunde und Kenner des «œuvres» von Léger sind der Überzeugung, dass dem toten Maler hier sein

Hauptwerk gelungen sei. Vor der geheimnisvollen Kraft, Tiefe und Schönheit dieser Glasscheiben kann uns daran kein Zweifel aufkommen.

Indessen war es Mittag geworden. Die vielen landschaftlichen und künstlerischen Genüsse und Erlebnisse hatten uns an den Rand der Aufnahmefähigkeit gebracht. Man begann sich nach einer gastronomisch ebenbürtigen leiblichen Stärkung umzusehen. Etwas ausserhalb von Audincourt, an der Strasse nach Belfort, fanden wir im «Cigogne» das Restaurant, das allen unsern Erwartungen entsprach. In bescheidener, ländlicher Art, die dem Ort angepasst und wahrhaft nobel war, wurde uns der Ruhm der französischen Küche bestätigt. Ohne uns sonderlich der getanen «geistigen» Arbeit rühmen zu wollen, war es hier im «Cigogne» doch so, dass wir nach dem Essen den Aphorismus von Brillat-Savarin besonders richtig fanden: «l'homme d'esprit se sent manger.»

Von der Eisenbahn der Linie Basel-Paris oder der Strasse Belfort-Dijon aus hat wohl schon mancher Reisende ein seltsames weisses Mal oder Zeichen gesehen, das den letzten hohen Hügel der südwestlichen Ausläufer der Vogesen krönt. Es ist die erst vor einem Jahr vollendete, durchaus neuartige Fährschiffkapelle «Notre-Dame-du-Haut» oberhalb dem Dorfe Ronchamp. Wohl der bekannteste Architekt unserer Zeit, Le Corbusier (Edouard Jeanneret aus La Chaux-de-Fonds), hat sie erbaut. Wie soeben angedeutet, hat dieser Bau mit herkömmlichen Vorstellungen von kirchlicher Architektur sehr wenig zu tun. Aus den praktischen Bedürfnissen eines Wallfahrtsortes, wo an einem Tag kleine Gruppen, am andern Tausende von Pilgern zusammenströmen, aus den Erfordernissen der Liturgie und mit feiner Berücksichtigung der einzigartigen Landschaft und Örtlichkeit ist die architektonische Form dieser Kirche entstanden. Sie hat denn auch aus der Ferne etwas von einer riesigen Freiplastik. Le Corbusier wollte hier nach seinen eigenen Worten «... einen Ort des Schweigens, des Betens, des Friedens, der innerlichen Freude» schaffen. Mit einer blossen Beschreibung, ohne genügendes Abbildungsmaterial, ist es nicht möglich, von diesem Bau einen Begriff zu geben, be-

sonders auch deshalb nicht, weil die vielgliedrigen Baelemente über die grossen Linien der Architektur hinaus so sehr auf die optische Erscheinung, auf die Wirkung des Lichtes und die plastische Form ausgerichtet sind.

Mehr als eine Stunde hielt man sich bei dieser faszinierend überraschenden Kapelle auf. Immer wieder umwanderte man sie. Man suchte und erwartete Antwort auf manch eine Frage. Wie aber das Letzte und Tiefste eines jeden grossen Kunstwerkes etwas ungründlich Geheimnisvolles hat, so musste man sich auch hier, den hellen Schwung und das Geniale der Gestaltung bewundernd, bescheiden. Sinnend, ab und zu ein Wort tauschend, liess man den Blick vom «Hohen Ort» über das weite, schöne Land streifen, bis auch hier die Zeit zum Abstieg ins Dorf Ronchamp und zur Heimkehr mahnte. All jenen aber, die sich für diesen Bau näher interessieren, sei die soeben erschienene, entzückend gestaltete kleine Publikation von Anton Henze (Ronchamp, Paulusverlag, Recklinghausen 1956) gelegentlich empfohlen. Sie enthält zahlreiche hervorragende Abbildungen und einen überlegenen wertenden und einführenden Text.

Über Belfort und Altkirch kamen wir zu unsern sogenannten «Goldenen Tor der Schweiz» zurück. Wie es die Schwaben im Herbst tun, so wird es das ganze Jahr über vom Luftverkehr überflogen, das Gold wegführend. Zum Abschluss unseres schönen und reichen Tages und vor der Rückkehr in unsere Betriebe kamen wir noch zu einem guten Trunk im wohl provisorisch, doch sehr ansprechend eingerichteten Restaurant unseres Flugplatzes zusammen. Man war noch erfüllt von der Kühnheit und zuversichtlichen Frische der eben besichtigten Bauten und Kunstwerke im nahen Frankreich. Nicht verwunderlich, dass dabei der Wunsch aufkam, es möchten in Bâle die Bodenbauten in einem ähnlich wagemutigen Geist in Angriff genommen werden, wie wir es soeben über der Grenze gesehen hatten. Denn unser Aërodom sollte sich nicht weiter wie eine Verwirklichung jenes landläufigen Spruches ausnehmen, der da sagt: «C'est le provisoire qui dure.»

Robert Hess

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jeannot Importation S.A. Bâle 18

droits d'entrée sur les carburants pour moteurs affectée à la construction de routes, qui est actuellement de 50 pour cent, serait portée à 60 pour cent au moins. Tandis que le système de base du financement des autoroutes n'a pas été contesté durant les débats, les représentants des associations automobiles n'ont pas pu se rallier à la décision de la majorité proposant d'autoriser le Conseil fédéral à percevoir, pour couvrir un éventuel déficit, une taxe supplémentaire sur les carburants pour moteurs. Selon les estimations de

la commission, considérant que le produit des droits de douane sur les importations de carburant ne cesse d'augmenter, il ne s'agirait cependant que d'une mesure passagère.

Il est prévu dans l'article constitutionnel qu'il serait interdit de percevoir des taxes pour l'usage des autoroutes. Seul, pour l'usage de tunnels alpestres, l'assemblée fédérale pourrait, dans des conditions déterminées, autoriser la perception de telles taxes.

Montreux possède sa piscine et une salle de congrès rénovée

La saison bat son plein à Montreux. L'énorme affluente enregistrée est certainement le résultat des efforts de l'office de tourisme dirigé avec dynamisme par M. R. Jaussi, et de la collaboration des hôteliers et de toute la population. Comme dans beaucoup d'autres stations, la haute saison d'été ne pose pas de problème, mais la difficulté et d'attirer la clientèle pendant les mois de mai et de juin et de les retenir à partir du mois de septembre.

Pour cela il faut constamment faire preuve d'initiative et savoir choisir – entrent les innombrables possibilités qui existent – celles qui sont le plus aptes à plaire durablement aux hôtes de Montreux.

Il peut paraître paradoxal pour les riverains d'un lac d'entendre parler de piscine, mais une telle installation répond à un besoin. Les Lausannois en ont fait l'expérience. A Montreux, une piscine était d'autant plus nécessaire que la plage – si belle soit-elle – était un peu éloignée et que bon nombre de clients craignent, par manque d'habitude, de se baigner en eau profonde, ou encore hésitent à faire de la natation lorsque l'eau n'a pas la température qui leur convient. La piscine du casino inaugurée récemment paillie à cet inconvénient et permet de se baigner du printemps en automne.

Voici quelques renseignements sur cette piscine et la salle du Pavillon des sports rénovée qui abritera une fois de plus le Septembre Musical.

Dans le cadre de la rénovation de son équipement touristique, Montreux inaugure cette année, après le Casino-Beach, la nouvelle Salle du Pavillon.

Au Casino-Beach, piscine d'eau de source tempérée, disposant d'un chauffage infra-rouge, nos hôtes jouissent des plaisirs du plein air et du lac de Pâques à octobre. Il s'agit d'une réalisation unique en son genre en Suisse, devenue immédiatement le rendez-vous mondain, grâce à sa terrasse-restaurant, son bar et son dancing «by the pool» comme on dit outre-Atlantique.

Devant la piscine, le centre de ski nautique dispose d'installations de slalom, de saut et de deux canots-moteurs rapides, construits spécialement pour ce sport.

Le Casino-Beach illuminé forme un cadre enchanteur pour les soirées dansantes estivales du Casino. Un pont, jeté sur la piscine, permet aux attractions d'évoquer au-dessus du bassin, éclairé sous l'eau, le public installé tout autour. L'éclairage discret des tables est complété par celui des arbres et massifs, le tout dans

la douce clarté de la lune se reflétant sur le lac tout proche.

La salle du Pavillon, destinée jusqu'ici en premier lieu au sport et au hockey sur roulettes en particulier, recevra à l'avenir le Septembre Musical dans un cadre digne de sa valeur artistique et offre aux congrès, toujours plus importants et nombreux, des facilités extraordinaires.

Tant par son aspect général que par ses qualités acoustiques, la nouvelle salle donne entière satisfaction aux mélomanes qui, de tous les pays, viennent chaque année plus nombreux au Septembre Musical, le principal festival musical d'automne en Europe.

Placée au centre des hôtels, tous accessibles en quelques minutes, cette nouvelle salle de congrès répond aux desirs des plus exigeants.

Grâce à son mobilier confortable et amovible, les 1400 places peuvent être disposées en rang ou autour des tables. Les installations techniques permettent la traduction simultanée, les retransmissions de radio et de télévision. Une sonorisation impeccable, un réseau téléphonique interne et externe, des salles de secrétariat et de comité facilitent les services administratifs des congrès.

Entièrement climatisée, la salle du Pavillon offre un confort et une ambiance sympathique en toutes saisons. Son foyer accueillant et ses locaux annexes permettent les conférences particulières ou les prises de contact personnelles, si fructueuses et recherchées.

Le voisinage immédiat du Montreux-Palace, principal hôtel de la ville, relié au Pavillon par un passage sous route, n'est pas l'un des moindres avantages de la nouvelle salle, mettant à disposition des congressistes les installations, le confort et les facilités d'un hôtel de tout premier rang. C'est ainsi, par exemple, que des banquets très importants peuvent être servis, soit dans les salons du Montreux-Palace, soit au Pavillon, transformé en salle de banquet.

L'équipement touristique de Montreux s'enrichit d'un élément très précieux. Rares sont les villes pouvant offrir, dans un site et un climat universellement connus, outre le charme et l'ambiance d'une grande station touristique, un ensemble d'hôtels de tous rangs et d'installations modernes pour congrès, le tout si heureusement groupé. Les innovations faciliteront grandement l'allongement de la saison.

Otto Künzler zum 70. Geburtstag

Wenn sieben Jahrzehnte sich runden, ist es wohl angebracht, eine kleine Zeitspanne stillzustehen und Rückschau zu halten, besonders da, wo es sich um ein Jubiläum wie das folgende handelt: um den langjährigen Schulpräsidenten der Gastgewerbe-Fachschule «Belvoir», den Chef der Abteilung für Berufsbildung des Schweizerischen Wirtvereins und den Menschen Otto Künzler. Den Weg durch die vielen Jahre der Ausübung aller seiner Ämter werden Berufene beschreiben und anerkennend verdanken.

Da aber aus dem Leben von Otto Künzler die Freundschaft und Berufskameradschaft nicht wegzudenken ist, dürfte es nicht abwegig sein, wenn einer seiner Weggenossen, der seit vielen Jahren ihm und seinem Schaffen zugetan ist, zur Feder greift und die herzlichsten Gratulationswünsche zum 70. Geburtstag mit einem Zeitungsbericht kombiniert – den Alten zur Ehr, den Jungen zur Lehr!

Otto Künzler war nie glücklicher, als wenn er sich der Förderung des Nachwuchses im schweizerischen Gastgewerbe widmen durfte. Damit war seiner Lebensaufgabe das Ziel gesetzt. Noch heute, mitten im vollen Schaffen stehend, umgeben von gleichdenkenden Gefährten und bereit, sich für eine gut und notwendig erkannte Sache selbstlos einzusetzen, lässt ihn die Verbundenheit mit dem aus kleinsten Anfängen gewachsenen Werk nie los. Er hatte den Vorzug, in einer Zeit zu wirken, in welcher die Berufsbildung im schweizerischen Gastgewerbe, insbesondere aber die Forschung nach besseren Ausbildungsmethoden für Küche, Keller und Servicekunde und die Gründung der verbandseigenen Fachschulen ihren Anfang nahm. Das grosse Verdienst unseres Freundes und Jubilars liegt nun gerade darin, dass seine glücklichen Eigenschaften als Pädagoge vielen jungen Menschen Gelegenheit gab, sich an ausgeprägten Berufsbildungsmethoden zu for-

men; auch hat er zur Vermehrung und Festigung dieser realen Kenntnisse bei den Fachverbänden Entscheidendes geleistet. So stand Otto Künzler in seinen Funktionen als Fachlehrer und Experte und später als befristeter Erzieher und Chef der Berufsbildung weit über dem durchschnittlichen Können. Ihm war fachliches Forschen zur Berufung geworden und die Liebe und das Interesse an der Weiterbildung der künftigen Wirtsgeneration mehr als nur Erfüllung eines Auftrages. Nie nach Erfolg oder Ehre jagend, aber unentwegt das Höchste im Auge behaltend, reifte für ihn die Frucht seiner Bemühungen still heran. Aus klaren Worten und trefflichen Fachschriften kann entnommen werden, wie Otto Künzler es meint und wie auch auf begrenztem Raum Berufsinteresse, Berufsfreude und Berufsethos gefördert und hingebend gepflegt werden können. Und der Segen auf seiner Arbeit gibt ihm recht – die Saat ist herrlich aufgegangen.

Unzähligen der neuen Wirtsgeneration war er Lehrmeister. Er hat diese Jugend in die Geheimnisse unseres Berufes eingeführt und ihnen bewiesen, dass es sich lohnt, im kleinsten sein Bestes zu tun und im scheinbar geringsten sich zu bewähren.

Das muss man wohl unserm Nachwuchs immer wieder sagen, wie wertvoll das Bemühen sein kann, jedes kleinste Stücklein eigen Land, das einem im Leben zur Verfügung steht, verantwortlich auszuwerten. Ob es sich um Fähigkeiten, Kräfte, Mittel oder Zeit handelt, jeder Winkel im Lebensgarten des schweizerischen Gastgewerbes muss weise behütet bleiben!

So möge der Jubilär inmitten seiner Berge, im hochalpinen Saas-Fee, am 22. August seinen 70. Geburtstag freudig feiern! Eines dankbaren Kreises von Gratulanten mit herzlichsten Glückwünschen für sein weiteres Wohlergehen und das seiner verehrten Gattin kann Otto Künzler gewiss sein.

Paul Kaiser

Ägypten

Lage der ägyptischen Reisebüros

Um ihre Tätigkeit ausüben zu können, hatten die ägyptischen Reiseagenturen u. a. den Verpflichtungen nachzukommen, die ihnen das neue Gesetz über Reise- und Touristenbüros auferlegt. Dieses verlangt insbesondere die Konstituierung einer Reiseagentur als Gesellschaft, den Nachweis derselben sowie eines Mindestkapitals von 10 000 ägyptischen Pfund und die Hinterlage einer Kautions von 300 ägyptischen Pfund bei der Verwaltung Tourismus.

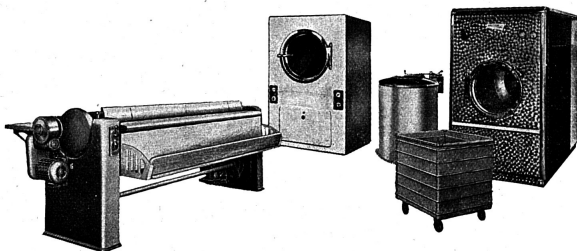
Die neuesten Ereignisse und das Verbot für Auslandsreisen haben die Tätigkeit der ägyptischen Reiseagenturen praktisch lahmgelegt. Diese befinden sich in einer sehr heiklen Lage gegenüber ihrer Kundschaft, deren Einzahlungen im Hinblick auf die bevorstehende Abreise sowie die erfolgten Reservationen der Schiffs- und Flugzeugplätze und der Hotelzimmer – nament-

lich in Europa – bereits nach dem Ausland überwiesen wurden. Die Rückvergütung derartiger Beträge dürfte um so schwieriger sein, als deren Heimtschaffung zum allermindesten langwierige und kostspielige Formalitäten verursachen wird.

SFV.

Herr J. Willmann hat Abschied von Arosa genommen

Unser Mitglied, Herr Direktor Jos. Willmann, der während vieler Jahre im Winter das Kulm-Hotel in Arosa leitete, wogegen er den Sommer über seinem eigenen Haus, dem Grand-Hotel Brunnen, vorstand, hat dieses Frühjahr Arosa verlassen, um sich ganz dem eigenen Betrieb zu widmen. Der Hotelier-Verein Arosa empfindet den Weggang dieses geschätzten und erfahrenen Hoteliers um so mehr, als Herr Willmann seit 1934 Mitglied seines Vorstands war und dessen während vieler Jahre tatkräftig in der Skischul-Kommis-



WASCHMASCHINEN
ZENTRIFUGEN
TROCKNER
MANGEN

TEL. (051) 35 21 55

**POENGEN WÄSCHEREI-MASCHINEN
FÜR KLEIN- UND GROSSBETRIEBE
SIND GÜNSTIGER UND
ARBEITEN WIRTSCHAFTLICHER**

rationeller durch **Wamag**

Zu verkaufen

grosse

Hotel-Liegenschaft

in ausserordentlich schöner Lage am See, Zentralschweiz. Fr. 780 000.-. Grosse Anzahlung. Möblierte Betten schriftlich besetzt vom Mai bis September 1957 durch ausländische Agenturen. Offerten unter Chiffre Q 42241 Lz an Publicitas Luzern.

Seltene Gelegenheit!
Umstände halber zu verkaufen neue
Dampfkochtöpfe 20 l

für Elektrisch, mit Garantie, nur Fr. 168.- (Schweizer Fabrikat), Postfach 8, Hünibach, Tel. (053) 24225.

Günstig zu verkaufen
aus Hinterlassenschaft

Hotel-Pension Sonnenberg, Davos-Dorf

Haus mit 34 Fremdenbetten, fliessend Kalt- und Warmwasser in allen Zimmern. Sehr ruhige und sonnige Lage. Nähe Paradenbahn. Das Haus ist bestens eingeführt. Andr. Rudolf Erben, Davos-Dorf.

Zu übergeben
Leitung, evtl. zu verkaufen
neues

Appartment-House

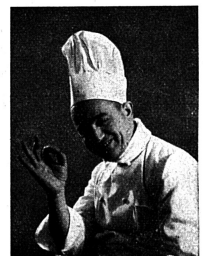
in Lugano-Paradiso. Sich wenden an Chiffre B 71479 Publicitas Lugano.

Bewährte Helfer für die Küche

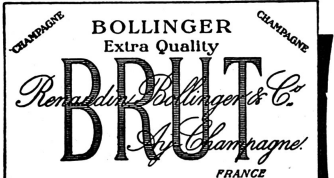
Nebst unsern Standardprodukten, wie Frig für Glacen, Crème Caramel DAWA, Caramelsucker DAWA, liefern wir auch:

- **Crèmepulver DAWA Vanille oder Chocolat:** zur Herstellung von Crèmes und Dessert-Saucen.
- **Crèmepulver DAWA neutral:** an Stelle der üblichen Eier- und Rahmbindung für Saucen und Crèmesuppen.
- **Fondant** im Gastgewerbe selbst herzustellen ist heute unwirtschaftlich. — „Fondant Wander“ ist zart, schön weiss und schmelzend, sehr geeignet auch zur Herstellung von Buttercrèmes.
- **Vanillinzucker DAWA:** Frappés, Crème glacen, Rahm- und Dessertcrèmes, Compott und Fruchtsalate werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker DAWA.
- **Farben und Essenzen** sind erhältlich in den gangbarsten Sorten.
- **Saucenpulver DAWA** für kalte Saucen, wie Mayonnaise usw.
- Um dem geschlagenen Rahm eine möglichst lange und gute Festigkeit zu geben, genügt eine kleine Zugabe von **Maliko-Rahmhaltmittel**.

