Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **66 (1957)**

Heft 29

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A. Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

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

Nr. 29 Basel, den 18. Juli 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 18 juillet 1957 **N° 29**

Relations entre les dimensions des hôtels saisonniers et leurs possibilités de rendement

La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie contrôle 566 hôtels représentant 42 073 lits et elle dispose ainsi d'un matériel statistique suffisant pour entreprendre des études commerciales et scientifiques sur le rendement d'exploitation de nos entreprises. C'est pourquoi on lit chaque année, avec le plus vif intérêt, le rapport de gestion que publie l'institut de secours de la Confédération en faveur de l'hôtellerie, car chacun d'eux résume, en un chapitre spécial, une étude faite par les spécialistes de l'hôtellerie.

Cette année la S.F.S.H. a cherché à mettre en évidence les rapports existant entre *les dimensions (volume calculé en m3) et les possibilités de rendement des hôtels saisonniers*. Les conclusions auxquelles elle abouit sont riches d'enseignements et nous pensons qu'il est utile de les reproduire ci-dessous.

Le rapport 1956 de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie contient en outre, à côté des renseignements généraux sur la fréquentation des hôtes qui ont séjourné dans les hôtels suisses, une série de tableaux résumant la situation de 523 entreprises hôtelières. Les moyennes de pourcentage que l'on y trouve peuvent donner des points de comparaison précieux pour l'exploitation de chaque établissement. Nous aurons peut-être l'occasion d'y revenir ultérieurement. (Réd.)

Au cours des dernières années, les études scientifiques concernant l'exploitation des hôtels ont fait des progrès considérables tant sur le plan national que sur le plan international. Ainsi les hôteliers de la République fédérale d'Allemagne, de l'Autriche et de la Suisse s'efforcent d'adopter les mêmes bases et les mêmes méthodes de comptabilité de façon à permettre des comparaisons internationales. Cependant, un point n'a pas encore fait l'objet d'études précises. C'est la relation entre les dimensions de l'entreprise – c'est-à-dire son volume calculé en mètres cubes – et son rendement. Il est surprenant que l'on ne se soit pas encore voué à cette étude, car il est certain que la relation entre les dimensions de l'hôtel d'une part et le nombre de lits et de sièges disponibles d'autre part peut exercer une influence considérable sur la rentabilité de l'entreprise. Si jusqu'ici ce problème n'a guère retenu l'attention, c'est entre autres parce que les nouvelles constructions d'hôtels ont été relativement rires jusqu'à ces dernières années. Les changements de propriétaires qui interviennent dans l'hôtellerie résultent souvent de cessions entre membres de la même famille et ces cessions se font à des prix spéciaux. En cas de vente à des personnes étrangères à la famille, c'est en général la valeur de rendement qui fait règle pour déterminer le prix de vente. Lorsqu'il s'agit d'un nouvel hôtel à construire, sa valeur de rendement peut être déterminée d'une manière relativement précise en prenant comme base de comparaison les comptes d'exploitation d'autres hôtels et en calculant sur cette base les possibilités de rendement. Cependant, malgré cela, il n'est certainement pas superflu d'établir des règles permettant de déterminer les dimensions (volume calculé en mètres cubes) que doit avoir un hôtel pour bénéficier des conditions d'exploitation les plus rationnelles et les plus favorables.

L'enquête que nous reproduisons ci-après repose sur la documentation réunie à la fin de la dernière guerre au moment où l'on a procédé à un inventaire de notre hôtellerie conformément à l'action Meili. Nous avons pu réunir à cet effet une documentation provenant de 106 hôtels dont nous connaissions les résultats d'exploitation. Toutefois, il est évident que ces chiffres – qui constituent des moyennes – ne peuvent pas être considérés comme représentatifs de l'ensemble de l'hôtellerie suisse.

*Dimensions (volume calculé en m³) et possibilités de rendement des hôtels (hôtels de saison) *)*

	Hôtels de 30 à 80 lits (42 entreprises)	Hôtels de 80 à 150 lits (43 entreprises)	Hôtels de plus de 150 lits (21 entreprises)
Importance de l'entreprise (nombre de lits)	49	98	243
Volume moyen par lit	130 m³	168 m³	230 m³
Pourcentage d'occupation des lits			
a) calculé sur 365 jours	39,5 %	36,6 %	25,9 %
b) calculé sur le nombre de jours effectifs d'exploitation	63,0 %	63,2 %	54,9 %
	fr.	fr.	fr.
Moyenne des recettes d'exploitation	22.25	28.46	42.37
Chiffre d'affaire par m³	24.71	22.55	17.48
Résultat d'exploitation I par m³ **)	7.62	7.28	5.36
Valeur de rendement par m³	76.24	72.77	53.58

*) Le volume évalué en m³ comprend également les bâtiments accessoires tels que dépendances, chambres à lessive, etc.

**) Le résultat d'exploitation I représente l'excédent des recettes sur les dépenses nettes de l'entreprise. Il n'a pas été tenu compte des frais d'entretien des immeubles et du mobilier, des impôts, des intérêts, des amortissements ainsi que de la rémunération de la direction.

Valeur de rendement par m³ en fonction de la fréquentation annuelle

Pourcentage d'occupation des lits, calculé sur 365 jours ***)	Hôtels de 30 à 80 lits: Nombre des entreprises	Hôtels de 30 à 80 lits: Valeur de rendement par m³ fr.	Hôtels de 80 à 150 lits: Nombre des entreprises	Hôtels de 80 à 150 lits: Valeur de rendement par m³ fr.	Hôtels de plus de 150 lits: Nombre des entreprises	Hôtels de plus de 150 lits: Valeur de rendement par m³ fr.
10–20 %	2	23.69	6	32.12	8	32.64
20–30 %	9	44.77	12	54.59	6	62.94
30–40 %	11	64.90	11	68.17	5	64.11
40–50 %	11	100.83	4	80.83	2	87.62
plus de 50 %	9	113.83	10	116.13	–	–

***) Le pourcentage d'occupation des lits indique dans quelle proportion les lits disponibles ont été effectivement utilisés, *en calculant ce pourcentage sur l'ensemble de l'année*. Si ce pourcentage est calculé sur *la période pendant laquelle l'hôtel est ouvert*, il s'élève, pour la moyenne de 106 hôtels compris dans l'enquête, à 54,9 et 63,2 % (voir tableau «Dimensions» ci-dessus).

Ainsi que nous l'avons déjà relevé, ces chiffres n'ont pas une valeur absolue. Ils permettent cependant certaines constatations intéressantes et ils ouvrent la voie à de nouvelles études scientifiques sur l'exploitation des hôtels. D'autre part, comme les conclusions qu'on peut en tirer ont vraisemblablement une valeur dépassant le cadre des entreprises ayant fait l'objet de l'enquête, nous les résumons ci-après comme suit:

1. Plus augmente le chiffre représentant la moyenne de m³ par lit, plus diminue la moyenne du chiffre d'affaires et du rendement d'exploitation calculé également par m³.
2. Le rapport entre la moyenne de m³ par lit et le rendement d'exploitation calculé par m³ dépend naturellement avant tout du degré d'occupation des lits et du prix de pension obtenu. Un hôtel où le chiffre représentant la moyenne de m³ par lit est relativement élevé peut, aussi bien au point de vue des conditions d'exploitation qu'au point de vue du rendement, se trouver dans une situation relativement favorable par rapport à un hôtel où ce chiffre est inférieur, à condition que des prix plus élevés lui permettent de compenser l'excédent de son volume en m³.
3. Un grand hôtel où la moyenne de m³ par lit est élevée – nous avons en effet dans notre enquête des entreprises où la moyenne de m³ par lit dépasse 300 m³ – ne se trouve pas nécessairement dans une situation économique défavorable par rapport à un petit hôtel où la moyenne de m³ par lit est en général 80 à 100 m³.
4. Selon les comptes de construction d'hôtels édifiés au cours des dernières années et dont nous avons eu l'occasion de prendre connaissance, le prix de revient du m³ (à l'exclusion du mobilier) est évalué actuellement dans les villes et dans les centres touristiques de 180 à 200 fr. Ces prix sont considérablement plus élevés qu'autrefois et ils s'expliquent par l'augmentation du confort et l'amélioration des installations techniques (bains, douches, WC privés, téléphones privés, etc.). Le calcul de la valeur de rendement par m³ se fait sur la base des derniers résultats d'exploitation capitalisés à 10 %. Il résulte des calculs faits que, dans les trois groupes d'hôtels compris dans notre enquête, la valeur de rendement ne correspond en général qu'au quart ou au tiers du montant que les frais de construction exigent actuellement par m³.
5. Au point de vue rendement, la construction de nouveaux hôtels de saison ne se justifie que si l'on se trouve en présence de conditions particulièrement favorables. Ce principe garde sa valeur, même sie l'on tient compte du fait que les entreprises hôtelières munies du dernier équipement moderne s'assurent plus facilement une clientèle et peuvent ainsi demander des prix plus élevés.

Les chiffres que nous avons ainsi établis ne comprennent aucune donnée provenant d'hôtels situés dans les villes. Ces hôtels, ouverts toute l'année et bénéficiant d'une fréquentation plus constante, se trouvent dans une situation bien plus favorable que l'hôtellerie de saison. En particulier, le degré d'occupation des lits est beaucoup plus élevé puisque, selon la statistique établie par notre institut sur les hôtels des villes, l'occupation est en moyenne de 65 à 80 %. Grâce à cela, les entreprises des villes enregistrent des résultats et un rendement qui, calculés par m³, correspondent approximativement au coût actuel de construction. C'est pourquoi, grâce à la fréquentation favorable dont les hôtels situés dans les villes ont bénéficié au cours de ces dernières années, il a été possible d'y construire toute une série de nouveaux hôtels qui, pour l'instant, donnent des résultats satisfaisants et qui semblent également devoir être à l'abri de menaces financières à l'avenir s'ils comprennent la nécessité d'affecter entièrement leurs bénéfices à la consolidation de leurs dépenses d'investissement, et cela aussi longtemps que la situation reste favorable. D'ailleurs, pour la grande majorité des hôtels construits dernièrement dans ces villes, le nombre moyen de m³ par lit reste bien en-dessous de la moyenne enregistrée par les anciens hôtels. Au cours de ces derniers temps, le degré d'occupation des entreprises hôtelières a pu être amélioré par le système des «grands lits» qui permet, en cas de fréquentation favorable, d'utiliser pour deux personnes un lit prévu en principe pour une personne. En même temps, l'espace dont disposent les hôtes résidant à l'hôtel a été considérablement réduit et souvent l'espace ainsi économisé est affecté à d'autres buts, par exemple à des magasins ou à des bureaux. S'il est devenu indispensable de recourir à ces nouvelles méthodes de construction, c'est parce que le coût de la construction a augmenté dans des proportions plus considérables que le prix de la pension et le prix des chambres. Cette nouvelle méthode ne peut d'ailleurs être appliquée que dans les villes ou dans les grands centres touristiques.

L'effort de rénovation de la S.F.S.H.

Puisque l'on parle constamment de l'effort de rénovation de l'hôtellerie, les chiffres suivants permettront de se rendre compte de l'activité de la Société fiduciaire suisse dans ce domaine.

Un total de crédits de rénovation de 4 155 500 francs accordés par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie a permis de réunir des *fonds de rénovation* pour un montant de 9 447 000 fr. Les travaux exécutés concernaient 69 entreprises hôtelières avec 5536 lits. Les dépenses engagées représentent en moyenne 1706 francs par lit, dont 751 fr. provenaient de la S.F.S.H.

Les fonds investis ont été utilisés comme suit:

	Fr.
Rénovation des toitures et des façades	424 000
Rénovation de l'entrée de l'hôtel	230 000
Rénovation des halls, salons et fumoirs	203 000
Rénovation des salles de jeux et restaurants	2 070 400
Rénovation des chambres d'hôtes et des chambres destinées au personnel	2 607 000
Rénovation des cuisines et des installations frigorifiques	682 500
Rénov. des installations de blanchisserie	271 500
Rénovation des installations de chauffage	530 000
Rénovation des garages	65 000
Entretien général des bâtiments	727 500
Installation de bains, WC et eau courante	1 333 600
Installation d'ascenseurs	240 000
Installation du téléphone et de signaux	62 500
Total	9 447 000

L'on notera encore que c'est l'hôtellerie grisonne qui a fait le plus usage des crédits de rénovation de la S.F.S.H. (1 743 900 fr.), puis l'hô-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Benzindevisencheck für ausländische Automobilisten in Frankreich 2
Le taux d'escompte de la Banque nationale suisse 3
Umschau 3
Verkehrsverein Zürich am Rheinfall . . 3
Nouvelles touristiques de l'étranger . . . 4
Auskunftsdienst 6
Fachecke 12

tellerie du nord-est de la Suisse (1 140 000 fr.). Cette région de notre pays a obtenu les prêts les plus élevés par lit d'hôte, soit 1866 fr. Le Valais en a fait le moins usage, puisque la somme totale empruntée par l'hôtellerie de ce canton pour des rénovations est de 276 000 fr., ou de 754 fr. par lit.

Comme on le voit, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie fait un énorme effort pour favoriser les rénovations d'hôtels, mais les moyens dont elle dispose sont limités. Elle voit donc avec satisfaction la constitution de la *Société coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière* qui pourra l'assister dans sa tâche en mobilisant davantage de crédits bancaires et privés.

Die Umfahrung von Kurorten

Ein wichtiges Verkehrsproblem . . .

Die rapide Zunahme des motorisierten Strassenverkehrs hat für viele Dörfer und Städte, aber auch für Kurorte, dem Problem gerufen, wie der Durchgangsverkehr vom Dorfkern ferngehalten werden kann. Es geht dabei vor allem um zwei Dinge: um die *Sicherheit* der nicht motorisierten Strassenbenützer und um die *Verminderung des Verkehrslärms*. Gerade unter diesen Gesichtspunkten haben sich vielerorts unhaltbare Verhältnisse herausgebildet. In Kurorten ist die Strasse von jeher eine beliebte Promenade der Kurgäste. Man denke etwa an den Höheweg von Interlaken oder an die enge Dorfstrasse von Pontresina. Der Riesenverkehr, der sich heute durch diese Strassen wälzt, macht indessen, dass ein Promenieren auf ihnen, selbst wenn Trottoirs vorhanden sind, kein Vergnügen mehr ist und dass ein Überschreiten der Strassen grösste Vorsicht erheischt, will man nicht sein Leben riskieren. Vermehrter Staub, Benzin- und Ölgestank sind für viele Kurorte ebenfalls keine besondere Empfehlung. Dazu kommt noch, dass vor allem die Roller und Motorräder nicht gerade geräuschlos fahren, aber auch die Automobile, die wegen der Verkehrsdichte oft in den untern Gängen fahren müssen und häufig zu stoppen gezwungen sind – ganz zu schweigen von den schweren, mit Dieselmotoren ausgerüsteten Cars und Lastwagen – erzeugen einen Lärm, der selbst weniger sensiblen Naturen auf die Dauer auf die Nerven gehen muss. Schlimm ist, dass der Verkehr an gewissen Orten, namentlich über das Weekend, bereits in aller Herrgottsfrühe einsetzt und die Gäste aus dem erquickenden Schlaf weckt, und erst spät in der Nacht – wenn überhaupt – aussetzt und die Ruhe und Erholung Suchenden lange am Einschlummern hindert. Schwerwiegend ist, dass der heutige Grad der Verkehrsdichte und damit des Verkehrslärms noch keineswegs sein Maximum erreicht hat. Sowohl die Zahl der mit Motorfahrzeug einreisenden Touristen als auch diejenige der neuimmatrikulierten Motorfahrzeuge im eigenen Land deutet darauf hin, dass die Entwicklung des Strassenverkehrs sich in der Richtung einer unaufhaltsamen Steigerung bewegt, deren Ausmass noch gar nicht abzusehen ist.

. . . und seine Lösung

Es ist verständlich, wenn sich immer mehr Stimmen regen, die als radikale Lösung gegen die Verkehrskalamität in Dörfern, Kurorten und Städten die *Umfahrungsstrasse* fordern, wo immer sie technisch möglich ist. Das Ziel der Umfahrungsstrasse ist, *den Durchgangsverkehr von den die menschlichen Siedlungen durchquerenden Strassenzügen abzulenken* und dadurch im Ort selbst wieder erträgliche Verkehrsverhältnisse zu schaffen. Leider gibt es immer noch Kreise, die von einer Umfahrungsstrasse eine Gefährdung ihrer geschäftlichen Interessen befürchten. Diese Befürchtungen dürften in den meisten Fällen auf einem *Trugschluss* beruhen. Mit der Umfahrung wird kein Ort vom Verkehr abgeschnitten. Gerade derjenige Fahrer, der es nicht eilig hat, und der die Reize einer gemächlichen Fahrt durch malerische Orte geniessen möchte, wird die Rennbahn verlassen, mit Vorliebe durch die Ortschaften «bummeln» und einen Halt einschalten, wo ihn die Lust dazu ankommt oder wo ein Wirtshausschild ihn lockt. Denn wenn einmal 999 ‰ der Motorfahrzeuge, die bisher – ohne einen Halt einzuschieben – einfach eine Ortschaft durchfuhren, nunmehr aus dem Stadt- oder Dorfverkehr wegfallen, so sind für das restliche Promille geradezu ideale Voraussetzungen geschaffen. Die oft endlosen Autokolonnen, die, wenn sich die Geschwindigkeitsbeschränkung durch das neue Motorfahrzeuggesetz auf 50 km innerorts Wirklichkeit werden sollte, noch grössere Verkehrsstauungen bewirken werden, erschweren das Ausbrechen im Sinne von Abzweigen schon aus psychologischen Gründen selbst für jene Automobilisten, die eigentlich geneigt wären, an einem bestimmten Orte Halt zu machen.

Rheinfelden hat begriffen

Das Städtchen Rheinfelden, Solbad-Kurort, an der Hauptstrasse Basel–Frick–Zürich und Basel–Laufenburg–Winterthur/Schaffhausen gelegen, leidet besonders unter den dortigen Verkehrsverhältnissen. Diese Strasse gehört zu den stärkstfrequentierten der Schweiz. Sie kreuzt diejenige, die vom Bahnhof ins Kurzentrum führt und überquert à niveau die Eisenbahnlinie beim Hotel Drei Könige, was bei dem starken Bahnverkehr zu häufigen Stauungen führt. Dieser Bahnübergang, der von allen Automobilisten verwünscht wird, sollte nun nach der Meinung der Gemeindeväter verschwinden und einer Unterführung weichen. Zum zweitenmal innert zwei Jahren aber hat kürzlich die *Gemeindeversammlung* von Rheinfelden das Projekt Drei-Könige-Bahnunterführung abgelehnt, und zwar mit nahezu 400 Nein gegen rund 200 Ja, also mit Zweidrittelsmehrheit. Dieser Entscheid hat indessen mit Autofeindlichkeit nichts zu tun. Die Rheinfelder befürchten – wohl nicht mit Unrecht –, dass der Bau dieser kostspieligen Bahnunterführung als *die* Lösung des Verkehrsproblems betrachtet würde, und dass somit für längere Zeit der einzig vernünftige Plan einer Umfahrungsstrasse ad calendas graecas verschoben würde. Sie wollen aber den riesigen *Durchgangsverkehr* durch die Stadt *eliminieren*, dadurch Rheinfelden zu einem lärmgeschützten Kurort machen und der Bevölkerung ermöglichen, inskünftig die Strasse wieder ohne Gefährdung überschreiten zu können. Nicht Flickwerk, das viel kostet und doch auf die Dauer keine Lösung bringt, erstreben sie, sondern eine *Umfahrungsstrasse*, die sowohl im Interesse der ortsansässigen Bevölkerung, der Gäste wie der Automobilisten liegt.

Diese Einstellung zeugt von Weitblick. Aber genügt es, dass der Kurort Rheinfelden eine grosszügige Verkehrssanierung anstrebt, da auch der Kanton wird da noch ein Wort mitzureden haben? Es ist nur zu hoffen, dass man auch in Aarau erkennt, dass die teurere Lösung auf längere Sicht gesehen weitaus die billigste ist.

Die Projektierung von Umfahrungsstrassen erträgt keinen Aufschub!

Umfahrungsstrassen sind, wie wir bereits dargelegt haben, für Kurorte von besonderer Bedeutung. Die Verwirklichung wird aber von Jahr zu Jahr schwieriger nach Massgabe der fortschreitenden Überbauung jener Gebiete, die für eine solche Strasse in Frage kommen. Deshalb sollten die Orte und Kurorte jetzt schon die nötigen Vorkehren treffen, um sich das erforderliche Gelände zu sichern, damit später eine noch teurere Expropriation vermieden wird. Auch muss darauf geachtet werden, dass die Projektierung sich organisch in die schweizerische Strassenverkehrsplanung einfügt, überall dort, wo die Umfahrung mehr als nur lokale Bedeutung hat. Das dürfte gerade auch für Rheinfelden zutreffen. Mit ihrem Eintreten für die Umfahrungsstrasse haben die Rheinfelder aber ein *Beispiel* gegeben, das nach so bösen Erfahrungen mit der Ortsdurchfahrung wie sie z. B. in Münsingen gemacht wurden, hoffentlich Schule machen wird.

Die neuen Benzindevisenchecks für ausländische Automobilisten in Frankreich

Trotz der Ermässigung immer noch teuer

Das neue System der Zuteilung von Benzin an motorisierte Auslandstouristen zu ermässigten Preisen, über dessen Grundzüge wir bereits in einer unserer letzten Nummern berichteten, wird voraussichtlich spätestens am 20. Juli in Kraft treten. Seine praktische Durchführung hat sich durch die Feiertagspause des 14. Juli, aber wohl auch dadurch etwas verzögert, dass die Bankangestellten in der französischen Provinz seit 8 Tagen in einen Streik traten, mit dessen Beendigung man wohl erst Mitte der dritten Juliwoche rechnen kann. Die Mitwirkung der Banken ist aber bei der Neuregelung unerlässlich, was aus folgenden technischen Einzelheiten hervorgeht: Jeder ausländische Tourist, der ein im Ausland immatrikuliertes zwei- oder vierrädriges Motorfahrzeug besitzt, erhält gegen Vorweisung seines Passes oder seiner Identitätskarte und seiner Fahrzeugpapiere – vorausgesetzt, dass er sich mindestens 3 Tage in Frankreich aufhält – *Benzinchecks* im Gegenwert von 25 000 fFrs., eingeteilt in Einzechecks von je 1000 fFrs. Bleibt er länger als 7 Tage, so erhält er weitere 25 000 fFrs. Checks.

Im Gegensatz zu den früheren Regelungen sind diese Benzinchecks *Zahlungsmittel*. Sie werden entweder bei einer Bank in der Heimat des Touristen – also bei jeder Schweizer Bank verabfolgt, die Korrespondenten in Frankreich besitzt – oder aber bei jeder Filiale oder am Hauptsitz einer französischen Bank im ersten Ort nach Passieren der Grenze.

Jeder Check von 1000 fFrs. berechtigt bei einer französischen Tankstelle zum Bezug von jeweils 10 Liter Super- oder 11 Liter Normalbenzin, was also genau dem französischen Tagespreis des Treibstoffs entspricht. Die Preisermässigung kommt im *Changegeschäft* zum Ausdruck. Der Berechtigte erhält nämlich einen Benzincheck von je 1000 fFrs. Nennwert gegen Zahlung von Devisen mit einem Desagio, das zwischen 42 und 44 % schwankt, wenn man die Bankprovision dazu rechnet, und zwar zahlt er entweder bei einer einheimischen oder bei der ersten französischen Bank für diese 1000 fFrs. Benzinchecks in:

Schweizer Franken 7.08 Fr. (statt 12,50 Fr.),
holländischen Gulden 6.15 fl. (statt 10,80 fl.),
D-Mark 6,80 (statt 12,20 DM) usw.

je nach dem amtlichen Kurs der betreffenden Währung.

