

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 61 (1952)  
**Heft:** 31

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.- halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5869a.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5869a.

Nr. 31 Basel, 31. Juli 1952

Erscheint jeden Donnerstag

61. Jahrgang 61<sup>e</sup> année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 31 juillet 1952

N° 31

## Propos sur la fête nationale

D'après les nouvelles qui nous parviennent, l'affluence est actuellement très forte, comme de coutume, dans toutes nos stations de plaine et de montagne. Si nos compatriotes dominent nettement dans les chalets et appartements locatifs privés, la clientèle suisse et la clientèle étrangère occupent un nombre à peu près égal de lits d'hôtels.

Au moment où paraîtront ces lignes, ce sera dans les hôtels le grand branle-bas de combat pour préparer une fête nationale dont tous les hôtes de la station doivent conserver le meilleur souvenir. On ne ménage ni drapeaux, ni décorations, ni menus de choix pour marquer matériellement ce jour de fête.

Certes, cette façon de fêter est conforme aux habitudes de notre temps et à ce que nous appelons souvent ici «les exigences de la clientèle». C'est dans la note de la surenchère qui se fait entre stations pour offrir des spectacles de choix aux yeux critiques de touristes blasés: cortèges qui voudraient faire défiler en une heure l'histoire et les coutumes de notre pays (sans que l'hôte ait à se déplacer pour avoir une idée de la Suisse et de ses habitants), feux d'artifice éblouissants, productions folkloriques (qui révèlent un souci de l'authenticité qui fait honneur à leurs auteurs), etc., etc.

Nous croyons que ces moyens artificiels peuvent aider à créer dans les localités où se trouvent actuellement des représentants des nations les plus diverses ce sentiment de solennité et de compréhension mutuelle dont la Suisse est un exemple frappant aux yeux des étrangers, et qu'il est utile d'y recourir.

Pourtant ce n'est pas tout. Puisque la collecte de la fête nationale sera attribuée en partie aux recherches historiques, il n'est peut-être pas mauvais d'examiner si notre pays est lui aussi resté fidèle à sa mission et à ses traditions.

Le hasard a voulu, qu'à 14 ans de distance, nous reparcourions un livre de *Gonzague de Reynold*, ouvrage qui avait fait forte impression lors de sa parution, c'est-à-dire au moment où l'Europe semblait être un volcan sur le point d'entrer en éruption. Si plusieurs des prédictions de ce grand historien ne se sont pas réalisées, et si certaines de ses idées ont été dépassées par les événements, les réflexions que contient l'ouvrage «Conscience de la Suisse» sur notre raison d'être et sur notre patriotisme restent d'une brûlante actualité.

Il demeure évident que la neutralité inconditionnelle exige le patriotisme inconditionné, que ce patriotisme ne se muera en véritable volonté de défendre la patrie que «si le pays se décide à être autre chose qu'une société d'assurance, une association d'intérêts matériels, que si le pays légal cesse d'épuiser le pays vivant».

Pour sacrifier sa vie à l'exemple de ses aïeux, le Suisse doit avoir le sentiment de servir une idée ou des idées et non des règles ou des chasses gardées.

En cette année où le citoyen est appelé à aller voter presque tous les mois sur des objets qui ont évidemment une grande importance pour l'avenir du pays, il est bon de remettre les choses à leur place et de redire - comme le faisait *Gonzague de Reynold* en 1938:

«On ne se fait pas tuer pour l'unification

d'un code, ni pour la rentabilité des chemins de fer fédéraux.

On ne se fait pas tuer pour l'impôt sur le vin, ni pour le prix du lait, ni pour l'exportation du fromage.

On ne se fait pas tuer pour que le centième programme financier soit adopté à titre définitivement provisoire.

On ne se fait pas tuer pour entendre à chaque soir du 1<sup>er</sup> août, à chaque anniversaire patriotique, les mêmes lieux communs et les mêmes platitudes.

On se fait tuer pour quelque chose de plus».