Dr. A. WANDER A.G., BERN, Telefon (031) 550 21.



Le Champagne préféré



Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

sion vertreten hatte. Auch gehörte er während etlicher Jahre dem Vorstand des Kurvereins an.
Als Nachfolger Herrn Willmanns wird im Kulm-

Hotel Arosa Herr Wyssmann fungieren. – Wir wünschen Herrn Willmann Erfolg und Befriedigung im gepflegten Grand-Hotel Brunnen!

Rückblick auf Hannover und Berlin

(IV. Schluss)

Berlin war ein Erlebnis

Am Beispiel Hannovers haben wir zu zeigen versucht, dass Deutschland unter dem Gesichtspunkt des *Städtetourismus* auch uns Schweizern sehr viel zu bieten hat. Was für Hannover gilt, das gilt mutatis mutandis auch für viele andere deutsche Städte. Sie alle haben touristische Trümpfe auszuspielen – die einen mehr, die andern weniger, ähnlich wie das ja auch in der Schweiz der Fall ist. Von Berlin, wohl der schwerstgeprüften Stadt Deutschlands, ist aber noch ein



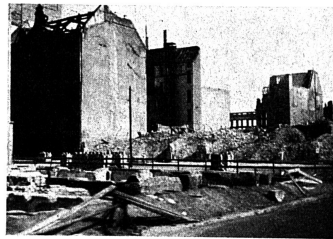
Kurfürstendamm Berlin. Bildmitte: Frl. Dr. Wolf, die Leiterin des städtischen Verkehrsamtes, im Gespräch mit Direktor Seydel, Deutsche Reiseinformation, Zürich.

ihre Stadt, die einer der Brennpunkte der Weltpolitik bildet, besonders attraktiv erscheinen lässt. Sie möchten aber auch dem Ausland zeigen, welch gewaltige *Wiederaufbauarbeit* in Westberlin geleistet worden ist, welch unbändiger Lebenswille die Berliner Bevölkerung mehr denn je beseelt.

Auf der Stadtrundfahrt wurden die Teilnehmer am internationalen Fremdenverkehrstreffen Zeugen dieses Wiederaufbaus, der sich unter schwierigsten Bedingungen vollzog und heute – 11 Jahre nach Kriegsende – ein beachtliches Ausmass erreicht hat. Ganze Industrieviertel sind neu erstanden, moderne Wohnkolonien bieten der arbeitenden Bevölkerung neuzeitlichen Komfort, und im Geschäftszentrum ragen mächtige Gebäudekomplexe empor, die mit ihrer nüchtern-monumentalen Architektur Ausdruck unserer amerikanisierten, vom Zweckgedanken beherrschten Zeit sind. Aber daneben trifft man überall noch auf das Werk der Zerstörung, auf ausgebrannte Häuser, auf Ruinen, die von Männern und Frauen abgetragen werden, und auf in Angriff genommene oder der Vollendung entgegengehende Neubauten. Ruinen, Altes und Neues sind in eigenartiger Symbiose vereinigt und verleihen der Stadt einen das Gegensätzliche betonenden Aspekt. Gespenstisch heben sich beispielsweise die Ruinen der Gedächtniskirche am Horizont ab, wenn man den Kurfürstendamm hinunterblickt. Aber das Leben an der Hauptverkehrsader, dem Geschäftszentrum Berlins, unterscheidet sich kaum von dem anderer Großstädte. Ein unablässiger Menschenstrom wälzt sich hin und her, und das Auto beherrscht die Fahrbahn. Elegante Geschäfte und Cafés wechseln miteinander ab. Welch ein Gegensatz zu Ostberlin! Kaum hat man das Brandenburger Tor, an dem sich zwei Welten scheiden, hinter sich, so sieht man sich in eine völlig andere Welt versetzt. Das ausgebrannte Reichstagsgebäude und das Stalindenkmal nehmen die Blicke kurz gefangen, dann aber ist es das grosse Warenhaus des Ostens, die HO, und die pompösen neuen Wohnblocks zu beiden Seiten von «Unter den Linden» – sie sollen für linientreue Beamte reserviert sein –, die wie eine Attrappe wirken zur Verschleiierung der Wirklichkeit. Menschenleere Strassen, armselige Geschäfte, Ruine an Ruine, das ist das Bild, das sich dem flüchtigen Besucher von Ostberlin bietet. West und Ost: wer die Wahl hat zu entscheiden, dem fällt sie nicht schwer, und der kontinuierliche Flüchtlingsstrom nach Westberlin ist Beweis genug dafür, dass das Leben in Ostberlin Gesetzen unterliegt, denen sich die Menschen, in denen noch Vorstellungen von Freiheit lebendig sind, nie freiwillig beugen werden.

Die Westberliner sind vielleicht dem Westen stärker

verhaftet als die übrigen Bewohner der Bundesrepublik. Im ständigen geistigen Abwehrkampf hat sich ihr Selbstbehauptungswille gestählt. Stets die Perspektive der Unfreiheit, des Zwanges in allen Dingen vor Augen, hat sich der Berliner jeglicher Parteischiattierung für den Westen entschieden, der ihm in seinem Unabhängigkeitsbemühen tatkräftig unter die Arme gegriffen hat. Draussen auf dem Platz vor dem Zentral-



Berlin, Ostsektor



flughafen Tempelhof steht ein Denkmal, das an die Luftbrücke im Blockadejahr 1948/49 erinnert und jenen ungeheuren Kräfteinsatz symbolisiert, der notwendig war, um Westberlin wirtschaftlich das Durchhalten zu ermöglichen. Und 1954 konnte die mit Hilfe einer Millionenspende der Ford-Foundation 1948 gegen östlichen Gewissenszwang gegründete neue *Freie Universität* eingeweiht werden, ebenfalls ein Symbol des Kampfes gegen geistige Knechtschaft. Beim Empfang durch den Senat im Haus der Kaufleute liess dessen Sprecher deutlich durchblicken, wie sehr Berlin in der Wiedervereinigungsfrage auf die Unterstützung der freien Welt zählt, denn wie jeder Besucher hier aus eigener Anschauung feststellen kann, hat die Zweiteilung Berlins unhaltbare Verhältnisse geschaffen. Werden die Fehlleistungen der Politik eines Tages rückgängig gemacht werden können, ohne dass zur «Politik mit andern Mitteln» gegriffen werden muss? Das ist die Schicksalsfrage aller Berliner.

Verständnis für die Lage Westberlins und für seine Probleme zu wecken, diesem Bemühen gilt nicht zu-

letzt die Arbeit des Fremdenverkehrsamtes Berlin, das unter der tüchtigen Leitung von Frl. Dr. Wolf steht. Berlin wirbt um fremde Gäste. Das darf es auch, denn heute verfügt der Westsektor bereits wieder über 6000 Fremdenbetten in erstarrigen internationalen Hotels, gutbürgerlichen Häusern und einfachen Fremdenheimen, und an Gaststätten findet der Besucher so ziemlich alle Varianten des Geschmacks. – Aber auch an kulturellen Veranstaltungen und Unterhaltungsmöglichkeiten bricht es nicht. Die städtische Oper und das Schillertheater lassen dem Gast die Wahl zwischen Oper, Operette und Schauspiel. Daneben zählt Berlin aber noch 6 weitere Häuser. Die Berliner Philharmoniker spielen im Konzertsaal der Hochschule für Musik. Dass die künstlerischen Leistungen hohes Niveau aufweisen, davon konnten sich die Teilnehmer am internationalen Fremdenverkehrstreffen in Berlin anlässlich der Vorführung von Tschaiwskys «Dornröschballett» in der Städtischen Oper überzeugen. Berlin steht im Begriff, erneut deutsches Kulturzentrum zu werden, und die Berliner Festwochen, die in der Zeit vom 16. September bis 2. Oktober bereits zum 6. Mal wiederholt werden, tragen dazu bei. Andere Ausstellungen und Festspiele helfen ebenfalls mit, Berlin wieder zur internationalen Kulturstätte zu machen. Dahinter steht das Ziel, Berlin auf seine künftige Aufgabe, Hauptstadt eines wiedervereinigten Deutschlands zu sein, vorzubereiten. Der Glaube an diese Renaissance ist unerschütterlich. – Wird der Traum in Erfüllung gehen?

Hat die Berliner Fremdenwerbung einen politischen Einschluss, so besitzt sie doch auch einen betont ökonomischen Zweck. Der Fremdenverkehr ist Devisenbringer, und Devisen, aus wirtschaftlicher Tätigkeit stammend, braucht Berlin in grossem Masse. Das hängt nicht nur mit der Finanzierung des Wiederaufbaus zusammen, sondern auch mit dem Wunsch der Berliner, selbst wieder einmal aus dem engen Gefängnis, in dem sie jahrelang eingesperrt waren, herauszukommen – andere Luft zu atmen. Seine Ferienbedürfnisse stets nur am Wannsee, an der Havel oder am Tegelsee und den umliegenden Wäldern zu befriedigen, ist auf die Dauer höchst unbefriedigend, besonders für einen geistig so regen Menschen. Jeder Ausländer, der nach Berlin geht, hilft daher den Berlinern, aus dem «Stacheldrahtverhau» auszubrechen in die freie Welt, den Kontakt mit andern Ländern und Völkern aufzunehmen, Ferien da zu verbringen, wo er glaubt am besten Ausspannung und Erholung zu finden. – Damit kommen wir zu einer grundsätzlichen Frage der deutsch-schweizerischen Fremdenverkehrsbeziehungen:

Sollen wir den Schweizern Deutschlandreisen empfehlen?

Nun, dies ist gewiss nicht Aufgabe unserer, sondern der deutschen Werbeorgane. Und diese erfüllen ihre Aufgabe mit wachsendem Erfolg. So konnte der sympathische Leiter der deutschen Reiseinformation in der Schweiz, Herr Direktor Seydel, in Hannover darauf hinweisen, dass sich im Reiseverkehr Schweiz-Deutschland, entgegen der Allgemeintendenz der Nord-Süd-Entwicklung, eine verstärkte Süd-Nord-Entwicklung



Ober: «Ich mache mir Sorgen! Nun hat die Hochzeitsgesellschaft schon mehr als eine Stunde Verspätung. Und ausgerechnet Reis!» – Koch: «Keine Angst! Mit Riso avorio kann nichts passieren. Er verträgt auch lange Wartezeiten und bleibt doch körnig und pfannenfrisch. Dazu ist er erst noch viel schmackhafter und ausgiebiger als gewöhnlicher Reis. Es gibt kaum eine günstigere «Garniture». Riso avorio möchte ich nicht mehr missen!»

Riso avorio bleibt körnig

Bezugsquellennachweis: Getreideflocken AG., Lenzburg

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer in der hotelmäßig ausgestatteten, bestens empfohlenen STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Cliffonville/Margate, Kent

Neue Kurse beginnen: 22.5.56, 5.1.57 und 30.3.57 à pauschal £ 70, 12 Wochen. Anf. Prospekt durch Generalsek., Niederbühlstr. 28, Zürich 8, Tel. (051) 24 75 74.



In the kitchen and at the table

Skilfully prepared from the choicest ingredients, Heinz products are famous throughout the world for their fine flavour and unvarying quality. You can always rely on Heinz 57.

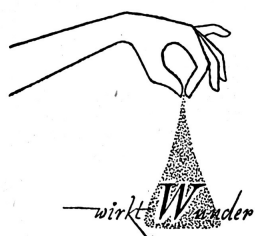


H. J. HEINZ CO. LTD. LONDON N.W.10 ENGLAND

Heinz products are obtainable through all leading importers and grocers.



eine Prise Buisman's



Buisman's Aroma verbessert und verbilligt den Kaffee um ein Drittel. Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37



HOTELSILBER UND BESTECKFABRIK

Kreis, Hepp AG. St. Gallen, Tel. (071) 22 38 37

Zürich 1, Lintheschergasse 5, Tel. (051) 25 46 24

Zu verkaufen

Oldsmobile Mod. 49

schwarz, 6-7plätzig, mit automatischem Getriebe, elektrische Sitz- und Scheibenverstellung, grosser Kofferraum, la. Zustand, Bereifung wie neu, sehr repräsentativer Wagen umsliekehrbar zu Fr. 3800.— abzugeben. Anfragen unter Chiffre Z O 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

abzeichnen beginnt und Deutschland sich beim Schweizer Publikum wachsender Sympathie als Reise-land erfreut. Das ist kein Zufall, denn Deutschland kann, wie wir namentlich in Bezug auf den Städtetourismus am Beispiel von Hannover und Berlin gezeigt haben, beachtliche Trümpfe in die Waagschale legen. Wir meinen damit jene Besonderheiten und spezifische Eigenart, die Deutschland als Fremdenverkehrsland charakterisieren. Die Verschiedenartigkeit von Landschaft, Klima und Kultur, der Menschen mit ihren Anschauungen, Sitten und Gebräuchen, kurz, der touristischen Attraktionen, bildet die Grundlage des modernen Reiseverkehrs über alle Grenzen hinweg. Die Internationalität liegt in seinem Wesen. Wenn das Wort von der *völkerverbindenden Mission* des Tourismus keine leere Phrase sein soll, dann müssen wir uns auch unverdrossen damit abfinden, dass ein beachtlicher Teil unserer eigenen Landsleute seine Ferien fern der Heimat verbringt. Das ist durchaus in Ordnung und sogar erwünscht, solange die internationale Reisefreiheit gewährleistet ist. Dass wir bei dieser Ordnung der Dinge nicht schlecht fahren, trotzdem die Schweiz in der Fremdenverkehrsstatisik beispielsweise Italiens an erster Stelle steht und die Zahl schweizerischer Besucher in Deutschland, gemessen an der Bevölkerungszahl unseres kleinen Landes, bereits recht beträchtlich ist, geht u. a. daraus hervor, dass andererseits der Ausländerstrom nach der Schweiz seit Jahren in starkem Aufstiege begriffen ist und im vergangenen Jahr Höchstziffern erreichte, die in diesem Jahr voraussichtlich nochmals übertroffen werden. Dass dabei Deutschland mit 2,32 Mio Übernachtungen zum wichtigsten touristischen Einzugsgebiet unseres Landes aufgerückt ist, sei bei dieser Gelegenheit dankbar registriert. Gegenüber den Besucherziffern aus Deutschland nehmen sich diejenigen schweizerischer Besucher in Deutschland naturgemäss bescheiden aus. Aber Reziprozität kann ja nur der Tendenz nach in Frage kommen. Die Wirtschaftsstruktur und das Bevölkerungspotential unserer beiden Länder sind zu verschieden, als dass sich in den zwischenstaatlichen Wirtschaftsbeziehungen Leistung und Gegenleistung in den einzelnen Sparten ausgleichen könnten. Wirtschaftlich gesehen kommt es ja nur darauf an, dass die Zahlungsbilanz jedes Landes multilateral ausgeglichen ist. Wenn Deutschland gegenüber der Schweiz im Reiseverkehr ein Passivum aufweist, so steht dem andererseits ein bedeutendes Passivum der Schweiz im Handelsverkehr mit Deutschland gegenüber. Beide Länder befinden sich zudem zurzeit in der glücklichen Lage, beachtliche Zahlungsbilanzüberschüsse zu erzielen, so dass es keinem schwer fällt, sich zum Prinzip der *integralen Freizügigkeit im Reiseverkehr* und zu einer *freihandelspolitischen Politik des internationalen Handels* zu bekennen.

Der Deutsche Fremdenverkehrstag in Hannover hat die Probleme des internationalen Reiseverkehrs von der hohen Warte der Freizügigkeit aus behandelt. Von diesem Standpunkt aus entscheiden über die Entwicklungsrichtung des internationalen Tourismus die natürlichen Vorzüge eines Landes, die Leistungen seiner Fremdenverkehrswirtschaft sowie die Auswertung dieser Faktoren durch eine zweckentsprechende Werbung. Die Schweiz, wenn sie sich weiterhin zum Prinzip der Qualitätsleistung bekennen wird – ungeachtet der Anstrengungen anderer Fremdenverkehrsländer – sich im Wettbewerb zu behaupten vermögen. Die deutschen Bemühungen um den internationalen Gast werden für

unsere Hotellerie Ansporn sein, in den Leistungen nicht nachzulassen. Die Einstellung der deutschen Fremdenverkehrsorgane: «Die Deutschen sollen ruhig ins Ausland gehen, wir freuen uns, wenn die Ausländer zu uns kommen», wollen wir mit gleicher Würdigung beantworten: Die Schweizer sollen sich nur Deutschland ansehen – nicht als unberufene Sittenrichter der Weltgeschichte –, wir unsererseits freuen uns, wenn die Deutschen auch in Zukunft in so grosser Zahl unser Land aufsuchen! P.

Bâle-Londres en moins de 12 heures

Certes on peut aller plus rapidement de Suisse en Angleterre en utilisant l'avion, mais le progrès réalisé cet été dans les communications ferroviaires anglo-suisse est extrêmement réjouissant pour notre tourisme. La «Gazette de Lausanne» parle comme suit de la nouvelle liaison par chemin de fer entre la Grande-Bretagne, le Nord de la France et la Suisse: Un train ultra-rapide a été mis en effet en circulation par la Société nationale des chemins de fer français entre Bâle et Boulogne (740 km). Il s'agit d'une rame automobile analogue au «Catalan» qui relie Genève à Cerny. Equipée de moteurs Diesel, elle ne comporte que des places de première classe avec service de wagon-restaurant. Elle est aménagée de façon confortable... et le voyageur trouve même, aux toilettes, une prise pour les rasoirs électriques.

L'horaire de cette rame est le suivant: départ de Bâle à 10 h. 50, arrivée à Boulogne à 18 h. 17 et à Londres à 22 h. 30. Au retour, départ de Londres à 9 heures du matin, de Boulogne à 13 h. 17 et arrivée à Bâle à 20 h. 40. De cette dernière ville, les voyageurs peuvent encore gagner la plupart des grands centres de notre pays et un bon nombre de stations de montagne.

115 km/h de moyenne

Ce rapide au long cours ne s'arrête qu'une ou deux minutes à Mulhouse, Belfort, Reims, Laon et Amiens. Roulant à une moyenne de 115 kilomètres à l'heure, il parcourt sans halte aucune les 373 kilomètres séparant Belfort de Reims et qu'il couvre en un peu plus de 3 heures.

Cette relation éclaircit à pour dessein essentiel de faciliter les relations touristiques par chemin de fer entre la Suisse et la Grande-Bretagne. Elle permet également de se rendre dans un minimum de temps de Suisse dans l'est et le nord de la France ou vice-versa. Introduite à titre d'essai par la SNCF, elle cessera de circuler le 9 septembre... et reprendra, espère-t-on, l'été prochain.