Für Schweizer Automobilisten ermässigt sich damit der Preis pro Liter «Super» auf 55 fFrs. (statt 96,50) und für Normalbenzin auf 50,50 fFrs. (statt 90 fFrs.). Das bedeutet also einen *Preisrabatt von rund 43 %*. Da der Schweizer für 7.80 Fr. rund 10 Liter «Super» tanken kann, kommt ihn der Liter mit 70 Rappen rund 20 Rappen (also doch noch 40 %) teurer zu stehen als in der Heimat.

Nicht verbrauchte Checks können bei der letzten Filiale der Bank in Frankreich vor Verlassen des Landes oder bei der einheimischen Bank, wo die erste Rate von 25 000 fFrs. gekauft wurde, wiederum in Devisen umgetauscht werden. Jeder Missbrauch soll streng bestraft werden. An der Grenze wird scharf kontrolliert.

Obwohl die Neuregelung gegenüber dem bisherigen System einen erheblichen Fortschritt und sicherlich dauernden Anreiz für ausländische Automobilisten bedeutet, ihre Sommerferien in Frankreich zu verbringen, darf man doch einige Bedenken gegen ihre Wirksamkeit auf lange Sicht äussern. Vor allem wird auch der Devisenbenzinpreis durch die Bankprovision und die Nebenspesen verteuert. Wer nachrechnet, wird leicht feststellen, dass der Kurs des Schweizer Frankens, der bei der Bank in Zahlung genommen wird, nicht 80.40, sondern nur 78.40 fFrs. beträgt.

Devisenpolitisch handelt es sich selbstverständlich um die Festsetzung einer *neuen Francparität für den Devisenbezug*, so dass also die Zahl der multiplen Franckurse (Hotel/Touristenfrancs, Freikurs für Francnoten im Ausland, Effektendevisenkurs etc.) sich um einen «Benzintouristenfranckurs» vermehrt. Dass derartige Neuerungen an der Schwelle des Gemeinschaftsmarktes nicht geradezu ermutigende Ausblicke in die Zukunft der französischen Währung eröffnen, muss auch bei dieser Gelegenheit erneut betont werden.

Dr. W. Bg.

Holland schafft Passzwang ab

Die niederländische Regierung hat nach langem Drängen seitens verschiedener Parlamentsabgeordneter, Handelskammern und Verkehrsverbände nunmehr «bis auf weiteres» den *Passzwang für deutsche und französische Staatsangehörige abgeschafft*. Die deutschen Reisenden brauchen nur noch ihren amtlichen «Personalausweis», den jeder Bürger der Bundesrepublik besitzen muss; die Franzosen benötigen fortan nur noch ihre «Carte d'Identité». Diese Regelung ist übrigens *nicht von reziproker Wirkung*, da die Holländer keine gesetzlich vorgeschriebene Legitimation kennen und einen Reisepass billiger bekommen als einen sog. «Bewijs van Nederlandschap», aus dem ihre Nationalität hervorgeht. *FEE*

Je reviens de Bulgarie

par Bojen Olsommer

XI. Sur le chemin de Varna

Ces jours-ci, Tabso n'a plus une place, et comme on a omis de retenir les nôtres, nous voilà dans le bain. L'Etat lui-même ne peut rien y changer.

Comme l'avion ne coûte pas beaucoup plus que le train, qui est lent, et que la route attend encore son heure, les lignes aériennes sont surchargées.

Nos billets d'avion en poche, nous prenons le train. Cinq ou six heures d'un voyage confortable mais salissant jusqu'à Bourgas, dans le sillage de la locomotive à vapeur sur laquelle j'ai vainement cherché à lire *made in Switzerland*. Chaque fois que j'en vois une – et il y en a beaucoup, il n'y a que cela – je me précipite, mais jusqu'ici je n'ai pas trouvé trace de cette famille (une dizaine, je crois) que nous avons échangée une fois contre du tabac. Est-elle au vieux fer?

En revanche, je fais la connaissance du médecin-chef de l'hôpital de Bourgas. Retour de séance (le mal du siècle, ici comme ailleurs). Sa première question:

– Combien gagne un médecin en Suisse?

Préoccupation dominante dans ce pays où les traitements et salaires n'ont pas encore atteint un niveau qui permette de se détacher plus ou moins de ce côté matériel de l'existence. C'est comme si en Suisse nous devions vivre à raison de trois ou quatre cents francs par ménage. On ne ferait que parler de cela.

En entrant dans le restaurant de Balkantouriste à Bourgas, la première personne que nous rencontrons est l'épouse du chef de l'hôpital. Elle travaille là en qualité d'interprète, elle reçoit les étrangers.

Elle a écrit «Vive le 1er mai» en cinq langues sur des pancartes appliquées contre les murs. Mes compagnons m'observent avec quelque appréhension. Y-a-t-il des fautes dans le texte français? Dans le texte allemand? Anglais? Non, tout est correct.

La salle est accueillante, chaude, simple, de bon goût. Tout à fait ce que l'on attend de l'hôtellerie bulgare, dont la plupart des restaurants devraient être comme celui-ci, peut-être avec un rien de couleur locale en plus. C'est ce que nous apprécions.

Vif succès déjà auprès de la population de Bourgas, qui y afflue. Excellente cuisine, fleurs, ambiance. Service trop lent, pas assez attentif, comme partout. Un orchestre auquel se joint au dîner une cantatrice à l'organe strident. Combien je préférerais un peu de musique populaire, un *khoro!* Sans cesse de nouveaux arrivants qui cherchent en vain des chaises libres. Avec un petit groupe de Polonais ou de Tchèques nous sommes les seuls hôtes du dehors.

– Exploitation rentable! dit fièrement G.

– Rentable grâce à la clientèle de l'endroit?

– Oui.

– Je ne vois pas bien l'intérêt... Tout est à l'Etat, n'est-ce pas. Vous avez une quantité déterminée de pouvoir d'achat en circuit fermé. Quelle différence cela fait-il si Balkantouriste en absorbe une plus ou moins grande part, au détriment d'autres secteurs, l'alimentation, les spectacles?

– Evidemment, fait G. Mais une affaire qui tourne bien présente des avantages pour le tourisme. Climat, organisation, gestion, ravitaillement.

Après d'inutiles téléphones à Varna pour faire venir la voiture de Balkantouriste – par suite d'une erreur de transmission, elle se balade, paraît-il, à Choumèn avec trois Hindous qu'on aurait pris pour nous – nous frétons le matin suivant un taxi sur place. Bourgas et Varna sont sans liaison ferroviaire directe.

Trois heures de randonnée poussiéreuse. Forêts, pacages, grandes terres très irriguées, quelque *zavodi* (ateliers, usines, fabriques), un combinat...

La Bulgarie s'industrialise rapidement. On imagine les sacrifices que cela implique pour un pays sans capitaux. La Russie prête de l'argent à 2%, mais tout le régime des relations économiques et financières avec Moscou astreint le pays à un effort redoublé. Le système des vases communicants ne veut-il pas, en somme, qu'ici on se serre la ceinture pour élever un tant soi peu le niveau de vie des Kirghizes? Quoi qu'il en soit, la Bulgarie grossit ses livraisons et c'est ce qui explique pourquoi on a tant de peine à y trouver des produits qui intéressent la Suisse et qui ne soient pas trop chers.

– Pour les œufs, la volaille, les peaux, objecte le camarade du Ministère, vous pratiquez des prix de misère.

– Tout est relatif! Qu'est-ce que cela peut faire si, en échange, vous pouvez vous procurer, aux conditions du marché occidental, les produits de qualité qui vous font défaut? Des équipements hydroélectriques et du matériel d'installation, des machines de précisions, des produits chimiques, des médicaments, de l'essence excellente à 18 ct., des cars VW, des Cessna...

(Je leur ai suggéré notamment de créer dans les stations-clés des services d'excursions très mobiles, fréquents, peu coûteux, pour lesquels les petits cars VW font si bien l'affaire, et aussi de compléter les itinéraires réguliers de Tabso par une entreprise de taxis aériens, la Bulgarie étant actuellement un pays rêvé pour le développement de ce mode de transports.)

Mais que signifie ce pont en béton qui enjambe la route? C'est le deuxième que je vois. Et cette digue qui traverse les champs? Ces choses ne sont pas neuves; encore qu'en bon état, elles respirent l'abandon.

– Le chemin de fer Bourgas-Varna, m'informe B. On a en effet commencé à construire la ligne. Mais à un stade avancé des travaux, on a tout laissé tomber. Les ouvrages d'art sont en place, les remblais... Manque le rail.

– Affaire en suspens depuis cinq ou six ans, précise B. Il y a eu une erreur. Les ingénieurs ont été jugés.

– Mais qu'attend-on pour poser la voie?

– Il y a d'autres tâches plus urgentes.

Sur la route en lacets, deux camions roulant à vide se donnent la chasse dans un ouragan de poussière, de cailloux projetés par les grosses roues jumelées.

Le chauffeur du taxi klaxonne, réussit à dépasser par surprise le premier camion. Mais l'autre, qui mène la danse, ne veut pas céder.

Survient une descente rapide. Tout le monde coupe le contact, levier des vitesses au point mort.

– *Karaï!* fait simplement B. (Vas-y, avance.)

Et ce dépassement en roue libre, à toute allure, sur le fin bord de la chaussée bombée, quand tout est masqué par la poussière, est un vrai cauchemar.

On en est à un cheveu de la catastrophe. Le chapeau de la roue avant gauche sonne en effleurant la borne. «*Karaï*»! répète B. et G. éclate de rire. Ah! Ah! Quel bon tour! On a passé!

Le taux d'escompte de la Banque Nationale Suisse

Notre institut d'émission a décidé d'augmenter de 1% son taux d'escompte, qui a passé ainsi de 1½ à 2½% dès le 15 mai 1957. Cette mesure attire l'attention des milieux économiques, financiers et commerciaux du pays, car elle fait ressortir le sérieux de la situation conjoncturelle actuelle. Notre taux d'escompte était resté sans changement depuis le 26 novembre 1936, soit pendant plus de 20 ans. Parmi les pays figurant dans la statistique du bulletin mensuel de la Banque Nationale, seule la Colombie a fait preuve d'une constance encore plus grande, puisque son taux n'a pas varié depuis le 18 juillet 1933. Mais ce pays travaille avec un taux de 4%, alors que le nôtre, avec 1½%, restait l'un des plus bas du monde. Cette longue période de statu quo à un niveau si bas trouve son explication dans les faits que les opérations d'escompte auprès de la Banque Nationale étaient moins importantes dans notre pays qu'ailleurs, en raison de l'abondance des capitaux en quête d'emploi. Les investissements considérables entrepris actuellement par l'industrie et les pouvoirs publics ont changé la situation. A la suite des mesures prises pour freiner l'activité économique, les opérations de réescompte risquent de reprendre de l'importance. Ainsi l'augmentation du taux d'escompte vient opportunément compléter le dispositif des mesures prises par les milieux responsables pour provoquer une diminution des investissements.

Il semble bon, pour apprécier cette mesure à sa juste valeur, de comparer notre taux d'escompte officiel avec celui des autres pays. Prenons d'abord nos voisins. Le 11 avril 1957, la France a passé de 3 à 4%; l'Allemagne occidentale a aussi changé en avril de cette année, mais en sens inverse, par la réduction de son taux de 5 à 4½%. Depuis le 17 novembre 1955, l'Autriche applique le chiffre de 5%; précédemment son taux était de 4½%. Enfin, l'Italie a conservé le 4% depuis le 6 avril 1950. Le nouveau taux suisse reste donc au-dessous des taux pratiqués chez les pays contigus.

Considérant maintenant les pays lointains, nous relevons les taux les plus élevés pour le Chili avec 12%, la Grèce et l'Equateur avec 10%. Il s'agit là de pays dont la situation monétaire est instable et qui explique le niveau élevé de leur taux d'escompte officiel. A l'opposé, nous trouvons le 2% du Venezuela, dont la situation économique est florissante, alors que le Portugal, autre pays à économie saine, est également à 2%. Ces quelques chiffres suffisent pour montrer que le nouveau taux d'escompte suisse reste dans la catégorie des chiffres appliqués par les pays à économie saine.

Malgré l'augmentation de 1½ à 2½%, notre pays continue à avoir un des taux d'escompte les plus faibles. Nous nous rapprochons des U.S.A. où ce taux est de 3%, mais nous restons à distance respectable de la moyenne générale qui se situe aux environs de 4¾%. On pourrait interpréter la nouvelle mesure comme marquant la fin de notre position particulière par rapport aux autres pays. Cette manière de voir serait d'ailleurs confirmée par le fait que notre balance des revenus pour 1956 a été presque égale, alors que traditionnellement nous avons été un pays à balance des revenus active, donc un pays exportateur de capitaux. La tendance de notre balance des revenus à ne plus être active a finalement incité les milieux dirigeants de la Banque Nationale Suisse à augmenter le taux de l'escompte, ce qui ressort de la théorie économique classique.

G. V.

(Bulletin de la Banque cantonale vaudoise)

Umschau

Um die Erhöhung der Kursaal-Spieleinsätze

(Mitg.) Der Verband der schweizerischen Kursaal-Gesellschaften hielt am 13. Juli in Montreux seine ordentliche Delegiertenversammlung ab. Unter dem Vorsitz des Verbandspräsidenten, *Prof. Dr. Hans Marti* (Bern), genehmigte er den Jahresbericht, der einlässlich auf die Bestrebungen des Verbandes hinweist, den Spieleinsatz dem heutigen Geldwert anzupassen. Die Delegiertenversammlung nahm mit Genugtuung davon Kenntnis, dass der Ständerat im Herbst 1956 eine entsprechende Motion mit fünffachem Mehr und der Nationalrat die gleichlautende Motion im Frühjahr 1957 mit achtfachem Mehr angenommen hat. Durch Revision des Kursaalartikels der Bundesverfassung soll bekanntlich zum *Ausgleich der Geldentwertung* seit der Annahme des heutigen Kursaalartikels im Jahre 1928 der *Höchsteinsatz beim Boulespiel von 2 auf 5 Franken erhöht* werden.

Der *Vorsitzende* konnte mitteilen, dass der Bundesrat die Botschaft zu dieser Verfassungsrevision voraussichtlich im Herbst veröffentlichen wird und dass die *Volksabstimmung im kommenden Jahr* stattfinden soll. Im Berichtsjahr bildete diese Verfassungsrevision auch Gegenstand einer Aussprache zwischen den Fremdenverkehrsorganisationen und Vertretern des Schweizerischen Evangelischen Kirchenbundes und des Schweizerischen Verbandes für Innere Mission. Diese kirchlichen Kreise haben sich den Gründen für die Revision des Kursaalartikels nicht verschlossen. Der Schweizerische Verband für Innere Mission und Evangelische Liebestätigkeit hat in einer Eingabe an das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement zwar seine prinzipiellen Bedenken gegen die Eliminierung der zahlenmässigen Begrenzung der Spieleinsätze in der Verfassung zum Ausdruck gebracht, gleichzeitig aber auch erklärt, dass er *von einer Bekämpfung dieser Revision voraussichtlich werde absehen können, wenn der auf 5 Franken erhöhte Spieleinsatz weiterhin durch die Verfassung begrenzt werde.* Die kirchlichen Kreise wünschen vor allem eine Sicherung gegen weiterreichende Begehren, die indessen von seiten der Kursäle nie erhoben worden sind.

Die Delegiertenversammlung nahm ferner Kenntnis von der Verlängerung des bisherigen *Suisa-Tarifes* für die Verwertung von Urheberrechten für weitere fünf Jahre. Die Vertreter der schweizerischen *Kursäle* wiesen eindringlich auf den *Erneuerungsbedarf* dieser Zentren der Kurorte hin. Im Hinblick auf die schweren Naturkatastrophen, welche erneut die Gebirgsbevölkerung betroffen haben, wurde auch auf die Notwendigkeit hingewiesen, den aus den Kursaalspielen gespiesenen Fonds für unversicherbare Elementarschäden in noch grösserem Umfang zu speisen. Die bevorstehende Verfassungsrevision wird dies erleichtern.

Das Hotelsterben in Bern

Immer wieder neue Bauplätze, hässliche Zahnlücken im harmonischen Bild der Berner Altstadt, klaffen wie Wunden, und jedesmal fragt sich der erstaunte Bürger, ob das abgerissene Hotel durch ein neues ersetzt werde. Fast immer lautet die Antwort negativ. Man hört etwa den Einwand, das Hotel habe nicht mehr rentiert, der Platz, wo es stand oder noch steht, sei viel zu teuer und nur ein grosses Geschäftshaus vermöge den erforderlichen Zins aufzubringen.

Es ist in der Tat so, dass Hotels im *Zentrum* unserer Städte schon enorm gut florieren müssen, wenn sie rentieren sollen. Und welches Hotel ausserhalb der eigentlichen Saisonbetriebe ist schon vollbesetzt? In unseren Städten halten sich die Fremden normalerweise nicht sehr lange auf, so dass die Hoteliers auf Passantenverkehr angewiesen sind. Der schlimmste Feind alter Unternehmungen, wie z. B. des einstigen Hotel «Jura» in Bern und des gegenwärtig abgerissenen Hotel «Post & France» an der Neuengasse, ist aber der teure Boden. Es lässt sich nicht bestreiten, dass grosse Geschäftshäuser an gewissen Plätzen weit besser rentieren als ein Hotelunternehmen. Selbst Restaurants, wie die «*Schmiedstube*» an der Zeughausgasse in Bern, die ausserdem gut geführt wurde, sind kürzlich eingegangen und sollen nicht mehr ersetzt werden.

Wenn es so weiter geht, wird Bern im Zentrum der Stadt bald einmal sehr rar an guten Hotels sein. Es ist ein Zeichen der Zeit und aus verkehrstechnischen Gründen nicht ungeschickt, dass neue Hotels in Aussenquartieren auferstanden sind wie Phönix aus der Asche, aber sie bilden nur einen teilweisen Ersatz jener Unternehmen, die sich in der Nähe des Hauptbahnhofes befinden.

Die Zukunft wird zeigen, ob Hotels in Bahnhofnähe geschätzt werden oder ob wir sie – einmal nicht auf Traditionen Rücksicht nehmend – ebensogut einige Kilometer vom eigentlichen Stadtzentrum entfernt führen dürfen.

Das Hotelsterben in Bern, das noch keineswegs abgeschlossen ist, hat jedoch zumindest im Berner Publikum und bei der Bevölkerung im weiten Umkreis der Stadt Unbehagen ausgelöst.

Ein Hotel, besonders wenn es ein gut geführtes Haus war, wird zu einem Begriff; sein Verschwinden löst daher verständlicherweise Gefühle des Bedauerns aus.

P. H.

Der TCS dehnt sein Betätigungsfeld auf das Beherbergungsgewerbe aus

Wird «Motelier»...

Dem Geschäftsbericht 1956 des Touring Club der Schweiz entnehmen wir zur Orientierung unserer Mitglieder u. a. folgendes:

«Der Zweck des TCS besteht in der Förderung des Tourismus und in der Gewährung besonderer Vorteile an seine Mitglieder. Mit dem Bau von Motels soll versucht werden, die Hotellerie anzuspornen, ebenfalls solche den Bedürfnissen des modernen Automobilisten entsprechende Beherbergungsformen zu schaffen. TCS-Mitglieder sollen in den neuen Motels eine preislich günstige Unterkunft finden.

Die Pläne für die drei ersten Musterbetriebe des TCS, Pointe-à-la-Bise bei Genf, Hotel Bellavista bei Vira (Tessin) und Schloss Sonderegger in Bad Ragaz sind zum Teil soweit fortgeschritten, dass die ersten Bungalows in den nächsten Monaten erstellt werden können. Vorgesehen sind drei Typen: kleine Einheiten, die als Zeltersatz aufzufassen sind, mittlere und grössere Einheiten, die komfortabler ausgestattet sind und meist Privat-WC, Lavabo und Dusche haben. Die Wohnpavillons werden mit einem Restaurant, in Bad Ragaz auch mit einem kleinen Hotel kombiniert. Ein Konsumationszwang besteht nicht.

Der TCS beabsichtigt, mit Hoteliers Verhandlungen über den Erwerb von Moteleinheiten und Führung von Motels aufzunehmen. Derartige Betriebe sollen mit den TCS-eigenen Motels *zu einer Kette vereinigt* werden. Alle Motels der Kette sollen nach einheitlichen Grundsätzen geführt werden, das heisst einheitliche Leistungen bieten, einheitliche Preise aufweisen, eine gemeinsame Bezeichnung tragen und durch eine gemeinsame Propaganda zusammengefasst werden.

Es ist zu erwarten, dass diese neuen Beherbergungsformen von den Mitgliedern des TCS und auch von den Nichtmitgliedern sehr begrüsst werden. Die Eröffnung der TCS-eigenen Betriebe in vollem Umfang dürfte nicht vor dem Frühjahr 1958 möglich sein.»

... und beabsichtigt, «empfehlenswerte» Hotels und Restaurants in einen neuen TCS-Führer aufzunehmen

«Der TCS hat Vorarbeiten für den Ausbau der Hotel-Dokumentation getroffen. Der *Auswahl* der zu empfehlenden Hotels und Restaurants soll eine intensive *Prüfung* vorausgehen. Es ist vorgesehen, die empfohlenen Betriebe im gegebenen Falle mit Benennungszeichen bezüglich Lage, Rahmen, Küche, Modernisierungsgrad usw. auszuzeichnen. Die empfehlenswerten Hotels und Restaurants werden in einen neuen TCS-Führer aufgenommen werden. Gleichzeitig soll auch die Abgabe von Schildern neu organisiert werden.

Diese weitverzweigte und nur während mehreren Jahren zu bewältigende Aufgabe dürfte im nächsten Jahresbericht des TCS eingehender erörtert werden.»

Der Verkehrsverein Zürich am Rheinfall

Mit dem Trans-Europ-Express zur Generalversammlung

Eine Verkehrsvereins-Generalversammlung mit etwa 300 Teilnehmern gehört nicht zum Alltäglichen. Der Zürcher Verkehrsverein, das Werbeorgan unserer grössten Schweizer Stadt, weiss seine Jahrestagungen so attraktiv zu gestalten, dass kein Mitglied versäumen möchte, den geschäftlichen Beratungen beizuwohnen.

Die 72. Generalversammlung fand nicht in den Gemarkungen der Gemeinde statt, aber immerhin noch auf Kantonsgebiet, im zürcherischen *Schloss Laufen am Rheinfall*. Wer weiss, vielleicht wird anlässlich des 75-Jahr-Jubiläums die Swissair die Teilnehmer per «Düsenflugzeug» ans Meer bringen und die «Arosa Sky» im Atlantik die Räume für die Abwicklung der statutarischen Geschäfte zur Verfügung stellen. (Die Anregung ist gefallen!) Was zur Weitung des touristischen Horizontes beitragen kann, sollte nicht versäumt werden, denn es gilt, den Geist Seldwylas zu überwinden, jenes Seldwylas, das es sich leisten zu können glaubt, einiger harmlosen Nachtcafés wegen die Sturmglocke moralischer Entrüstung zu ziehen und die «Düsenpisten» als unerwünschten Fortschritt abzulehnen. –

Die Fahrt nach Schloss Laufen bot einen ganz besonderen Reiz, hatten doch die Bundesbahnen für diese Fahrt nach dem zürcherischen Ausflugsziel am Rheinfall die neueste, 70 Städte Europas verbindende Luxuskomposition «*Trans-Europ-Express*» zur Verfügung gestellt – gewiss für viele eine einmalige Gelegenheit, mit diesem wundervoll abgefederten Wagen fast wie im Flugzeug durch die so reizvolle zürcherische Landschaft zu schweben. Der im Zug von der schweizerischen Reisewagengesellschaft offerierte Apéritif erhöhte noch die Annehmlichkeit der Fahrt zu einem Ziel, von dem noch lange nicht alle Zürcher wissen, was es für den zürcherischen Fremdenverkehr bedeutet. Der Rheinfall bot bei der starken Wasserführung im Lichte der Scheinwerfer ein grandioses Schauspiel, das sicher auch einen Amerikaner hätte zu beeindrucken vermögen, für den natürlich die «Niagara Falls» das Nonplusultra bilden, während wir bescheidene Schweizer schon auf unseren durch den Rheinstau etwas dezimierten Rheinfall stolz sind und bleiben.