Ce quelque chose de plus, c'est cet idéal qui plane sur toute notre histoire et qui est à l'origine de tous les actes d'héroïsme, de toutes les actions d'éclat dont peuvent se glorifier les «Vieux Suisses». C'est d'abord un indéfectible attachement à la liberté qui donne à quelques paysans isolés le courage de dire non aux puissants seigneurs de l'époque. C'est ensuite l'attachement au pays, non pas pour le bien-être qu'il procure, mais pour ses beautés naturelles qui inspirent des sentiments de grandeur et de noblesse. C'est enfin le sens de la confraternité et de l'équité qui fait fi des barrières que constituent d'habitude les différences de langue, de religion et de race.

Au contraire, l'opposition d'intérêts matériels, la sauvegarde de positions acquises, le désir de prérogatives nouvelles, ne peuvent qu'engendrer des satisfactions partielles, que nouer des liens temporaires ou chétifs et, par conséquence, affaiblir le moral de notre population dès l'apparition d'une crise ou d'un phénomène inquiétant.

Notre pays peut se vanter aujourd'hui de vivre sa 137<sup>me</sup> année de paix consécutive et d'avoir connu quelque cent ans de prospérité et de bonheur. Cette situation que nous considérons comme une grâce de la Providence, ne risque-t-elle pas d'être un lourd handicap au moment où nous connaissons des conditions de vie plus difficiles? On peut le craindre.

C'est la raison pour laquelle la fête nationale ne doit pas être une fête comme les autres. Elle doit permettre un retour sur soi-même, donnez envie d'approfondir - peut-être d'apprendre - notre histoire, de nous pénétrer des sentiments qui animaient nos glorieux ancêtres.

Pour citer encore *Gonzague de Reynold*, ajoutons: «car si notre patriotisme est toujours sincère et toujours fort, il n'est plus une piécette. Un peuple qui est demeuré trop longtemps sans avoir l'occasion de verser son sang pour la patrie tombe dans un patriotisme de routine d'où est absente toute émotion durable. Il faut que nous retrouvions un lieu saint, supérieur à nos soucis terrestres et quotidiens, où nous puissions nous transposer et d'où nous puissions voir notre pays et nous voir nous-mêmes avec des yeux neufs.

Que faire pour cela?

Restituer à nos fêtes patriotiques leur caractère de simplicité sacrée, de gravité religieuse. Notre premier août a dégénéré en kermesse, en divertissement, en «rioules». Il souffre, en vulgarité où nous sommes tombés, de ce manque de tenue dont le monde officiel donne trop souvent l'exemple. Rappréons la nécessité du recueillement et la beauté du silence. Prenons des mesures pour

qu'on les respecte. Après une journée de travail, les cloches, les feux, la lecture du Pacte et un chant...

Nous possédons de grandes traditions décoratives: il ne s'agit que de les reprendre avec des moyens modernes. Que le 1<sup>er</sup> août, cette année où nous avons plus à prier qu'à nous réjouir, plus à méditer qu'à discourir, sorte enfin, de la vulgarité et de la routine et montre comment un peuple divers sait s'unir dans une commune piété!»

\*

Ce n'est pas à une revue de tourisme et d'hôtellerie de prêcher l'austérité. L'hôtelier ne voue-t-il pas tous ses efforts à rendre le séjour de ses hôtes agréable en leur fournissant le plus grand confort possible et en les délectant, en ce jour de fête nationale spécialement, des ressources les plus délicates de sa cuisine et de sa cave. Mais tout est affaire de goût; l'hôtelier, comme le restaurateur, peut par les menus qu'il offre, par le cadre dans lequel se déroulent les prémices de la fête, orienter la «stimmung» de leurs clients, aussi bien vers la «kermesse» à laquelle il est fait allusion plus haut que vers une soirée d'un caractère plus élevé dont le client se souviendra mieux que d'une fête quelconque. Ce faisant l'hôtelier rendra service au pays et servira magnifiquement la cause de l'entente et de l'union entre les peuples.