Der luzernische Fremdenverkehr im Juni 1956

Leicht rückläufige Ergebnisse

Das Offizielle Verkehrsbüro teilt mit:

Der Juli brachte zum vierten Mal viel Regen und kaltes Wetter. Es zeigt sich nun, dass eine wachsende Anzahl Ausländer für ihre Ferien wettersichere Gebiete im Süden aufsuchen. Wenn die Luzerner Ergebnisse des Berichtsmontats mit 142 000 Logiernächten knapp 1% hinter jenen des Vorjahres zurückstehen, so ist die leichte Einbusse allerdings nicht nur auf das

Wetter, sondern auch auf die bemerkenswerten Ausfälle im britischen Reiseverkehr zurückzuführen. Erfreulich ist dagegen, dass sich der schweizerische Gästeverkehr mit 11 000 Logiernächten leicht erhöht hat. Von 100 Logiernächten entfallen im Juli wiederum 92 auf ausländische und 8 auf inländische Besucher.

Die ungünstige Witterung wirkte sich zweifellos auch auf den *Passantenverkehr* hemmend aus, der – obwohl statistisch nicht erfassbar – geringer war als im Juli des Vorjahres.

In den 79 in der Fremdenverkehrsstatisik erfassten Luzerner Betrieben erreichte die durchschnittliche Bettenbesetzung bei 4645 offiziell verfügbaren Gästen nur noch 98,5% gegen 100% im Vorjahr.

Nach Nationen unterschieden, standen auch dieses Jahr die Briten mit 49 000 Logiernächten an erster Stelle. Wie in den Vormonaten des laufenden Jahres, erwies sich aber der Verkehr aus Grossbritannien als rückläufig. Für den Juli erreichte der Verlust sogar 11%. Die wiederholten Verluste, die schon letztes Jahr festzustellen waren, hängen zur Hauptsache mit einer immer deutlicher in Erscheinung tretenden strukturellen Veränderung des englischen Reiseverkehrs zusammen.

Ein um so erfreulicheres Bild zeigt der Verkehr aus den USA, der mit 44 000 Logiernächten (Gewinn 7%) nahe an die britischen Ziffern heranreicht. An dritter Stelle folgt wie üblich Frankreich (+7%), während Deutschland (Gewinn 14%) diesmal vom 5. auf den 4. Platz vorrückte. Bemerkenswert erscheint die Tatsache, dass Belgien und Luxemburg, deren Logiernächte bisher fast ununterbrochen sanken, für den Berichtsmontat einen Gewinn von 13% erreichten. Auch die an sechster Stelle stehenden Niederlande weisen frequenzmässig einen Gewinn von 14% auf.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer im Ausländerverkehr blieb mit 2,6 Tagen und für schweizerische Besucher mit 2,2 Tagen gegenüber den beiden Vorjahren unverändert.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Engelberg

Am 11. Juli 1956 fand die ordentliche Generalversammlung des Hotelier-Vereins in Engelberg statt. Nach der Genehmigung des Protokolls erwähnte der Präsident, Hr. Norbert Cattani, in seinem Jahresbericht die Anstrengungen, die nötig sind, um den heute ziemlich anspruchsvollen Gast in allen Teilen zu befriedigen. Gerade für die Saisonhotellerie stellt sich das Problem der guten Bedienung und der aufmerksamen Betreuung des Hotelgastes besonders, da heute nicht mehr auf einen Stock treuer Hotelangestellter geiffen werden kann. Das heute zur Verfügung stehende Personal kann meistens nicht mehr ganz den Anforderungen des modernen Gastes entsprechen. Um so mehr ist es die Aufgabe des Hoteliers selbst, die nötigen Kontrollen auszuüben und aufmerksam über der Tätigkeit der Angestellten zu wachen. Die bis heute schon kurze Freizeit des Hoteliers wird dadurch noch mehr reduziert, und die Nerven eines Prinzipals können dadurch oft über Gebühr beansprucht werden.



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Veteranenmitglied

Frau Wwe.

Elise Mürner-Mürner
gew. Hoteliere zum Bären,
Reichenbach i. K.

am 10. August 1956 nach längerem Leiden, doch unerwartet, im 73. Lebensjahr entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Herr Cattani appellierte an die anwesenden Hoteliers, alles daranzusetzen, dem Gaste das zu bieten, was er erwartet und so indirekt Propaganda für den Platz Engelberg zu machen.

Die durch Herrn Pauli geführte Rechnung des Hotelier-Vereins wurde einstimmig genehmigt, die Mitglieder- und Propagandabeträge in bisheriger Höhe für das Jahr 1956/57 belassen und Vorstand und Kassier Décharge erteilt.

Die revisionsbedürftigen Statuten wurden durch den Vorstand überprüft, und die Versammlung genehmigte einen Neudruck in abgeänderter Form. Einstimmig wurde der bisherige Vorstand mit Herrn Norbert Cattani als Präsident, Herrn Dr. Odermatt als Vizepräsident, Herrn Pauli als Kassier und die Herren Arnold Ming und Fontana als Beisitzer wiedergewählt. Herr Ingfer orientierte über die beabsichtigten neuen Hilfsmassnahmen zugunsten der Saisonhotellerie.

Zum Schluss sprach der Präsident über den beabsichtigten *Neubau des Kursaals* in Verbindung mit dem Ausbau des Kurparkes und der Verkehrsdirektion und gab der Hoffnung Ausdruck, dass der erfreuliche Anstieg der Übernachtungsziffern in Engelberg fortauern möge.

Obst und Gemüse der Woche

Weisskabis, Karotten, Tomaten

Walliser Aprikosen, Frühäpfel, Walliser Williamsbirnen

in Unfall kostet mehr als eine Unfallversicherung!

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Sehr schöner alter

Teppich Samarkand

(6,30 x 3,60 m)
geeignet für die Halle eines gepflegten Hotels

zu verkaufen

zu äusserst günstigen Preisen von Fr. 3300.—, Anfragen sind zu richten unter Chiffre S D 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Haushaltmaschine

«Starmix-Kombi» wie neu.
Frau Häni, Cotten, Salvaux, Vaud.

Aus hiesiger frischer Schlachtung

Suppenhühner

vollfleischige, ohne Darm, zu Fr. 4.30 per kg. Hans Born, Kollnflingen, Tel. (031) 694396.

VALENTINI

bringt die ideale Tischfriteuse

Modell «Saison»
3,5 kW-Heizung, 4-7 l Inhalt
Zeitschalter und Thermostat,
Heizung herausnehmbar
vorbildl. Oelklärung
Fr. 495.— (per Mt. Fr. 46.—)

Kleineres Tischmodell (auch mit Zeitschalter) Fr. 398.—

Generalvertretung: H. Bertschi, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Für guten Kaffee

HOTEL-MISCHUNG

à Fr. 7.40 und à Fr. 8.60 per kg, von 2 kg an franko

A. & R. STERN, LANGNAU T.E.
KAFFEEROSTEREI, Telefon (039) 217 43

Schlüsselbienen

«Heiris» feine Pâtisseries

14 Sorten Hotelmischung:
100 Stück in Cellux. Per
Nachnahme Fr. 21.— franko
Haus. Gratismuster von Con-
ditiorei Aegerter, Ober-
ägeri, Tel. (042) 154 43.

Herbst-

Kochkurse Servierkurse

je 4. September bis 24. Oktober
25. Oktober bis 15. Dezember 1956

Gründliche Theorie und tägliche Praxis. Pro-
spekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Zu verkaufen

Restaurant

in industriereicher Ortschaft im Berner Jura mit
100 Plätzen im Restaurant, kleine Bar, 6-Zimmer-
Wohnung. Mietzinsentnahmen aus Nebengebäu-
den Fr. 2840.—, Verkaufspreis Fr. 270 000.—, An-
zahlung Fr. 50 000.—, Umsatz Fr. 1 500 000.—, Wei-
tere Auskunft erteilt Postfach 17338, Interlaken.

Kolb

Schmierseife

gelb+weiss
in bester Qualität!

SEIFENFABRIK KOLB ZÜRICH 5

Für die Gesundheit:

Eptinger

Mineral- und Tafelwasser

Gute Getränke — zufriedene Gäste

Eptinger

Das Mineralwasser voller Naturkraft. Verdauungs- und gesundheitsfördernd dank der glücklichen Zusammensetzung seiner Mineralien.

Pepita

Von allen verehrt — überall begehrt. Seit Jahren das von in- und ausländischen Gästen am meisten verlangte Grapefruitgetränk. Sein herb-süßer Geschmack sagt allen zu.

Pepita

Grapefruitsaft • Mineralwasser

IN LUGANO

Einzigartige Möglichkeit für Fachmann der Hotel-Restaurantbranche: Die modernste

VILLA IN LUGANO

(Baujahr 1954/55), 100 m vom See, mit Garten und allem Baumbestand, in ruhiger, sonniger Lage: angeschlossen Apartementhouse mit 20 Betten, ganzjährig voll besetzt, bietet alle Voraussetzungen für folgende weitere Ausnutzung: als **Luxusrestaurant** sowohl in den Innenräumen als auf Terrasse und Garten, **Dancing, Bar, Tea-Room, grosse Clubräume**. Aus familiären Gründen wird die Möglichkeit geprüft, das Ganze zu verpachten an kapitalkräftige Interessenten, welche bereits grosse Erfahrungen in solchen Betrieben haben und die entsprechenden Garantien leisten können. Nur Direktinteressenten (keine Vermittler) wollen sich melden unter Chiffre H 34461, Publicitas Lugano.

Zu verkaufen
gut eingeführtes**BERGHOTEL**

im Oberwallis, 65 Betten, Sommerbetrieb, 3mal täglich Postautoverbindung. Anfragen unter Chiffre P 10523 S Publicitas Sitten.

Gesucht
guterhaltene**Korbstühle**

evtl. auch Holzstühle

ca. 20-30 Tische

Offerten an Café Luxor, Blumenrain 5, Basel.

Zu verkaufen
wegen Todesfall kleineres**HOTEL**

mit Garage und Umschwung in schöner Lage über dem Brünzensee. Strassen- und Schiffsanschluss. Auch geeignet für Kinderheim oder Ferienhaus für Unternehmern. 14 Zimmer mit 65 Betten. Massiger Preis. Anfragen unter Chiffre S 4897 Y an Publicitas Bern.

Serviererin

21 Jahre, gutes Aussehen und gute Umgangsformen, englische und französische Sprachkenntnisse, sucht sich zu verändern ab 1. Oktober 1956. Angebote bitte an Fräulein Jutta Walter, Lautenthal, Milchbar (Deutschland).

**Koch-
Commis**

sucht Saison- oder Jahresstellung in erstem Betrieb mittlerer Grösse ab 1. Oktober 1956. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten an Dieter Strohle, (22a) Essen, Heymannpl. 10, Deutschland.

Tüchtige, gut präsentierende

BARMAID

Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch, sucht auf ca. Mitte September Engagement in wirklich gut gehende Stadthotel (Hotel, Dancing oder Restaurant), ferner tüchtige, gesozte

**BARMAID-BUFFET-
DAME**

(Damen) sucht wenn möglich im gleichen Haus, Stelle, eventuell auch als

II. BARMAID

3 Sprachen. Offerten erbeten unter Chiffre H K 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger, tüchtiger und zuverlässiger Mann (Schweizer) sucht Stelle als

**Allein- oder
Etagenportier**

in gute Jahresstelle. Eventuell käme auch Herbstsaison mit anschließender Wintersaisonstelle in Frage. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Eintritt 1. September. Offerten unter Chiffre A E 2202 an die Hotel-Revue, Basel 2.

44-jährige, gewandte und erfahrene Deutsche sucht Stelle in

Economat

Eintritt nach Vereinbarung. L. Schmidt, Palace-Hotel, Bürgenstock.

Fremdsprachenkorrespondent sucht Stelle auf die Wintersaison als

**Hotel-
sekretärin**

nach St. Moritz. Anfragen erbeten an Ruth Hafner, Côte 126, Neuchâtel.

**Kollegen-
tochter**

aus Norddeutschland sucht zur Wintersaison passenden Wirkungskreis, mit den verschiedensten Sparten unseres Faches vertraut. Offerten unter Chiffre K T 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter

Küchenchef

Ist frei ab Anfang September. Bevorzugt Comptoir und Olma. W. Ammann, Cresta Palace, Celerina.

**Küchen-
chef**

(Alleinkoch) Österreicher, internationale Kraft, Meisterprüfung in der Patisserie, sucht Stelle für die Wintersaison. Geht auch als Gardemanger oder Pâtissier. Nur gute Häuser. Offerten unter Chiffre G P 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Jung-
koch**

21 Jahre, englische und französische Sprachkenntnisse, gute Zeugnisse aus ersten Häusern, sucht ab 1. Oktober 1956 sich zu verändern. Angebote bitte an Dieter Mootz, Hotel Waldschlösschen, Lautenthal, Deutschland.

Koch

(Deutscher) 19 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht auf 1. Oktober Jahresstelle oder Wintersaison-Stelle in der Schweiz. Offerten unter Chiffre J K 2208 an die Hotel-Revue, Basel 2.

EHEPAAR

sucht Stelle für Wintersaison, eventuell auch Jahresstelle als

**Rest.-Tochter oder
Gouvernante
Partie-Koch oder
Chef de partie**

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre E R 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus Liquidation, 2. Etappe:
100 fabrikneue, knickbare**Gartenschirme**

2 m Durchmesser samt Sockel, nur Fr. 58.-, nur solange Vorrat. Ref. Hotelgenossenschaft Zermatt 35 Stück, Parkhotel Waldhaus, Flims, 30 Stück.
Rud. Tschudi, Fahr, Schwanden (GL), Tel. (058) 71760 (Muster zur Ansicht, teleph. Bestellungen innert 3 Tagen möglich).

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganzjähriger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familiennachschub, la française Küche, Eintritt jederzeit. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

Jünger**KOCH**

19 Jahre (Deutscher), sucht Saison- oder Jahresstellung ab 1. Oktober. Offerten unter Chiffre K O 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inservieren bringt Gewinn

Versierter

Hotelfachmann

38 Jahre, mit Fähigkeitsausweis, sucht per 1. Oktober Stelle als

Gerant oder Stütze des Patrons

Gelernter Koch und Kellner. Offerten unter Chiffre G P 2256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Ausländerinnen suchen für kommende Wintersaison Stelle in Hotel oder Tea-Room als**Saal- oder Restaurationstochter**

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre L 44968 Lx an Publicitas Luzern.

**General-Gouvernante -
Stellvertreterin d. Patrons**

sucht nach Vereinbarung passende Stelle. Offerten unter Chiffre G G 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Demi-chef sowie
Commis de rang**

mit ausgezeichneten Referenzen, suchen Stelle für die Zwischensaison, ca. 25. September bis 1. Dezember. Angebote unter Chiffre D R 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf Oktober 1956, für jungen der Lehre entlassenen deutschen Koch (Hotelierssohn), Stelle als

Commis de partie

in nur gutes Haus, für die Weiterausbildung. Offerten erbeten an E. Weber, Küchenchef, Hotel Ochsen, Sulgen (Thurgau), Tel. (072) 82194.

Jünger, sprachkundiger

**Chef de rang Schweizer mit
Commis Deutscher**

suchen Stelle per 1. Dezember in Wintersaison, evtl. als II. Oberkellner. Bevorzugt wird St. Moritz, Arosa, Davos. Offerten sind zu richten an Willy Mario Brägger, Hotel Bellevue, Neuchâten.

**Junge
Hotelierstochter**

mit Hotelfachschul-Ausbildung sucht Stelle in Hotel- oder Reisebüro. Offerten unter Chiffre J H 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MANAGER

(event. chef de réception), Schweizer Hotelfachmann, 33 Jahre, sympathisch und gut präsentierend, mit Manieren, allround-man, dynamisch und beweglich, mit Bank- und langjähriger Erntehotelspraxis (Reception-Kassa-Service), Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, In- und Auslandspraxis, sucht sich zu verändern. Es kommt nur gutbezahlter Posten in grosszügiger Arbeitsatmosphäre im In- oder Ausland in Frage. Offerten unter Chiffre M A 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ehepaar

Leute aus dem Hotelfach, In- und Auslandspraxis (8 Hauptsprachen), möchten sich verbessern als

Gerant, evtl. Pacht

eines kleineren Stadtbetriebes. Ende Oktober frei. Bis dahin als Gerant tätig (gelernter Koch), im Besitz des Berner Fähigkeitsausweises. Offerten unter Chiffre G P 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges Ehepaar, seit 10 Jahren eigenem Geschäft vorstehend, sucht

**Pacht oder Kauf
von Hotel**

mit 60-60 Betten. Vorzugsweise Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre P K 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, sprachgewandter Schweizer mit bernischem Fähigkeitsausweis sucht Jahresstelle auf 1. eventuell 15. September als

Gerant oder Chef de service

Lohnofferten sind zu richten unter Chiffre OFA 8912 B an Orell Füssli-Annoncen, Langenthal.

**Assistant-manager
(sous-directeur)**

J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint les renseignements suivants: 18 ans de pratique; 4 langues principales; expérience internationale. J'ai 34 ans (de nationalité Suisse), bonne présentation, excellentes références.

Je cherche: Une place en conséquence avec responsabilités dans un Hôtel de 1er ordre en Suisse ou de préférence à l'étranger (event. saison). Offres sous chiffre A M 2161 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotelfachmann

43-jährig, 4 Hauptsprachen, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht sich ausbaufähigen Posten für den Winter, frei vom 1. November bis 1. Mai. Für eine Anstellung nach Übersee nicht abgelehnt. Gef. Offerten unter Chiffre A P 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerant-Küchenchef

mit Personal sucht Stelle für Wintersaison, evtl. Zweisaison, in gut frequentierten Betrieb. Führe zur Zeit ein Berghotel mit 100 Betten. Offerten unter Chiffre G K 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotelier-Ehepaar sucht zur baldigen Übernahme
in Pacht, Direktion, evtl. Kauf
Hotel oder nur Restaurant**

mit bedeutendem Umsatz, 4 Sprachen. Weltberet. In Referenzen. Offerten unter Chiffre K R 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**29-jährige, sprachkundige Tochter sucht Stelle
ab Anfang September als****I. Zimmermädchen**

in Basel. Offerten unter Chiffre E Z 2130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für**bewährtes Personal**

aller Kategorien
geeignete Stellen.
für die Herbstsaison (ab Anfang September). Anfragen erbeten an Hotel Silvertta, Klosters, Direktion G. Rocco, Tel. 38383.

Tüchtige, selbständige

Köchin

42 Jahre alt, Österreicherin, sucht Stelle in Hotel oder gutgehendem Restaurant auf 15. Oktober. Offerten unter Chiffre K N 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de rang
Demi-chef**

(Österreicher)

suchen Jahresstellen zum 15. September. Englisch, Französisch. Referenzen stehen zur Verfügung. Angebote unter Chiffre O D 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger Hotelierssohn, mit guten Vorkenntnissen, sucht Stelle als

Koch-Praktikant

Eintritt Oktober/November. Gef. Offerten unter Chiffre K P 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, sprachkundiger Schweizer mit Fähigkeitsausweis sucht Jahres- oder Saisonstelle als

**Chef de service-
Oberkellner**

Offerten erbeten unter Chiffre S O 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Herbst 1956 Vertrauensstelle als**Gerantin, Vorsteherin,
Teilleiterin**

in Tea-Room, Restaurant, Kantine, Hotel etc. Büro- und Sprachkenntnisse. Erfahrung in der Leitung eines Grossaushaltens. Köchen, Kellner, Kassa, wirtschaftsverbundene-Fähigkeitsausweis. Bevorzugt Bern, aber nicht Bedingung. Offerten erbeten unter Chiffre L 4905 Y an Publicitas Bern.