Im Schloss Laufen eröffnete der Präsident des VVZ, *Dr. C. Stähelin*, die Generalversammlung mit einer Begrüssung der zahlreichen prominenten Gäste, die namentlich aufzuzählen uns erspart sei. Doch möchten wir nicht verfehlen, die Ehrung dreier *Toten* zu erwähnen, die sich um den Verkehrsverein Zürich besonders verdient gemacht haben, nämlich die Hoteliers *G. H. Kraehenbuehl*, Vizepräsident des VVZ, *Hugo Prager* und *Ernst Schärer*. Mit Genugtuung stellt der Vorsitzende fest, dass der von Hans Kasser graphisch so vorzüglich gestaltete Jahresbericht grossen Anklang gefunden hat.

In seinem

Kommentar zum Jahresbericht

wartete der Zürcher Verkehrsdirektor *Dr. Werner Kämpfen*, auf das letzte Jahrzehnt Welttourismus und Zürcher Fremdenverkehr zurückblickend, mit der Feststellung auf, dass der internationale Reiseverkehr allgemein als die *neue Lebensform unseres Jahrhunderts* bewertet wird. 50 Millionen Menschen befanden sich 1956 auf einer Vergnügungsreise ausserhalb ihres Landes, 28 Millionen davon besuchten die OECE-Länder, 4 Millionen die Schweiz und 509 000 Zürich. Von den

---

Je me retourne (j'occupe la place à côté du chauffeur) et j'exprime carrément ma façon de penser.

– Quelle folie! Vous n'avez aucun sens du risque, des probabilités d'accident, aucun sens de la circulation. Ce n'est pas du courage, c'est de l'inconscience. Si vous voulez véhiculer le tourisme à travers le pays, il faudra que cela change.

– Bah! fait B. Le chauffeur connaît son métier.

Bien sûr, ils s'en remettent aveuglement au chauffeur, comme à la Providence. Le camarade fait son métier, il doit s'y connaître. Le reste ne les intéresse pas. Ils ne cherchent même pas à se rendre compte de ce qui se passe.

Mais, justement le chauffeur...

Je l'interroge:

– Combien coûte une garniture de freins?

– Je ne sais pas, répond-il. Chaque fois que c'est nécessaire, je signe un bon pour les «ferrodos».

– Et combien de kilomètres une garniture vous dure-t-elle?

– Je ne sais pas.

– Nous avons parcouru pas loin de 100 kilomètres ce matin. Quelle quantité d'essence croyez-vous avoir économisée en coupant le contact à la descente? Combien? Quelques décilitres à mon avis. La succion est plus forte quand on relance le moteur, si bien que le gain est partiellement illusoire. Et à elle seule, l'usure des freins et des pneus le compense certainement. Mais, ce qui compte, c'est la vie de quatre personnes que vous avez mise en danger. Je vous promets que si vous continuez, il vous arrivera de tourbillonner dans les décors, c'est fatal. Et n'avez-vous jamais pensé qu'un jour les freins surchauffés pourraient vous lâcher?

Il me regarde éberlué.

– Mais tout le monde fait de même. L'essence est chère.

– C'est un non-sens! C'est absolument contraire à la technique de la conduite et aux règles de la circulation. G. m'explique sans se frapper que chaque chauffeur doit, selon sa norme, effectuer un nombre de kilomètres donné pour telle quantité d'essence, et qu'il touche des bonifications si la consommation reste en-dessous du taux calculé pour son véhicule.

Je m'étais promis de laisser de côté tout sujet délicat, comme la position de l'individu par rapport à l'ordre économique – à quoi bon revenir sur ce qui peut nous diviser? Les sièges sont faits. Le tourisme est ce qui rapproche, et c'est de cela que je m'occupe. Mais, assez fâché, dans ce taxi qui se démantibule en franchissant trop vite les creux et les bosses, je ne puis me taire.

– Je sais bien que notre système a ses contradictions. Mais dans celui-ci, j'en vois une qui me paraît surpasser toutes les autres. – Croyez-vous que si cette voiture appartenait en propre au conducteur, il en userait ainsi?

Il me semble que la vitesse diminue. Mes deux compagnons somnolent. Je poursuis sur ma lancée:

– On a supprimé le profit. Et la concurrence des entreprises puisque toutes sont à l'Etat. Par quoi a-t-on remplacé ce turboréacteur de l'économie?

J'attends. Une voix étouffée, celle de G. sort de l'arrière:

– On donne des primes, des récompenses, pour stimuler l'effort individuel.

– Et voilà le résultat! Ce toboggan.

– Mauvais exemple, fait B. en bâillant. Prenons l'industrie. Les ouvriers d'élite sont cités à l'ordre du jour. Leur idéalisme et leur intérêt vont de pair. On leur verse des primes substantielles.

Et G. ajoute:

– Certains restaurants d'usine sont partagés en deux. Dans un compartiment, il faut payer. (Il bâille). Mais dans l'autre, on mange gratis quand on a dépassé sa norme.

– On peut discuter là-dessus, dis-je. Mais à mon avis c'est insuffisant. Beaucoup d'ouvriers se contenteront toujours de remplir leur norme. Et comment combattre la routine pernicieuse ou le travail mal fait?

– La discipline fait une voix. La discipline . . . La crainte. – La crainte, mère de l'inertie. Bouger le moins possible pour ne pas s'attirer des ennuis... On retombe dans l'ornière.

– Nous savons tout cela. Il faut combiner les divers facteurs. Primes, discipline, ambition, idéalisme...

– C'est à l'échelon des idées, de l'invention, de la recherche continuelle des moyens de faire plus et mieux que les autres, que notre système l'emporte, malgré ses imperfections. – Magnifier le zèle, récompenser l'effort, oui... Mais cela demeure dans un cadre arithmétique. Tandis que chez nous, l'initiative individuelle peut entrevoir une progression géométrique grâce à la possession d'agents de production, ici réservée à l'Etat. Ici de l'immédiat, un tableau noir où s'écrivent jour après jour des résultats. Là des cerveaux et des sens qui ne dorment jamais, qui se dépensent sans compter, sans mesure, souvent sans proche échéance de succès; une immense horloge qui ne cesse de prévoir, de calculer les chances, de se projeter dans le champ illimité des rêves et des désirs, mais avec l'appui matériel des nombres et du temps. Ici de l'idéalisme, dites-vous, là de l'égoïsme...

«Mais il faut prendre l'homme comme il est que diable. L'homme qui n'est ni un dieu, ni une machine. Surtout pas une abstraction. Et si l'intérêt personnel, l'égoïsme produisent plus et mieux que l'esprit communautaire, hein? Voyez d'ailleurs ce qui arrive, on commence à faire machine arrière, à dénationaliser des entreprises dont on répartit le capital-actions entre les travailleurs; à distribuer les terres des kolkhozes. Pourquoi? Le système qui parviendrait à tirer, tout naturellement, le meilleur parti des instincts et même des travers de l'homme ne serait-il pas le plus avantageux?»

Je me retourne. Mes deux compagnons dorment. Enfin un ruban d'asphalte. On approche de Varna. Bientôt miroite la Mer Noire. *(à suivre)*

La semaine prochaine: *Les hôtels de Varna*

Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

28 Millionen Besuchern der OECE-Länder kamen nur 1 Million aus den USA, doch brachte dieser Achtundzwanzigstel ein volles Viertel der Westeuropa zufliessenden Einnahmen von 1,7 Milliarden Franken, ein eindrücklicher Beweis für die immense wirtschaftliche Bedeutung des USA-Tourismus. In der zürcherischen Fremdenfrequenz hat sich bei einer Verdoppelung des Frequenzvolumens der Anteil der Ausländer von 17 % (1945) auf über 74 % (1956) gehoben. Die Logiernächte der deutschen Gäste haben sich vervierfacht, jene der Amerikaner mehr als verdoppelt, allerdings bei einem alarmierenden Rückgang von 5 % 1956 und von 15 % in den ersten 5 Monaten 1957.

Als zweites Hauptmerkmal des Welttourismus des letzten Jahrzehnts erwähnte Dr. Kämpfen die *offensichtliche Tendenz zum Städtetourismus;* Zürich macht dabei, international gesehen, keine schlechte Figur. Mit 1,76 Millionen Logiernächten steht es unter den europäischen Städten weit vorn, z. B. vor Frankfurt, Venedig usw., und unter den 11 ersten Fremdenzentren des Landes hält es vor Genf weitaus die Spitze mit mehr als doppelt so vielen Übernachtungen wie etwa Luzern. Seit 1939 hat es seine Frequenzen verdoppelt und beherbergt heute ein Neuntel aller in der Schweiz registrierten Gäste.

Von dieser Feststellung ist nur ein kleiner Schritt zu der nächsten, dass auf den internationalen Reisemärkten, neben einer Verstärkung der Länderwerbung, eine *unerhört gesteigerte Werbung der Städte* festzustellen ist; das bedeutet, dass eben auch die Schweizer Städte sich gewaltig anstrengen müssen, um ihren Platz an der Sonne zu behaupten. So schlägt denn der VVZ vor, zusammen mit den Städten Lausanne, Genf, Bern, Basel und St. Gallen eine *Gemeinschaftswerbung* in den USA zu starten. Bereits sind die Vorbereitungen in Form eines gemeinsamen Prospektes unter dem Slogan: «The best way to see Switzerland» im Gange. Aber auch als Flughafenstadt darf Zürich bei dem mit dem Düsenflugverkehr anhebenden Ringen um die Neuverteilung der touristischen Interessensphären nicht zurückbleiben, meinte Dr. Kämpfen. Ob Düsenflugplatz oder Zweitklass-Flughafenstadt wird Zürich um gewaltige propagandistische Anstrengungen nicht herumkommen.

Nach diesem Kommentar zum Jahresbericht, der ein klares und überzeugendes Plädoyer für «more money» war, wurde der Bericht diskussionslos genehmigt und anschliessend *Jahresrechnung und Budget* gutgeheissen. Unter dem Traktandum *Ergänzungswahlen* gab der Vorsitzende, Dr. G. Stähelin, den Beschluss des Vorstandes bekannt, an Stelle von Direktor G. H. Kraehenbüehl das bisherige Mitglied Herrn Stadtrat *Sieber* zum Vizepräsidenten und *neu als Ausschussmitglied* das bisherige Vorstandsmitglied Herrn *Ed. Elwert,* Präsident des Zürcher Hotelier-Verein, zu wählen. Hierauf wählte die Versammlung in den Vorstand als Vertreter des Zürcher Hotelier-Verein für die verstorbenen Herren Kraehenbuehl und Prager neu: die Herren *Dir. A. L. Thurnheer,* Hotel Eden, und *Caspar Manz* jun., Hotel St. Gotthard, sowie Herrn *Karl Schellenberg* als dritten Pressevertreter. Im weiteren hat der Vorstand Hotelier *Emil Bäggli* in die Propagandakommission gewählt, die noch durch die Herren *Brüschweiler* und *Thurnheer* ergänzt wurde.

SBB und Trans-Europ-Express-Züge

Über dieses Thema referierte im zweiten Teil der Generalversammlung Kreisdirektor *Dr. Walter Fischer,* der mit seinen Ausführungen die These erhärtete, dass die Eisenbahn ein modernes Verkehrsmittel ist, wenn in ihr ein junger Geist waltet und ihre Anlagen und ihr Rollmaterial der technischen Entwicklung folgen. Er legte dar, dass die Trans-Europ-Express-Züge den *Versuch* darstellen, von den herkömmlichen schweren internationalen Schnellzügen mit der kleineren Transporteinheit des Kurswagens zu der eines geschlossenen *Triebwagenzuges* überzugehen, überall da, wo grössere regelmässige internationale Verkehrsströme bestehen oder sich entwickeln lassen. Sieben europäische Eisenbahnverwaltungen haben sich zu einem Groupement zusammengeschlossen, um solche rasche Verbindungen mit komfortabel eingerichteten Zügen zu schaffen. Bereits gelang ein Gemeinschaftswerk der *Niederländischen Staatsbahnen und der SBB,* wonach die beiden Eisenbahnverwaltungen *fünf Triebwagenzüge* bauten mit 114 Sitzplätzen und 32 Sitzplätzen im Restaurationsraum. Diese fünf Triebwagenzüge fahren auf den Strecken Zürich–Amsterdam und Amsterdam–Paris. Der Zug nach Amsterdam, den «Edelweiss», bewirtschaftet die Schweizerische Speisewagengesellschaft, die damit erstmals mit regelmässigen Zügen über die Landesgrenzen fährt. Der Passagier hat in diesen Zügen keine Möglichkeit, den Kopf zum Fenster hinauszustrecken. Die Wagen haben festverschraubte Doppelfenster und dazwischen Lamellenstoren. Die Luftkonditionierung sorgt für staubfreies Reisen und für angenehmes Klima. Die TEE-Züge sind schnelle Züge. So erzielt der «Edelweiss» auf der Strecke Zürich–Amsterdam eine *durchschnittliche Reisegeschwindigkeit* von 100 km, braucht er doch für die 1004 km lange Strecke einschliesslich Zwischenhalte nur 10.03 Stunden. Der Fahrpreis erreicht trotz einem Zuschlag zum Erstklasstarif nicht einmal den früheren Erstklasspreis zur Zeit des Dreiklassensystems.

Die SBB beabsichtigen, TEE-Züge auch über unsere Alpenlinien zu führen, und es steht ein solcher Zug in Vorbereitung, der unter den verschiedenen Stromsystemen der FS und der SBB fahren kann. Er soll Zürich mit Mailand verbinden. In TEE-Zügen für *Nachtfahrten* wird der Gedanke des rollenden Hotels (Schlafwagenzüge) Verwirklichung finden. Die SBB sind nach Dr. Fischer überzeugt, dass es sich bei dem Versuch um eine zeitgemässe Lösung für den Reisendenverkehr zwischen den grossen europäischen Zentren handelt. Sie sind sich dabei vollständig bewusst, dass selbst die stark gekürzten Reisezeiten an der Überlegenheit des Luftverkehrs nichts ändern. Die Verkehrsnachfrage ist indessen so vielgestaltig, dass unseres Erachtens auch unterschiedliche Angebote mit verschieden betonten Vorteilen der Leistung ihren Platz haben. Die Stärke der Eisenbahn liegt darin, dass sie neben einer ansehnlichen Geschwindigkeit dem Reisenden genügend Raum, eine gewisse Bewegungsfreiheit und ein Speiserestaurant mit mitgeführter Küche bieten kann. Unter Ausnützung aller technischen Möglichkeiten vermag sie einen Komfort zu bieten, wie dies in den TEE-Zügen der Fall ist, einen Komfort, der märchenhaft erscheint, wenn man an die Eisenbahn früherer Zeiten denkt.

Schweizer Flagge für Schweizer Passagierflotte

bildete Gegenstand eines Kurzvortrages des bekannten schweizerischen Reeders *Nicolo Rizzi,* des Präsidenten der mit schweizerischen Namen unter panamesischer Flagge segelnden vier Schiffe, der «*Arosa Line*», nämlich der «*Arosa Kulm*», der «*Arosa Star*», der «*Arosa Sun*» und der «*Arosa Sky*». Mit diesen vier Schiffen besitzt die Arosa Line eine Kapazität von 3600 Betten, welche immer auf dem Ozean unterwegs sind. Jedes Jahr bringt die Gesellschaft 500 amerikanische Studenten nach Europa und dank ihrer Propaganda viele davon in die Schweiz. Bis heute hat die Gesellschaft über 100 000 Passagiere befördert. Der Ursprung der Flotte geht auf das Jahr 1949 zurück. Scharen von Flüchtlingen suchten damals eine neue Heimat. Um die Emi-

Nouvelles touristiques de l'étranger

The British Travel Association (c.-à.-d. l'office national du tourisme de Grande-Bretagne) a récemment inauguré une agence *à Stockholm,* en présence de l'ambassadeur d'Angleterre en Suède, Sir Robert Hankey. Son but est de développer le tourisme en provenance de Scandinavie (73 000 visiteurs en 1956).

☆

En 1956, on a enregistré aux *Pays-Bas* 2 561 000 nuitées étrangères contre 2 377 000 l'année précédente; on évalue à 232 millions de florins les recettes ainsi procurées à l'économie néerlandaise.

☆

Les autorités de la *Ville de Nice,* soucieuses d'éviter la disparition de l'un des plus anciens et célèbres hôtels, le *Ruhl,* ont pris des mesures provisionnelles pour pouvoir s'en rendre acquéreurs. Le Conseil municipal a voté tout d'abord la déclaration d'utilité de cet établissement et a ensuite proposé l'expropriation conditionnelle.

☆

La ville de Nice aura ensuite la possibilité de décider sous quelle forme (location, etc.) cet hôtel pourra être conservé.

☆

Pour la première fois depuis sa fondation en 1945, l'UIOOT (Union internationale des organisations officielles de tourisme) tiendra une assemblée plénière aux Etats-Unis, à *New York,* du 3 au 9 novembre prochain. A ce propos, l'ASTA a demandé au gouvernement américain de désigner officiellement cette semaine comme devant être celle du «World Travel Week».

☆

Certains dirigeants des *agences de voyages américaines* s'inquiètent de l'insuffisance des possibilités de logements dans quelques grandes villes d'Europe; ils songent notamment à *Londres, Amsterdam* et *Bruxelles.* Ils relèvent que cette situation est préjudiciable aussi aux pays qui – comme la Suisse – disposent suffisamment d'hôtels de luxe et de 1er rang.

☆

«L'*American Automobile Association*», en présence du nombre croissant de ses membres faisant des voyages en Europe, a décidé d'agrandir ses bureaux à Londres; placé sous la direction de M. *H. D. Compton,* et situé à Pall/Mall 15, ce service s'occupera de tout ce qui concerne les voyages en groupe en Europe.

☆

M. *R. R. May* a été désigné comme «managing director» de l'agence *Polytechnic Touring Association, à Londres.*

☆

Les Cies *BEA* et *ALITALIA* ont créé cette année des services directs avion-autocars à destination de *Gênes, Nervi, Santa Margherita* et *Rapallo;* arrivés à *Milan* en avion, les voyageurs seront conduits directement dans ces stations par une service spécial d'autocars.

☆

M. *Conrad Hilton* envisage la construction d'un Grand Hôtel à *Dublin.*

☆

Il est vraisemblable que d'ici à la fin de l'année, la *Tchécoslovaquie* aura ouvert un bureau de propagande à *Londres;* c'est du moins ce que M. *J. Gregr,* directeur de Cedock (organe officiel du tourisme à Prague) a récemment annoncé aux agences de voyages anglaises.

☆

«Le tourisme devrait être l'une de nos principales industries nationales. Nous devrions le soigner comme la prunelle de nos yeux, lui consacrer tout notre zèle. Il nous approvisionne en devises nourricières ...»

C'est ainsi que M. *André-François Poncet* s'est récemment exprimé dans un éditorial paru dans Figaro.

☆

Par décret paru dans le «Journal Officiel» à Paris du 21 mai dernier, le gouvernement français a fait connaître la convention qu'il a passée avec la Société de construction et d'exploitation de *l'autoroute* à construire entre l'*Esterel* et la *Côte d'Azur.*

Cette autoroute aura une longueur de 48 km et se composera de deux chaussées d'une largeur de 7 m chacune ainsi qu'un terre-plein de 5 m; une visibilité partout assurée permettra une vitesse de base de 100 km/h; la route devra être terminée dans un délai de 4 ans. *A.*

aus mineralreichem Jurafels
Eptinger
der Diamant unter den Mineralwässern

gration nach Kanada zu fördern, kaufte Nicolo Rizzi das erste Schiff, die «Arosa Kulm». Die weiteren wurden in den Jahren 1954, 1955 und 1957 erworben. Die drei ersten Schiffe versehen den Kanadadienst, die «Arosa Sky» ist im Schnelldienst Europa–Vereinigte Staaten eingesetzt. Die *Schweizerische Verkehrszentrale* betreut auf der «Arosa Sun» ein *Bordbüro*, das die Arosa Line, die den schweizerischen Tourismus und die touristische Werbung tunlichst zu unterstützen bestrebt ist, unentgeltlich zur Verfügung stellt. Die Arosa Linie ist auch bereit, auf der «Arosa Sky», die für den Verkehr mit New York spezialisiert ist, ein Bordbüro zur Verfügung zu stellen. (Ob die Schweizerische Verkehrszentrale auf dieses Anerbieten eingehen wird, dürfte im wesentlichen davon abhängen, ob die Personalkosten in einer vernünftigen Relation zum erwarteten Werbeerfolg stehen. Ähnliche Überlegungen gelten auch für die von Reeder Rizzi angeregte Schaffung einer SVZ-Agentur in Kanada. Die Red.) Begreiflicherweise verspräche sich die Arosa Line eine wesentliche Förderung der touristischen Werbewirkung, wenn ihre Bestrebungen, unter Schweizer Flagge fahren zu können, in der Schweiz nachhaltige Unterstützung fänden.

AUS DEN VERBÄNDEN

Verkehrsverein der Stadt St. Gallen

Kürzlich fand im Hotel «Hecht» in St. Gallen die ordentliche Jahresversammlung des Verkehrsvereins der Stadt St. Gallen statt, die unter der Leitung des langjährigen verdienten Präsidenten, Stadtammann Dr. *E. Anderegg*, stand. Die Versammlung erledigte die statutarischen Geschäfte in rascher Folge; so wurde u. a. die Jahresrechnung 1956 genehmigt, die mit einem nicht unbeachtlichen Defizit abschloss, sowie das Budget 1957, das mit einer ausgeglichenen Rechnung rechnet. Im laufenden Jahr werden die Ausgaben und Einnahmen nochmals recht kräftig steigen. Unter den Ausgaben sind vor allem jene für die Werbung zu nennen, darunter der Druck verschiedener Prospekte. Im Anschluss an die Jahresgeschäfte sprach Verkehrsdirektor *A. Moser* über verschiedene fremdenverkehrspolitische Fragen der ostschweizerischen Metropole. Er verwies auf die in den letzten zehn Jahren eingetretenen Änderungen im schweizerischen Fremdenverkehr, von denen auch die Stadt St. Gallen als kulturelles und wirtschaftliches Zentrum der Ostschweiz sowie als Ausgangspunkt von Exkursionen betroffen wurde. Die GI-Aktion brachte seinerzeit der stadtsanktgallischen Hotellerie einen mächtigen Auftrieb; ja, man wird recht eigentlich sagen können, *dass die amerikanische Urlauberaktion dem St.-Galler Fremdenverkehr überhaupt wieder auf die Beine half*. Nun gilt es, sich in die neuen und neuartigen Touristenströme einzuschalten, was für St. Gallen nicht leicht ist, da es peripher liegt und die nordostschweizerische Fremdenverkehrsregion im Ausland noch nicht in jenem Ausmass bekannt ist, wie es für St. Gallen wünschenswert wäre. Direktor Moser schloss mit einer Reihe von Anregungen, wie die Werbung für St. Gallen gefördert werden könnte, nicht zuletzt durch die weltbekannte, in St. Gallen domizilierte Baumwoll- und Stickereiindustrie sowie durch andere exportorientierte Wirtschaftsgruppen.