## APPEL

en faveur de la collecte du 1<sup>er</sup> Août

*Le produit de la collecte de cette année est destiné à encourager les recherches historiques et la culture populaire, deux buts qui intéressent la vie de l'esprit dans notre pays. Les efforts qui se font en Suisse dans le domaine de la recherche historique et de l'enseignement de l'histoire sont particulièrement propres à éveiller et à développer dans notre peuple la conscience de l'origine et de la mission de la nation suisse. Ils méritent ainsi d'être énergiquement soutenus par chacun de nous. Nous ne pouvons de même que recommander au peuple suisse de participer à ce qui se fait pour maintenir et développer notre culture populaire. C'est là aussi une façon de défendre le génie suisse et de sauvegarder le précieux patrimoine helvétique, constitué par l'apport de civilisations diverses.*

*Suisses et Suissesses! Vous observerez une noble tradition en participant, le jour de notre fête nationale, à une œuvre d'entraide patriotique. En versant votre obole à la collecte de cette année, vous soutiendrez des activités authentiquement suisses et contribuerez à la défense spirituelle du pays.*

Kobell

président de la Confédération.

## Zur Frage der Arbeitsbeschaffung für unsere Gebirgsbevölkerung

Der karge Boden vermag die Bevölkerung nicht zu ernähren

Seit Jahren, ja Jahrzehnten gehört die Entvölkerung unserer Gebirgstäler zu den unerfreulichsten Erscheinungen des sozialen Lebens der Schweiz. Abwanderung heisst Zustrom in die Zentren von Handel und Industrie, bedeutet Entwurzelung und Untertauchen in der Masse des städtischen Proletariats, soweit in der Schweiz von einem Proletariat überhaupt gesprochen werden kann. Sie ist zum Teil naturbedingt, denn gerade die Bevölkerung der Bergregionen weist einen ausserordentlich hohen Geburtenüberschuss auf. Wir finden hier die Familien mit der grössten Kinderzahl - trotz oder vielleicht wegen der armseligen Lebensbedingungen - die der karge Boden des Bergbauern nicht zu ernähren vermag. Zwangsläufig sind daher die Kinder der Bergbauern gezwungen, sobald sie in das erwerbsfähige Alter kommen, das elterliche Haus zu verlassen, um anderweitig Arbeit und Verdienst zu suchen. Da ausserdem die Möglichkeit meistens fehlt, in der Nähe des Wohnortes eine Berufslehre zu absolvieren, die Kosten für auswärtige Unterbringung aber von den Familien mit ihren bescheiden Geldeinnahmen aus der Viehwirtschaft nicht aufgebracht werden können, bleibt für viele Söhne und Töchter nichts anderes übrig, als im grossen Heer der ungelerten Arbeitskräfte aufzugehen, womit sie in der Regel auch für die Familie als finanzielle Stütze ausfallen.

Viel ist schon darüber geschrieben worden, wie diesem soziologisch unerfreulichen Zustand abgeholfen werden kann. Durch agrarpolitische Massnahmen ist das Problem der ausreichenden Einkommensgestaltung der Gebirgsbevölkerung nicht zu lösen, da der

Produktionserweiterung und Rationalisierung engere Grenzen gesetzt sind als im Flachland und die Erzeugnisse des Bodens und der Viehwirtschaft, die über den eigenen Bedarf hinaus für den Markt zur Verfügung stehen, viel zu geringfügig sind, um dem Bergbauern selbst bei wesentlich höheren Preisen eine ausreichende Verbesserung seiner Existenzgrundlagen zu ermöglichen. Die Preise, die heute schon für viele Erzeugnisse der bergbäuerlichen Wirtschaft höher sind als im Tal (Milch!), müssten eine solche Höhe erklimmen, dass ihr Absatz dadurch gefährdet wäre, zumal die Aufnahmefähigkeit für diese Produkte weitgehend durch den Bedarf der Fremdenorte bestimmt wird, wo die Hotellerie ohnehin schon schwere ertragswirtschaftliche Sorgen hat. Auch mit rein sozialpolitischen Massnahmen ist dem Problem der Behebung des strukturellen Mangels an Verdienstmöglichkeiten nicht beizukommen, wiewohl Verbilligungsaktionen und die Alters- und Hinterlassenenrenten sich in den Bergregionen segensreich auswirken. Was aber den Bergbauern zur Erleichterung ihrer Existenz und zur Verbesserung ihrer Lebensbedingungen fehlt, ist vermehrte Beschäftigung, die ihnen neben dem Erlös aus dem Verkauf ihrer Bodenerzeugnisse etwas Bargeld einbringt.