Hotelier-Restaurateur mit geschäftlicher Frau
in grossem Betrieb tätig, sucht nach Übernkunft**Kauf oder Pacht**

eines Hotels, Restaurants
oder Tea-Rooms

Offerten unter Chiffre H R 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Bellevue,
Arosa, sucht
für kommende Winter-
saison:**Saucier****Entremetier****Pâtissier**

jüngerer

Gardemanger**Commis de cuisine****Communard**

Offerten erbeten an Robert Vogt, Chef de cuisine, Parkhotel Gienbach, Brienz (Bern).

Inservieren bringt Gewinn

Gesucht
auf September junge**Servier-
tochter**

(auch Anfängerin). Offerten mit Photo und Zeugnis an Familie Mätzner, Hotel Rössli, Brienz (Bern Oberland).

**Lerne
Englisch**

in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1.

Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Flughafen-Restaurant A.G., Kloten
sucht per sofort in Jahresstelle**Bon- und
Warenkontrollleur**

eventuell wird auch Anfänger berücksichtigt.

Offerten mit Zeugnis, Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an: Personaler, Flughafen-Restaurant A.G., Kloten, Postfach Zürich 58.

Ich suche für sofort oder später

Serviceleiterin

welche im Verkehr mit Gästen und Personal gewandt und sprachkundig ist. Angenehme Arbeitszeit (Betriebsabschluss 20 Uhr). Für seriöse und tüchtige Person Lebensstellung. Offerten mit Zeugnis, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Celler, am Bärenplatz, Bern, alkoholfreies Grossrestaurant.

Hôtel Adler, Ermatingen
(Lac de Constance)

cherche:

fille de salle**fille d'office****jeune cuisinier**

capable, bon restaurateur, situation stable à l'année

Offres détaillées avec prétentions de salaire à M. H. Grauf.

Brasserie-Tea Room Grand Chêne,
Lausanne demande:**chef de rang**

(remplaçant chef de service)

commis de cuisine**pâtissier ou boulanger**

(pas de travail de nuit)

Faire offres avec copies de certificats, prétention et date d'entrée en service.

Grande Société américaine

au Moyen-Orient cherche

sous-chef de cuisine

de nationalité Suisse, célibataire de préférence. Expérience 5 ans au minimum. Bonnes références et connaissances de l'anglais exigées. Doit travailler avec personnel de nationalité diverses. Durée du contrat 2 ans environ. Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre S C 2691 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 33

Offene Stellen - Emplois vacants

Bahnhofbuffet Biel sucht jüngeren, tüchtigen und sprachkundigen Chef de service für Buffet I. Klasse. Bewerber, welche schon in ähnlicher Stellung tätig waren, wollen sich mit Zeugniskopien, Photo und Verdienstansprüchen melden an P. Marquet, Zunftaus zum Saffran, Zürich. (1384)

Chef de service, jüngerer, tüchtig und sprachkundig, findet gute Jahresstelle in mittlerem Bahnhofbuffet I. und II. Klasse der Nordwestschweiz. Bewerber, welche schon in ähnlicher Stellung tätig waren, wollen sich mit Zeugniskopien, Photo und Verdienstansprüchen melden unter Chiffre 1369 an Postfach 16797, Alpnachstad. (1378)

Cherché par petit hôtel du Jura bernois sommelier sachant à possible les 2 langues et le service de table. Entrées à convenir. S'adresser à l'hôtel de la gare, Tramelan, tél. (032) 83021. (1371)

Commis de cuisine, junger, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Restaurant Rebe II, Schützengasse 5, Zürich I. (1365)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen: Restaurantkellner, Commis de cuisine, Officiemädchen. Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten. (1368)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft als Aushilfe oder in Jahresstelle: Saal- und Zimmermädchen. Günstige Arbeits- und Lohnbedingungen. Offerten an Familie Müller, Hotel Erica, Langenbruck (Baselland), Tel. (052) 88117. (1366)

Gesucht auf 15. September: sprachkundige Tochter für Büro und Reception, evtl. auch Anfängerin. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Engel, Olten. (1367)

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stellen dienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6987 Zimmermädchen, sofort, Commis de cuisine, für 14 Tage, ab 20. August, mittelgroßes Hotel, Basel.

6988 Kellner oder Serviertochter, Etagenportier, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.

6989 Saal-Restauranttochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.

6997 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Glarus.

7001 2-3 Commis de cuisine, 1./15. September, Restaurant, St. Gallen.

7003 Zimmermädchen, 1. Oktober, französisch sprechend, Hotel 125 Betten, Badeort Kanton Aargau.

7006 Commis de cuisine, 31. Oktober, Sanatorium, Kanton Graubünden.

7007 Sekretärin-Telephonistin, Deutsch, Französisch, Englisch, September/Oktober, mittelgroßes Hotel, Zürich.

7011 Buffetedame oder Serviertochter, Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.

7013 Serviertochter für Bar-Dancing, Anfangs-Serviertochter, für Restaurant und Bar, Hausbursche-Garderobier, Buffetedame, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel-Restaurant, Aarau.

7022 Küchenchef oder Commis de cuisine, Restaurant-Buffet-tochter, sofort, Restaurant, Solothurn.

7026 Küchenchef (treiben Commis und Lehrlinge), Ende August, kleineres Hotel, Ostschweiz.

7028 Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

7036 Commis de rang, sofort, Commis de cuisine (Entremetier), junge Hilfsperson (Office, Buffet), September, Hotel 80 Betten, Zürich.

Gesucht in Jahresstellen

Etagenportier Chasseur-Kommissionär Restaurationsstochter

(englisch sprechend)

Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht in Jahresstellen

Lingerie-Gouvernante

an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Eintritt Okt.

Sekretär

für Kontrollarbeiten und Mithilfe in Reception. Eintritt 1. September. Badekurort Nähe Zürich. Offerten unter Chiffre L S 2113 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassiges Wintersporthotel mit 100 Betten, Saisondauer Dezember bis April, tüchtige

Office- und Econamatgouvernante

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Derby-Hotel, Davos.

Gesucht

nach Flims-Waldhaus für gute Wintersaison:

Obkellner - Chef de service Saal- und Commis de cuisine Buffet- und Kellerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre F W 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Biel mit Eintritt am 1. Oktober: Sekretärin-Korrespondentin. Französisch und Deutsch perfekt. Gubezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild sowie Saläransprüchen senden erbeten unter Chiffre 1370 an Postfach 16797, Alpnachstad. (1378)

Gesucht per ca. 1. September 1956: tüchtige, junge Köchin für kleine à-la-carte-Küche. Guter Lohn. Geringste Freizeit. Sich melden im Old Swiss House, Löwenplatz 4, Luzern, Tel. (041) 20093. (613)

Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft: 2 tüchtige Küchenmädchen oder -burschen in Jahresstelle. Geringe Freizeit. Guter Lohn. Offerten an Hotel Vögelinweg, Speicher, Appenzell. (1376)

Gesucht in Badhotel mit 125 Betten: Zimmermädchen, in Jahresstelle (serviertüchtig), Eintritt 1. Oktober, eventuell früher. Kochlehrling, mit Sekundarschulbildung, Lehrzeit 2½ Jahre. Eintritt 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Saal- und Anfängerin, deutsch und französisch sprechend. Dauer des Praktikums 5 Monate. Eintritt November oder Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Badhotel Hirschen, Baden (Aargau). (1374)

Gesucht: 2 Saalköche, auf Anfang September in Haus II. Rang nach Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1375. (1377)

Gesucht: Patissier (bäckertüchtig) auf 1. September (oder 15. September spätestens), ferner 1 Kaffee- und 1 Gebäckkonditor, der Economat-Gouvernante, auf 15. September sowie 2 Officiemädchen und Mithilfe am Buffet. Offerten sind zu richten an die Direktion des Hotels Elite, Biel. (1372)

Gesucht auf 1. September: selbständiger Allein- und Restauranttochter, deutsch, französisch sprechend. Offerten an Postfach 16797, Alpnachstad. (1378)

Gesucht: Buffetedame, Officiemädchen, Serviertochter, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1380. (1379)

Gesucht: Küchen-Hausbursche sowie Küchen-Hausmädchen. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1381. (1380)

Gesucht in Jahresstelle nach Klostern: Sekretär oder Sekretärin. Offerten unter Chiffre 1385. (1381)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtiges Zimmermädchen sowie Anfangs- und Zimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 3, Weggö, Tel. 92 11 29. (1386)

Gesucht mit Eintritt September: Demi-Chef. Offerten unter Chiffre 1387. (1387)

7081 Commis-Pâtissier, Commis de cuisine, Kaffee- und Saal-, Ertkasshotel, Bern. (1388)

7081 Lingerie-Gouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Basel. (1388)

7082 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee. (1388)

7083 Sekretärin oder junger Sekretär, Barmad, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel. (1388)

7075 Buffetedame oder Buffet-Anfängerin, Ende September/Anfang Oktober, Bureaupraktikantin, Saucier, Mitte September, Restaurant, Basel. (1388)

7083 Koch, Lingerie- und Saal-, Ertkasshotel, Bern. (1388)

7083 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz. (1388)

7086 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern. (1388)

7108 Portier oder Nachportier, Commis-Pâtissier, jung Sekretärin, Saalkellner und -köcher, Hilfskellner, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Zürich. (1388)

7113 Serviertochter eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 30 Betten, Zürichsee. (1388)

7117 Allein- oder -köchin, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Luzern. (1388)

7118 Küchenchef-Alleinkoch, jung, Saalkocher, jung, Lingerie, Officiemädchen, 18. September, Hotel 55 Betten, Kanton Thurgau. (1388)

7122 Kellner, Wäscherin, Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel. (1388)

7128 Officiersbursche, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich. (1388)

7128 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau. (1388)

7128 Bureauführerin für Reception, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Baselland. (1388)

7138 2 Küchenmädchen, eventuell Burschen, 1. September oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Appenzell. (1388)

7143 Hausbursche, Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau. (1388)

7147 Office-Schönkuchin, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel. (1388)

7149 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Ertkasshotel, Zürich. (1388)

7150 Serviertochter, sofort, Restaurant, Aarau. (1388)

Sommersaison

6977 Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden. (1388)

6978 Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort Kanton Aargau. (1388)

6979 Sekretär(in), sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis. (1388)

6982 Portier für Elage und Bahndienst, sprachkundig, Mitte August, Zentralschweiz. (1388)

6991 Küchenbursche, sofort, Ertkasshotel, Berner Oberland. (1388)

6992 Telefonistin(in), sprachkundig, Chef de partie (Entremetier), sofort, Ertkasshotel, Interlaken. (1388)

6994 Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin. (1388)

6996 Portier, sofort, Hotel 130 Betten, Kanton Graubünden. (1388)

7008 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden. (1388)

7009 Zimmermädchen, 1. September, Hotel 50 Betten, Lugano. (1388)

7010 Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Uri. (1388)

7017 Barmad, Saalkocher, sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee. (1388)

7019 Officiemädchen, Saalkocher, Zimmermädchen, Ende August, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore. (1388)

7032 Bureau-Praktikantin, Bureauführerin, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano. (1388)

7038 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano. (1388)

Gesucht zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

Econamat-Küchengouvernante

fachkundig, gewandt. Offerten gefälligst an Hotel Aarau, Aarau.

Gesucht

in Jahresstellen nach Zürich

Tochter für Econamat Zimmermädchen Telephonist

Offerten unter Chiffre T Z 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gross-Restaurant in Zürich sucht per sofort in Jahresstelle

Sekretärin

für Korrespondenz, allgemeine Bureaubearbeiten, Registratur.

Hilfsbuchhalter-Kontrollleur

bewandert mit Abschluss- und Buchungsarbeiten, Debitoren- und Kreditorenkontrolle, Bank- und Postwechselzahlungen.

Lingeriegouvernante

bestens vertraut mit sämtlichen in moderner Lingerie vor kommenden Arbeiten.

Es handelt sich um interessante Dauerstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche senden erbeten unter Chiffre G R 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zur selbständigen Führung unserer anerkannten, ganz neu eingerichteten Parterreküche, versierte

Köchin oder Alleinkoch

Eintritt 1. September 1956. See-Hotel Bellevue-Maraisel, Sursee.

Stadtcafé Basel sucht einige tüchtige im Restaurationsservice bewanderte Serviertöchter, Eintritt nach Übereinkunft (September/Oktober). Offerten mit Photo und Zeugniskopien an E. Canova, Stadtcafé Basel. (1379)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin, sprachkundig, erfahren, sucht passendes Winter-Engagement. Davos, Arosa, Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre 172. (1372)

Salle und Restaurant

Barmad, tüchtig, sucht für Wintersaison Engagement in nur gute Hotel- oder Dancing-Bar mit Musik. Offerten unter Chiffre 716. (1372)

Buffetedame, gesetster, Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 715. (1372)

Restaurant-Chef de service, initié, sprachkundig, gesetster Alters, Besitzer des Wirtspatentes Zürich, sucht Jahresstelle. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 81848 C an Publicitas Zürich. (615)

Restauranttochter, fachlich, sprachkundig, mündig, sucht Stelle ab 20. August in einem guten Passantenbetrieb. Bevorzugt wird der Kanton Tessin. Offerten unter Chiffre 728. (1372)

Cuisine und Office

Agentier, Suisse, connaissant bien son métier, cherche place. Libre début Septembre. Ecrire sous chiffre 724. (1372)

7036 Sekretärin-Journalführerin, Commis de rang, Entremetier, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Ertkasshotel, Locarno. (1388)

7088 Chef-Saucier oder Commis de cuisine, sofort, Ertkasshotel, Kanton Wallis. (1388)

7099 Kellner, Patissier, sofort, Hotel 120 Betten, Berner Oberland. (1388)

7084 Sekretär, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland. (1388)

7097 Economat-Gouvernante, Portier, sofort, Ertkasshotel, Lugano. (1388)

7089 Saucier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken. (1388)

7070 Commis de cuisine, Bureauführerin, Lingerie oder Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, 1. September, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee. (1388)

7074 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz. (1388)

7077 Commis de cuisine, Alleinportier, Restauranttochter, sprachkundig, Sekretärin eventuell Anfängerin, Buffetedame oder Praktikantin, 1. September/1. Oktober, Hotel 70 Betten, Luzern. (1388)

7087 Kellner oder Serviertochter oder Saalkocher, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin. (1388)

7114 Patissier, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland. (1388)

7115 Zimmermädchen, Anfangs- und Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee. (1388)

7129 Kellner oder Saalkocher, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland. (1388)

7130 Küchenmädchen, Lingerie, Saalkocher, sprachkundig, Hilfsperson, Office-Gouvernante, Chef de partie, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Luzern. (1388)

7139 Commis de cuisine oder Commis-Pâtissier, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. (1388)

7146 Köchin, Mädchen für Haushalt und Mithilfe im Service, anfangs September, Hotel 70 Betten, Berner Oberland. (1388)

7148 Sekretär oder Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden. (1388)

Lehrstellen

7000 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Genesee. (1388)

7003 Kochlehrling, Oktober/November, Hotel 125 Betten, Badeort Kanton Aargau. (1388)

7036 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Ertkasshotel, Locarno. (1388)

7081 2 Kellnerlehrlinge, sofort, Ertkasshotel, Bern. (1388)

Aushilfen

6987 Commis de cuisine, sofort, für ca. 14 Tage, mittelgroßes Hotel, Basel. (1388)

6990 Zimmermädchen, sofort, für ca. 2 Wochen, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. (1388)

7027 Entremetier oder Commis de cuisine, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 160 Betten, Berner Oberland. (1388)

7034 Commis de cuisine, 8./10. September, für ca. 10-14 Tage, Hotel 100 Betten, Interlaken. (1388)

7082 Koch, jung, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee. (1388)

7088 Zimmermädchen, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz. (1388)

7082 Patissier, sofort für ca. 1 Monat, Restaurant, Biel. (1388)

7128 Allein- oder -köchin, 9. bis 1. 10., kleines Hotel, Kanton Aargau. (1388)

Wir suchen

in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Barmad Demi-chef

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Baur au Lac, Zürich

Gesucht

in Jahresstelle junger, tüchtiger

Commis de cuisine

evtl. Patissier-Hilfe de cuisine

Eintritt möglichst sofort. Offerten an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau.

Speisewagen-Dienst

Gesucht wird

KOCH

mit Berufspraxis als Alleinkoch, 25-40jährig, entremetierfähig, Schweizerbürger. Eintritt 1. Sept. oder früher. Jahresstelle. Stationierung in Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Hôtel de tout premier ordre de la Riviera vaudoise

cherche pour la direction de son Tea-Room-Restaurant

jeune hôtelier

(éventuellement marié), actif et entreprenant, ayant travaillé dans cette branche et possédant de bonnes connaissances commerciales. Place à l'année. Offres avec photo et curriculum vitae ainsi que prétentions de salaire sous chiffre T R 2263 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Chef de cuisine, Suisse romand, 34 ans, bon restaurateur, cherche place à l'année ou saison d'hiver dans bonne maison dès le début novembre. Event. gérance ou collaboration intéressée. Très bonnes références à disposition. Offres sous chiffre 717. (1372)

Koch, junger, 20jährig, sucht Stelle auf 1. September eventuell als Allein- oder -köchin. Offerten unter Chiffre P 4746 W an Publicitas Winterthur. (614)

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier oder Conducteur-Portier sucht Engagement in gutes Haus. Sprachkundig. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt 1. September 1956. Offerten unter Chiffre 719. (1372)

Portier-Kondukteur oder Alleinportier sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 720. (1372)

Portier, Suisse, leste, propre, bons certificats, cherche place début septembre. Ecrire sous chiffre 723. (1372)

Divers

Fräulein in allen Arbeiten des Hütches bewandert, sprachkundig, sucht auf Herbst Stelle als Stütze des Patrons, Gouvernante oder Buffetedame. Offerten unter Chiffre 722. (1372)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

7130 Sekretärin oder Sekretär, für September und Oktober, Hotel 60 Betten, Luzern. (1388)

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 52 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8021 Carçon d'office, aide de buffet, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne. (1388)

8023 Femme de chambre, jeune secrétaire-maîtroutière, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman. (1388)

8026 Jeune bouchère-pâtissier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne. (1388)

8028 Chef de rang, Suisse, commis de rang, sommelier connaissant la restauration et la brasserie, jeune chasseur-cigarières, Suisse, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman. (1388)

8038 Lingerie, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Genève. (1388)

8039 Lavasses, de suite, place à l'année, hôtel 70 lits, Lac Léman. (1388)

8037 Secrétaire, de langue maternelle française, de suite, place à l'année, hôtel 30 lits, Lac Léman. (1388)

9041 Carçon de maison, parleur français, de suite, place à l'année, hôtel 50 lits, Genève. (1388)

9044 Fille de cuisine, Tourmente, de suite, places à l'année, hôtel de passage, Lausanne. (1388)

9080 Chef de cuisine, Suisse, place à l'année, de suite ou à convenir, hôtel 80 lits, Vaud. (1388)

9083 Carçon de maison, portier de nuit, Suisse, fille de cuisine, sommelier connaissant la restauration, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg. (1388)

9096 Commis-pâtissier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne. (1388)

9073 Chef de rang, Suisse, portier de nuit, Suisse, casserolier, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Lac Léman. (1388)

9080 Stagiaire de bureau-téléphone, volontaire de suite, de suite, hôtel-restaurant, Vaud. (1388)

9083 Fille de salle, de suite, hôtel 80 lits, Lac Léman. (1388)

9084 Fille de salle, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Montreux. (1388)

9113 Tourmente, femme de chambre, de suite, hôtel 40 lits, Lac Léman. (1388)

9115 Une secrétaire, allemand, français, place à l'année, de suite, hôtel 70 lits, Vaud. (1388)

9118 Serveuses, filles d'office, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne. (1388)

9120 Fille de buffet, fille de buffet débutante, chef entremetier, de suite, places à l'année, grand restaurant, Neuchâtel. (1388)

9128 Tourmente, de suite, hôtel 100 lits, Lac Léman. (1388)

9128 Carçon d'office-maison, de suite, hôtel moyen, Lausanne. (1388)

9128 Gouvernante d'étages, garçon pour la cafétéria, de suite, places à l'année, grand hôtel, Lac Léman. (1388)

9130 Portier de nuit, de suite, grand hôtel, Jura. (1388)

9131 Chef de rang, Suisse, commis de cuisine, à convenir, hôtel-restaurant, Vaud. (1388)

9133 Un secrétaire débutant, Suisse, commis de rang, à convenir, hôtel 100 lits, Lac Léman. (1388)

Gesucht

auf September oder sofort zur Aushilfe bis ca. Mitte Oktober

Chef de rang Commis de rang Officiemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schaefer, Parkhotel-Kurhaus, Bad-Schinnach.