Nach diesen Ausführungen wurde die Diskussionsgelegenheit benützt, um verschiedene brennende St.-Galler Fremdenverkehrsfragen aufzuwerfen. Ein Problem soll hier kurz erwähnt werden: es handelt sich um den Neubau eines *Berggasthofes* auf dem stadtnahen Aussichtsberg, dem *Freudenberg*. Der alte, unbefriedigende Bau wurde vor einiger Zeit abgerissen; die Neuprojektierung förderte einen ansprechenden Neubauplan zu Tage, doch konnten sich die Ortsbürgerverwaltung und die Ortsbürgergemeinde, welcher sowohl die Bergkuppe als auch das Berggasthaus gehört, nicht dazu entschliessen, den Neubau in absehbarer Zeit vorzunehmen. Dieser Entscheid fand in fremdenverkehrspolitischen Kreisen verschiedentlich Kritik, vor allem auch deshalb, weil die Bauherrin mit offensichtlich viel zu niedrig geschätzten Ertragschancen des neuen Berggasthofes rechnete, was dann zur Zurückstellung des Bauvorhabens auf unbestimmte Zeit führte. St. Gallen verfügt nun damit praktisch über kein zeitgemässes und den Anforderungen entsprechendes Ausflugsrestaurant, was hinsichtlich der touristischen Aspirationen der Stadt zu bedauern ist. *t.*

Ein Jahr Kurverein Grindelwald

Natürlich besteht der Kurverein Grindelwald nicht erst seit einem Jahr, ist doch das Gletscherdorf seit 1888 ein bekanntes Sport- und Ferienzentrum im Berner Oberland. Mit diesem Jahr Kurverein Grindelwald ist vielmehr die vergangene Geschäftsperiode dieser Organisation gemeint. Auf neunzehn Seiten berichtet der Jahresbericht über die Tätigkeit des Vereins, und an der kürzlich abgehaltenen Generalversammlung bekundeten die Mitglieder ihr Interesse an der Arbeit der Organisation durch zahlreiches Erscheinen.

Mehr und mehr nimmt der internationale Reiseverkehr an Umfang zu. Die Behauptung, dass eine Ferienreise heute nicht mehr nur das Privileg einiger begüterter Kreise sei, bestätigt uns die Statistik, die uns zeigt, dass im vergangenen Jahr 50 Millionen Menschen eine Geschäfts- oder Vergnügungsreise ins Ausland angetreten haben. Von diesen 50 Millionen besuchten nahezu vier Millionen Reisende die Schweiz. Gerade in einer solchen Zeit der Reiselust, einer Epoche, die als das goldene Zeitalter des Weltenbummlers bezeichnet wird, darf kein einziger Ort unseres Landes in seinen Werbebemühungen nachlassen. Grindelwald will in dieser Beziehung nicht zurückbleiben. Dies beweist der Jahresbericht des Kurvereins.

Der Sommer 1956 zeigt in der Statistik des Gletscherdorfes mit 107 733 Übernachtungen einen Rückgang von 7011 Logiernächten. Die allgemein schlechte Witterung hat sich hier, wie an andern Orten unserer Alpengegenden, nachteilig ausgewirkt. – Gegenüber diesem Verlauf der Sommersaison zeigt uns die Winterstatistik eine Zunahme von 5577 Logiernächten gegenüber dem vorangegangenen Jahr.

Im weitern berichtet der Jahresbericht, der von der Generalversammlung einstimmig genehmigt wurde, über die allgemeine Tätigkeit des Kurvereins. Längst schon ist die Aufgabe der Kurvereine über den Rahmen des Auskunftsdienstes, der Organisation von Veranstaltungen und der statistischen Auswertung hinausgewachsen. Die Werbung und zahlreiche andere Anforderungen nehmen heute den Kurverein voll und ganz in Beschlag. Darüber vermittelt uns der Jahresbericht ein eindrückliches Bild. Die Hotellerie ist

Totentafel

Direktor Dr. Albert Koller †

Am 5. Juli verschied in Bern an den Folgen einer Operation Herr Dr. *Albert Koller*, Direktor des Eidgenössischen Statistischen Amtes. Aufgewachsen in seiner Heimatgemeinde Gais, hinterliessen ihm die Zeugen dieses einst berühmten Molkenkurortes bleibende Eindrücke über die grosse Bedeutung des Fremdenverkehrs für die wirtschaftlichen Verhältnisse einer Gemeinde. Nach bestandener Matura an der Kantonsschule in Trogen und nach dem Studium für das höhere Lehramt betätigte er sich zuerst als Mitarbeiter der schweizerischen Vereinigung für Innenkolonisation. In seiner Dissertation und als Sekretär der ausserparlamentarischen Kommission Baumberger für die Entvölkerung der Gebirgstäler lernte er die engen Zusammenhänge zwischen der Hotellerie und den Existenzverhältnissen der Gebirgsbewohner kennen. Mitte 1929 trat er in den Dienst des Eidgenössischen Statistischen Amtes, dessen Leitung ihm im Jahre 1946 anvertraut wurde. In diesem Wirkungskreis erwarb er sich durch die Vorbereitung der *Eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik* und deren Einführung im Jahre 1933 ganz besondere Verdienste. Anfänglich besorgte er auch die Auswertung und Kommentierung der Ergebnisse dieser Erhebungen. Mit manchen Aufsätzen und Vorträgen über das gewonnene Zahlenmaterial trug er viel zur Lösung von Spezial- und Einzelproblemen des Fremden- und Reiseverkehrs bei. Man darf ruhig sagen, dass ihm diese Statistik, die zu einem Hauptpfeiler der schweizerischen Wirtschaftsstatistik wurde, ganz besonders am Herzen lag. Noch in den letzten Monaten regte er bei den Kantonen gewisse Erweiterungen dieser Erhebungen an, die sich vorläufig auf eidgenössischem Boden noch nicht realisieren liessen.

Als Mitglied der Subkommission für die Erstellung einer schweizerischen Ertrags- und Zahlungsbilanz legte er besondere Sorgfalt auf das Zusammentragen aller Elemente, welche den gesamten Beitrag des Fremdenverkehrsgewerbes an diese volkswirtschaftlich so eminent wichtige Grösse ausmachen. Alle, die mit dem hochgeachteten Dahingeschiedenen in Berührung kamen, werden ihm, besonders auch seiner Menschlichkeit wegen, ein ehrendes Andenken bewahren. *W. B.*

Frau Marie-Louise Bon-Burckhardt †

Am vergangenen Wochenende verschied in Basel nach langer, schwerer Krankheit im 76. Altersjahr Frau *Marie-Louise Bon-Burckhardt*, die Gattin unseres Ehrenmitgliedes und ehemaligen Zentralpräsidenten Herrn Anton Bon.

Einem hochangesehenen Basler Geschlecht entstammend, verehelichte sich die junge Witwe Marie-Louise Bally-Burckhardt zum zweiten Male im Jahre 1913 mit Anton Bon, dem sie eine vorbildliche Lebensgefährtin und treue Kameradin war. Im neuen Suvretta-House, dessen Leitung damals in den Händen von Anton Bon lag, spielte sie als Dame des Hauses eine hervorragende Rolle, verstand sie es doch ausgezeichnet, jenes gesellschaftliche Ambiente zu pflegen, das stets die Stärke des Suvretta-House bildete. Mehrere Jahre – von 1929 bis 1933 – verbrachte Frau Bon im Parkhotel Vitznau, wo sie – eine Lady von Kopf bis Fuss – ebenfalls tonangebend wirkte.

Als kultivierte Persönlichkeit mit hochentwickeltem Geschmackssinn zeigte sie in London, wohin sie ihrem Gatten gefolgt war, bei der Modernisierung der Einrichtungen des Dorchester Hotel und des Brown Hotel grosses Geschick. Ihr Einfluss auf die Raumausstattung dieser Häuser war massgeblich.

Besonders bei Empfängen, als Dame des Hauses, zeigte sich Frau Bon-Burckhardt stets auf der Höhe ihrer Aufgabe. Sie zeichnete sich durch verständnisvolles, gütiges Wesen aus. Während den Kriegsjahren hielt sie, ungeachtet der Bombardierungen und anderer Schwierigkeiten, tapfer in London aus. Vor einigen Jahren zog sie sich mit ihrem Gatten nach Zürich zurück und lebte seit einem Jahr in Basel, wo sie kurz nach dem Hinschied ihrer Schwägerin, Frau Bally-Bon, der Schwester von Primus und Anton Bon, mit der sie in grosser Freundschaft verbunden war, starb. Eine Lady im wahrsten Sinne des Wortes ist mit ihr dahingegangen. Herrn Anton Bon und den Trauerfamilien sprechen wir unser herzliches Beileid aus.

Dunlopillo

La

Mousse de Latex

originale
de renommée mondiale

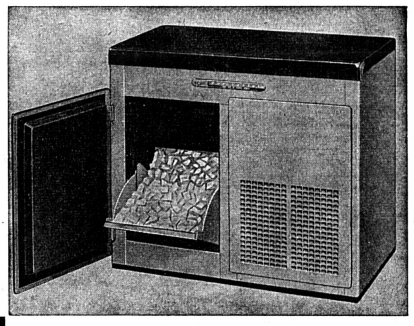
Le matériel idéal pour Hôtels:

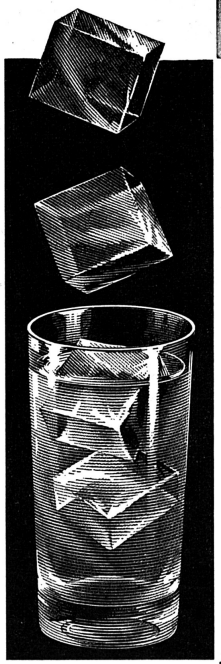
Matelas - Coussins - Oreillers etc.

25 ans d'expérience

ZURICH **DUNLOP** GENÈVE

Exigez-le de votre fournisseur habituel





6000 Eiswürfel im Tag

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

Frigidaire
PRODUIT DE GENERAL MOTORS

Gutes Dessert —

zufriedene Gäste ...

Crème Caramel Dawa

Ja, Crème Caramel Dawa von Dr. Wander ist wirklich etwas besonders Feines, kostet trotzdem wenig und ist im Nu zubereitet.

Zur Abwechslung Crème Caramel mit Rahm, Früchten oder Biscuits ... Crème Caramel Dawa ist immer fein und lohnend — Aber auf den Namen Dawa kommt es an.

Qualität ist bei Wander Tradition

Für Ihren Betrieb das Richtige!

Automatische Waagen
für Küche und Warenkontrolle

Kaffeemühlen / Reiben
Portionen-Mühlen, Rahmschlagmaschinen

Aufschnittmaschinen
in den verschiedenen Grössen und für alle Ansprüche

Registrierkassen
individuell Ihren Bedürfnissen angepasst

Objektive Beratung durch

Otto Mathys
Aarau, Kasinostr.
Tel. 064/2 14 95

Filialen und Service-Stellen in der ganzen Schweiz

nicht nur bemüht, durch grosszügige Renovationen das Dorfbild zu verschönern, sondern die Anstrengungen gelten vor allem dem Gast, soll doch die sprichwörtlich gewordene Gastlichkeit des Gletscherdorfes weiter ausgebaut werden.

Der aufschlussreiche Jahresbericht 1956/57 schliesst mit einem optimistischen Ausblick auf die nächste Geschäftsperiode. Inskünftig sollen die Anstrengungen für den erholungsbedürftigen Feriengast noch erhöht werden.

Die Generalversammlung erhielt durch einen Lichtbildervortrag von Regierungsrat *Samuel Brawand* noch eine spezielle Note. Eine alte Freundschaft zwischen dem Fernen Osten und Grindelwald konnte hier erneuert werden. *Kr.*

«Pro Jura» à Laufon

La Société jurassienne de développement *Pro Jura*, qui est l'une des trois grandes associations jurassiennes, a tenu récemment à Laufon, sa 55e assemblée générale. Elle fut très aimablement accueillie par la Société de développement de cette ville, qui offrit une charmante réception aux participants avant que ceux-ci ne dussent subir les sévérités de l'ordre du jour statutaire.

Mais le président, M. *Jean Chausse*, de Moutier, sait donner du charme à toute chose, et il le fit bien voir. Extrayons de son rapport quelques données seulement, pour nous faire une idée de l'énorme activité de cette association touristique.

Tout d'abord, signalons que *Pro Jura* vient de rendre son secrétariat permanent et que si elle a renoncé, pour le moment du moins, à la création d'un poste de directeur de l'Office jurassien du tourisme, elle n'en poursuit pas moins ses efforts pour doter le Jura d'un *bureau touristique permanent*. Elle continue à soutenir l'Office du tourisme jurassien de Delémont. Il n'est pas inutile de rappeler, à ce sujet, que le Jura forme, avec Fribourg et Neuchâtel, sous la dénomination «Fribourg - Neuchâtel - Jura bernois – *Région des trois Lacs*», une des «régions» touristiques fixées par l'Office national suisse du tourisme. Pour les trois prochaines années, c'est *Pro Jura* qui assumera la tâche de diriger ce groupe et de le représenter au comité central de l'*ONST*.

Activité de «Pro Jura»

Dans la perspective générale de la propagande touristique, *Pro Jura* édite la *Revue jurassienne*, dont on est en train d'étudier la transformation pour mieux l'adapter aux exigences de la publicité moderne. Un guide des hôtels du Jura a été tiré à 15 000 exemplaires en 1956, et sera réédité cette année. En outre, une nouvelle édition du *Guide général du Jura* a été réalisée, tirée à 5000 exemplaires, ainsi qu'un programme d'excursions jurassiennes et franc-montagnardes et un prospectus sur les Franches-Montagnes, tiré en français et en allemand. Le projet d'une nouvelle carte du Jura à vol d'oiseau est à peu près au point et sera publié incessamment. Ajoutons à cela la participation financière de la Société à la réalisation du film *Le Jura bernois, porte d'entrée de la Suisse* et l'on aura une idée de l'effort accompli par *Pro Jura*.

Mais ce n'est pas tout. Les commissions de *Pro Jura* travaillent, de leur côté, à encourager la création de logements de vacances aux Franches-Montagnes – *Pro Jura* possède une liste à jour des logements libres dans ce paradis de verdure et de silence qu'est le haut-plateau –, la production d'objets-souvenirs typiquement jurassiens, le développement des groupes costumés représentatifs du folklore local, l'amélioration du réseau des sentiers du tourisme pédestre et celle du *réseau routier jurassien*.

A ce dernier, *Pro Jura* consacra entièrement la deuxième partie de sa séance officielle de Laufon. Après une conférence de M. *Marcuard*, secrétaire adjoint de la Fédération routière suisse, qui devait donner aux membres de *Pro Jura* une idée générale du futur réseau routier suisse. M. *Henri Farron*, président de la commission routière jurassienne du *Pro Jura* brossa un tableau réaliste de l'état du réseau routier jurassien. Pour la route N° 6, route de grande traversée nord–sud du Jura, la commission jurassienne a relevé l'urgente nécessité de procéder à des améliorations indispensables.

AUS DER HOTELLERIE

Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG. in Interlaken

An der Generalversammlung dieser bedeutendsten Hotelgesellschaft des Berner Oberlandes konnte mit Befriedigung auf die vor zwei Jahren begonnene bauliche Erneuerung der Hotelliegenschaft hingewiesen werden; wurde schon vor einem Jahr die Fassade des Hotel Victoria gründlich erneuert, sind letzten Winter die vor dem Hotel stehenden Verkaufsmagazine am Höheweg vollständig neu erstellt worden; gleichzeitig wurde die Restaurationsterrasse der «Victoria» wesentlich vergrössert.

Im kommenden Winter soll nun auch die *Erneuerung des Hotel Jungfrau* an die Reihe kommen. Dieses 1854 errichtete Haus entspricht in seinem Innern und Äussern nicht mehr den Anforderungen, wie sie an ein Haus, das zum Groupement der Hotels allerersten Ranges gehört, gestellt werden. Vor allem fehlt es an den Badezimmern, wie sie von den Amerikanern, die zu 70% die Kundschaft des Hauses ausmachen, verlangt werden. Ein von Architekt *Emil Niggli* ausgearbeitetes Erneuerungsprojekt rechnet mit einem Kostenbetrag von rund Fr. 1 400 000. Die *Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft* hat zur Ermöglichung dieser Aufgabe einen Kredit von Fr. 650 000 in Aussicht gestellt. Was für den Restbetrag nicht aus fliessenden Mitteln aufgebracht werden kann, soll beschafft werden durch eine Erhöhung des *Aktienkapitals* um Franken 300 000 und durch eine *Erhöhung der hypothekarischen Belastung*, die gegenwärtig nur Fr. 315 000 beträgt. Die Versammlung stimmte den entsprechenden Anträgen des Verwaltungsrates einstimmig zu.

(Fortsetzung Seite 7)

Auskunftsdienst

A propos unerwünschte Verkehrsreklame

Die Gründe, warum eine Verkehrsreklame von den kompetenten Organisationen als unerwünscht angesehen wird, können verschiedener Art sein. Viele Druckerzeugnisse privater Herausgeber präsentieren sich als wahre Inseratenfriedhöfe. Die Inserenten werden darin meist mit dem Prädikat «empfehlenswert» bedacht und diejenigen Geschäfte, die den Ratschlägen der Berufsverbände entsprechend mit Recht gegen derartige «Führer» kritisch eingestellt sind und ihre Propagandamittel nützlicher verwenden, wären also, wenn es nach solchen unerwünschten Führern ginge, nicht «empfehlenswert». So würde es beispielsweise ungefähr der gesamten Mitgliedschaft des SHV ergehen, weil sie – zu unserer Genugtuung – beinahe geschlossen in dem vom *Touristen-Service*, Zürich 4, herausgegebenen «Reiseführer EUROPA» 1957/58 durch Abwesenheit «glänzt». Diesem Ausdruck ist diesmal keinerlei Ironie beizumessen.

Die erwähnte Publikation will mit ihren 84 Seiten ein Europa-Reiseführer sein, trotzdem er schätzungsweise mehr Inserate als Text enthält. Die Hotels sind darin bedeutend spärlicher vertreten als Restaurants und andere Geschäfte, wie Coiffeure, Mode-, Tabak-, Blumenfirmen etc. Zürich allein ist mit etwa 4 Seiten vertreten, wovon nur 15 Zeilen Text. Der Rest sind Geschäftsanzeigen! Den wichtigsten Fremdenplätzen der Schweiz sind je 3 bis 4 Zeilen gewidmet; die meisten davon haben keinen Inseratenanhang, was löblich vermerkt sei. Wenn wir Zürich erwähnen, wollen wir auch Basel die Ehre antun und feststellen, dass dort auf ca. 4½ Seiten Inserate, bei 6 (sechs) Zeilen Text über die Rheinstadt, ein einziges Mitglied unter den Hotels als Inserent zu finden ist. Wenn wir schon beim Zählen und Rechnen sind, sei die Feststellung erlaubt, dass nach Abzug der etwas über 8 Seiten für Zürich und Basel für das restliche Europa doch noch gute 75 Seiten übrigbleiben, und zwar Inseratenseiten mit etwas Textbeigabe.

Wir freuen uns, dass die organisierte Hotellerie, von wenigen Ausnahmen abgesehen, in diesem «phänomenalen» Führer nicht vertreten ist und auf einen Empfehlungsschild dieses «Touristen-Service» verzichtet. Sollte das ein Anzeichen dafür sein, dass endlich unser konsequenter Kampf gegen die Verschleuderung von Geldern in nachweisbar unnützer Reklame seine Früchte zu tragen beginnt, so würde uns das mit besonderer Genugtuung erfüllen, weil mit unserer Aufklärung den Mitgliedern des SHV ein materiell ins Gewicht fallender Dienst erwiesen wird.

Überlassen wir die Finanzierung der unerwünschten Verkehrsreklame ruhig den andern Firmen. Auch diese werden eines Tages zur Überzeugung gelangen, dass ihr Umsatz in erster Linie von hohen Fremdenverkehrsfrequenzen und seriöser Führung der eigenen Geschäfte abhängt und dass jene Mittel am besten angewendet sind, die den Kollektivwerbeorganisationen des Fremdenverkehrs, den lokalen und regionalen Verkehrsvereinen und -verbänden sowie der Schweizerischen Verkehrszentrale anvertraut werden.

«Empfehlenswerte Hotels»

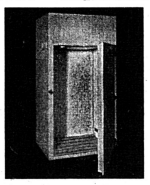
Wenn sich ein Hotel in einem Inserat den Gästen empfiehlt, so geht das durchaus in Ordnung. Anders ist es aber, wenn ein Verlag oder eine ausssenstehende Organisation in einem Führer Hotels als «empfehlenswert» bezeichnet. In der Regel werden ja nur die Häuser empfohlen, die ein Inserat aufgeben und dafür ihr Tribut entrichten. Wird noch ein Aushängeschild verabreicht, das in der Regel auch noch bezahlt werden muss, so garantiert dieses Fassadenblech noch keine Qualität und rechtfertigt noch keine Empfehlung. Hinter allem steckt in der Regel eine Geschäftemacherei, die schliesslich auf eine Täuschung des Gastes hinausläuft. Es gibt keine objektive Auslese durch Aussenseiter, Acquisiteure usw. und auch keine einwandfreien Merkmale, die der Willkür entbehren. Was dem einen gefällt und behagt, kann dem andern missfallen. Die Ansprüche des Publikums sind so verschieden, dass es nicht einmal Experten aus dem Fache wagen würden, Zensuren auszuteilen.

Um so mehr muss den dem Hotelfach fernstehenden Verlegern und unkompetenten Organisationen das Recht abgesprochen werden, zu bestimmen, was «empfehlenswert» ist und was nicht, mit Sternen zu bemessen oder andere Qualifikationsnoten auszuteilen, besonders wenn dieses «Empfehlenswert» käuflich ist. Alles das läuft in der Regel auf eine Bluffung des Gastes hinaus und entbehrt jeder Objektivität. Solche Methoden müssen mit aller Vehemenz bekämpft werden. All dieser unseriösen, den Gast täuschenden Reklame, hinter der aussenstehende Verleger auf dem Rücken der Hotellerie Geschäfte machen wollen, darf die Hotellerie nicht Hand bieten, wenn sie ihren guten Ruf nicht verderben will.

Jede von Aussenstehenden durchgeführte Auslese wird willkürlich sein, schafft Diskriminierung nicht berücksichtigter Betriebe, führt zu Ungerechtigkeiten und, wie die Praxis zeigt, sogar zur Bestechung mit Schmiergeldern und andern Mitteln. Also weg von dieser unseriösen und unerwünschten Methode!

Gegen dieses Unwesen der Publizierung «empfohlener Hotels» in Führern und des Fassadenbleches sowie auch der willkürlichen, von Nichtfachleuten vorgenommenen Auslese und Qualitätszensurierung ist der Kampf fortzuführen, bis endlich einmal Sauberkeit eintritt. *Die Reklame über Hotels ist Sache der Hotellerie und deren Organisationen, die darüber allein bestimmen sollten.* Sie darf aber niemals Sache von Aussenseitern und geschäftesuchenden Verlegern etc. sein, deren Produkte meistens in Inseratenfriedhöfen enden und damit selbst den «empfohlenen» Hotels eine Enttäuschung bereiten.

Bekanntes
Hotel-Restaurant
Jahresgeschäft, 25 Betten, in schönster Lage am Thunersee, **infolge Krankheit sofort**
zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre B R 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neu! **JEKA Kühlkabinen**

Gross-Kühlschränke
zerlegbar
interessante Konditionen
JENZER & KRAFFT
Apparatebau, **Arlesheim** b. Basel, Telephon (061) 82 69 91

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.

57 **HEINZ**
H. J. HEINZ CO. LTD. LONDON N.W.10 ENGLAND
General Agents: Jean Haecky Importation S.A., Basle 18.

Die neuzeitliche
Klein-Glacemaschine
mit den grossen Vorteilen für nur Fr. 2450.—

geschaffen für den Kleinbetrieb sowie als Ergänzungsanlage für den Grossverbraucher. — 4-Liter-Rührwerk mit einer Stundenleistung von 30/40 Portionen. — 1 Konservator mit 2 Einsätzen für ca. 60 Portionen.
Sofort betriebsbereit
Einfache Bedienung
Geringe Wartung
Minimaler Stromverbrauch
Verlangen Sie bitte unseren Spezialprospekt
Auf Wunsch Zahlungserleichterungen
Standardwerke AG., Birmensdorf ZH
Abteilung Thermofrigor Telephon (051) 95 42 02

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

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

Schneller, zuverlässiger Versand, ab Fr. 40.– portofrei!
Anton Keller, Winterthur
Telephon (052) 26769

Le Champagne préféré

Agence générale RENAUD SA BALE

Wie dem Bericht über das Jahr 1956 zu entnehmen ist, betrug die Zahl der Logiernächte 29 756, von denen 17 497 auf *Amerikaner* und andere Überseer entfallen. Die Betriebseinnahmen betrugen Fr. 1 338 323, während die Betriebsausgaben sich auf Fr. 871 571 beliefen. Der Betriebsüberschuss ermöglicht *Abschreibungen* von Fr. 182 051, während für den *Unterhalt von Immobilien und Mobilien* Fr. 205 806 aufgewendet wurden. Die Steuern erforderten Fr. 32 564, die Zinsen Fr. 12 556 und die Generalunkosten Fr. 56 306. Der verbleibende Reingewinn erlaubt die Ausschüttung einer *Dividende* von 4 % brutto = Fr. 120 000, während im Vorjahr ein Gewinnanteil von 3 % ausgeschüttet werden konnte.