Die Bergregion als Industriestandort

Der Versuch, den Bergbauern und ihren Familien vermehrte Gelegenheit zur Heimarbeit zu geben, verspricht bloss beschränkte Erfolge, da im Zeichen der fortschreitenden Technisierung und Industrialisierung die Zahl der für den Hausfleiss geeigneten Verrichtungen, stärker und stärker zusammenschumpft. Im Mitteilungsblatt des Delegier-



unterliegen besonderen Bestimmungen und bedürfen eines besonderen Avises.

Im Gegensatz zu dieser Liberalisierung des Reiseverkehrs stehen die Massnahmen, die der englische Schatzkanzler seinen Landsleuten diktiert hat. Die Franzosen sind ihnen mit ähnlichen Einschränkungen auf dem Fuss gefolgt. Unter den Folgen der verschärften Austerität in England und der neuen Ent-Liberalisierungswelle überhaupt ist die Kürzung des Reisegeldes gewiss nur ein kleines Beiwerk. Man darf nämlich nicht nur an die ökonomische Seite dieser Kürzung denken, sondern auch die psychologische Seite beachten. Hierauf machte gelegentlich eine Zeitungsnotiz in der Deutschen Zeitung und Wirtschaftszeitung (Nr. 15/1952) unter dem Stichwort: „Reihweise auf Reiselust“ aufmerksam, wo es u. a. heisst: „So hart davon in den Reiselanden die getroffen werden, die von den Fremden abhängen. Aber wenn man mehr auf das Psychologische als auf das Ökonomische sieht, erscheint die Wirkung noch grösser. Zu viele sehen die Wiederabschaffung des eben erst begonnenen freizügigeren Kommens und Ge-

hens über an die Grenzen als ein besonders trübseliges Zeichen an, von Erinnerungen schwer. Das Reisen ist ein Attribut des Friedens. Die Träume von den Amerikanern, die in immer grösseren Scharen dollarspendend das alte Europa durchstreifen sollten, sind schon seit längerem dahin, nicht wegen der Devisen. Nun ist ein neuer Frost über die Hoffnungen der sich gegenseitig besuchenden Völker gekommen. Reisevisen-Restriktionen haben zugegebenermassen auf kranke Devisenbilanzen keine erhebliche Wirkung, schon weil sie Gegenmassnahmen auszulösen pflegen. Man hat sich schon früher gelegentlich gefragt, ob sich diese Ersparnisse lohnen. Man kann sich jetzt erst recht fragen. Die ökonomischen Vorteile sind nicht grösser geworden, die psychologischen Nachteile aber sind gewachsen, und man hat gelernt oder man könnte lernen haben, sie erst zu vermeiden als viertem. Was für einen Anblick frostloser Einfalllosigkeit bieten diese Devisenverwalter, wenn sie für ein paar lumpige Millionen Freiheitsberaubung im grossen treiben.“ Am.

Messieurs les Conseillers Fédéraux, qu'il vous plaise d'approuver la définition de «station climatique», de la faire protéger et, parallèlement, aussi bien dans l'intérêt de la santé publique que du tourisme, de donner une nouvelle impulsion à la propagande en faveur du climatisme, qui a été insuffisante ces dernières années.

Nous vous prions d'agréer, Messieurs les Conseillers Fédéraux, les assurances de notre haute et respectueuse considération.

Association suisse des Stations climatiques  
Le président: F. Tissot.  
Le secrétaire: L. E. Pessina.

### Association suisse des stations climatiques

L'Association suisse des stations climatiques a tenu récemment son assemblée générale à l'hôtel Schweizerhof à Berne. Elle avait à son ordre du jour, à côté des opérations statutaires, la définition des conditions que doit remplir une station pour pouvoir être qualifiée de climatique. Les assistants entendent deux rapports fort intéressants, le premier du Dr von Deschwanden, président de la commission scientifique de l'Association, et l'autre du Dr Leusser, inspecteur à l'Office fédéral des transports, sur l'organisation des recherches climatiques.