Erstklassenhotel in Luzern

sucht auf Anfang September für ca. 6 Wochen Ferien- und Militärdienstabläßung tüchtigen

Küchenchef

Ferner in Jahresstellen:

Commis de cuisine Commis de rang

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.

GESUCHT

per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetedame od. Buffetedochter Saalkocher Office-Gehilfin Küchenbursche

Offerten erbeten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

On cherche

de suite dans restaurant de ville renommé à Lausanne

chef de cuisine

ayant solide formation de restaurateur. Place stable, bien rémunérée à l'année. Offres détaillées avec prétentions et copies de certificats «Au Major Davel», Restaurant, Av. Tribunal fédéral 1, Lausanne.

Gesucht ab sofort:
erfahrene
Kaffeeköchin
Economat-Gehilfin
Gärtnerei-Gehilfe

Vollständige Offerten an die Direktion Hotel Bellevue-Palace, Bern.

Stadthotel in Bern
sucht auf Mitte September/Anfang Oktober

Hotel-Sekretärin
englisch sprechend
2 Zimmermädchen
2-3 Saaltöchter evtl. Kellner
2 Restaurationsstöchter
2 Köche wenn möglich Schweizer

Gute Jahresstellen. Mittl.grosses Hotel. Offerten bitte unter Chiffre S H 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bristol, Bern
sucht in Jahresstelle

Entremetier

Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft (spätestens 1. September). Offerten sollen Gehaltsansprüche, Zeugniskopien und Photo enthalten.

Gesucht
auf 1. September oder nach Übereinkunft in
Passantenhaus in Basel

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisschriften unter Chiffre L G 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Wintersaison 1956/57 nach St. Moritz in Hotel
Kategorie Ia, 80 Betten.

Küchenchef
Oberkellner
Barmaid
für Hausbar (jüngere Kraft bevorzugt)
Chasseur-Tournant

Offerten unter Chiffre W M 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Restaurationskellner
Commis de cuisine
Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten.

Hôtel 1er rang, Genève
cherche

gouvernante
de lingerie

de 1ère force. Place à l'année. Entrée immédiate ou à convenir. Offres sous chiffre H G 2037 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotel am Thunersee
sucht auf den Herbst (nur in Jahresstellung)

Allein-Lingère
die gewillt ist, alle Arbeiten in einer Lingerie zu besorgen. Modernster eingerichteter Betrieb.

Service-Lehrtöchter

nur mit guter Schulbildung. Dauer der Lehre ein Jahr. Offerten unter Chiffre H T 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Rest.-Tochter

Jahresstelle. Sehr hoher Verdienst. Hotel Speer, Rapperswil am See, Tel. (085) 21720.

Gesucht
auf 1. September oder nach Übereinkunft, tüchtige

Köchin
sowie
Kaffeeköchin
Lingère

Hotel Weisses Kreuz-Schweizerhof, Föhelen, Telefon (044) 21718.

Pour saison d'hiver 1956/57
nous cherchons le personnel qualifié suivant:

chefs de rang
langues et sachant flamber
demi-chefs de rang
langues, flambeurs
commis de rang
garçons de cuisine
garçons d'office
pâtissier-confiseur
expérimenté
commis de cuisine jeune
boulangier
ouvrier
dames de buffet
entrée 1er novembre, places à l'année
serveuses de brasserie
deux services
filles de salle
pour Carnotzet (carte)
Femmes de chambre
portier-garçon de maison

Faire offres de suite avec copies de certificats, photos et timbre pour réponse à l'Hôtel Central, Villars-sur-Ollon.

GESUCHT NACH BASEL
in Jahresstelle:

Saucier
routiniert, flink, per 1. September
Entremetier
per 10. September
Ferienablöser
(Chef de partie oder I. Commis), für ca. 6 Wochen, ab 10. September

Gutbezahlte Jahresstellen. Geregelter Arbeitszeit. Offerten erbeten an Gebr. Fröh, Grand Restaurant Baselstab, Marktplatz 30, Basel, Tel. 23 38 28. Für Ausländer wird Bewilligung nachgesucht.

Gesucht
für Wintersaison, bestausgewiesener

Küchenchef

restaurationskundig, zuverlässig. Erstklasshotel, 50 Betten, Engadin. Offerten erbeten unter Chiffre W R 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Hotel der Westschweiz
sucht

tüchtige, erfahrene

Etagen-Gouvernante

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft, evtl. auch September. Offerten unter Chiffre E T 2042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
On cherche pour de suite ou date à convenir:

portier de nuit
commis de cuisine
femme de chambre

Faire offres avec certificats et photo à M. et Mme Jules Lesegretain, propr.-dir.

Wir suchen
für Wintersaison:

Etagenportier
sprachenkundig
Zimmermädchen
Saaltöchter

Erstklasshotel Engadin. Offerten unter Chiffre W W 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht mit sofortigem Eintritt

Etagenportier

sprachenkundig, II.-Rang-Hotel, Zürich
Offerten unter Chiffre E P 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich

II. Kaffeeköchin

evtl. auch Anfängerin. Wird angelehrt. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit im Hotel erbeten unter Chiffre K N 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen nach Luzern:

Partiekoch
Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Saaltöchter sprachenkundig
Lingère
Hausbursche deutsch sprechend
Küchenmädchen
Aushilfe September bis Oktober:
Sekretär oder Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre J L 2246 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Harry Schraemli sucht
für sofort folgende qualifizierte Angestellte:

Restaurationstöchter
Kellner
Serviertochter mizkundig
Servierpraktikantin
Hausmädchen
Küchenmädchen
Hausbursche
Küchenchef (Restaurateur)
Partiekoch
Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstellen im bekannten Richard-Wagner-Restaurant «Dubeli» (Harry's Grill), Luzern. Offerten erbeten an Harry Schraemli, Postfach, Meggen, Luzern, Tel. (041) 72 15 49.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel tüchtiger

Küchenchef

Offerten unter Chiffre N B 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle verasierto(e)

Kellner und
Serviertochter
Zimmermädchen

Verdienst garantiert. Offerten sind einzureichen an Hotel Royal, Basel.

Gesucht
zu baldigem Eintritt für Saison-, evtl. Jahresstellen

Hilfssköchin
Aide od. Commis de cuisine

Offerten an Post-Hotel, Valbella-Lenzerheide, Tel. (081) 42212.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy
cherche

une secrétaire

de langue maternelle française pour comptabilité et travaux d'administration. Place à l'année. Entrée à convenir. Offres avec photo et copies de certificats à la Direction.

Gesucht
mit Eintritt September/Oktober tüchtiger

Alleinkoch

in kleineres, gutbürgerliches Restaurant. Gutes Salär. Offerten an F. Kempf, Restaurant Linthescher, Zürich 1, Tel. (051) 282110.

Gesucht zuverlässiger

Küchenchef-Alleinkoch
oder **Aide de cuisine**
Hilfssköchin oder **Küchenmädchen** mit Kochkenntnissen
Haus- und Küchenmädchen

Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten an Hotel Schwanen, Wil, St. Gallen, Tel. (073) 60188.

Gesucht jüngere

Barmaid
mit guten Kenntnissen im Speiseservice oder tüchtige

Restaurationstochter

mit Barkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft ehrlicher, zuverlässiger

Mann für Kellerarbeiten

(Kellerbursche). Geregelter Arbeitsbedingungen. Jahresstelle. Offerten an O. Rogger, Restaurant Capitol, Luzern, Tel. (041) 37744.

Gesucht
mit sofortigem Eintritt

Telephonist oder Telephonistin

für 3 Wochen Dienstablösung. Offerten unter Chiffre T T 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Jahresstelle tüchtige

Köchin

die eine gutbürgerliche Küche selbständig führen kann. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Familie Bürge, Gasthof Freihof, Wil (St. Gallen).

Gesucht
für Wintersaison in mittelgrosses Hotel Graubündens:

Aide de cuisine
der imstande ist den Chef zu vertreten
Pâtissier
Sekretärin
Lingère-Glätterin
Lingère-Stopferin
Lingeriemädchen
Serviertochter ins Bündner Stübli
Chasseur
Kaffeeköchin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier, Casserolier

Offerten unter Chiffre E H 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mustermesse-Restaurants, Basel
Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstelle:

Commis de cuisine tüchtig
Kellner
versiert, für Grillroom, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch
2 Serviertöchter
versiert, für Restaurant
Gouvernante
jüngere, für Haus und Economat, eventuell Anfängerin

Offerten mit Zeugnisschriften sowie Gehaltsansprüchen an G. Straub, Mustermesse-Restaurants, Basel 21.

Gesucht nach Übereinkunft

Nachtportier

sprachenkundig, gewandt auch im Telefondienste.
Offerten unter Chiffre N P 2242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel nach Bern:

Saaltöchter
(sprachenkundig)
Jüngling, nicht unter 18 Jahren als
Kommissionär-Chasseur
Stellenantritt baldmöglichst. Jahresstellen.
Büro-Praktikantin
englisch sprechend. Stellenantritt 15. September.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E N 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de passage à Genève
cherche
pour entrée début septembre

secrétaire expérimenté(e)
secrétaire débutant(e)

Connaissance des langues indispensables. Faire offres avec copies de certificats, photos sous chiffre H P 2039 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
per sofort in alkoholfreies Restaurant nach Basel

Sekretär(in) de patron

Da es sich um einen selbständigen und sehr interessanten Posten handelt (Lebensstellung), mögen sich nur Interessenten mit Branchenkenntnissen melden.
Ferner auf 1. September
Patissier

in Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre Y 10268 Q an Publicitas Basel.

Gesucht
per 1. September jüngere

Sekretärin

in Jahresstelle nach Zürich. Offerten unter Chiffre S Z 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sommelier - garçon de salle
demandé

au Restaurant de l'Aérodrome de la Côte, Prangins (Vaud). Entrée de suite.
A la même adresse on demande dès le 8 septembre et pour 1 mois.

Gesucht
für Comptoir Lausanne, 8. bis 23. September, evtl. Basler Messe, 23. Oktober bis 12. November, flinker

Patissier

gelernter Konditor. Offerten mit Lohnanspruch an Postfach 282, Basel 1.

Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
sucht auf Anfang September oder später

Sekretärin

für Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Glastagebuchführung, System Ruf. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind erbeten an A. Klainiguti, Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus.

Gesucht
für Wintersaison tüchtige

Lingère

mit etwas Italienischkenntnissen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Seehof, Arosa.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Kochlehrling Restaurationstochter Tochter

für Mithilfe am Buffet und Lingerie

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Moderner Betrieb. Offerten an Familie Brandel, Restaurant du Commerce, Grenchen.

Gesucht zu sofortigem Eintritt
in Jahresstelle

Commis de cuisine- Tournant

Offerten mit Zeugniskopien u. Altersangabe an die
Direktion Klinik Val-Mont,
Glion ob Montreux

Per 1. September oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner

gesucht

Guter Verdienst. Jahresstelle. Offerten an Hotel Park und Theater, Grenchen, Tel. (066) 87471.

Gesucht

Sekretärin- Gouvernante

zur Führung eines kleinen Hotels garni. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Handgeschriebene Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Lichtbild und Lohnansprüchen bei freier Station unter Chiffre Z F 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Köchin

für einfache Tea-Room-Küche. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Tea-Room Domino, Schwabengasse, Bern.

Gesucht

per sofort: tüchtige

Restaurationstochter

Offerten unter Chiffre R R 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 18. September tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

in Spezialitätenrestaurant, Stadtgrenze Zürich. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Photo erbeten unter Chiffre A K 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtiger

KOCH

für modernen Restaurationsbetrieb in Basel. Offerten unter Chiffre G K 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine

Offerten an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht

in mittleres Hotel in Luzern per 1. September oder früher bis ca. Ende Oktober

Gouvernante Serviertochter Restaurationskellner Buffetdame Buffettochter Alleinkoch od. gute Köchin Zimmermädchen Küchenbursche-Casserolier Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre A 42460 Lz an Publicitas, Luzern.

Zwei-Saison-Hotel

mit 160 Betten, sucht für kommende Wintersaison

**Journalführer
Kontrolleur
Aide de réception
Küchenchef
Saucier
Gardemanger
Commis
Pâtissier
Casserolier
Küchenburschen
Officegouvernante-
Kaffeeköchin
II. Kaffeeköchin
Officemädchen
Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingerie-Gouvernante
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Chasseur-Kondukteur
Chasseur**

Offerten unter Chiffre Z S 2213 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seequai, Zürich

sucht auf 1. September tüchtige, sprachkundige

Sekretärin

zur Aushilfe.

Offerten mit Zeugnisausschnitten u. Photo erbeten.

Gesucht
für Kolumbien - Süd-Amerika

junges EHEPAAR

Ein Teil muss gelernter **KOCH** sein, zur Verwaltung eines kleinen, sehr schönen Hotel-Restaurants, 74 km von Bogotá entfernt, der Hauptstadt Kolumbiens (Süd-Amerika). 8 Zimmer, 8 Bäder, Piscina. Ausreichend für 50 Gäste. Geküche. Für Publikum I. Klasse. Zu vermieten mit Vorkaufrecht mit Ratenzahlung. Ganzjahresbetrieb. Subtropisches Klima. 1440 m ü. Meer. Bewerbungen mit Lichtbild und Referenzen an E. Ospina-Racines, Apartado Aereo 48-45, Bogotá, Colombia.

GESUCHT

auf 1. September:

**Commis de cuisine
Kochlehrling
Buffetochter
Buffet-Praktikantin
2 Serviertöchter**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an M. Pierroz, Hotel City-Center, Fiorasstrasse 15, Biel.

Gesucht

sprachkundig, auf Ende August

I. Buffetdame

per sofort

Buffettochter

per sofort

Hotel National, Bern.

Gesucht
in alkoholfreies Hotel-Restaurant (mit 60-80 Mittagessen) verantwortungsbewusst

Alleinköchin oder Alleinkoch

Bewerber müssen befähigt sein, eine gutbürgerliche, abwechslungsreiche Küche selbständig zu führen. Dasselbe kann eine

Hilfsköchin als II. Köchin

einreten. Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Verwaltung des Hotel Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht

per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

**Lingeregehilfin
Küchenmädchen
Officemädchen
Officebursche**

Offerten mit Angaben der gesamten Personalien und bisherigen Tätigkeit sind zu richten an die Verwaltung des eidg. Militär-sanatoriums, Arosa.

Bahnhofbuffet Biel
sucht jüngeren, tüchtigen und sprachkundigen

Chef de service

für Buffet I. Klasse. - Bewerber, welche schon in ähnlicher Stellung tätig waren, wollen sich mit Zeugniskopien, Photo und Verdienstausschnitten melden an P. Marques, Zunfthaus z. Safran, Zürich.

Gesucht

Jungere tüchtige

Koch

Eintritt baldmöglichst.

Familie Siegrist-Müller, Hotel Schiff, Schaffhausen.

Gesucht

einfache, servicegewandte, treue

Tochter

in Restaurationsbetrieb auf 1. bis eventuell 3. September. Etwas Mithilfe im Haushalt. Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild an F. Surber, Restaurant Schmiedhof, Samstagern (Zürich).

Gesucht

einfache, tüchtige

Restaurations- tochter

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Sonne, Wädenswil.

Sekretärin

gesucht

auf Anfang September für 5 bis 6 Wochen. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

On cherche

pour grand hôtel de la Suisse romande

gouvernante d'étage

capable et expérimentée. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres sous chiffre G D 2197 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in Jahresstelle

Küchenchef

für Restauration und Bankett zu kleiner Brigade. Bewerber, welche schon einen solchen Posten bekleidet haben, belieben sich zu melden mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre J K 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

Restaurateur de première force, ainsi que

3 cuisiniers

demandés
par important restaurant de Genève. Entrée le 1er octobre 1956, place à l'année. Adresser offres avec copie de certificats en indiquant prétentions de salaire sous chiffre C C 2170 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in neues, modern eingerichtetes Restaurant, sprachkundige, fachlich versierte und flinke

Restaurationstochter

sehr guter Verdienst, Eintritt 1. 9. 56; jüngerer, tüchtiger

Patissier oder Konditor

Eintritt 15. 8. oder nach Übereinkunft; gepflegte Tochter mit guten Umgangsformen als

Kindermädchen

zu 3 Kindern von 5, 7 und 9 Jahren. Verlangt werden gute Kenntnisse im Handarbeiten, kein Haushalt. Eintritt 1. 8. oder nach Übereinkunft. Alles gutbezahlte Jahresstellen. Ausführliche Offerten mit Photo erbeten an R. Homberger, Hotel-Restaurant Sonne, Herzogenbuchsee, Tel. (053) 82133.

Hôtel à Montreux

cherche à l'année

secrétaire-main-courantier(ère)

apprentie fille de salle

aide-femme de chambre

jardinier

Offres sous chiffre H M 2182 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Istanbul Hilton Hotel, Turkey

sucht für seine Brigade (65 Mann) bestausgewiesene

Chefs de partie

insbesondere

Chef Gardemanger

Offerten an Gottfried Reist, Executive Chef.

Wir suchen

für unser gutgehendes Restaurant, in Stadtnähe und an bedeutender Durchgangsstrasse gelegen, ein

Geranten-Ehepaar

Nur vorzüglich ausgewiesene, erfahrene Fachleute (Küchenchefs), die in der Lage sind, einen grösseren Küchenbetrieb mit Speisewirtschaft sowie kleineren und grösseren Sälen zu führen und einen tadellosen Service gewährleisten, wollen handgeschriebene Offerten mit Photos beider Ehepartner, kurzgefassten Lebenslauf, Referenzen und Saläransprüchen einreichen unter Chiffre P 48836 Z an Publicitas Zürich 1.