Die Versammlung gab auch hierzu ihre Einwilligung und wählte neu in den Verwaltungsrat *Albert Dürr-Reber*, Direktor der Isola-Werke in Breitenbach, und *U. Liggenstorfer*, Direktor der Hotelgesellschaft Victoria-Jungfrau, dies in Würdigung von dessen zehnjähriger Arbeit im Dienste des Unternehmens.

Privatdozent Dr. Francesco Kneschaurek

Der Hochschulrat der Handelshochschule St. Gallen hat *Dr. oec. Francesco Kneschaurek*, von Paradiso (Tessin), in Schaffhausen, zum Privatdozenten für angewandte Volkswirtschaftslehre und Statistik ernannt. Dr. Kneschaurek, Sohn von Frau H. Kneschaurek, Hotel Du Lac, Lugano-Paradiso, und Bruder unseres Zentralvorstandsmitgliedes C. Kneschaurek, ist bereits Inhaber eines Lehrauftrages. Wir gratulieren dem jungen Wissenschafter zu seiner ehrenvollen Ernennung.

Ein treuer Gast von Interlaken

Es sind nun gerade 51 Jahre her, dass der holländische Schiffsreeder Mr. *J. A. Prins* aus Arnheim mit seiner Gattin erstmals nach Interlaken gekommen ist. Es war dies die Hochzeitsreise, und den beiden hat es so gut im Bödeli gefallen, dass sie seither mit Ausnahme der Kriegsjahre 1914/18 und 1939/45 Jahr um Jahr nach Interlaken zurückgekehrt sind, um hier ihre Ferien zu verbringen.

Ebenso bemerkenswert ist die Treue, welche der holländische Gast der *Familie Krebs* gehalten hat. Herr Prins ist schon 1906 im *Hotel Krebs* abgestiegen, und er ist immer wieder dorthin zurückgekehrt. Die Generationen haben gewechselt, aber mit der Familie Krebs blieb eine enge Verbundenheit, die Jahrzehnte und alle Wechselfälle des Lebens überdauert hat. Seit 1949 ist Mr. Prins nach dem *Hotel Bellevue* umgesiedelt, das seit jenem Jahre von Frau Krebs geführt wird.

Es war ein feiner Gedanke, das 51. Interlakner-Jahr des Gastes aus Holland festlich zu begehen. Die Knabenmusik Interlaken brachte während des Abendessens den Gästen des Hotels ein flott gespieltes Ständchen, Frau Krebs würdigte in einer Ansprache die Treue des vieljährigen Gastes, und der ganze Anlass trug den Charakter einer charmvollen Improvisation, wie er eben diesen sommerlichen Tagen angemessen ist.

Der Erfolg Interlakens ist nicht zuletzt gegründet auf der Anhänglichkeit vieler einstiger Gäste, denen das Bödeli, seine Berge und seine Seen von Jugend auf ein grosses Erlebnis gewesen sind und die in hiesigen Gasthäusern jene Atmosphäre gefunden haben, die sie sich behaglich und zuhause fühlen lässt. (Eing.)

Hohe Gäste in Gstaad

Nathan Milstein, der bekannte Violonist, ist wiederum im Gstaad Palace-Hotel abgestiegen, währenddem sein berühmter Kollege, *Yehudi Menuhin*, schon seit ein paar Jahren in Gstaad domiziliert ist und mit seiner Familie eines der schönen Chalets im Dorf bewohnt. Baron *Jacques de Menasce*, einer der bekanntesten neuzeitlichen Komponisten, verbringt den Sommer in einem Chalet des Palace. Zwei der grossen Dirigenten der Metropolitan Opera New York City, *Fritz Stiedry* und *Massimo Freccia*, sind ebenfalls hier abgestiegen. Anfangs August werden *Benjamin Britten* und *Peter Pears* zusammen mit *Yehudi Menuhin* zwei *Konzerte* in der schönen, mittelalterlichen Kirche von Saanen geben. Damit beginnt Gstaad auch als Treffpunkt in der Welt der Musik zu gelten.

Vom 22. Juli bis Ende Juli wird der Kurort die Rolle von Wimbledon in England übernehmen, und während dieser Woche werden Spieler von Weltklasse bestes *Tennis* auf unseren Plätzen demonstrieren.

Fürst Rainier und *Fürstin Grace von Monaco*, die den Sommer in unserer Gegend verbringen, mischen sich ungezwungen an den Abendunterhaltungen unter die frohen Feriengäste im Palace-Hotel.

DIVERS

Besuch von Fremdenverkehrsmanagern aus dem Fernen Osten

Im Rahmen der Eröffnungsflüge der SWISSAIR mit dem Fernen Osten organisierte die Schweizerische Verkehrszentrale, in Zusammenarbeit mit dem Eidg. Post- und Eisenbahndepartement, dem Eidg. Politischen Departement, der Gründung « Pro Helvetia », der Schweizerischen Volkswirtschaftskammer, der Swissair, der Schweiz. Bundesbahnen, dem Schweiz. Postautodienst, der Schweiz. Speisewagengesellschaft, den Privatbahnen und Dampfschiffahrtsgesellschaften und den regionalen und lokalen Verkehrsbüros eine Tour mit Fremdenverkehrsmanagern aus dem Fernen Osten, so aus Tokio, Yokohama, Bangkok, Kalkutta, Hongkong, Osaka, die am vergangenen Mittwoch in Genf ihren Anfang genommen hat und über Gstaad, Interlaken, Luzern, St. Moritz und Zürich führt. Diese im Fernen Osten bedeutendsten Vertreter des Fremdenverkehrs trafen am Donnerstag in Gstaad ein, wo ihnen im Royal Winter Palace ein herzlicher Empfang bereitet wurde. Vom Eidg. Post- und Eisenbahndepartement wurde ein Galadiner offeriert. Die Vertreter aus der fernöstlichen Welt hörten zum erstenmal Alphornblasen und Jodellieder, was ihnen sichtlich Spass machte. Anderntags liessen sie sich mit einem Sessellift in luftige Höhen (Wasserngrat) transportieren, nicht ohne emsig zu filmen und zu knipsen. Den Schweizern überbrachten sie holzgeschnitzte und gemalte Puppen als Ausdruck des Dankes und der gegenseitigen Freundschaft. Den Ansprachen und gegenseitig geführten Diskussionen konnte entnommen werden, dass durch die Schaffung der Fluglinie seitens der Swissair mit dem Fernen Osten und unserm Land sich im besondern auch gute und interessante fremdenverkehrsmässige Aspekte in nächster Zeit abzeichnen dürften, besteht doch in den Ländern des Fernen Ostens ein grosses Interesse für die Schweiz, von der dort mit grossem Respekt und grosser Achtung gesprochen wird. *P. V.*

Tell-Freilichtspiele Interlaken

Die traditionellen Interlakner Tellspiele wurden dieses Jahr mit einer Nachtaufführung am Donnerstag, den 11. Juli, eröffnet. Ab 18. Juli wird jeden Donnerstagabend und jeden Sonntagnachmittag bis zum 1. September gespielt, mit einer Ausnahme. Es betrifft dies die Aufführung vom Donnerstag, den 1. August, die wegen der Bundesfeier auf Samstag, den 3. August verschoben wird. Da das Freilichttheater über eine gedeckte, 2000 numerierte Sitzplätze fassende Tribüne verfügt, finden die Aufführungen bei jeder Witterung statt. *ehe.*

ZEITSCHRIFTEN

« Nordostschweiz »

Sommer, schönes Wetter, Ferien, das sind Begriffe, die in unserem Denken fast unzertrennlich sind; was Wunder, wenn uns auch die «Nordostschweiz» in ihrer Sommernummer verlockende Möglichkeiten aus näherer und weiterer Umgebung vor Augen führt? Doch halt, noch ist nicht Ferienzeit, denn vorher kommt ja noch das St.-Galler Kinderfest. – Nach diesem Blick voraus rasch einen zweiten zurück, fand da doch ganz kürzlich die Einweihung der Bad- und Kuranstalt Ragaz statt, nachdem Anlagen und Gebäude einer tiefgreifenden Erneuerung unerzogen wurden: ein Jungbrunnen, der sich selber verjüngt hat. Dass aber die Erinnerung an alte und älteste Zeiten der heilkräftigen Thermalquelle nicht ganz in den Schatten des Vergangenen tauche, dafür sorgt Fritz Lendi in seiner historischen Rückschau. – In kühnem Sprung geht's darauf weit rheinabwärts, wo noch unterhalb des Bodensees zwei Städtlein sich auf ihre alte Geschichte besinnen: Diessenhofen kann auf 1200 Jahre Dasein stolz sein, während Stein am Rhein ein halbes Jahrtausend Reichsfreiheit feiert. In Wort und Bild wird dieser lebenskräftigen kleinen Kommunen im vorliegenden Heft gedacht. Doch zurück ins Appenzellerland. Hier dürfen wir ein paar volkstümlichen Handwerkern in die Werkstatt gucken und uns auch im Bild an ihren wunderschönen Produkten freuen. Dann statten wir rasch mit P. Aeschbacher dem neueröffneten Kursaal in Heiden einen kleinen Besuch ab, der zeigt, dass man auch im Hügelland dem Neuen nicht abhold ist. « La terre et l'eau », diesen beiden Begriffen geht Jean Préville im Thurgau und im Schaffhausischen nach. – Prächtige Aufnahmen, Vignetten und der Veranstaltungskalender geben dem Heft den Rahmen. *-ry.*

Zeitschrift für Fremdenverkehr

In Nr. 2/1957 dieser Zeitschrift unternimmt es *Prof. K. Krapf*, bei aller gebotenen Vorsicht gegenüber Aussagen über die Zukunft, dem internationalen Fremdenverkehr eine Prognose zu stellen. Beim Anhalten der guten Wirtschaftskonjunktur darf die touristische Entwicklung mit gemässigtem Optimismus betrachtet werden, wobei sich indes Modeströmungen, Investitionsschwierigkeiten und Personalmangel hemmend auswirken können. Dass der Tourismus in Depressionszeiten besonders stark betroffen wird, zeigt *Dr. G. Menges* (Frankfurt a. M.) in einer theoretischen Abhandlung über die Einkommenselastizität im Fremdenverkehr. Dieser erfasst immer mehr auch die weniger kaufkräftigen Bevölkerungsschichten. *Prof. W. Hunziker* (Bern) untersucht die neueste Entwicklung im Sozialtourismus, dessen Schwierigkeiten vornehmlich in der Knappheit an Beherbergungsraum und in der Zusamenstellung des Reiseverkehrs auf die kurze Zeit der sommerlichen Hochsaison liegen. Als Ergänzung der Statistik hat auch Jugoslawien zwei Befragungen des Reisepublikums durchgeführt, deren interessante Ergebnisse von *Prof. D. Alfier* (Zagreb) dargestellt werden. Der Chronikteil und eine Bibliographie beschliessen in bewährter Weise das neue Heft.

PAHO

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtel et de restaurant

La

10e assemblée des délégués

aura lieu le 31 octobre 1957 à Bâle

Les propositions générales

et celles concernant l'élection des membres du comité et des reviseurs des comptes provenant des membres et des associations collaborant à la caisse sont à adresser **jusqu'au 31 août 1957 au plus tard** au **comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 2.** (Les propositions de scrutin arrivées après ce délai ne pourront plus être prises en considération.)

L'article 17 des statuts de la caisse informe des tâches et attributions de l'assemblée des délégués.

Zu verkaufen
aus Alters- und Gesundheitsrücksichten

BERGHOTEL

im Bündnerland, mit 20 Betten und Ausflugsrestaurant, Zentralheizung, Garage, mit und ohne Landwirtschaft. Nur zahlungsfähige Bewerber mögen sich melden unter Chiffre OFA 3870 D an Orell Füssli-Annoncen, **Davos.**

URGENT

Hôtel-café-restaurant

Quartier gare Cornavin, Genève, **à enlever** fr. 450000.–. Chiffre d'affaires fr. 200000.–. Long bail. S'adresser à: Agence Georges Duboux, Croix-d'Or 19a (passage Marjolaine), tél. (022) 24 59 24, **Genève.**

Schöne

Gladiolen

offeriert sehr günstig: H. Dummermuth, Gärtnerei, **Wangen bei Olten,** Telephon (062) 54853. Schneller, prompter Versand.

Zu verkaufen

Sisal-Teppich

uni braun, 300 × 400 cm, sehr gut erhalten, Fr. 195.–. J. Keiser, Hochrütistrasse 14, **Luzern,** Tel. (041) 26787.

Günstig zu verkaufen:

2 Konditoröfen
Küchenkombination
elektr. Kochkessel, verchromt, 30 lt. Inhalt
Glaceanlage mit Aggregat
Kartoffelschälmaschine
feuerfester Aktenschrank

E. Rindlisbacher, Sportweg 59, **Zürich 5,** Telephon (051) 42 17 60

Occasion Waschmaschine

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

Plastic-stoffe

für **Tischdecken,** schwere Ware, beidseitig verwendbar, in vielen Farben, ebenfalls für **Vorhänge,** 130 cm breit, Fr. 4.20–4.90 per Meter. Nur vom Spezialgeschäft H. Beigel, Plastic, Baarerstrasse 71, **Zug,** Telephon (042) 43477.

Günstig zu verkaufen:
fabrikneue

Wäschetrocknungs-Maschinen

(Dry Tumblers) mit 8 und 15 kg Fassungsvermögen. Diese Dry Tumblers sind automatisch gesteuert und mit allen sicherheitstechnischen Einrichtungen, wie Zeitschalter, Thermostat, Thermometer, Türkontakt, thermischer Auslösung zum Schutze des Motors sowie den nötigen Kontrolllampen ausgerüstet.

Detaillierte Angebote erhalten Sie durch Chiffre 4530 Mosse-Annoncen AG., Basel 1.

2 junge

Servier-töchter

gut aussehend, englisch, deutsch und etwas französisch sprechend, **suchen Stellen in Tea-room auf Anfang August.** Offerten unter Chiffre J S 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Duo de Bar

(évent. Trio) libre de suite ou à convenir, **cherche engagement.** Tél. (021) 243 047

Koch

junger Ausländer,
sucht Jahresstelle

in der deutschen Schweiz. Offerten unter Chiffre K O 2927 an die Hotel-Revue Basel 2.

Junger, tüchtiger und sprachenkundiger Mann (Schweizerbürger), **sucht Stelle** als

Portier

in Jahresbetrieb. Sehr gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt 1. August 1957. Bitte schreiben Sie unter Chiffre P O 2929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutausgewiesenes

Hotelier-Ehepaar sucht PACHT

eines Hotels mit ca. 60–80 Betten. Offerten unter Chiffre P F 2933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

OFFERTEN
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben vor der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Portier, zuverlässig und seriös, **sucht Stelle** als

Alleinportier
oder
Portier-Hausbursche

Ohne Nachtdienst. Offerten erwünscht P. Jean Zahner, Kirchfeld, **Horw** (Luzern).

Bestbewanderter

Saucier

(Schweizer), **sucht Stelle auf 15. September 1957** (Jahresstelle) als

Chef de cuisine

zu mittlerer Brigade. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre S C 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Ehepaar

zur Zeit Leiter eines grossen Sommerbetriebes,
sucht
neuen Wirkungskreis auf Herbst oder Winter als

Direktion od. Pacht

auch Kauf nicht ausgeschlossen. Bevorzugt wird Zweisaison-Hotel mit 50 bis 70 Betten, in Graubünden. Grosse treue Gästekundschaft für Haus mit Pauschalpreis von Fr. 18.– bis 25.– vorhanden. Der Bewerber verfügt über eigenes grosses Inventar an Möbeln, Geschirr und Küchenmaschinen. Gute Referenzen von bisher geführten Betrieben stehen zur Verfügung.
Zuschriften zwecks persönlicher Kontaktaufnahme unter Chiffre D P 2865 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für November oder Wintersaison suche ich neue Stellung im In- od. Ausland (Übersee) als

Stütze des Patrons, Gouvernante oder I. Buffetdame

Habe gute Sprachenkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch und mehrjährige Hotelpraxis. Gute Referenzen und Zeugnisse. Offerten unter Chiffre S P 2934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesener

Hotelier-Restaurateur

mit langjähriger In- und Auslandpraxis **sucht auf Herbst 1957**

Kauf, Pacht oder Direktion

eines grossen

Hotel- oder Restaurationsbetriebes

Jahresgeschäft oder Zweisaisonbetrieb.

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

Infolge Abberufung als Küchenchef wird die Stelle des

Gardemangers

mit Eintritt nach Übereinkunft frei.

Bewerber, die Wert auf eine aussichtsreiche Jahresstelle legen, wollen Offerte mit Zeugnisabschriften einreichen an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storchen, **Zürich.**

Junger, initiativer

Hotelier-Restaurateur

ist bereit, auf kommenden Winter oder Frühjahr 1958 die

Direktion

eines gepflegten Hotels oder Restaurationsbetriebes zu übernehmen. Saison- oder Jahresgeschäft. Derzeit bestrenommiertem Hause vorstehend. Solid, fachtüchtig sowie gut präsentierend. Anfragen und Offerten beantwortet Chiffre H R 2913 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de réception

sucht Jahresstelle. Eintritt 1. März 1958 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre C R 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Unentbehrlich für Ihre Küche sind . . .

Modelle in verschiedenen Grössen

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

Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 29

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.40
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag. Beleg-Nummern werden nicht versandt.

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

Erstklassrestaurant, Ostschweiz, sucht **Alleinkoch** auf 15. Aug. oder vorher sowie einen **Kochlehrling.** Offerten unter Chiffre 1853

Gesucht per sofort: **Hausmädchen, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Hausbursche.** Offerten erbeten an Hotel Montana, **Oberhofen,** Tel. (033) 71661. (1844)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft sprachenkundige **Serviertöchter.** Offerten sind zu richten an Kurssaal, **Interlaken.** (1846)

Gesucht in Jahresstelle in grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb: gesetzte Vertrauensperson als **Buffetdame.** Gute Entlöhnung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen sind erbeten unter Chiffre P 2545 R an Publicitas **Burgdorf.** (695)

Gesucht wird per sofort oder nach Übereinkunft: **Küchenmädchen** und eine **Saaltochter** oder auch **Praktikantin.** Gute Behandlung sowie guter Verdienst werden zugesichert. Offerten an Hotel Seehof, **Valbella-Lenzerheide.** (1857)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: **Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Hausmädchen.** Offerten an Hotel Eden, **Weggis.** (1852)

Gesucht auf 1. August: **Serviertochter, Köchin,** aus der Lehre, eventuell **Kochlehrtochter.** Offerten an Restaurant Lehenmatt, **Basel.** (1854)

Gesucht: Serviertochter für Café-Restaurant in Saison- oder Jahresstelle sowie **Servieraushilfe** für 4 bis 6 Wochen per sofort. Reise bezahlt. Offerten an Dir. W. Federle, Bergrhotel Schatzalp, **Davos.** (1856)

Patissier-Aide de cuisine, aushilfsweise ca. 6 Wochen, in mittelgrosses Erstklassrestaurant gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch an Meisser, Schloss **Binningen** bei Basel. (1855)

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

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss: Dienstag **früh.** — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

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

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Chiffre 78

Oberkellner mit eigener erstklassiger Brigade steht ab Oktober für gutgehendes Hotel-Restaurant zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 79

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, absolut selbständig, entremetskundig, langjährige Praxis, sucht umständehalber Wirkungskreis, evtl. Aushilfe in mittleren geregelten Hotel-Restaurationsbetrieb. Nur Elektro-Gasküche. Zentral- oder Nordostschweiz bevorzugt. 3 Sprachen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 77

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, 30jährig, vier Sprachen, sucht Stelle ab 1. August 1957 in guten Betrieb, eventuell Möglichkeit mit Winterengagement. Bevorzugt Vierwaldstättersee. Offerten mit Angaben an L. Petruzzi, Hotel Ochsen, **Bad Ragaz,** Tel. (085) 91528, nach 20 Uhr 91765, Ragaz. (80)

Loge, Lift und Omnibus

Italiener, perfekt deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als **Etagenportier** auf 1. August. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 22253 an Publicitas **Olten.** (694)

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

6336 Sprachenkundige Sekretärin, eventuell Sekretärin-Praktikantin, 1. September, mittelgrosses Hotel, Chur.
6337 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Bodensee.
6338 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Commis-patissier, 15. August, Grossrestaurant, Kanton St. Gallen.
6342 Schenkbursche, deutsch sprechend, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6354 Bureaupraktikantin, 2 Serviertöchter, Buffettochter, Commis de cuisine, Portier-Hausbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
6363 Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
6370 Küchenbursche, Casserolier, sofort oder nach Übereinkunft, grösseres Restaurant, Basel.
6378 Alleinkoch, Chef de partie, sofort, kleineres Hotel, St. Gallen.
6386 Küchenchef, eventuell Aushilfe, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Bern.
6389 Bureaufräulein, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
6396 Commis de rang oder Chef de rang, nach Übereinkunft, Erstklassrestaurant, Zürich.
6404 Alleinportier, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Neuenburg.
6409 Buffetdame, Saaltochter, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Luzern.
6419 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Aarau.
6421 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6424 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6425 Commis de cuisine, Chef de partie, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
6429 Koch, Buffettochter, Buffetdame, sofort, Grossrestaurant, Ostschweiz.
6437 Hausmädchen, Buffettochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6446 Koch, sofort, Hotel 110 Betten, Basel.
6449 Serviertöchter oder Kellner, sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.
6450 Küchenchef, 1. September, Commis de cuisine, Serviertochter, Buffettochter, sofort, Restaurant, Solothurn.
6454 Patissier oder Commis-Patissier, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
6458 Alleinköche, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Zentralschweiz.
6459 Concierge, Deutsch, Französisch, Italienisch, nach Übereinkunft, Hotel 55 Betten, Kanton Fribourg.
6480 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, 1./15. August, Restauranttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Bielersee.
6483 Restauranttöchter, Buffetdame, 1. August, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
6489 Küchenchef, Commis de cuisine, Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Berner Jura.
6502 Zimmermädchen, evtl. Hilfszimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6508 Kellner, Hausbursche, Lingeriemädchen, Officemädchen, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6513 Koch, Zimmermädchen, sofort, Hotel-Kurhaus 60 Betten, Kanton Luzern.
6516 Zimmermädchen, tüchtig, sprachenkundig, Ende Juli, Hotel 30 Betten, Badeort Kanton Aargau.
6526 Personalzimmermädchen, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
6527 Buffetdame oder Buffettochter, deutsch und französisch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Bielersee.