Gross-Speiserestaurant in Neuenburg

sucht für 1. September sehr tüchtige

Buffetdame

Guter Lohn nebst Kost und Logis. - Detaillierte Offerten mit Zeugnissen und neuem Lichtbild sind zu richten unter Chiffre P 5682 N an Publicitas Neuchâtel.

Gesucht

auf 1. September 1956 in alkoholfreies Restaurant

Serviertochter Anf.-Serviertochter

Jahresstelle. Gute Arbeitsbedingungen. Frühzeitiger Feierabend. Fester Lohn. Offerten an Familie Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Petersgraben 23, Basel.

Le Restaurant du Palais de l'ONU
à Genève, cherche

chef saucier entremetier commis de cuisine

Entrée à convenir. Offres complètes sont à envoyer à la direction du restaurant.

Bestbekanntes Spezialitäten-Restaurant
in Neuenburg sucht tüchtigen

KOCH

im Alter von 25-30 Jahren auf 1. September. Guter Lohn nebst Kost und Logis. Offerten mit Zeugnissen und neuem Lichtbild unter Chiffre P 8861 N an Publicitas Neuchâtel.

GESUCHT

auf ca. 1. September:

Bürofräulein

eventuell Anfängerin

Commis de cuisine

Lingère od. Lingeriemädchen

Zimmermädchen

Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen, Nidwalden.

Gesucht für sofort

Sekretärin oder Sekretärin Kochlehrling

Hotel Olden, Gstaad.

Gesucht

per sofort in Passantenhotel in Basel

Zimmermädchen

sowie

Commis de cuisine

als Aushilfe ab 20. August für 14 Tage. Offerten unter Chiffre Z C 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. November 1956 in Jahresstelle für kleineres Hotel am Genfersee:

Sekretärin

Alleinkoch für Restaurant

Commis de cuisine

Restaurant-Kellner

Commis de restaurant

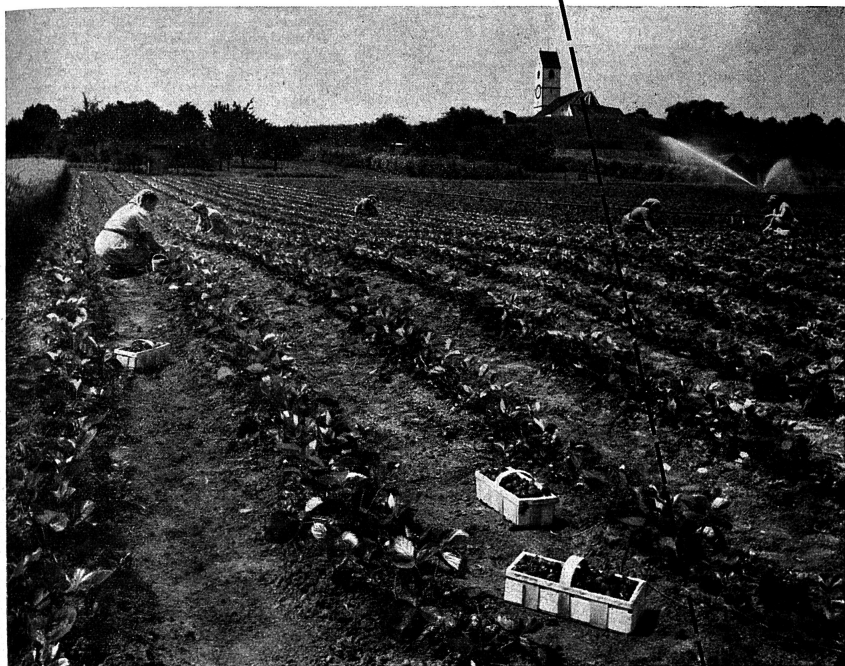
Masseur oder Masseuse

Gärtner, Officemädchen

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten sind erbeten unter Chiffre H G 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eigene Erdbeer-Pflanzungen

Hero-Erdbeer-Pflanzungen in Hallau



Für die Qualität der Erdbeer-Kompotte und -Confitüren ist die geeignete Sortenwahl und der richtige Zeitpunkt der Beerenernte besonders wichtig.

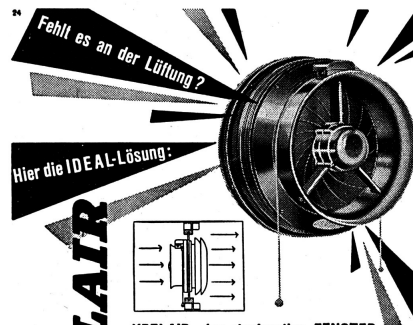
Deshalb legen wir so sehr Wert darauf, einen möglichst grossen Teil unserer Erdbeeren in eigenen Plantagen zu ziehen. Nur so sind wir sicher, Ihnen Beeren mit wundervollem Aroma und einem Höchstgehalt an Fruchtzucker anbieten zu können.

**Hero, die einzige schweizerische
Conservenfabrik mit eigenen Plantagen**

Hero



Hero Conserven Lenzburg



XPELAIR



XPELAIR, der einzigartige FENSTER-Ventilator mit IRIS-Verschluss, schafft ein angenehmes Klima - ohne Zugluft

- Einfachstes Einbauen in Fenster oder Mauer
- Vibrationsfrei, ruhiger, sparsamer Betrieb
- Wenn abgestellt, vollständige Abdichtung nach aussen
- Grösste Förderleistung. Drei Typen: 215, 425 und 850 m³/h

Alles Nähere durch den Generalvertreter:

A. WIDMER AG. Talacker 35, ZÜRICH Tel. (051) 2303 11

Bräutleute!

Sorgen Sie sich nicht wegen der Finanzierung Ihrer Aussteuer. Wir helfen Ihnen, dieses Problem zu lösen.

Bevor Sie Möbel kaufen,

machen Sie es wie viele vor Ihnen: lassen Sie sich den gewünschten Kredit von der staatlich bewilligten Credal AG einräumen, damit Sie Ihre Möbel zu Barpreisen auswechseln können. Verlangen Sie noch heute die vorteilhaften Bedingungen von der



Postfach, Zürich 49.

SPEZIAL-ANGEBOT

Günstige Restposten von ausgesprochenen Restaurationsstühlen in solider Ausführung à Fr. 23.— (abzüglich Hotelrabatt).

- Deckbetten (Halbbaum) 120 x 160 cm à Fr. 40.—
- Deckbetten (Halbbaum) 135 x 175 cm à Fr. 44.—
- Deckbetten (Vollbaum) 120 x 160 cm à Fr. 78.—
- Deckbetten (Vollbaum) 135 x 175 cm à Fr. 85.80
- Kissen (Federn) 60 x 80 cm à Fr. 10.—
- Pfützen (Federn) 60 x 80 cm à Fr. 15.—

Möbelhaus AG., Visp (VS).

Gesucht
zum sofortigen Eintritt

Buffetfräulein

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bahnhofbuffet La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
tüchtige

Köchin

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an A. Mary-Züger, Hotel und Metzgerei, Einsiedeln, Tel. (055) 61115.

Restaurant Waiters

required for first class North West City Hotel near Liverpool, England, good wages and conditions of employment. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester.

Secrétaire

demandé(e)
hôtel moyen pour début septembre. Ecrire Hôtel Mirabeau, Genève.

Bar-Restaurant in Lugano
sucht

Gerant oder Mitarbeiter

wenn möglich Koch. Schreiben an Postfach 735, Lugano 1.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft selbständige

Buffetdame oder Buffettochter

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Spiez.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft branchenkundige, deutsch, französisch und englisch sprechende

Tochter für Service

und Mithilfe im Laden. Sehr schöner Verdienst. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Photo an Confiserie Meyer, Marktgasse 31, Bern.

Apprenti-cuisinier

est demandé

par hôtel du 1er ordre. Entrée à convenir. Pour tous renseignements s'adresser à A. Jaeger, Directeur, Hôtel Victoria, Glen s. Montreux.

Gesucht jüngere

Etagen-Gouvernante

Jahresstelle. Offerten an Hotel Eicher, Zürich, Claridenstrasse 30.

Gesucht
nach Übereinkunft:

Buffetlehrtochter Hausbursche-Portier

in Jahresstelle. Offerten an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht per sofort

Hausbursche Hausmädchen-Tourmente

Offerten unter Chiffre H T 2173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In unser gepflegtes, modernes alkoholfreies Hotel mit Restaurant suchen wir

Leiterin

für Jahresstelle. In die Verantwortung für das Hotel und das Restaurant teilen sich 2 Leiterinnen. Wir suchen eine Persönlichkeit, gewandt im Umgang mit Gästen und Angestellten, mit Organisations-talent, mindestens 2 Fremdsprachen sprechend, und Erfahrungen in den Küchenberechnungen und guten Kenntnissen in der Buchführung. Eintritt 1. Oktober 1956. Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten an Herrn Architekt Rietmann, Präsident des Hotels Bellaval, St. Moritz.

Hôtel de saison d'hiver
cherche pour l'hiver 1956/57 4 mois de saison:

- femme de chambre
- portier
- 2 filles de salle
- 2 sommières
- 3 filles de cuisine
- aide femme de chambre
- et lingerie

Ecrire sous chiffre H S 2168 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für kommende Wintersaison nach Arosa:

Alleinkoch od. Köchin 2 Serviertöchter für Speise-Restaurant Buffetdame Zimmermädchen

Offerten mit Bild und Zeugnissen an Hotel Waldhaus, Arosa.

Hotel School Director

Shannon Airport Hotel Management School, Ireland, requires the services of a Director.

The person to be appointed is required to have good experience of all branches of the hotel business, and a practical knowledge of modern teaching methods. In addition a good knowledge of French and German is desirable.

A salary commensurate with the status of this important position and related to the experience of the Director chosen will be paid. A copy of the Hotel School prospectus may be had by applicants.

Replies, which should be written in English if possible, should be sent to: The Catering Comptroller, Shannon Airport, Co. Clare, Ireland.

Für das
Hotel Krone in Weinfelden
wird auf Oktober 1956 ein

Pächter

gesucht.

Gute Existenz für ein fachkundiges Ehepaar (Koch), das Freude hat, die Tradition eines bekannten Landgasthofes weiter zu führen. Reichhaltiges Mobiliar, grosser Umsatz wird nachgewiesen, Saalgeschäft, sehr günstige Pachtbedingungen. Gut ausgewiesene. Selbstinteressierten erfahren Näheres durch den Eigentümer E. Kunz-Pfeiffer, Felsenburg, Weinfelden.

Hôtel Beau-Rivage, Genève
cherche pour le 15 septembre-1er octobre

gouvernante de lingerie

place à l'année, bien rétribuée. Faire offres avec copies de certificats et photo.

la DAUEREXISTENZ!

Pächter oder Gerantenpaar

für ausbaufähiges, mittleres, gutgehendes Kurhaus
gesucht
Offerten unter Chiffre K 14074 an Publicitas Bern.

On demande

économe

pour entrée à convenir. Place stable et intéressante à personne compétente. Offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions à: Café-Glacier Bel-Air, Place Bel-Air, Lausanne.

RESTAURANTS « CHALET SUISSE »
Amsterdam, den Haag, Scheveningen, Rotterdam
suchen auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft in Jahresstellung:

I. Oberkellner Restaurationstöchter Chefs de partie Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an E. Wüthrich, p/a Hotel Schweizerhof, Basel.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

La gastronomie ne doit pas faire oublier le rendement de cuisine

par Paul Bricod

Lors de la journée des chefs de cuisine qui s'est déroulée cette année à Interlaken, M. P. Bricod, chef de cuisine, à Schinznach-Bad et à Gstaad, a présenté un important travail dans lequel, il parle de l'origine de la gastronomie, en définit le sens et les influences, en rappelant que le but du chef de cuisine est d'assurer la rentabilité de son département, tâche ardue s'il en est en raison des exigences de la clientèle et du désir que l'hôtelier et ses collaborateurs ont de donner satisfaction à leurs hôtes. M. P. Bricod a bien voulu nous faire parvenir son exposé qui a déjà paru intégralement dans la belle Revue technique «Hôtellerie» publiée par l'Union Helvétique. Nous croyons répondre aux désirs de plusieurs de nos lecteurs en donnant ci-dessous l'essentiel de l'étude de M. Bricod. (Résumé.)

Dans les temps anciens...

La Gastronomie, comme la plupart des sciences et des arts remonte à la plus haute antiquité, puisque les Romains et les Grecs avaient déjà leur gastronomie et que leurs traditions se sont perpétuées peu à peu s'affiner. Ce qui frappe le plus dans la description des repas du moyen âge, c'est leur caractère rituel et artistique. Tout tendait à ce qu'il y eût splendeur décorative. Les plats dans les grands festins du moyen âge apparaissaient portés sur d'énormes brandards escortés par des pages et des gens en armes. Monuments pyramidaux, ils étaient composés des mets les plus divers; les gibiers y voisinaient avec les poissons, les volailles avec les sauces qui étaient des sortes de ragouts très fortement épicés, avec les rôtis et les fruits. Il n'était pas rare de voir 4 ou 5 plats de ce genre chacun comprenant 10-12 mets différents. A la fin venaient les plus belles pièces: cygnes, paons, montés avec leur plumage et dont les pattes et le bec étaient dorés. En grande pompe le seigneur et maître le décapait lui-même et offrait le morceau de choix (le cou en particulier), à la dame qu'il voulait honorer.

Entre chaque service on passait des serviettes et des bassins d'argent remplis d'eau parfumée pour se laver les doigts, car on ignorait longtemps la cuiller et plus encore la fourchette, et l'on mangeait non sur des assiettes, mais sur des tranchoirs, sorte de plaque en métal recouverte à chaque repas d'un pain spécial, sans levain. On pouvait manger ce pain, imbibé du jus des aliments, mais les gens aisés le distribuaient aux pauvres. Les entremets et sucreries assuraient une pause à l'estomac.

Au couronnement du Pape Clément VI en Avignon, le 19 mai 1344, on apporta en fin de repas un immense pâté en forme de Château fort, pâté qui renfermait entre autres en cerf et un sanglier. Au 5e service, une fontaine d'où coulaient 5 vins différents permettait aux convives de se désaltérer, avant de déguster les produits d'un arbre en argent garni de fruits frais et d'un arbre vert chargé de fruits confits. C'est dire l'ampleur que prenaient les festins d'autrefois et on a peine à concevoir de nos jours, qui pourrait les manger et surtout qui voudrait les payer.

Définition de la Gastronomie comme science

La Gastronomie est la connaissance de tout ce qui se rapporte à la nourriture de l'homme. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant par des principes certains, tous ceux qui recherchent, qui fournissent, ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. Ainsi c'est la gastronomie, à vrai dire, qui pousse à agir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs, et toute la très nombreuse famille des cuisiniers.

Influence et évolution de la gastronomie

On s'est très vite rendu compte que l'homme qui a bien mangé, n'était pas le même que l'homme à jeun, que la table établit une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité, qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions et à se soumettre à certaines influences.

La gastronomie politique et diplomatique a sa place de nos jours. Les grands repas sont devenus un moyen de gouvernement et le sort des peuples, souvent, s'est décidé dans un banquet; ceci n'est ni un paradoxe, ni même une nouveauté; depuis Hérodote jusqu'à nos jours il ne s'est jamais passé un grand événement, qui n'ait été conçu, préparé et ordonné ailleurs que dans un grand festin.

La cuisine est à la fois une science et un art; comme toutes les sciences elle se perfectionne par des inventions nouvelles. Mais étant aussi un art, elle dépend beaucoup de l'esprit créateur d'un temps; elle est sujette aux goûts du moment et à leurs variations. Son histoire, depuis les âges où les hommes déchiraient des bêtes crues jusqu'aux époques de grande civilisation, où le cuisinier fait intervenir «cent denrées venues de tous les coins du monde», dans la confection d'une sauce qu'il met une journée entière à préparer, son histoire dis-je donne l'illusion d'un progrès infini.

En fait, comme en musique, comme en peinture, il y a des courbes dans cette évolution. Destinée à procurer des sensations délectables, la cuisine ne vit que de réactions sensorielles et celles-ci sont sujettes à de continuelles métamorphoses. Ainsi ce que tel peuple aime à manger, nous ne le prions guère et ce que nos ancêtres mangeaient et trouvaient délicieux, n'a plus le goût de nos palais. Aujourd'hui il y a une tendance à simplifier les choses; est-ce un bien ou un mal?

Cette évolution est imposée par le nouveau rythme de vie auquel nous sommes soumis. Certes, il est difficile pour la jeune génération de cuisiniers de s'imprégner des ouvrages classiques de la cuisine de Ca-

reme à Escoffier, dont la plupart des recettes voient crème, truffes et foie-gras s'amalgamer harmonieusement dans leurs mets pour devoir travailler ensuite dans une maison où l'on devra économiser tout ce qui contribuait à l'onctuosité des plats.

Au lieu des 9 à 10 services d'autrefois, les jeunes devront se borner à confectionner, le filet de sole, le 1/2 poulet garni qui à côté du fromage et de l'entremets composent le *diner fin* de l'homme moderne.

Après avoir rappelé les grands ouvrages de cuisine qui sont précisément à la base de cette gastronomie française unanimement appréciée, puis après avoir démontré - comme l'on prouve les récents concours et expositions culinaires - que les cuisiniers suisses étaient très souvent les égaux - sinon les maîtres - de leurs collègues étrangers, M. Bricod en arrive à un chapitre particulièrement important celui du

rendement de la cuisine.

Dans ce domaine, ce qui rend la situation difficile c'est que la bonne cuisine coûte très cher et qu'on ne peut faire payer les menus et les mets aux prix qu'il faudrait. Parlons des restaurants pour commencer. Il y a à l'heure actuelle tellement de restaurants, de gargottes de toutes sortes qui font de la restauration, que c'est une lutte incessante pour les prix. Prenez un journal et lisez la «Page gastronomique» ou restez souvent rêveur en voyant les prix pratiqués et si cela continue, on y verra bientôt le 1/2 poulet garni à 2 fr., vin compris, et je me demande souvent comment certains établissements peuvent s'en tirer en pratiquant des prix pareils. Beaucoup comptent sur la boisson, le café pour y trouver leur bénéfice et je trouve, ahurissant, qu'un restaurateur ne soit pas en mesure de faire payer ses menus avec la marge de bénéfice auquel il a incontestablement droit, ceci pour lutter uniquement contre une infernale concurrence; il doit lutter contre tous les magasins à prix unique, les grands magasins, les tea-rooms et cabarets, qui font tous de la restauration et ceci il faut le reconnaître bien haut, souvent au détriment de la belle et saine cuisine et gastronomie.

La boucherie se maintient à un prix élevé, aidée en cela par les pouvoirs publics; les denrées alimentaires et coloniales augmentent pour la plupart. Les conserves vont toutes augmenter; les légumes sont hors de prix. Seul le restaurateur ou l'hôtelier ne pourra augmenter les siens et ceci pour de multiples causes. Dans les hôtels c'est encore pire; je parle ici surtout des grands hôtels et surtout de l'hôtellerie saisonnière en particulier; la clientèle actuelle, si elle mange moins qu'autrefois, est devenue d'une exigence exceptionnelle et les hôteliers seront bien obligés d'y mettre le holà; je veux parler ici des continuelles changements, des continuelles en place, etc. etc. Appelons ceci la «Changéomanie» pour rester dans le ton.

Le chef de cuisine est tenu par son patron ou directeur à un certain rendement de cuisine, à un certain pourcentage et ceci, nourriture du personnel comprise. Il établit son menu chaque jour avec son prix de revient et selon les disponibilités de son stock de viande et légumes et c'est là alors que commence la danse des déconvenues. Sous les prétextes les plus invraisemblables commencent les changements, quel que soit le menu établi qui, la plupart du temps, comporte un premier avec potage ou grappe-fruit, 2 viandes à choix garnies, l'entremets du jour, ou glaces différentes, ou 2-3 sortes de compotes ou fromages.

Il se trouve malgré cela toujours des clients pour un changement quelconque. Celui-ci n'aime pas le poisson qui est le «1er» du jour, il ne mange pas de potage pour ne pas grossir et ne mange pas de grappe-fruit; ci chef un jambon en place de 1er.

Cette autre ne mange jamais de veau, et a été invitée la veille à manger du poulet; ci chef 1 entrecôte en place.

Cet autre ne veut pas de viande aujourd'hui; ci chef 1 plat de légumes et omelette en place.

Tel autre, malgré le choix d'entremets, demandera pâtisserie en place.

Il y a au Menu 1/2 Gougère; celui-là «en place», seulement du blanc, soit trois ailes.

Cet autre n'aime pas le porc et ne le supporte pas, ce qui ne l'empêche pas de demander jambon en place de porc.

Je pourrais multiplier les exemples à l'infini; il y en a soyez-en sûr, dans les maisons servant 200 personnes en moyenne par service. La plupart du temps on ne peut compter de supplément, même s'il est écrit sur votre menu «tout changement au menu sera facturé à part».

Pourquoi? Le client n'aime pas payer de supplément sur la facture et vous dira à la caisse si vous lui comptez un supplément: «Comment, l'hôte dernier ou cet été, j'étais dans tel ou tel hôtel du même rang et pour le même prix que chez vous, j'étais tous ces changements sans suppléments». Que fait l'hôtelier, qui tient à garder ce client et à le contenter? Il ne demandera rien et on éprouve un malaise grandissant le service. Ni le chef ni le maître d'hôtel ne saient plus quand il doit ou ne doit pas demander de supplément. Mais une chose est certaine, c'est que le chef de cuisine aura servi lui les suppléments demandés, la grosse pièce dont il avait prévu l'emploi, reste en partie. Faites une fois, le calcul journalier de ce que vous donnez en place! Ce qui vous reste, n'est pas perdu, bien sûr, mais pour le moins déprécié. Le calcul de votre prix de revient s'est effondré. La grosse pièce prévue pour le lendemain du roast-beef en l'occurrence ne suffira plus, car le garde-manger a dû couvrir pas mal d'entrecôtes en place, la veille et ainsi de suite. Par la force des choses, cela pèse fortement sur le budget de la cuisine. Les seuls à en supporter les ennuis et conséquences inévi-

Meisterdiplom - nicht gefragt

Unter diesem Titel veröffentlichte die Hotel-Revue in Nr. 31 vom 2. August einen «Diskussionsbeitrag», in welchem H. Schraemli vorschlägt, wer die höhere Fachprüfung im Kochberuf abgelegt habe, sollte mit dem Diplom auch den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Betriebes besitzen. Der Verfasser des Artikels nimmt den Standpunkt ein, «dass dies allein der richtige Weg wäre, um genügend Köche für die Meisterprüfung zu begeistern». (Red.)

Wir wollen nicht bestreiten, dass es den einen oder andern Koch anspornte, sich für die Prüfung anzumelden, wenn das Diplom in allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt würde. Ob eine solche Regelung das einzige Mittel wäre, die regelmässige Durchführung von höheren Fachprüfungen sicherzustellen, wagen wir hingegen sehr zu bezweifeln. Schraemli schreibt, selbst «Köche setzen sich nicht gern auf die Schulbank, und Prüfungen legt kein Eidgenosse gerne ab». Die Anforderungen in der höheren Fachprüfung sind nun aber ein wesentliches höher geschraubt als in einer Fähigkeitsprüfung, die, wie es beispielsweise im Zürcher Wirtschaftsgesetz heisst, so abzuhalten ist, dass sie ein durchschnittsbegabter Bewerber, der den Einführungskurs besucht hat und über etwelche praktische Erfahrung verfügt, bestanden kann. Der gelernte Koch hat die Wahl, dem Einführungskurs ganz fernzubleiben oder doch dem Küchenunterricht. Somit dauert für ihn der Vorbereitungskurs auf die Fähigkeitsprüfung je nach Kanton höchstens 4-5 Wochen. Für die höhere Fachprüfung bereitet er sich in einem dreiwöchigen Kurs vor, aber er wird auf die *bedeutend strengere Prüfung* hin schon vor der Kochschulzeit seine Kenntnisse auffrischen müssen. Der grössere Teil der Köche, die sich als Selbständigwerbende etablieren wollen, wird den Weg des geringeren Widerstandes gehen. Wohl wäre das Diplom als Fähigkeitsausweis in der ganzen Schweiz gültig. Diesem Umstand aber käme keine grosse Bedeutung zu, denn heute gilt auf Grund der in den letzten Jahren zahlreich abgeschlossenen Gegenseitigkeitsvereinbarungen der Ausweis eines Kantons in vielen anderen.

Das Zeugnis «eidg. diplomierter Koch» bildet den ehrenvollen Abschluss eines Lehrganges, in dem die höchste Stufe erklommen wurde. Die Prüfung ist diesem Zweck entsprechend auf die Materie der Koch-

kunst begrenzt. Wer sie besteht, verfügt über ein gründliches theoretisches und praktisches Wissen im Kochberuf, d. h. in der Kunst des Kochens, in der Kalkulation und in der Warenkunde. In der Prüfung zur Erlangung des Fähigkeitsausweises hat sich der Kandidat nicht als Meister eines Faches auszuweisen. Im Interesse des öffentlichen Wohls, also aus Gründen der Ordnung, der Sittlichkeit, der Hygiene usw. ist für die Führung eines gastgewerblichen Betriebes der Nachweis zu erbringen, dass dafür hinreichende Kenntnisse vorhanden sind. Die Fähigkeitsprüfung erstreckt sich demnach über alle wesentlichen Sparten des Gastgewerbes und nicht allein über das Fach Küche. Die Prüfungsfächer sind folgende: Service und Getränkeauschank, Küche und Küchenberechnung, Wein- und Kellerkunde, Bier, alkoholfreie Getränke, Lebensmittelgesetz, Wirtschaftsgesetz, Allgemeine Rechtslehre und Vertragsrecht, Buchhaltung.

Es wird niemand bestreiten wollen, dass die beiden Prüfungen ganz verschiedene Anforderungen stellen. Der Diplomhabende hat sich über keine Kenntnisse der Getränke, der Buchhaltung, des Wirtschaftsgesetzes usw. ausweisen müssen. Es wäre an und für sich begründet, wenn er bei der Fähigkeitsprüfung vom Fach Küche dispensiert würde. Dieser Entscheid aber fiel in die Kompetenz der Kantone. Ihre Wirtschaftsgesetz und Prüfungsreglemente sehen im allgemeinen keine Dispensationen vor. Würde diese Erleichterung aber entscheidend ins Gewicht fallen? Was bedeutet es für einen mit der höheren Fachprüfung diplomierten Küchenchef, 30 Minuten lang Fragen über die Zubereitung von Speisen zu beantworten, eine oder zwei Stunden lang ein Menu zu berechnen, wenn er doch die Prüfung in sieben andern Fächern ablegen muss.

Wir versprechen uns also keinen Erfolg, wenn Schraemli Vorschlag verwirklicht würde. Es wäre nach unserer Ansicht aber auch nicht der richtige Weg, *Fördern wir den Beruf und den Berufsstand des Koch durch die Möglichkeit, dass sich der Tüchtige und Berufene auszeichnen kann.* Werben wir für dieses Ideal nicht mit einem Mittel, dem ein ganz anderer Sinn und Zweck zukommt. Der *eidg. diplomierte Koch*, der seinen Leistungswillen bewiesen hat, wird im Vorbereitungskurs auf die Fähigkeitsprüfung dankbar sein für das Gelernte auf den Gebieten, wo er noch kein Meister ist.

zurückzuführen ist. Ferner ist die Wirksamkeit der fermentativen (vergärenden und vergärsfähigen) Stoffe sehr verschieden.

4. Durch die *Gefrierung* wurde eine Methodik geschaffen, die richtige Vorbehandlung und Lagerung der Fertigprodukte voraussetzt, die äusseren und inneren Werte besser zu schonen imstande ist, als die übrigen genannten Arbeitsweisen. Alle mikrobiologischen, fermentativen und chemischen Vorgänge und Reaktionen werden weitgehend verlangsamt, womit praktisch eine Erhaltung der Inhaltsstoffe und längere Lagerdauer erzielt werden kann. Aber nach dem Auftauen spielen wieder Faktoren wie bei den andern Methoden mit, z. B. Farb-, Konsistenz- oder Aromaänderung.

Dr. E. Sch.

tables sont les chefs de cuisine qui eux avaient bien calculé leur affaire et le patron qui lui, doit payer.

MM. les hôteliers et restaurateurs, sachez combien très souvent vos chefs de cuisine, vos collaborateurs les plus directs souffrent de cet état de choses; je vous demande de vous pencher avec nous sur ce problème des plus épineux, des plus délicats car avant tout nous devons satisfaire pleinement notre clientèle, mais satisfaire le client ne veut tout de même pas dire faire de la philanthropie.

Nous vivons ensemble une période de haute conjoncture; puisse-t-elle durer encore très longtemps pour le plus grand bien de tous; je veux terminer ici mon modeste exposé en souhaitant une collaboration toujours plus active et étroite entre chefs de cuisine, hôteliers, restaurateurs et directeurs.

Paul Bricod

Konservierung von Gemüse

Bei der Herstellung von Gemüsekonserven können vier verschiedene Wege eingeschlagen werden:

1. In hermetisch verschlossenen Dosen oder Gläsern wird das rechtzeitig geerntete, sachgemäss gelagerte Gemüse kurz in Wasser *gebrüht* («blanchiert»), in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Dosen (seltener in Gläser) gepackt, mit Wasser oder einer schwachen Salzlösung übergeben, mit der Maschine verschlossen und im Autoklav (Druckkessel) sterilisiert. Die Dosen werden dann abgekühlt und etikettiert.

Der Blanchierprozess entzieht aber den Gemüse Inhaltsstoffe löslicher Art. Es findet eine Basenverschiebung der Mineralstoffbestandteile statt, indem die basischen Bestandteile mehr ausgelaugt werden als die sauren. Die basischen Stoffe sind aber für die Ernährung insofern von grosser Bedeutung, als die basischen Mineralstoffe die Aufgabe haben, die sauren Schlackenstoffe (wie Harnsäure) in ein lösliches Salz zu verwandeln, das, gelöst, den Körper verlassen kann. Bei Ablagerung von Harnsäure kommt es zu *Gicht* und andern Erkrankungen. Mit einer weitgehenden Minderung der Mineralstoffbestandteile wird auch den *Vitaminen* und sonstigen *Ergänzungstoffen* der Boden entzogen, wie Dr. H. Serger in einer Studie «Über die Mängel von Gemüse zu Konservierungszwecken, hervorgerufen durch die Kulturbedingungen», in «Deutsche Lebensmittel-Rundschau», Bd. 50, Heft 9, S. 216, 1954, ausführt.

Die Sterilisation vermindert zwar ebenfalls den Vitaminbestand, doch ist eine kurze Sterilisation bei höherer Temperatur weit weniger schädlich als eine lange Sterilisation, wie sie im Haushalt üblich ist.

2. Die Herstellung von Gemüsekonserven geschieht durch freiwillige *Säuerung* auch in offenen Gefässen (Sauerkraut, Gurken, Bohnen). Hier kommen hauptsächlich Milchsäurebakterien in Betracht, es erfolgt ein biologisch-chemischer Prozess. Hier können Fehlresultate eintreten, z. B. bei Sauerkraut das Glasgewürden, Schleimwerden, Verfärbung u. a. m.; verderbliche Fehler können bei Gurken auftreten.

3. Man bereitet Gemüsekonserven auch durch *Trocknung*. Dabei wird durch die Warmluft das Vitamin C fast völlig vernichtet. Das industriell hergestellte Trockengemüse ist also hygienisch minderwertig, es sei denn, man trockne im Vakuum oder im Stickstoff- und Kohlendioxidstrom. Neuerdings glaubt man auch, durch Trocknung mit Hochfrequenz eine günstigere Wirkung in bezug auf die innere Wertung der Trockenprodukte erzielen zu können. Selbst bei einer Methode, die die inneren Werte beim Trocknen von Gemüse möglichst schon, ist doch ein Unterschied dahingehend zu bemerken, dass die Farbe sich unerwünscht verändert und dass die Quellungs- und Erweichungsgrad beim Kochen bzw. bei der Zubereitung sehr unterschiedlich ausfällt, was wohl auf die durch *Kultur* bewirkte unterschiedliche Zellstruktur und deren Inhalt

Woran sind frische Eier zu erkennen?

Vor allem ist es notwendig, dass man die Eier entweder durch den Eierspiegel prüft oder sie mit der hohlen Hand vor das Licht hält; man wird dann angebrütete oder sonst verdorbene Eier leicht herausfinden. Wenn die Eier trocken aufbewahrt worden, etwa in Kären, Sägemehl, Holzasche und dergl., so ist der Einhalt teilweise eingetrocknet, die Luftblase ist grösser als bei frischen Eiern, die Eier schwimmen daher im Wasser ganz oben. Eier, die in Spreu gelegt wurden, sind meist muffig und darum am Geruch zu erkennen. Man kann aber auch wirklich frische Eier auf ihr Alter prüfen. Im Sommer gilt ein bis drei Tage, im Winter ein bis sechs Tage altes Ei als frisch. Die Prüfung geschieht folgendermassen: Man löst 145 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser und legt das Ei hinein, und zwar am besten in ein hohes Glas; ist das Ei nur einen Tag alt, so sinkt es zu Boden; ist es älter, so erreicht es den Boden nicht; ist das Ei drei Tage alt, so schwebt es unter dem Wasserspiegel; ist es älter als fünf Tage, so kommt es an die Oberfläche und hebt sich um so höher heraus, je älter es ist. Diese Prüfung gründet sich auf die Tatsache, dass durch die feinen Luftblöcher der Eischale hindurch die Verdunstung von Wasser erfolgt und die Luft eintritt, und dass deshalb die Gewichtsabnahme von Tag zu Tag sich steigert. Noch zuverlässiger würde es sein, sich zwei Kochsalzlösungen zu machen, eine mit einem spezifischen Gewicht von 1,080, die andere von 1,060; was in der ersten sinkt, ist unbedingt frisch; was zwar nicht in der ersten sinkt, aber in der zweiten, geht noch an, was aber in der zweiten schwimmt, kann nicht mehr als frisches Ei verkauft werden.

Fd. Bt.

Lebensmittelfarbstoffe sind unschädlich

Viele Verbraucher haben ein Misstrauen gegenüber allen gefärbten Lebensmitteln. Ist dieses berechtigt? Alle Lebensmittelfarbstoffe müssen genehmigt werden, und die Zulassung erfolgt nur nach eingehender Prüfung auf Unschädlichkeit. Dabei werden chemische und biologische Prüfverfahren mit grosser Gewissen-

BIRDS EYE empfiehlt
Fruchtlacien mit
Erdbeerpulpe od. Himbeermark
tiefgekühlt sind preisgünstig und im Aroma unerreicht!
Packungen zu 800 g und 5 kg.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

haftigkeit durchgeführt. Schädlich sind unsere Lebensmittelfarben nicht, aber zum Teil sind sie körperfremde Substanzen. Wollten wir aber jeden körperfremden Stoff ablehnen, dann würde die Margarine auch bei besten Rohstoffen graustichig und Marmelade unappetitlich aussehen. Appetitliches Aussehen der Speisen fördert aber bekanntlich die Verdauung, so dass die Lebensmittelfärbung von biologischer Bedeutung ist. Es gibt drei Arten von Farbstoffen:

1. Natürliche Lebensmittelfarben, die eine stark färbende Wirkung haben, wie beispielsweise Kirschsirup, der bis zu 10% dem farbschwachen Himbeersirup zugesetzt werden darf.
2. Färbende Extrakte aus Naturprodukten, wie zum Beispiel Chlorophyll (Blattgrün), Laktovin (ein gelblichgrüner Stoff aus Molke) oder gelbfärbendes Karotin aus Möhren, manchmal zum Färben von Butter verwendet. Die Extraktfarbstoffe werden häufig auch synthetisch hergestellt, jedoch von gleicher chemischer Konstitution, so dass sie als natürliche Färbemittel gelten.
3. gibt es rein künstliche Farbstoffe, deren chemische Zusammensetzung nicht der von Naturprodukten entspricht. Diese sind billiger als natürliche, haben auch keinen Eigengeschmack wie die natürlichen

Farbstoffe, die das gefärbte Nahrungsmittel in unerwünschter Weise geschmacklich verändern können. Sie sind unbegrenzt haltbar und lassen sich in beliebigen Farbvariationen herstellen.

Wenn ein Nahrungs- oder Genussmittel besonders farbenfreudig ist, so hat dies mit der Qualität nicht das geringste zu tun. Die Weisses des Mehls wird vielfach als Gradmesser für die Güte angesehen, obwohl das unnatürliche Weiss eine Entfernung wichtiger Vitamine bedeutet und oft sogar durch chemische Bleichung erzeugt wird. Ebensoviele kann ein besonderer Geschmack, der durch Aromen erzeugt wird, eine besondere Güte verraten. Schreiende Farben von Bonbons und Limonaden sind überflüssig. Eine giftgrüne Waldmeisterbrause dürfte kaum besonders appetitanregend wirken. Zusätze echten Fruchtsaftes wären besser.

Manche Menschen haben Angst vor dem Buttergelb, dessen Schädlichkeit vor 20 Jahren entdeckt wurde. Buttergelb wird heute aber in keinem Land mehr verwendet. Auch das Gelb der neuseeländischen Importbutter ist harmlos. Intensiv gelbe Butter ist entweder mit Möhrenextrakt gefärbt oder die Kühe haben frisches Grünfutter gefressen. Auch gefärbte Marmelade und den rötlich getönten Seelachs kann man ohne Sorge geniessen. W. Ha.