Sommersaison

6335 Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Arosa.
6339 Küchenchef oder Saucier, Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6341 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
6343 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Klosters.
6344 Kellner oder Saaltochter, Ende Juli, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
6345 2 Restauranttöchter, Demichef, Entremetier oder tüchtiger Commis de cuisine, Saaltochter, Chef-Entremetier, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotels Zermatt.
6352 Saal-Restauranttöchter, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
6360 Economatgouvernante, Küchenbursche, Officebursche, sofort, Erstklasshotel, Brienzersee.
6364 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Nähe Luzern.
6365 Köchin, Saaltochter, sofort, kleines Hotel, Wengen.
6367 Zimmermädchen, Restauranttochter oder Kellner, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
6369 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Grindelwald.
6371 Junger Logentournant, sprachenkundig, Commis de rang oder Demichef, sofort, Hotel 90 Betten, St. Moritz.
6381 Garten-Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Spiez.
6382 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Arosa.
6384 Kellner, Chef-Entremetier oder Commis-Entremetier oder Köchin, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
6387 Entremetier, Restauranttochter, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6390 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
6391 Economatgouvernante, Zimmermädchen, Chefs de rang, Commis de rang, Hallen-Saaltöchter, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
6398 Koch, Kaffeeköchin oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Gstaad.
6400 Chasseur, sofort, Lingeriegouvernante, 24. Juli, Erstklasshotel, Lugano.
6402 Tüchtiger Koch, sofort, mittelgrosses Hotel, Weggis.
6403 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, sofort, kleineres Hotel, Zermatt.
6406 Kellner, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
6408 Commis de cuisine oder Chef de partie, sofort, Hotel 80 Betten, Interlaken.
6410 Küchenchef oder Koch, sofort, mittelgrosses Hotel, Wallis.
6412 Mädchen für Haus und Zimmer, kleineres Hotel, Arosa.
6415 Chef de rang, Obersaaltochter, Lingeriemädchen, Hilfs-Economatgouvernante, Küchenchef, entremetskundig, Hotel 70 Betten, Gstaad.
6418 Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Innerschweiz.
6422 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Wallis.
6432 Saaltochter, Officemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6434 Koch oder Köchin, eventuell Hilfskoch, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
6436 Restauranttochter für Locanda, deutsch, möglichst italienisch sprechend, sofort, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
6440 Zimmermädchen, sofort, Hotel-Kurhaus 45 Betten, Kanton Solothurn.
6441 Kellner, Serviertöchter, sofort, Hotel 150 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6443 Etagenportier, sofort, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee.
6444 Hilfszimmermädchen, Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
6447 Chef de partie, eventuell Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Uri.
6448 Kellner, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
6455 Alleinkoch, Serviertochter, Ende Juli, Restaurant, Wengen.
6457 Portier-Chasseur, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
6460 Hausbursche-Portier, sprachenkundig, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6462 Demichef oder Chef de rang, sofort, Hotel 75 Betten, St. Moritz.
6463 Koch, sofort, Hotel 110 Betten, Engadin.
6485 Barmaid, sofort, Hotel 80 Betten, Locarno.
6486 Chef de rang, 2 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6488 Hilfsgouvernante, sofort, Hotel 180 Betten, Engadin.
6493 Chef de partie oder Küchenchef, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
6494 Chef de rang oder Oberkellner, sofort, Hotel 110 Betten, Wallis.
6495 Hilfsköchin oder Hilfskoch, eventuell Commis de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
6496 Kellner, sofort, Hotel 40 Betten, Interlaken.
6497 Demi-Chef, Commis de rang, Sekretär oder Sekretärin, Chef de partie, Wäscherin-Lingère, sofort, Erstklasshotel, Gstaad.
6503 Kellner oder Serviertöchter, sofort, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6505 Commis de rang, Chef de rang, Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Badeort Kanton Aargau.
6512 Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6515 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Nähe Locarno.
6525 Sekretärin, sprachenkundig, sofort, kleineres Hotel, Wengen.
6529 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.

Lehrstellen

6378 Kochlehrling, sofort, Hotel-Restaurant, St. Gallen.

Aushilfen

6492 Barmaid, sofort, für 4–5 Wochen, Erstklasshotel, Flims.
6530 Patissier, 15. August, für ca. 1 Monat, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

9480 Garçon de restaurant, fille d'office, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
9486 Commis de rang, demi-chef, commis de cuisine, fille de buffet, de suite, places à l'année, restaurant, Lausanne.
9492 Garçon de restaurant, sommelière, de suite, restaurant, Alpes vaudoises.
9497 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Oberland bernois.
9501 Aide-lingère, de suite, place à l'année, hôtel 50 lits, Fribourg.
9502 Commis de cuisine, aide de cuisine, sommelier, connaissant la restauration-bar, de suite, hôtel 50 lits, Vaud.
9523 Fille de salle, de suite, hôtel 45 lits, Vaud.
9525 Sommeliers, de suite, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
9539 Fille de maison, commis de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Andermatt.
9540 Fille de salle, fille de maison, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
9543 Commis de rang, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
9547 Serveuse, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant moyen, Valais.
9548 Gouvernante d'étages, commis de rang, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
9550 Chef de rang, demichef, portier d'étages, de suite, grand hôtel, saison d'été, lac Léman.
9557 Garçons de salle, de suite, hôtel 60 lits, Alpes vaudoises.
9563 Chef d'étages, demi-chef, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
9569 Fille de salle, tournante, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
9573 Demi-chef, de suite, hôtel 80 lits, Valais.
9580 Chefs de partie, première dame de buffet, dames de buffet, débutante de buffet, sommeliers, sommelières, 1er août, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
9592 Serveuses, de suite, restaurant, Lausanne.
9593 Aide de cafèterie, parlant français, de suite, hôtel 100 lits, Lausanne.
9594 Tournante, chambre-salle, fille de cuisine, de suite, hôtel-pension, Lausanne.
9598 Femme de chambre, tournante, chambre-salle, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
9607 Casserolier, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9608 Secrétaire-maincourantier(ière), de suite, grand hôtel, Valais.
9609 Commis de rang, de suite, grand hôtel, Genève.
9610 Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Lausanne.
9617 Commis de cuisine, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9618 Sommelière, connaissant la restauration, de suite, restaurant, Vaud.

Welcher Hotelbetrieb könnte auf Herbst junge, 26jährige, hotelfachkundige, Engländerin zur weiteren Ausbildung aufnehmen, damit wir im Austausch einem jungen Schweizer Hotelangestellten die Möglichkeit geben können, in England zu arbeiten? – Anfragen sind erbeten an Hotel-Bureau, Basel 2.

In Jahresstellen gesucht
Economattochter
Lingeriemädchen
Officemädchen
Commis de restaurant
Offerten zu richten an Hotel Schweizerhof, **Zürich.**

Hotel Aarauerhof in Aarau
sucht zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft: sprachenkundige
Sekretärin
für Journal, Kasse, Reception. Bei Zufriedenheit Jahresstelle.
Serviertochter
servicegewandt, französisch sprechend.
Concierge-Nachtportier
Sollte schon ähnliche Stellen mit Erfolg bekleidet haben. Offerten erbeten. Tel. (064) 23971.

Gesucht in Erstklasshaus
per sofort
Commis de rang
Sprachenkenntnisse erwünscht;
per 1. August
Commis de cuisine
Gutbezahlte Dauerstelle für tüchtige Kraft.
Anfragen und Offerten mit Unterlagen an A. Jaeger, Hotel Victoria, **Glion ob Montreux,** Tel. (021) 63398.

Hotel Excelsior, Lugano
sucht jungen
Telephonist
Eintritt 1. August. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion.

Gesucht
zu sofortigem Stellenantritt:
Buffetdame
Serviertochter
für Café-Restaurant
Jahresstellen. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Bristol, **Bern.**

Erstklasshotel Graubündens
sucht für sofortigen Eintritt oder nach Konvenienz für Sommersaison
Entremetier
Gute Stelle. Bei Konvenienz auch Wintersaison. Eilofferten an Grand Hotel Schweizerhof, **Lenzerheide,** Tel. (081) 42181.

Barmaid
cherchée
par Bar-Dancing de Suisse française. Faire offres sous chiffre B C 2918 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Kursaal & Kasino AG., Arosa
sucht
per 1. Oktober 1957 ein
Direktions-Ehepaar
Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an den Verwaltungsrat.

Gesucht
Serviertochter
eventuell Kellner. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Café Silvana, Kandererstrasse 35, **Basel.**

Gesucht
in gutes Hotel
Kochlehrling
per 1. September oder nach Übereinkunft. Bevorzugt wird Jüngling mit Welschlandaufenthalt. Gelegenheit, eine erstklassige Küche zu erlernen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Postfach 28233, **Castagnola**-Lugano.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt: tüchtiger
Küchenchef-Alleinkoch
Zimmermädchen
Allein-Saaltochter
Offerten an Kurhaus **Sörenberg,** Tel. (041) 866188.

Zur Führung unserer Forellenstube suchen wir eine
Stuben-Leiterin
Die Bewerberin muss an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein, gut repräsentieren und sich über ausreichende Erfahrung im Restaurationsfach ausweisen können. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo usw. gefl. an **Casino Bern.**

Inserieren bringt Gewinn

Tüchtige
Buffettochter
und
Serviertochter
gesucht.
Guter Lohn. Tea-room Urania, **Biel.**

Wirtschafterin
für Privatklinik, etwa 28 km von London entfernt, gesucht.
70–80 Personen zu betreuen. Beaufsichtigung von Hauspersonal, Küche und Vorräten. Englisch erforderlich. Nur erfahrene Bewerberinnen kommen in Betracht. Zuschriften an Matron, Surrey Hills Clinic, **Caterham,** Surrey (England).

Gesucht
auf 1. August oder nach Übereinkunft: Anfangs-
Saaltochter
in Kleinhotel. Geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause. Tochter, die Interesse hätte, den Speiseservice sowie die franz. Sprache zu erlernen, möchte schreiben mit Bild und Zeugnisabschriften an Hôtel de l'Areuse, **Boudry** (NE).

Gesucht
Office-mädchen
Hat Gelegenheit, sich am Buffet auszubilden. Café Silvana, Kandererstrasse 35, **Basel.**

Gesucht
Zimmermädchen
eventuell Aushilfe für ca. 2 Monate. Offerten an Bad-Hotel Bären, **Baden.**

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft
Economat-Gouvernante
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion.

Wir suchen
Rest.-Tochter
Saaltochter
Konditor
für Sommersaison. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst. Offerten an Hotel Bernerhof, **Wengen.**

Gesucht
für moderne Betriebswäscherei tüchtige
Wäscherin
Gehalt und Eintritt nach Übereinkunft. **Klinik Arlesheim.**

GERANCE
Après 11 ans d'exploitation par le propriétaire,
Etablissement renommé
situé au bord du Léman, sur route à grand trafic, comprenant: hôtel 15 lits, restaurant 80 places, jardin-terrasse 300 places, brasserie 40 places, Bar-dancing, ouvert toute l'année,
cherche
GERANT
Préférence sera donnée à couple du métier, pouvant fournir caution. Date d'entrée en fonctions à convenir. Prière de faire des offres détaillées sous chiffre G E 2917 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Bellevue Palace, Bern
sucht für die Wintersaison 1957/58:

Commis de cuisine
Commis de rang
Chefh de rang
Zimmermädchen

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind an das Personalbureau des Hotels zu richten.

Hôtel de luxe
région Léman, cherche:

2ème maître d'hôtel
chefs de rang
commis de rang
aide d'économat
portier d'étage
femme de chambre

Places à l'année. Entrée août/septembre ou à convenir. Candidats expérimentés, ayant travaillés dans hôtels de premier ordre sont priés de faire offres avec copies de certificats et références sous chiffre H L 2919 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

Economat-Hilfs-Gouvernante

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel auf dem Platze Zürich
sucht in Jahresstelle

Commis de cuisine

zur Weiterbildung in internationaler à-la-carte-Küche. Offerten mit Unterlagen an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storchen, **Zürich 1.**

On cherche:

Comptable - Caissier

place stable, bien rémunérée pour personne expérimentée. Date d'entrée à convenir. Offres avec curriculum vitae et références.

Chef de service

débutant connaissant la restauration et parlant 2 langues. Offres avec copies de certificats et références à Hôtel Central-Bellevue, **Lausanne.**

Gesucht
für Hotel Wilden Mann, Bern, ab 1. August, in Jahresstelle

Küchenchef

eventuell jüngere Nachwuchskraft, sowie junger

Koch

Gute Bezahlung. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzangaben an H. Burkard, Hotel Wilden Mann, **Bern.**

Hotel am Vierwaldstättersee
sucht

Sekretärin-Vertrauensperson

Gutbezahlte Saisonstelle. Offerten unter Chiffre S V 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt: tüchtiger

Aide de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Falken, **Wengen.**

Gesucht
per 1. August oder nach Übereinkunft: tüchtige, junge

Barmaid

mit Englischkenntnissen, sowie

Bar-Lehrtochter

Guter Verdienst. Offerten an Cabaret Cacadou, **Luzern.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft restaurationskundiger

Küchenchef

Erstklassige Lohnverhältnisse.

Eilofferten unter Chiffre G. K. 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

CHEF-KÖCHIN
sowie HILFS-KÖCHIN

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

Gesucht
von Schweizer Unternehmen der Lebensmittelbranche

Hotelier oder Restaurationsfachmann

der bereit wäre, während der Brüsseler Weltausstellung (vom 17. April bis 19. Oktober 1958) ihre Verkaufsstellen zu betreuen und zu überwachen und dem Mitarbeiterstab vorzustehen. **Offerten unter Chiffre P 13 427 Y an Publicitas Bern.**

Gesucht
per sofort: tüchtige

Alleinköchin

in gutgehendes Restaurant. Jahresstelle. Geregelte Freizeit, Lohn nach Vereinbarung. Küchengehilfen vorhanden. Offerten mit Bild erbeten. **Daselbst ebenfalls per sofort gesucht:** zwei

Küchengehilfinnen

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

Gesucht
zu sofortigem Eintritt: tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin
(eventuell Sekretär)

Lingère-Glätterin

Offerten mit Zeugnisabschriften richte man unter Chiffre S L 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für kommende Wintersaison in Erstklasshotel nach Arosa: junger, tüchtiger, erfahrener

Hoteldirektor

Ohne Anhang. Gut präsentierend und sprachenkundig. Offerten erbeten unter Chiffre F K 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Cercle du Sapin, La Chaux-de-Fonds
offre à couple sérieux et travailleur un poste de

tenancier

Connaissances de la cuisine et du service exigées. Entrée 1er octobre ou 1er novembre. Faire offres au Président M. Paul Bärtschi, Nord 220, **La Chaux-de-Fonds,** qui mettra à disposition des intéressés le cahier des charges.

Stadthotel in Zürich sucht per 1. August in Jahresstelle: jüngeren, zuverlässigen

Küchenchef

sowie

Chef de partie

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre Z S 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Guter

Koch oder Köchin

für Privatklinik, ungefähr 70 Personen, 28 km von London entfernt,

gesucht.

Monatslohn 40 Pfund mit Unterkunft und viel Freizeit, einschliesslich einen freien Tag pro Woche. Bewerbungen mit Referenzen an Matron, Surrey Hills Clinic, **Caterham,** Surrey (England).

Zur gefl. Notiznahme!

Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht
für Sommersaison 1957, zu sofortigem Eintritt

Chef de partie
Commis de cuisine
Communard

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

Speisewagen-Dienst
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinköche

ca. 25- bis 45jährig, entremetskundig. Stationierung in Zürich oder Bern. Jahresstellen. – Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Stationierungsortes sind erbeten an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Bar sans alcool cherche
pour entrée immédiate ou à convenir, jeune

commis de cuisine

capable et ayant de l'initiative. Possibilités d'avancement.

Place stable et intéressante pour jeune homme actif et débrouillard. **Soirées et dimanches libres.**

Faire offre manuscrites sous chiffre C. C. 2912 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Umständehalber ist ein modernst eingerichtetes, ca. 70 Plätze fassendes

Restaurant I. Ranges

zu verkaufen. Das Objekt ist in nächster Nähe einer Großstadt, an einer der meistbefahrenen Strassen der Schweiz, dazu noch in landschaftlich einzigartiger Lage gelegen. Sehr grosser Parkplatz.
Es werden nur Anfragen von Selbstinteressenten beantwortet, die nachweisen können, dass sie in der Lage sind, ein erstrangiges Geschäft zu führen und über einen Kapitalnachweis von mindestens Fr. 50 000.– verfügen.
Anfragen unter Chiffre C 13 981 Z an Publicitas Zürich 1.

Grand Restaurant Markthalle, Basel

Wir suchen

Chef de partie

in Jahresstelle. Tel. (061) 229663.

Gesucht tüchtiger

Kellner

für Saal und Restauration. Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Beau-Site, **Interlaken.**

Gesucht
für mittleres Hotel im Tessin:

Saaltochter

Offerten gefl. an Hotel Camelia, **Locarno.**

Le restaurant du Palais de l'ONU, Genève
cherche pour entrée le 15 août ou à convenir:

chef de froid
commis de cuisine
demi-chef de rang
commis de salle

Adresser offres complètes à la Direction du Restaurant.

Important établissement cherche pour entrée immédiate

laveur ou laveuse

de linge expérimenté(e). Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Etablissement thermal cantonal de Lavey-les-Bains, Vaud.

Umständehalber suchen wir per sofort: junge, tüchtige

Restaurationstochter
(hoher Verdienst), evtl. Jahresstelle,

gelernte Köchin
(guter Lohn wird bezahlt).

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

Gesucht
für baldigen Eintritt, bis Mitte November:

tüchtige Saaltochter
jüngere Serviertochter
Hausbursche-Portier

Guter Verdienst. Posthotel, **Locarno-Monti.**

Gesucht
per sofort:

Buffettochter
Saaltochter
Lingerie-Tochter
Portier-Hausbursche

Hotel Raben am See, **Luzern,** Tel. (041) 20734.

Hôtel Terminus, Fribourg
demande

concierge

parlant français, allemand, anglais et au courant de la centrale de téléphone. Faire offre à Roger Morel, Hôtel Terminus, **Fribourg.**

On cherche
pour le 1er août ou date à convenir un

cuisinier seul

Bon gage, selon l'âge et les capacités. Faire offre avec certificats et références à l'hôtel Central à **Delémont,** tél. (066) 21780.

Für die Neueröffnung unseres Hauses
auf die kommende Wintersaison **suchen wir** bestqualifizierte

Gouvernante

Eintritt Anfang November (geheiztes Haus). Hauptaufgaben während der Saison: **Economat – Küche – Office.** Bewerbungen sind zu richten an National-Sport-Hotel, **Davos.** Familie Branger.

Gesucht

Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen

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

Gesucht
tüchtiges, sprachenkundiges Fräulein als

Chef de service - I. Buffetdame
(Stütze des Patrons)

Gutbezahlte Dauerstelle. Eintritt per 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an J. Willimann, Restaurant Grüt, **Adliswil.**

Hôtel de 30 lits à Crans s. Sierre
cherche

cuisinier seul

place à l'année. Offres sous chiffre C S 2896 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

On cherche
pour de suite ou à convenir

portier de nuit

parlant langues et connaissant le contrôle téléphonique. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photographie sous chiffre O N 2901 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für sofort:

Serviertochter
für Bahnhofbuffet.

Auf Ende August:

Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, **Wengen,** Tel. (036) 34132.

Gesucht
per 1. August in Jahresstelle, tüchtiger

Chef de rang

sowie

2 Commis de rang

mit guten Fachkenntnissen. Guter Verdienst. Freie Kost und Logis im Hause. Offerten erbeten an Direktion Strandhotel Engelberg, **Twann/Biel.**

Gesucht
von Erstklasshotel sprachenkundiger

Sekretär - Aide réception

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

Gesucht
per sofort in Restaurationsbetrieb nach Basel

Anfangs-Sekretärin

Offerten mit Photo unter Chiffre A S 2825 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für mittleres Bahnhofbuffet tüchtiger

Küchenchef

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten mit Lohnangabe unter Chiffre G K 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neurenoviertes, sehr gepflegtes Speiserestaurant:

Rest.-Töchter
sprachenkundig und versiert
Service-Lehrtochter
Bartochter
(Mithilfe im Service)
Buffetdame
Buffetlehrtochter
Kindermädchen
Koch-Praktikant

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre N R 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Telephon (063) 52133.

Wir suchen
für die Wintersaison folgendes sprachenkundiges Personal:

Büro:
Chef de réception-Caissier
Sekretär(in)
für Journal

Loge:
Concierge-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Bahn-Portier

Saal:
Saaltöchter
Saalkellner
Barmaid-Hallentochter

Etage:
Zimmermädchen
Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an National Sport-Hotel, **Davos.**

Gesucht per sofort

Serviertochter
Kellner
Lingère

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

Gesucht
in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz versierte

Buffetdame oder -tochter
sowie jüngere, willige
Buffet-Lehrtochter
evtl. Buffet-Praktikantin

Gute Ausbildungsmöglichkeiten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet, **Zug.**

Cherchons

téléphoniste

Prière faire offres au Villars Palace, **Villars-sur-Ollon** (Vaud).

Gesucht nach Bern

Nachtportier

Eintritt sofort. Offerten sind zu richten an Hotel Continental-garni, **Bern,** Zeughausgasse 27.

Erstklasshotel im Tessin
sucht per sofort:

Chef de partie
Commis de cuisine

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre E T 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Entremetier

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

Gesucht
per sofort in Passantenhaus am Vierwaldstättersee

Alleinkoch oder -köchin
Restaurationstochter
sprachenkundig
Hausbursche
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Pilatus, **Alpnachstad,** Tel. (041) 761141.

Gesucht per sofort

Aide de cuisine

Eilofferten sind zu richten an Engadinerhof, **Schuls-Tarasp.**

Petit hôtel de montagne
(30 lits)
cherche

un chef de cuisine

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

Gesucht
auf 1. August: sauberes

Küchenmädchen

Offerten an Strandhotel Belvédère, **Spiez.**

Gesucht
wird tüchtige, saubere

KÖCHIN

Gute Entlöhnung und geregelte Freizeit. Offerten mit Lohnansprüchen an Confiserie Ryser AG., Spitalgasse 29, **Bern.**

Excellent directeur d'hôtel

est demandé pour diriger

un important hôtel belge de tout Ier ordre

Messieurs les Candidats sont priés d'envoyer leurs offres manuscrites, avec curriculum vitae, complet, sous chiffre E D 2902 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

La plus grande discretion leur est assurée

Offerten
von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht per 1. Oktober 1957:

Ehepaar
zur Leitung des Ski- u. Ferienheims

des Turnvereins «Alte Sektion» Zürich, mit 120 Plätzen, in **Flums-Grossberg** (SG) (1350 m). Bedingungen: Gute Kenntnisse im Kochen und Service, ehrlicher und aufrichtiger Charakter, Einfühlung im Umgang mit Gästen, Schulen und Militär, Fähigkeitsausweis.

Wir bieten Dauerstelle mit guter Verdienstmöglichkeit (Haus ganzes Jahr offen), selbständigen Posten, geregelte Freizeit und Ferien.

Gleichzeitig suchen wir per 1. Oktober oder 1. Dezember 1957:

Hilfsköchin
Küchenmädchen
Hausbursche

Gute Bezahlung, familiäre Behandlung.

Bewerber belieben sich zu melden mit Angabe der Personalien, Zeugniskopien und Photo an Werner Buchmann, Bertastrasse 84, **Zürich 3** (telephonische Auskunft erst ab 5. August: (051) 336409).

Grösseres Restaurationsunternehmen in Zürich
sucht

Sekretärin

für administrative Arbeiten sowie deutsche Korrespondenz, Kenntnisse für englische sowie französische Korrespondenz ebenfalls erwünscht. Aufgeschlossener Bewerberin bietet sich interessante, weitgehend selbständige Tätigkeit bei angenehmen Arbeitsverhältnissen. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Angabe der Saläransprüche unter Chiffre G R 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
pour cet automne, un

apprenti cuisinier

Faire offres au Buffet de la Gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Pour la région de Neuchâtel, nous
cherchons un(e)

secrétaire

parlant et écrivant l'allemand et ayant des notions d'anglais. Situation stable et semaine anglaise. Seuls les candidats ayant l'habitude du contact avec la clientèle peuvent adresser leurs offres avec manuscrits, curriculum vitae et photo sous chiffre P 5290 N à Publicitas, **Neuchâtel.**

Gesucht
per Anfang September in Jahresstelle nach Zürich: sprachenkundige

Sekretärin

Offerten mit Photo, Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Hotel Engematthof, **Zürich 2.**

Oberkellner
oder Obersaaltochter

mit Fremdsprachen, bei hohem Verdienst, **für sofort**
gesucht.

Saison bis Oktober. Offerten unter Chiffre O O 2863 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FRISCHKÄSE
GERVAIS
aus pasteurisiertem Rahm
PETIT-SUISSE und CARRÉ

mit allen Vorzügen konzentrierter Milch

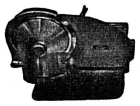
QUALITÄT
FRISCHE
GESUNDHEIT

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

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

ACHTUNG
garantiert einmalig für 1957. Ich liquidiere
fabrikneue
Gartenschirme
2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten. samt Betonsockel, 20–25 kg, für nur
Fr. 58.—
Meine Referenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 Stück; Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Trübsee, 10 Stück; Hotel Thalwilerhof, Thalwil. Rud. Tschudi, Fabrik, **Schwanden** (Glarus), Tel. (058) 71760.

Alle Blumen
der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz
Blumen—Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88



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

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

THE SUPERB SCOTCH
Whisky
Ballantine
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Hotel
Restaurant-Bar, an bekanntem Fremdenplatz der Zentralschweiz, Winter- und Sommersaison, ca. 100 Betten, fl. Wasser, Zentralölheizung, grosses Umgelände, wegen Krankheit
zu verkaufen.
Anfragen sind zu richten unter Chiffre F Z 2868 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café-Restaurant
zu übergeben im Zentrum von Lausanne. Geschäft allererster Klasse. Grosses Patent. Umsatz Fr. 280000.–. Preis Fr. 240000.–, inbegriffen Material in ausgezeichnetem Zustand, zum Werte von Fr. 120000.–. Nötiges Kapital Fr. 150000.–.
Agence G. Duboux, Grand-Chêne 8, **Lausanne,** Tel. (021) 223565.

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

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

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

Eine Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste schätzen werden!
Fliegen-Killer
verscheucht in Küche und Restaurant alle lästigen Fliegen und Insekten. **Verlangen Sie das neuartige, hygienische Gerät 2 Tage zur Probe!**
Preis nur Fr. 95.–.
HEBAG AG., **Zürich 8,** Mainaustrasse 30, Telephon (051) 348161.

. . . aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!

Zu verkaufen oder zu verpachten
aus Erbschaft:
Hotel-Restaurant
renoviert, **mit Saal und grosser Terrasse, in Kandersteg,** Ganzjahresbetrieb, 24 Betten, Garagen, mit Parkplatz. Anzahlung (inklusive grosses Inventar) ca. Fr. 40000.– oder Pachtzins gemäss Vereinbarung. Antritt ab sofort möglich.
Anfragen bitte unter Chiffre OFA 6875 Zb an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Zu verkaufen
infolge Baukreditmangel: moderne
Glace-maschine
bekannte Marke, ungebr., m. voller Fabrikgarantie. Neupreis Fr. 2200.–; bei sofortiger Wegnahme Fr. 1850.–. Anfragen an Postfach 766, **Luzern.**

Zu verkaufen
wegen Ausreise: ganz neuer
Frack
Massarbeit, Gr. 50, schlanke, grosse Figur, sowie neuwert.
Schrankkoffer
billig. Tel. (051) 243379.

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern,** Telephon (031) 35302.

NEU!

LUCUL-Crème-Suppen
Spargel – Steinpilz – Tomaten – Hunn
Wieder eine Spitzenleistung!
Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

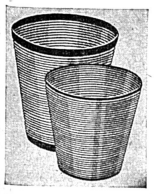
Zu verkaufen
Hotel
im Tessin
Besonderer Umstände wegen per 1. Januar 1958 ein sehr gut renommiertes Familienhotel **zu verkaufen.** Nötiges Kapital ca. Fr. 400000.–. Selbstinteressenten mit Kapitalausweis erhalten alles Nähere unter Postfach 934, **Lugano.**

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

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.
ARGENTYL bietet Ihnen beides
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
beratet Sie gut

Eine unentbehrliche Hilfe für jeden Restaurantbetrieb
«OSTER»-Messer-Schleifmaschine
Ausgezeichnete amerikanische Qualität. Feine schonende Schärfkraft bei raschester Arbeitsweise. Nur Fr. 90.–. **Verlangen Sie unseren Prospekt!**
HEBAG AG.
Mainaustrasse 30, **Zürich 8,** Tel. (051) 348161.

Inserieren bringt Gewinn



Ein gediegener
Papierkorb aus Plastic
gehört in jedes Zimmer
Farbenfroh, abwaschbar, hygienisch
Verlangen Sie Vertreterbesuch oder Mustersendung.
PLASTOREX S.A., RENENS (VD)
Telephon (021) 24 76 72

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Triumph der Suppe

Eine Zeitlang sah es so aus, als ob in unseren Breitengraden für die Suppe das letzte Stündlein geschlagen habe. Es waren die um ihre schlanke Linie besorgten Frauen, welche ihr zuerst den Rücken kehrten: und prompt taten es ihnen die graumelierten Vertreter des starken Geschlechts – und zwar jene, die sich als ewige Don Juans gefallen – gleich. Dort, wo auf dem Menu seit Jahrtausenden die Suppe stand, wurden nun Frucht- und Gemüsesäfte eingesetzt. (Einer meiner Freunde ersetzte sie durch einen Apfel, was nicht einmal eine schlechte Idee war!) – Lange Zeit sah es so aus, als ob die Suppe zu einem unvornehmen Bestandteil der Speisefolge herabsinken müsse: die Menschheit erwies sich einmal mehr als undankbar. Tatsächlich hätte nichts unseren Dank so verdient, wie gerade das Gericht, das wir als Suppe bezeichnen. Zugegeben, ihr Stammbaum weist dunkle Äste auf, und ihr Name deutet ganz und gar nicht auf eine vornehme Abstammung. Stammutter war «Sapa»- womit man im Lateinischen einen eingekochten Mostsaft bezeichnete. Aus dieser «Sapa» entstand später das italienische «zuppa» und das deutsche «supen» – was in der Frühzeit mit «saufen» identisch war. Später bezeichnete man mit «supen» das schlürfende Essen mit dem Löffel. Aber auch die Franzosen wurden von dem Wort «sapa» beeinflusst, denn sie bezeichneten lange Zeit ein dickes, in einer Flüssigkeit schwimmendes Stück Röstbrot mit «soupe». Bei ihnen ist eine «soupe« etwas ganz anderes als ein «potage». Während letzterer sich allerhand kulinarische Feinheiten zunutze machen darf, blieb die «soupe» immer ein rustikales Gericht, dick und bäuerisch und zwar immer noch mit Röstbrot serviert.

Nun wurde aber die Suppe nicht zur Zeit der römischen Cäsaren aus der Taufe gehoben, sondern dies geschah gut zehntausend Jahre früher. Vor etwa 12 bis 14 000 Jahren erfand die Menschheit nämlich den Kochtopf, und dieser wurde zur Wiege für das erste Süppchen. Es ist zwar anzunehmen, dass sie damals noch nicht ihre heutige dünnflüssige Form hatte, sondern eher dem entsprach, was wir mit Brei bezeichnen. Wie aus dem Brei aber eine Suppe wurde, kann man nur mutmassen. Möglicherweise streckte eine sparsame Hausfrau den raren Brei mit Milch oder Wasser, um auf diese Art die Bäuche ihrer Kinder billiger zu füllen. Es liegt in der Natur der Suppe – und ihr weiterer Lebensweg beweist dies – dass sie ewig zu einem kulinarischen Verbilligungsfaktor ausersehen ist. Das aber ändert nichts an der Tatsache, dass die Suppe während vieler Jahrtausende das wichtigste Gericht auf dem Speisezettel war und – ganz nebenbei bemerkt – es auch heute noch für den grössten Teil der Menschheit ist. In Wirklichkeit bilden die Suppengegner eine klägliche Minderheit, die sich sogar noch in bitteres Unrecht versetzen, weil sie auf eine kulinarische Meisterschöpfung verzichten. Und das ist oder kann eine Suppe sein.

In unseren Gauen isst man seit 7000 Jahren Hirsebrei und damit auch Suppe. Da man sich während Jahrtausenden mehr oder weniger ausschliesslich davon ernährte, war es nicht zu verhindern, dass unsere Vorfahren dicke Bäuche hatten. In der Urzeit mag das belanglos gewesen sein, prekär wurde dieser Umstand erst, als man sich in Ritterrüstungen einkapseln musste. Vom «New look» war damals bestimmt nicht die Rede. Im Mittelalter spielte die Suppe eine grosse Rolle: alles andere Essbare, das auf den Tisch kam, musste sich mit einem Statistendasein begnügen. Die immer wieder auftretenden Hungersnöte hätten noch grössere Breschen in die Menschheit geschlagen, hätte man es nicht verstanden, mittels einfacher und doch nahrhafter Suppen Massenspeisungen vorzunehmen. Die letzte dieser Monstrespeisungen an einem dem Hunger preisgegebenen Volk fand im Jahre 1848 in Dublin statt. Da ein damals berühmter Koch diese Suppenspeisung im Namen der englischen Regierung organisierte, muss man sich nicht verwundern, dass es nicht nur eine, sondern gleich acht verschiedene gab.

Markus Rumpoldt gibt in seinem 1581 erschienenen Kochbuch 63 Suppenrezepte an. Darunter sind solche, die den Römern schon geläufig waren, andere, die wir heute noch lieben, aber auch solche, denen wir kaum noch etwas abgewinnen würden. So wäre eine Hanf- oder Kastaniensuppe nichts für meiner Mutter Sohn, und selbst eine Nußsuppe, von der es heisst «magsts süss machen oder saur / so ist es auff beyde manier gut», käme schlecht weg. Hingegen wären eine Käsesuppe, eine Kraut- und natürlich auch eine Erbsensuppe willkommen.

An der Verfeinerung der Suppen haben seit dem 16. Jahrhundert viele Köche gearbeitet und dabei erstaunliche Resultate erzielt. An der Herstellung preiswerter Volkssuppen aber waren die Regierungen, die Sozialpolitiker und andere Menschenfreunde interessiert. Einen Namen machte sich u. a. der Staatsmann Benjamin von Rumford (1753–1814), der nicht nur die nach ihm benannte schmackhafte Gemüsesuppe erfand, sondern auch unserem Kochherd seine heutige Form gab. Aber auch die Wissenschaft leistete einen Anteil an die Entwicklung der Suppe, denn ihr ist es zu verdanken, dass wir heute eine überaus grosse Auswahl an delikaten Suppen in Konservenform kaufen können.

Zur Zeit erlebt die Suppe eine Auferstehung. Die allerfeinsten exotischen Suppen sind in Dosen erhältlich und bereichern unsere Menus wieder. Für die Familie bringt man kochfertige Suppen in Beutelform auf den Markt und für das Gastgewerbe in entsprechend anderer Verpackung. Schrittweise erkämpft sich die Suppe wieder den Platz der ihr zukommt: natürlich will sie nicht mehr als alleiniges Nahrungsmittel auftreten, eher als ein Stimulans. Leute mit sensiblen Mägen essen klugerweise ein Süppchen, ehe sie sich mit handfesteren Brocken abgeben.

Erlebt die Suppe also wieder eine Zunahme ihres Prestiges, so wird sie auch noch an anderer Stelle ins Rampenlicht gestellt. Das bekannte Museum zu Allerheiligen in Schaffhausen beherbergt zur Zeit eine Sonderausstellung, die sich «Kulturgeschichte der Suppe» nennt. Diese, mit viel Verständnis und Geschick aufgemachte Ausstellung gibt einen hochinteressanten Überblick über alles, was mit der Suppe zusammenhängt. Von der reifen Ähre bis zum Suppenfabrikat kann man ihre ganze Lebensgeschichte verfolgen. Da sieht man den ältesten Kochtopf unseres Landes, der rund 4700 Jahre alt sein soll, herrliche Suppenterrinen, einfachste und wertvolle Suppenlöffel und anderes Tischmaterial. In 3 Vitrinen kann man die Suppenrezepte durch die Jahrtausende verfolgen und seine Bekanntschaft mit fast schon vergessenen erneuern. Diese Ausstellung lohnt einen Besuch, und da sie bis zum 1. September zugänglich ist, wird man in aller Musse einen Rheinfallbesuch mit anschliessender Besichtigung verbinden können. *Harry Schraemli*

Sorbet – europäische Delikatesse aus Arabien

-*UCP*- Altmeister Escoffier schrieb über den Sorbet, dass dieses Eisgetränk gleichermassen als Apéritif wie als Digestif wirksam sein könne. Es vermag also den Magen auf den Genuss eines Bratens vorzubereiten, kann ihn aber ebenso nach der Mahlzeit von neuem erfrischen und ihm durch seine verdauungsförderliche Wirkung nützlich sein.

Das Wort Sorbet ist von dem persischen »Scherbet» abgeleitet. Im Arabischen heisst es »Serup», was nichts anderes ist als unser bekanntes Wort Sirup. Scherbet ist das klassische Lieblingsgetränk vieler orientalischer Völker und besteht dort vorwiegend aus Himbeer-, Erdbeer- oder Aprikosensaft mit Zucker. Diesen Saft verdickte man zu festen Tafeln, die zum Gebrauch in Wasser wieder aufgelöst wurden. Meist wurde der Scherbet noch stark mit Moschus vermischt. In der heissen Jahreszeit wurde das Scherbetgemisch in Steinkrügen, die mit feuchten Tüchern umwickelt wurden, an einem kühlen Ort aufbewahrt, damit man immer ein erfrischendes Getränk zur Hand hatte.

In Europa wurde der Sorbet, der heute allerdings mit dem ursprünglichen orientalischen Getränk nicht mehr viel gemeinsam hat, von den Italienern eingeführt. Zu Fruchtsaft und Zucker kamen Zusätze von Wein oder Likör, vor allem aber wurde der Sorbet durch die Beigabe von Eis verfeinert. Lange Zeit nannten die Italiener alle Eissorten «Sorbetto», und erst Ende des 18. Jahrhunderts legte man bei einem Küchenmeisterkongress fest, dass nur noch Eis mit Zusatz von Wein und Likör als Sorbet bezeichnet werden durfte. Von Italien kam der Sorbet nach Frankreich, wo er weiter verfeinert und um vielerlei Nuancen bereichert wurde, von dort auch nach Deutschland und in die internationale Küche.

Sorbets werden, wie eingangs angedeutet, bei grossen Menus mit Vorliebe vor dem Braten gereicht, was man natürlich keineswegs mit einer anderen beliebigen Eisspeise tun kann. Bei kleineren Menus werden sie oft als Süßspeise gegeben, und schliesslich kann man einen Sorbet zu jeder Zeit als Erfrischung zu sich nehmen. Man richtet einen Sorbet im hohen Kelchglas an, und zwar soll das Eis aus dem Glasinnern heraus eine langgezogene Spitze bilden, die über den Kelchrand hinausragt. Die gefrorene Masse soll jedoch keinesfalls zu fest sein, denn man muss den Sorbet als dickflüssiges Gemisch schlürfen können.

Bei der Herstellung wird zwischen reinen Fruchtsorbets, Likörsorbets und Weinsorbets unterschieden. Als Früchte eignen sich vorzugsweise Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Kirschen, Orangen und Zitronen, von denen der klare Fruchtsaft, nicht etwa Fruchtmark, Verwendung findet. Mit Zuckersirup wird der Fruchtsaft wie beim gewöhnlichen Fruchteis gefroren, sodann wird der Eismischung etwa ein Viertel der Menge italienische Meringmasse unterzogen.

Der Fruchtsorbet wird zum Likörsorbet, wenn ihm zum Schluss ein passender Likör zugeführt wird, wobei man auf einen Liter Eismasse etwa sieben bis acht Zentiliter Likör rechnet. Bekannt sind besonders die Sorbets mit Rum, Kirschwasser, Cointreau, Maraschino, Apricot und Cognac.

Für die Herstellung von Weinsorbets eignen sich gute, aromatische Weine wie Sherry, Portwein, Madeira, aber auch schwere Rhein- und Pfälzerweine, Burgunder und natürlich auch Champagner. Auf einen Liter Wein kommt ein Liter Läuterzucker, dazu der Saft von vier Zitronen und zwei Orangen. Diese Mischung wird gefroren und mit italienischer Meringuemasse von vier Eiweiss unterzogen.

Ein neuer Sonnenschirm

Ein neuer Sonnenschirm wurde an der Mustermesse in Basel von einer innerschweizerischen Firma erstmals auf den Markt gebracht und vom schweizerischen Werkbund wegen seiner Zweckmässigkeit und Schönheit mit dem Prädikat «Die gute Form» ausgezeichnet. Dieser moderne Schattenspender lässt laut Zeitschrift «Neuheiten und Erfindungen», Gümligen-Bern, Nr. 270 (1957), die für gesunde und kranke Menschen so wichtigen ultraviolletten Strahlen der Sonne durch und bietet dennoch die erfrischende Kühlung des Schattens. Er eignet sich deshalb in idealer Weise für Kranke und Erholungsbedürftige, die Sonne benötigen, den geschwächten Körper aber nicht der direkten Sonnenglut aussetzen dürfen. Er ist der ideale Sonnenschirm für Strandbäder, Sanatorien, Kurhäuser, Spitäler und eine Zierde für Hotels, Restaurants sowie für Privatgärten und Balkone. Wo der neue Sonnenschirm aufgestellt wird, bildet er mit seinen leuchtenden frohen Farben eine Augenweide.

Er ist solid und robust gebaut und wirkt trotzdem leicht und beschwingt. Im Gegensatz zu Stoffschirmen verhindert er unangenehme Luftstauungen und ist wetterbeständig, so dass er selbst bei Regenwetter im Freien gelassen werden kann. Das besonders konstruierte Spezialgelenk ermöglicht es, den Schirm mühelos auf alle Seiten zu verstellen.

Paul Heim, 40 Jahre Buffetkellermeister in Winterthur

Am vergangenen 9. Juli konnte der weithin bekannte Kellermeister vom Bahnhofbuffet in Winterthur, Herr *Paul Heim*, auf eine 40jährige Tätigkeit zurückblicken. Er hat in diesen 40 Jahren die gesamte Getränkeabteilung dieses grossen Gastbetriebes selbständig geleitet und das volle Vertrauen seiner Prinzipalschaft erworben.

Paul Heim erlernte das Handwerk bei seinem Vater, der ein tüchtiger Küfermeister war, im untersten Weindorf des Rheintals, in Thal, am Fusse des rebenbekränzten Buchberges. Sein Vater betrieb gleichzeitig etwas Weinhandel, und so kam Paul Heim schon in jungen Jahren mit der Pflege und der Behandlung des Weines in Verbindung, also von der Pike auf. Er absolvierte sodann mit bestem Erfolg die Lehrabschlussprüfung.

Paul Heim hatte den grossen Drang, noch andere Werkstätten und andere Weinbaugebiete kennenzulernen. Zuerst wollte er sich in der grossen *Lagerfassherstellung* ertüchtigen und nahm Arbeit in der Grossküferei Thurnheer in *Berneck* an. Dann machte er einen Sprung nach *Martigny*, um dort die Walliser Weinwirtschaft kennenzulernen. Nach einem weiteren Jahr siedelte er nach *Auvernier* am Neuenburgersee über. Es folgte darauf je ca. ein Jahr am Genfersee, im waadtländischen Weinbaugebiet, im Küferparadies von Rolle. Nun ging es wieder zurück zur reinen Werkstattarbeit, zur Verarbeitung vom harten Eichenholz. Er nahm eine Stelle an in der *Fassfabrik* der bekannten Firma *Frühinsholz in Schlieren* bei Zürich. Doch kam er nach 18 Monaten wieder in die Weinwirtschaft zu der damals sehr gut bekannten Firma Bodmer in *Erlenbach* und später zu der Firma *Weinimport* in *Olten*.

Die Herren *Witzig* vom Bahnhofbuffet in Winterthur, die neben dem grossen Gastbetrieb auch noch eine Weinhandlung führten, waren auf Paul Heim aufmerksam geworden und erwählten ihn zu ihrem Kellermeister. Damit begann für ihn ein neuer Lebensabschnitt.

Die Herren Witzig kauften ihren Weinbedarf zum grössten Teil bei den Weinbauern in den umliegenden Weindörfern. Winterthur ist seit alten Zeiten sozusagen der Zentralpunkt des zürcherischen Weinhandels, ist Weinresidenzstadt.

Pual Heim ist meistens an seinen Freitagen in diese Weindörfer gewandert und hat an Ort und Stelle die Rebberge seiner Weinbauern kontrolliert, den Rebschnitt und die Pflege. Im Herbst hat er den Zeitpunkt der Weinlese bestimmt und die Kellerung überwacht. Es war ihm eine Genugtuung, wenn er den vielen Gästen aus nah und fern einen möglichst guten Tropfen kredenzen konnte. Paul Heim hat schon im Jahre 1934 seine selbsterzogenen Weine an die Ausstellungen geschickt zum Qualitätswettbewerb und damit die ersten goldenen Medaillen verdient.

Die Weinfreunde von Stadt und Land lernten diese prämiierten Weine vom Bahnhofbuffet in Winterthur immer mehr schätzen, das Winterthurer Bahnhofbuffet wurde zu einer in der ganzen Schweiz bekannten Weinkulturstätte für bestgepflegte Ostschweizer Weine. Jedes Fass ist ein handwerkliches Kunstwerk, zum Teil noch kunstvoll geschnitzt von Kellermeister Heim. Gar oft haben die Herren Witzig ihre Freunde und Kollegen in die unterirdischen weiten Hallen geführt, wo dann Kellermeister Heim den Gästen erzählen musste.

Kellermeister Heim war in seinen 40 Dienstjahren trotz der meist unterirdischen Arbeit nie krank, fehlte nie auf seinem Posten. Das ist die zähe, urwüchsige Rheintal-Natur.

Den Herren Witzig wünschen wir einen schönen, geruhsamen Lebensabend, unserem Kellermeister Paul Heim und seiner Frau Gemahlin noch manches Kometen-Wein-Jahr, gute, unverwüstliche Gesundheit und glückliches Zusammensein im trauten Heim an der Albanstrasse in der zur Heimat gewordenen Stadt Winterthur. *A. Sch.*

Welche Fremdstoffe dürfen Lebensmitteln zugesetzt werden?

Als fremde Beimischung zu Lebensmitteln gelten nun seit dem Bundesratsbeschluss vom 27. Januar 1956 (laut dem Jahresbericht des Kantonschemikers von Basel-Stadt):

a) Substanzen ohne Nährwert, mit deren Zusatz eine Verbesserung des Geruchs und Geschmacks, des Aussehens, der Haltbarkeit oder ähnlicher Eigenschaften angestrebt wird. Solche Beimischungen sind z. B. fremde Farbstoffe, Konservierungsmittel, natürliche oder künstliche Süßstoffe, Emulgier- oder Geliermittel;

b) zur Erhöhung oder Verbesserung des Nährwertes bestimmte Stoffe, die als lebensnotwendig oder sonst als physiologisch in günstigem Sinne wirksam betrachtet werden. Hierzu gehören die Vitamine, gewisse Mineralsalze und Spurenelemente, lebenswichtige Amino- oder Fettsäuren und dergleichen.

«Bezüglich Anwendung der Stoffe der Gruppe a) wird die schon bisher geübte Zurückhaltung weiterhin beobachtet. Nach wie vor dürfen diese zur Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln weder angeboten noch verwendet werden, sofern die Lebensmittelverordnung ihre Benützung nicht *ausdrücklich erlaubt*. – Hinsichtlich der Substanzen von Gruppe b) stellt das eidgenössische Departement des Innern, nach Befragung von Sachverständigen, Richtlinien auf, nach welchen der Zusatz von in dieser Gruppe erwähnten Stoffen zu erfolgen hat. Dadurch soll eine gesundheitliche Schädigung durch Überdosierung bzw. eine unzweckmässige Verwendung möglichst vermieden werden.

Über den Zusatz von Stoffen zu Lebensmitteln, der aus volkshygienischen oder prophylaktisch-medizinischen Gründen als Massnahme einer Behörde veranlasst wird, wie die Jodierung des Kochsalzes, die Beimischung von Vitaminen oder von Spurenelementen zu Nahrungsmitteln, steht der Entscheid der zuständigen *kantonalen* Behörde unter Bekanntgabe an das eidgenössische Gesundheitsamt zu.