Ein altes St.-Galler Berggasthaus verschwindet

Abbruch und Neubau auf dem Freudenberg

Die Diskussion über die Frage, ob das im Jugendstil gehaltene, von der Ortsbürgergemeinde St. Gallen als Eigentum verwaltete Berggasthaus «Freudenberg», südlich der Stadt St. Gallen auf der markanten gleichnamigen Kuppe gelegen, abgebrochen, ersetzt oder nicht ersetzt werden soll, ferner auf welche Weise allenfalls ein neuer Berggasthof entstehen soll und welchen Zwecken er zu dienen hätte, hat in den letzten Monaten und Jahren in der Öffentlichkeit St. Gallens und Umgebung die Gemüter heftig erregt. Eine Einigung konnte nirgends erzielt werden. Die Vorschläge erstreckten sich vom intransigenten Naturschutzaspekt bis zum restlosen Kommerzialisierung der von einem ruhigen, schönen Wald umgebenen Bergkuppe, die, nach dem Beschluss der schliesslich einzig zuständigen Instanz, der Eigentümerin, nämlich der Ortsbürgergemeinde, eine «Oase der Ruhe» bleiben soll. Indessen kommt auch die im wesentlichen konservative Ortsbürgergemeinde nicht darum herum, den von den Vorvätern durch den Bau des bisherigen Berggasthauses vorgezeichneten Schritt nachzumachen und für später an Stelle des abgerissenen Objektes ein neues, bescheidenes Berggasthaus vorzusehen.

Dem langen Streit wurde dieser Tage durch eine Mitteilung des St.-Galler Bürgerrates ein vorläufiges Ende bereitet. Darin heisst es, dass sowohl eine Wiederverwendung des jetzigen Gasthauses als auch ein Umbau ausser Betracht falle. Dem Abbruch stehe damit nichts im Wege. Mit den Organen des Luftschutzes wurde Verbindung aufgenommen, mit dem Resultat, dass das historische Berggasthaus, das den Vätern als das Nonplusultra vorkam, die heutige Jugend jedoch zu nichts mehr als zum Spott reizt, demnächst «übungsgerichtet» vom Luftschutz abgerissen wird. Ausgerechnet in den Sommermonaten August und September wird das Gasthaus also nicht zur Verfügung stehen, zu

jener einzigen Zeit, während welcher man allenfalls den Freudenberg zu frequentieren gelaunt wäre und während welcher die ausländischen Gäste St. Gallen einen Besuch abstatten.

Das endgültige Neubauprojekt, zu dem sich die Ortsbürgergemeinde grundsätzlich bekennt, soll im Spätherbst beratschlagt werden. In der Zwischenzeit wurde ein Projektwettbewerb in Aussicht genommen, der indessen schon deshalb ein fragliches Unternehmen bleibt, weil niemand genau weiss, was nun eigentlich an Stelle des veralteten Berggasthauses gebaut werden soll. Hier scheiden sich die Gemüter, wie gesagt. Vor allem sieht man jetzt soweit klar, dass die Erfordernisse des Tourismus sich nicht mit den Wünschen der Naturschützer und dem idealen Gedanken geneigten Ortsbürgerrat decken. Im Verkehrsverein St. Gallen sind in den vergangenen Monaten über die Gestaltung des Freudenbergs mehrere Aussprachen gepflegt worden.

Der Verkehrsverein verlangt eine grosszügige Lösung. Der Freudenberg als idealer Aussichtspunkt müsse auch dem Fremdenverkehr dienbar gemacht werden, was bis anhin nur in beschränktem Umfang der Fall war. Eine grosszügige Lösung ist jedoch nur denkbar, wenn der Freudenberg durch eine Autostrasse erschlossen wird. Aber gerade diese Autostrasse ist es, gegen die sich der Konservatismus der Bürger, die finanzielle Reserviertheit der Bauverwaltung und der Naturschutzfreund als Front zusammengeschlossen. Da praktisch das ganze Gebiet im Besitz der Ortsbürgergemeinde ist – zu unterscheiden von der politischen Gemeinde – ist der Bau einer Zufahrtsstrasse praktisch bereits am Veto der Ortsbürgergemeinde gescheitert. Damit aber auch ein «grosszügiger Ausbau», wie er den Fremdenverkehrsinteressenten vorschwebt.

Es darf in diesem Zusammenhang darauf hingewie-

sen werden, dass die Gaststätte in den letzten Jahren äusserst unrentabel war. Der von der Ortsbürgergemeinde verlangte Pachtzins wurde immer kleiner, die Unterhaltskosten für das alternde Gebäude immer grösser. Je mehr der Autotourismus aufkam, um so weniger Leute lustwanderten im nicht erschlossenen Freudenberg, obwohl es sich eigentlich um den schönsten Aussichtspunkt in der Umgebung handelt, mit Blick weit nach Deutschland, Österreich, in das Voralpenmassiv des Alpeins mit Säntis und in den Thurgau. Aber man kann heute den Leuten nicht mehr wie dereinst zumuten, auf schlecht unterhaltenen Wegen einen beschwerlichen Aufstieg zu unternehmen, um dann erst noch in einem baufälligen Restaurant bewirtet zu werden. Dies hat zu einer rapiden Frequenzminderung des Restaurants geführt. Es ist fraglich, ob mit dem neuen «bescheidenen» Berggasthof bessere Erfahrungen gemacht werden.

Verkehrsverein Untersee und Rhein

fh. Der Verkehrsverein Untersee und Rhein, dem die schweizerischen und deutschen Verkehrsvereine von Kreuzlingen bis Neuhausen angeschlossen sind, hielt am Mittwoch, den 11. Juli, im Hotel «Glarisegg» in Steckborn die sehr gut besuchte Generalversammlung ab, die Präsident Dr. K. Schwaninger (Stein am Rhein) mit ehrendem Nachruf auf den verstorbenen Schiffsfahrtsdirektor Emil Oetli in Schaffhausen, der seit langen Jahren dem Vorstand des Untersee-Verkehrsvereins angehört hatte, eröffnete. Besonders würdigte der Vorsitzende die propagandistischen Verdienste des Verstorbenen um die Untersee- und Rheingegend. Die Versammlung ehrte den Toten in der üblichen Weise.

Der von Dr. K. Schwaninger verfasste Jahresbericht für das Jahr 1955 wurde einstimmig genehmigt und verdankt. Er verschaffte einen eingehenden Einblick in die Tätigkeit des Vereins und des Vorstandes und enthielt eine Übersicht über die Arbeit in den einzelnen Sektionen. Überall wurde der Werbung und der Ortsverschönerung alle Aufmerksamkeit geschenkt, ebenso dem Verkehr auf Schiene, Schiff und Strasse. Der von Kantonsrat E. Hausmann (Berlingen) vorgelegten Jahresrechnung des Vereins stimmte die Versammlung einhellig zu.

Gleichzeitig waren zwei Ersatzwahlen zu treffen. Für den verstorbenen Schiffsfahrtsdirektor E. Oetli wählte die Versammlung einstimmig den neuen Schiffsfahrtsdirektor Robert Osterwalder, so dass die direkte Verbindung zwischen Verein und Schiffsfahrtsgesellschaft wieder hergestellt ist. Leider wünschte auch der seit 1945 amtierende Präsident Dr. K. Schwaninger als Leiter des Vereins aus gesundheitlichen und Altersgründen zurückzutreten. Oberbürgermeister Dr. Fr. Knapp (Konstanz) würdigte als Vizepräsident der Organisation die grossen Verdienste Dr. Schwaningers, der es in den 11 Jahren der Nachkriegszeit gut verstanden hatte, die Geschichte dieser deutsch-schweizerischen Verkehrsvereine zu lenken. Dr. Schwaninger bleibt jedoch weiterhin Mitglied des Vorstandes. Als Nachfolger wurde Redaktor Dr. W. Rüedi (Kreuzlingen) vorgeschlagen und einstimmig zum neuen Präsidenten gewählt. Für das geschenkte Vertrauen dankte der Gewählte.

In der allgemeinen Aussprache wies Dr. K. Schwaninger auf die vom Verein herausgegebene Werbeschrift «Das Untersee- und Rheingebiet im Fremdenverkehr»

Le prix des poires Williams

Le Service fédéral du contrôle des prix a établi des prescriptions concernant les prix des poires Williams du Valais. Aux termes de ces prescriptions, les prix à la production sont fixés, comme nous l'avons déjà indiqué, aux taux maximums suivants: classe I, 47 centimes, classe II, 32 centimes, le kilo net, franco dépôt de l'expéditeur.

Pour les livraisons franco gare de départ, marchandise enwagonnée, la marge des expéditeurs est fixée au taux maximum de 10 centimes par kilo net, pour les poires entreposées avant leur expédition; elle est réduite à 8 centimes par kilo net, pour les poires livrées siôt cueillies ou fournies aux fabricants de conserves. Ces prix et ces marges ne peuvent être revendiqués que pour des poires Williams du Valais conformes aux prescriptions de la Fruit-Union suisse relatives aux qualités des produits.

Le prix de vente aux consommateurs sera vraisemblablement de 90 centimes à 1 franc selon les régions du pays, pour les poires Williams de première classe.

von stud. rer. pol. R. Züger hin, die als gute statistische Arbeit gewertet werden darf. In Berlingen und Stein am Rhein wurden zwei *Wanderwege* hergestellt und auch die Frage des Fortbestandes der *Bahnhöfe Ertwil-Singen* durch Kantonsrat E. Hausmann und Regierungsrat Schärer (Schaffhausen) kurz erörtert. Da die Kantone Schaffhausen, Zürich und Thurgau und die deutsche Nachbarschaft, vor allem Singen, mit aller Vehemenz für eine Weiterführung der Bahn eintraten, dürfte Hoffnung bestehen, die Bahnlinie am Leben zu erhalten. Diskutiert wurde auch über die Fahrplanverbindung Untersee-Thurgau. *Steckborn* wurde für seine *Festspiele* gutes Wetter gewünscht, Oberbürgermeister Dr. Knapp gab Aufschluss über die im Herbst in Konstanz stattfindende *Dreiländerschau des Gaststättengewerbes* und der Departementssekretär dankte Dr. K. Schwaninger namens der thurgauischen Regierung und des zuständigen Departementschefs für die langjährigen Verdienste um den Verkehrsvereins Untersee und Rhein.

BÜCHERTISCH

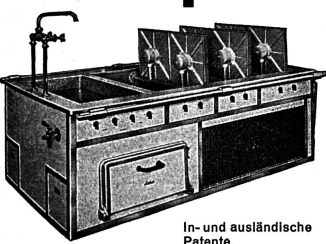
Die schweizerische Autobahn

Seit einigen Jahren beschäftigen sich alle Strassenbenützer in der Schweiz mit der Frage, ob und wann auch in unserem Land Autobahnen ihrer Entstehung entgegenstehen. Auch ausländische Touristen und Geschäftsleute, welche unser Land besuchen, verfolgen mit grossem Interesse die Entwicklung. Selbstverständlich sind auch die zuständigen Behörden nicht untätig geblieben. Die «Sie und Er» dieser Woche veröffentlicht einen interessanten Bericht über die Vorarbeiten und die bestehenden Projekte. Die gleiche Ausgabe der Zeitschrift enthält eine Farbreportage von Lotte und Dr. Hans Hass mit Unterwasseraufnahmen aus dem Roten Meer.

Redaktion – Rédaction
Ad. Pfister – P. Nantermod
Insartenteil: E. Kuhn

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

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

Locher

Zu verkaufen

in schönem Ferienort am Genfersee, gesundheitshalber, gut eingerichtete

Wäscherei und Glättere

Prima Kundschaft vorhanden. Passend für Geschwister oder Ehepaar, evtl. mit Wohnung. – Offerten unter Chiffre W G 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apéritif à la gentiane

SUZE

l'ami du connaisseur

NEU VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

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

Kaufen Sie VIM im Kessel
zu 10 oder 15 kg!

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

V/GK 1

VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Täglich ein Glas
Henniez-Lithinée



HENNIEZ LITHINÉE

• REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Polstermöbel
für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)
Telephon (051) 91 68 18



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

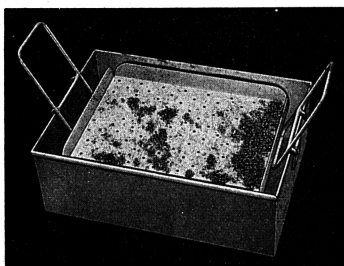
ENGLAND

Englischkurse für Anfänger u. Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch
das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telefon (051) 344933

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telefon (051) 286011, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

SUPERBA

Die feinen
Bettwaren

Erstklassige
Matratzen

Decken
aller Art

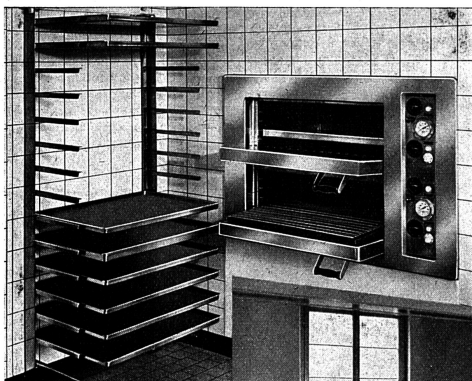


Erhältlich im Fachgeschäft

Hergestellt von
SUPERBA S.A. BÜRON/LU



DIE HOTELKÜCHE IM JAHRE 1957



Besuchen Sie am
Comptoir Suisse in
Lausanne, 8.-23. Sept.,
die interessante Aus-
stellung in der Halle 1,
Stand 12: „Die Hotel-
küche im Jahre 1957“.

**ROBERT MAUCH · ELRO-WERK
BREMgarten · AG · TEL. 057 71777**

GIGER-KAFFEE

– ein vollendeter Genuss –

ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleich-
bleibende beste Qualität!

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

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3

Telefon (031) 22735



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL

Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67



NEU!

LUCUL- Crème-Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch:

Ein Versuch lohnt sich!



LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telefon (051) 467294

Spezialfabrik f. feine Bouillions, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Gelegenheit für Brautpaar

Ab Lagerausstellung geben wir
eine handverlesen gearbeitete,
prachtvolle

2-Zimmer- Aussteuer

ausserst günstig ab. Modernes
Doppelschlafzimmer, grosser
Schrank mit Wäscheabteil, eleg.
Toilette mit Kristallspiegel, dazu
ganz erstkl. Bettinhalt, Feder-
kern-Matratzen mit bestem Da-
mast (10 Jahre Fabrikgarantie),
hübscher Bettüberwurf, 3teilige
Bettumrandung, durchgewoben,
Freihercher, gepolstert, mit
Volant, sehr schönes Bild, Dek-
ken- und Nachtschlampen.

Heimliches Wohnzimmer mit
Buffetschrank, Nussbaum hart,
Sekretär, Vitrine, Aussenschub-
laden, innen weiss Ahorn, gr.
Auszugstisch, Blatt Nussbaum, 4
bequeme Stühle mit Eckenver-
stärkung, Liegesofa mit la Woll-
stoffbezug, feine Polsterarbeit,
2 Fauteuils, Salontisch, Ständer-
lampe mit flöttem Tüllschirm,
Radiotisch, hübscher Blumen-
hocker, schwerer Wollteppich,
2x3 m, sehr schönes Dessin,
prächtiger Sarmiger Leuchter;
grosses Bild. Korridormöbel:
Reizende Hutschale, Schirm-
ständer und Spiegel. Küche:
Massiver Küchentisch mit Schub-
lade, 3 Tabourettes. Alles mit
Inlaid. Zusammen mit 10 Jahren
Fabrikgarantie franko Haus
nur Fr. 3640.-

Auf Wunsch weitgehende Zah-
lungsvereinfachung. Gratislage-
rung möglich.

Bitte vergleichen Sie!

Diese reichhaltige Zusam-
stellung zu diesem Preis finden
Sie nur im

**Möbelhaus Zypresse AG.
Zürich 4**

Zypressestrasse 85, Tel. (051)
275244.

Steppdecken- anzüge

weiss oder farbig,

machen Ihre Decken wie-
der wie neu.

Verlangen Sie bitte
Muster.



Wäschefabrik

Telefon 058/44 41 64

Ladengeschäft

Zürich, Pelikanstrasse 36

Telefon 051/25 00 93



Blumen f. Hotel und Restaurant

Nelken, Gladiolen, Rosen.
Verschied. Sommerblumen,
gemischt, senden wir Ihnen
100 Stück für Fr. 8.-. Sendun-
gen über Fr. 15.-. Porto und
Verpackung frei.

Blumen-Kummer, Baden

Weite Gasse 7

Tel. (056) 6 62 88

A vendre

pour saison d'hiver 1956/57,
cause maladie,

petit hôtel

18/20 lits, avec tea-room et

restaurant dans station en

vogue Préalpes vaudoises,

situé en bordure route prin-

cipale. Ouvert 10 mois par an.

Excellente affaire pour cui-

siner, vu possibilité de dé-

veloppement. Capital néces-

saire Fr. 90.000.- env. Ecrire

sous chiffre A V 2018 à

l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Sie sparen

wenn Sie Ihre am Rand
oder Fuss defekten Gläser
statt wegwerfen mit sen-

Ich schleife Ihnen alle Gläser

zu billigen Preisen wie-
der neu. Ernst Lauber, Sä-
gern bei Biel, Bahnstation
Brugg bei Biel.

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-.

O. Locher, Baumgarten, Thun



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Café-Restaurant

avec immeuble

affaire de tout premier ordre

à vendre dans ville du littoral du Léman. Situation
excellente. Cadre magnifique. Chiffre d'affaires
élevé. Bénéfices importants. Nécessaire pour tra-
iter: Fr. 100.000.-. Gérances G. Dubou, Grand-
Chêne 8, Lausanne, tél. (021) 223565.

Fabrikneue

«SWEDA» Hotelkasse

weit unter Neupreis abzugeben. Diese Maschine
dient zu laufenden automatischen Nachführungen
der Gästerechnungen, ist mit 10 Zählwerken aus-
gerüstet und besitzt die automatische Zeilenwahl
für die richtige Einführung der Fakturen-Formu-
lare. H. Baldegger, Registrierkassen und Büro-
maschinen, Bern, Tel. 25833, Kapellenstrasse 25.

Glance-Anlagen

Wegen Einführung eines neuen Serie-Typen einige
Occasions-Anlagen (neu/betriebstauglich); Typen-
grösse kann noch auslesen werden) mit gros-
sem Rabatt

zu verkaufen

STANDARDWERKE AG., Abt. Kühlanlagen,
Birmensdorf, Zürich, Tel. (051) 954202.

Infolge Todesfall zu verkaufen
neuzustellend eingerichtetes

Hotel-Restaurant

(keine Wirtprüfung); fliessend Wasser, Zentral-
heizung, Dependence, Garage usw. in bevorzug-
ter Gegend der Ostschweiz. Anzahlung 80.000 Fr.,
Preis 260.000 Fr., Zinsentnahmen 2800 Fr. Umsatz
steigt steigend. Offerten an Chiffre OFA 5341 Z an
Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Zu verkaufen gegen bar oder 100% WIR

Trommelwaschmaschine

Wys, 15/18 kg, elektrischer Antrieb, Holz/Kohlen-
feuerung.

Büroschreibmaschine Halda

Wagenbreite 32 cm, mit Buchhaltungs-Aufsatz.

Holko-Herd

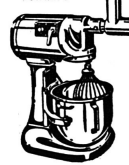
E. Gerber-Hoener, Park, Interlaken, Tel. (036)

22718.

Inserieren bringt Gewinn!



Tausendfach
bewährt



**Universal-
Küchenmaschinen**

zum Rühren - Schwingen - Kne-
ten - Hacken - Schneiden - Reiben -
Passieren - Früchtepressen - Mah-
len - Büchsenöffnen - Schleifen -
Silberpolieren - Glacéherstellen
usw. Modelle ab Fr. 1250.-

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH

Stöckstr. 45
Tel. (051) 27 80 99