Der neue Artikel 443bis der Lebensmittelverordnung befasst sich mit den *Gelier- und Verdickungsmitteln*, die den Lebensmitteln in bestimmten Fällen zugesetzt werden dürfen. Hierbei handelt es sich um hochmolekulare Naturstoffe bzw. um Derivate von solchen, wie Gelatine, Pektin, Karobengummi, Alginate, Agar-Agar, Tragant, Methylzellulose, Carboxymethylstärke. Alle diese Produkte müssen frei von schädlichen Bestandteilen sein und in bakteriologischer Hinsicht den nötigen Anforderungen entsprechen.» *–r.*

Raisin, vin et vitamines

A. Ournac a écrit une étude «Teneur en acide ascorbique (vitamine C) des différentes parties du raisin», dans les «Annales Techn. Agric.» 1954. Cette étude ayant porté sur un nombre limité de cépages, il n'est pas possible d'en tirer une conclusion générale. Cependant, les résultats obtenus permettent de faire les constatations suivantes:

– Les différentes parties des raisins blancs: jus, pulpe, pellicule et râfle, sont dans l'ensemble moins riches en vitamine C que les parties correspondantes des raisins rouges;

– les éléments constitutifs du raisin mûr (rouge et blanc) se classent, dans l'ordre décroissant de teneur en vitamine C, de la manière suivante: pellicule, râfle, pulpe, jus;

– la pellicule constitue une réserve importante de vitamine C; on y trouve environ 15 à 40 % de la quantité totale de vitamine C du fruit entier, et cette teneur tend à augmenter au cours de la maturation du raisin, tandis que celle du jus et de la râfle tend à diminuer;

– la teneur en vitamine C de la pulpe est toujours supérieure à celle du jus obtenu par écrasement du grain, ce qui montre que le jus n'entraîne pas toute la vitamine contenue à l'intérieur du fruit.

Le même auteur décrit aussi la «Migration de la vitamine C et du facteur P des éléments solides du raisin dans les jus élaborés par le procédé sulfitation-macération-désulfitation».

La macération du jus de raisin en milieu sulfité et au contact des éléments solides du fruit permet d'obtenir un jus contenant environ 90 % de la vitamine C de ce fruit. Ce procédé donne également des jus au moins aussi riches en substances phénoliques (facteur P ou Citrine) que les vins issus du même moût.

La macération sulfureuse constitue donc une technique d'élaboration de jus de raisin possédant au maximum la valeur vitaminique C et P du fruit. *-r.*

Schmackhafte einheimische Edelfische

(Eing.) Wie zu dieser Jahreszeit üblich, werden in mehreren Schweizer Seen massenhaft *Gross- und Kleinfelchen*, letztere als Albeli und Bondelles bekannt, gefangen. Diese ergiebigen Fischfänge erstrecken sich bis in den Herbst hinein.

Um die Verwertung dieses Fischsegens sicherzustellen, werden die Herren *Hoteliers* gebeten, vom preislich vorteilhaften Angebot dieser schmackhaften Edelfische regen Gebrauch zu machen. Sie schaffen damit eine willkommene, gesunde Abwechslung im Menu.

*

Dieser Appell wird in unseren Kreisen sicher nicht ungehört verhallen. Je und je haben die Schweizer Hoteliers es als selbstverständliche Pflicht erachtet, die Absatzsorgen der Berufsfischer bei Massenfängen von Felchen zu erleichtern und den Gästen auf den Speisekarten diesen vorzüglichen Süsswasserfisch in empfehlende Erinnerung zu rufen. Auch in diesem Sommer wird es am guten Willen, einem ebenfalls mit grossen Schwierigkeiten kämpfenden Berufszweig zu helfen, nicht fehlen.

BIRDS EYE empfiehlt
Der herrliche, tiefgekühlte
Orangenjus
ist im Aroma wie frisch ausgepresst! – Ein preisgünstiger Schlager für das Gastgewerbe.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

La ligne du Gothard a 75 ans

Le voyageur qui, dans l'été de 1881, voulait, de Lucerne, gagner Milan était en route durant 27 heures et demie. «En route» est une façon de parler, car le bateau et la voie ferrée déjà le transportaient sur une notable partie du trajet. Il devait se lever avec le jour pour s'embarquer à 5 h. A Fluelen, la diligence l'attendait pour le mener, par la vallée de la Reuss, les sauvages Schöllenen, le vieil hospice du col, le Val Tremola et la Leventine, à Biasca, tête de ligne du chemin de fer tessinois. Par le rail, il descendait vers Bellinzone et de nouveau, la guimbarde jaune bâchée de cuir lui faisait franchir le Monte Ceneri, jusqu'à Lugano. S'il n'était pas rompu de fatigue, il pouvait alors prendre le train à 3 h. 10 pour arriver à Milan, le lendemain de son départ à 8 h. 30.

Aujourd'hui, le fils ou le petit-fils de cet endurant voyageur peut s'installer dans la voiture légère d'un train direct quittant Lucerne à 7 h. 50 qui le déposera à Milan moins de quatre heures et demie plus tard, assez tôt pour qu'il puisse déjeuner à l'heure normale dans la capitale lombarde.

C'est qu'entre-temps s'accomplissait l'une des grandes œuvres du génie civil: le percement du Saint-Gothard.

Aussi, le 15 septembre 1869, le président de la Confédération, M. Welti, présidait-il à Berne une conférence qui réunissait les représentants de l'Allemagne, de la Suisse, de l'Italie, qui établit la Convention internationale du Gothard. Rapidement, on élabora les plans techniques et financiers et en août 1872 l'entreprise que dirigeait Louis Favre, de Genève, était chargée d'achever en huit ans l'ouvrage central, la pièce maîtresse, le long tunnel de plus de 14 kilomètres.

*

Il fallut creuser, perforer, miner, déblayer pendant dix ans, avancer au prix de difficultés qu'on n'avait pas soupçonnées d'abord et qui coûtèrent la vie à 177 hommes. Les accidents de toute sorte firent plus de 400 blessés et les malades furent nombreux. Louis Favre laissa dans la construction du tunnel sa santé – il mourut dans la galerie, au milieu des ouvriers, au matin du 19 juillet 1879, terrassé par l'apoplexie, alors qu'il accompagnait un ingénieur français – et la fortune de l'entreprise. Mais son audace et sa vaillance devaient finalement avoir raison des éléments contraires, car Louis Favre disparu, ses collaborateurs poursuivirent l'œuvre et l'achevèrent en moins de trois ans. Le 25 mai 1882, le train inaugural franchissait le tunnel; quant à la ligne elle-même, elle était ouverte à l'exploitation le 1er juin suivant.

*

D'emblée, la grande voie transalpine attira un trafic intense qui ne devait cesser de se développer. Pour le touriste, elle présentait un attrait qu'elle a d'ailleurs gardé. Vers quels agréables dépaysements ne menait-elle pas les gens du nord; quelle variété de paysages n'offrait-elle pas au voyageur qui avait traversé les régions industrielles, enfumées et monotones!

*

Mais c'est par son importance économique que la ligne du Gothard mérite son nom d'«épine dorsale» du réseau ferré suisse. La première année d'exploitation, on y transporta 800 000 tonnes de marchandises, ce qui passait les prévisions. Le trafic se développa rapidement et nécessita le dédoublement de la voie sur de longs trajets. On procéda par étapes et aujourd'hui, entre Bâle et Chiasso, la voie simple n'existe plus que sur la digue de Melide.

L'électrification décidée en 1913, retardée par la première guerre mondiale jusqu'en 1924, marqua un progrès décisif. Alors que les plus puissantes locomotives à vapeur remorquaient 300 tonnes à la vitesse de 20 km/h sur les pentes des Alpes, les modernes Ae⁶/₆, locomotives électriques à six essieux moteurs, tirent sur les plus fortes rampes, 600 tonnes à 75 km/h. Et l'on n'a pas atteint le terme de l'évolution.

En 1955, 18 millions de tonnes brutes ont passé le tunnel et le nombre des trains qui était de 67 par jour en 1938 s'est élevé, en 1954, à 125, en moyenne.

Les ans passent, et les décennies; pourtant l'œuvre de Louis Favre et de ses collaborateurs garde toute sa valeur. Lors des fêtes du cinquantenaire, en 1932, le conseiller fédéral Pilet-Golaz, alors chef du Département des postes et chemins de fer, déclarait:

«Le Gothard, après un demi-siècle, s'affirme comme au premier jour agent de bien-être pour la société, de rapprochement pour les nations, d'enrichissement pour la personnalité humaine. Il dure, parce qu'il est une œuvre de paix et que seules les œuvres de paix sont durables!»

G. Perrin

En marge d'un anniversaire:

Les fastes de l'inauguration du Gothard en 1882

Le tunnel du Gothard et la ligne du même nom, fruits de près de dix ans de travaux particulièrement difficiles, furent inaugurés en mai 1882, il y a donc septante-cinq ans cette année. Ce fut l'occasion de fêtes grandioses, qui se déroulèrent de chaque côté du Gothard et durèrent plusieurs jours. On était moins pressé que maintenant et le temps comptait moins aussi, puisque la vitesse maximum des trains n'était que de quarante kilomètres à l'heure.

Des centaines d'invitations avaient été lancées, tant par les autorités helvétiques que par la Compagnie du Gothard. Une centaine de journalistes suivirent le déroulement de ces fêtes, pour en rendre compte dans les colonnes des plus grands quotidiens d'Italie, d'Allemagne, de Suisse, d'Autriche, de France, de Grande-Bretagne et même des Etats-Unis.

Parmi les invités germaniques se trouvaient le président et les vice-présidents du *Reichstag,* les envoyés spéciaux de différents Etats allemands, soit l'Alsace-Lorraine, Bade, la Bavière, la Prusse, le Wurtemberg et les Villes hanséatiques. Du côté italien, on notait la présence du président du Sénat et de deux ministres du gouvernement de Rome. Arrivés en train spécial de Milan, les hôtes transalpins avaient été l'objet d'une réception à Goeschenen. Insuffisant, le buffet avait été pris d'assaut et les invités furent contraints de se confectionner eux-mêmes leurs *sandwiches,* emportant pains et jambon qu'ils s'en furent manger dans les wagons.

Notre pays était représenté par le président de la Confédération, les membres du Conseil fédéral, les présidents du Conseil national, du Conseil des Etats et du Tribunal fédéral, une centaine de parlementaires et de juges fédéraux, les délégations de différents gouvernements cantonaux.

Tous les invités s'assemblèrent à Lucerne, au soir du 21 mai, car c'est en cette ville que commencèrent les festivités. Eclairé aux feux de Bengale et à la lumière électrique, le port était féerique. Le lendemain, une excursion au Rigi, avec collation servie au sommet, eut lieu par un temps splendide. Elle groupait quelque cinq cents participants, qui se rendirent à Brunnen à bord des vapeurs *Germania* et *Italie.* Le retour se fit par Vitznau.

Offert par le gouvernement suisse, un grand banquet fut servi, le soir, à l'Hôtel Schweizerhof. Plusieurs discours furent prononcés, mais un seul put être distinctement entendu de tous. C'était celui de M. Bavier, président de la Confédération, qui l'avait prononcé en allemand. Le désordre fut tel, écrivit un chroniqueur de l'époque, que les sténographes chargés de renseigner la presse, qui n'avait pas été admise aux tables officielles, furent dans l'incapacité de s'acquitter de leur mission.

Le 23, trois trains spéciaux transportèrent les quelque mille deux cents invités à travers le Gothard, jusqu'à Milan. A Goeschenen, avant de franchir le tunnel en dix-neuf minutes, un arrêt avait été prévu, pour une réception. Il y eut bousculade autour du buffet, car il y avait trop peu de place pour autant de monde. Les invités durent se débrouiller comme ils purent pour manger et boire quelque chose, aussi les plats étaient-ils souvent déjà vidés de leur contenu avant de parvenir à destination.

A Lugano, une nouvelle collation attendait les occupants des trois convois. Tout avait été parfaitement préparé mais, lors du passage du dernier train officiel, le temps se gâta et l'orage gronda. Il en résulta l'effondrement d'un buffet. L'arrivée à Milan eut lieu au début de la soirée, dans une gare superbement éclairée à la lumière électrique. Un bataillon d'infanterie, avec fanfare et étendard, attendait les hôtes.

Un grand cortège se forma pour parcourir les principales artères de la ville, dont le nombre des becs de gaz avait été quintuplé. De magnifiques équipages transportèrent les invités de marque, tandis que d'innombrables voitures, à chevaux bien sûr, accueillirent les autres. La colonie suisse de la capitale lombarde organisa un grand banquet au foyer de la Scala, la fameuse scène lyrique milanaise, qui avait été mise à sa disposition par les autorités locales. Mais, elle ne put recevoir qu'une partie seulement des hauts magistrats de la Confédération, car leurs collègues avaient dû se rendre au banquet de cent quatre-vingts couverts que présidait, à la même heure, S.A.R. le prince Amédée, frère du roi d'Italie.

Les repas de gala organisés par la Municipalité furent splendides. Toutefois, à l'issue de l'un d'eux, par suite de l'insuffisance du personnel, une sérieuse bousculade se produisit aux vestiaires. Tant et si bien qu'il fallut faire appel à la police et aux pompiers pour venir en aide au personnel débordé de toutes parts. Une heure et demie furent nécessaires pour parvenir à faire le tri des effets bouleversés, ce qui empêcha de nombreux invités de se rendre à la place du Dôme, pour assister à l'illumination de la cathédrale aux feux de Bengale.

Le lendemain, il restait à trouver encore les propriétaires d'une cinquantaine de cannes, d'une trentaine de manteaux et d'une quinzaine de couvre-chefs. Un grand concert, donné à la Scala, où des aménagements spéciaux avaient été faits pour recevoir trois mille personnes, mit fin à ces heures milanaises.

Au matin du 25, les invités allemands et suisses quittaient la gare de Milan, à bord de deux trains spéciaux, pour regagner leur pays, à travers le Gothard.

V.

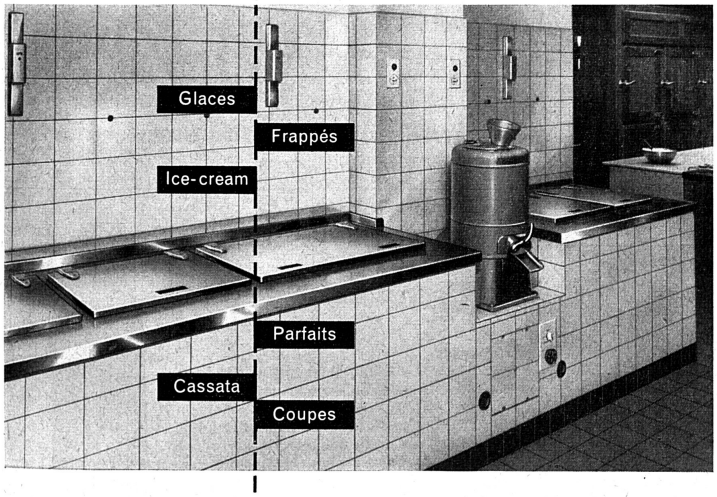
Königin ehrt Hotelier

Direktor J. G. Meijer vom bekannten Hotel «Wittebrug» in Den Haag wurde von Königin Juliana der Niederlande zum Offizier im Orden von Oranien-Nassau befördert. Die beliebte holländische Fürstin ehrte hiermit die führende Persönlichkeit der Hotellerie ihres Landes. Direktor Meijer dient seinem luxuriösen Haus in der holländischen Residenz jetzt vierzig Jahre. Er fungiert als Präsident der holländischen Gewerbekammer «Horeca» und als Vorsitzender des grössten holländischen Fachverbandes, «Horecaf»; ausserdem bekleidet Direktor Meijer das Amt eines Vizepräsidenten der International Hotel Association. *FEE.*

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

RÜFLAG
FAHNENFABRIK
RÜTHI SG
DRUCKEREI – STICKEREI – NÄHEREI
PAUL GÄHWYLER
TEL. (071) 79117

Mit Glaces den Umsatz erhöhen.....



Stets eine verlockende Auswahl von Eisspezialitäten offerieren zu können, darin liegt eine bis heute vielfach unausgenützte Chance. Die Erfahrung zeigt, dass Glaces-Anlagen zu denjenigen Kühlanlagen gehören, die sich am schnellsten amortisieren.

Verlangen Sie Vorschläge für *Therma*-Glaces-Anlagen, die Ihrem Betrieb angepasst sind.

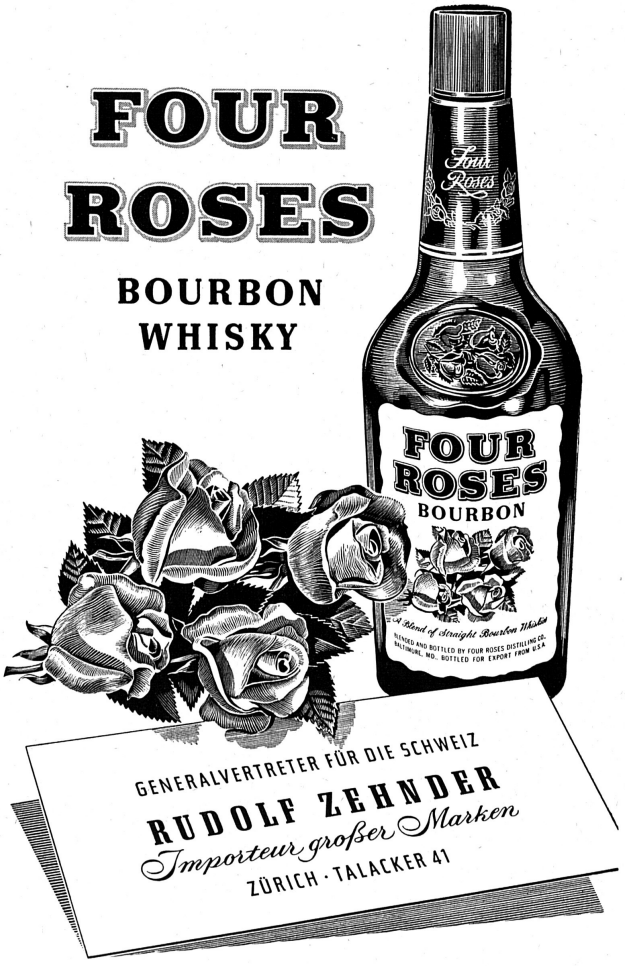
Prospekte und Originalphotos von neuesten Anlagen stehen Ihnen zur Verfügung.

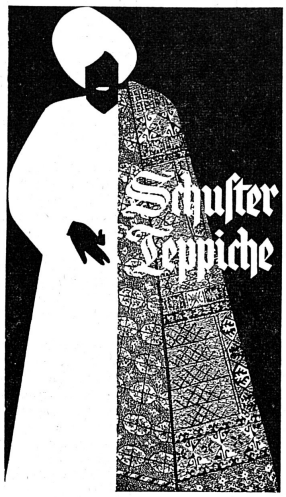
Glaces-Anlagen
Kühlvitrinen
Buffetanlagen
Patisserie-Schränke
Kühlraum- und Gefrieranlagen

Therma AG. Schwanden/Gl.

Kältebüro Zürich 6/42
Hofwiesenstr. 141, Tel. (051) 26 16 06

Büros in:
Bern Tel. (031) 53281
Lausanne Tel. (021) 232021
Genf Tel. (022) 260242





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

Interessant, aber gar kein Geheimnis

ist die Herstellung des bekannten delikaten und rationellen HOFERSCHINKEN, der den Gästen unserer Kunden immer wieder neue Komplimente entlockt und so eine **Mundpropaganda** in doppeltem Sinne des Wortes darstellt!

Wenn Sie in Bern sind

kommen Sie doch auch zu uns und sehen Sie sich unsern Betrieb an: Sie werden Aug' und Mund aufmachen, um alle die interessanten Eindrücke und Müschterli geniesserisch in sich aufzunehmen! Sie werden mit dem HOFERSCHINKEN auch die HOFER-OCHSENZUNGEN und die andern HOFER-SPEZIALITÄTEN kennen lernen und feststellen, wieviel Liebe, Sorgfalt und Fachkenntnisse erforderlich sind, um diese Zierden des gepflegten Hotel- und Restaurant-Tisches, diese

Attraktion für den verwöhnten Gast, herzustellen!

Mehr netto für brutto!
Wir packen weder überflüssiges Fett noch Sulze in die **Schinkendosen!** Sie erhalten also den reinen **Dosenschinken,** für den Sie bezahlt haben: Eben – HOFERSCHINKEN, den Sie restlos zum vollen Preis verkaufen können!

Mehr und besseren Schinken
Hoferschinken

Melden Sie sich bitte rechtzeitig an, damit wir Sie gastlich empfangen können! Bestellen Sie den HOFERSCHINKEN, die HOFER-OCHSENZUNGEN bei unserem Vertreter.

Wenn's pressiert, direkt bei

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

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 1 44

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

Polstermöbel
für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

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

Zu verkaufen
neues
Hotel

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

Mehrfamilienhaus mit Restaurant

in Zürich 5, an fachtüchtigen Wirt, bei einer Anzahlung von mindestens Fr. 100000.–

zu verkaufen

Selbstinteressenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre J 3629 Lz an Publicitas, **Luzern.**

Piqué-Bettdecken

weiss und farbig, in altbewährten und neuzeitlichen Dessins.
Verlangen Sie bitte Muster.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Zu verkaufen oder zu vermieten
aus Gesundheitsgründen, im Greyerzerland

prächtiges Hotel und Bahnhofbuffet

Vollständig renoviert. 25 Betten und erstklassiges Betriebsinventar. Das Hotel liegt an der Hauptstrasse (mit Parkplatz). Offerten erbeten unter Chiffre P 3034 B an Publicitas **Bulle** (FR).

Zu verkaufen
neue solide
Stühle

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

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Umständehalber zu verkaufen
ein vertikaler, schmiedeiserner

Hochdruck-dampfkessel

6 m² Heizfläche, 5 atü, Fabrikat Widmer & Nötiger, Aarburg, inkl. **Oertli-Ölfeuerung, Vorwärmer, Pumpe und Zubehör,** Kesseljahrgang 1929, Vereins-Nr. 3156, Ölfeuerungsjahrgang 1949. Der Kessel kann besichtigt werden bei Willimann's Grand Hotel, **Brunnen.**

A vendre à Chamonix
HOTEL

3 étoiles, 140 lits, magnifique situation centrale dans grand parc. Ecrire sous chiffre Z 59655 X Publicitas **Bâle.**

N E U

Libby's **FROZEN FOODS**

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

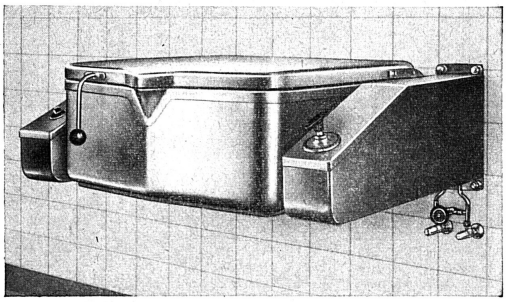
HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

Comptoir Suisse à Lausanne dans la Halle 1

Ah! Ne connaissez-vous pas les avantages de la

Casserole Elro?

- Entièrement en acier inoxydable
- Basculement hydraulique
- Fond «véralisé»
- Ecoulement de l'eau condensée
- Bec de sûreté



Demandez des offres, sans engagement pour vous.

Robert Mauch, Usine ELRO, Bremgarten AG

Absaug-Mange M 4. 140 cm Walzenlänge. Äusserst leistungsfähiges Modell. Automatische Temperatur-Regulierung bei elektrischer und Gas-Heizung. Elektrische Walzenhebevorrichtung. Sofort betriebsbereit, da alle elektrischen Schaltapparate eingebaut. Wir bauen auch grössere Mangen, bis 2 Meter Arbeitsbreite und 40 cm Walzendurchmesser.

Wäschereimaschinen-Fabrik
A. CLEIS AG., SISSACH
Telephon 061-85 13 33