Nous reviendrons la semaine prochaine sur le rapport d'activité du président de l'Association, M. F. Tissot, Leysin, qui sut admirablement mettre en évidence le rôle du facteur climatique dans le tourisme suisse, l'importance des stations curatives et le travail qui a déjà été fait et qui est encore à faire pour que la valeur du climat soit mieux prise en considération par les touristes qui vont faire des séjours de vacances.

L'Assemblée, parmi laquelle on remarquait la présence de S. Bittel, directeur de l'Office central du tourisme, décida d'adresser à MM. les conseillers fédéraux Etter, chef du département de l'intérieur, et Escher, chef du département des postes et chemins de fer, une requête, demandant de faire protéger la définition de station climatique et de donner une nouvelle impulsion à la propagande en faveur du climatisme. Voici d'ailleurs le texte de cette requête:

Messieurs les Conseillers Fédéraux,

Réunis en assemblée générale de l'Association des stations climatiques suisses à Berne le 14 juillet 1952, les délégués des stations se permettent de vous adresser le pressant appel suivant:

L'organisation des stations climatiques et leur utilisation au service de la santé publique rendent

nécessaires l'établissement de certains critères et de conditions minima, de même que la protection de l'appellation «station climatique».

En raison de la régression constante de la tuberculose, fait heureux mais qui pose un problème sérieux pour les stations de cure, il devient urgent qu'une action sérieuse et soutenue de propagande soit entreprise en faveur de l'utilisation des ressources climatique de notre pays. Les efforts faits jusqu'ici principalement par les meilleurs médecins et les services occupant de la santé publique, nous paraissent totalement insuffisants.

La situation de l'hôtellerie et la nécessité dans laquelle se trouve celle de certaines stations climatiques de chercher une autre orientation, postulent en faveur de l'utilisation immédiate de toutes les données déjà connues relatives aux possibilités offertes par nos climats. Cette mise en valeur ne saurait plus attendre et nous semble devoir être réalisée avant que l'on obtienne les résultats problématiques de nouvelles «recherches climatiques».

Nous nous référons à l'étude très complète effectuée en 1940-1942 par le professeur von Neergard et publiée dans le cadre des études faites en vue de la création de possibilités de travail en 1944, ainsi qu'aux conclusions de la conférence de Lucerne, la conclusion No 10 en particulier.

Nous nous permettons également de vous adresser le rapport présenté à notre assemblée générale, ainsi que la définition d'une station climatique (texte allemand) telle que nous l'avons établie après avoir étudié la question avec le Service fédéral d'hygiène publique.

Notre association, ainsi que sa commission scientifique groupant des médecins spécialistes de plusieurs stations, se tient à votre disposition pour vous fournir de plus amples informations si vous le jugez nécessaire.

En conclusion, nous émettons le vœu pressant,

### Geschmacksveränderung oder Geschmacksverirrung

Wahrheit und Gerechtigkeit auch gegenüber dem Wein

Diffamierung ist heute Trumpf. Die Diffamierung des Weines ganz besonders, auf 100 Autounfälle auf übermässigen Alkoholenuss zurückzuführen sind, dann werden diese 5 Fälle so aufgebauscht, dass der Zeitungsläser den Eindruck gewinnt, jeder Zusammenstoss und jeder Tote oder Verletzte eines Strassenverkehrsunfalles sei ein Opfer des Alkohols, des Weines im besonderen. Angesichts solcher Irreführung ist es höchst verdienstvoll, wenn einer den Mut aufbringt, zu sagen, dass nicht im Wein die Ursache allen Übels liegt. Wir danken Herrn Leopold Hess, dass er dies tut, so überzeugend und mit solch sprachlicher Meisterschaft, wie es nur einer zu tun vermag, der aus innerstem Bedürfnis heraus zur Feder greift. Seine Ausführungen, die wir dem Organ der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde „L'ami du Vin“ entnehmen, dürften auch in anderem Leserleser die verdiente Beachtung finden. (Die Red.)

Vor nicht langer Zeit wurden unsere guten Weine den Rebheuern vom Stock weg gekauft, noch ehe die Trauben voll ausgereift waren, und die Weincourtiers leuchteten jeden Kellerwinkel ab, ob nicht ein verstecktes „Lägerli“ zu finden war. Die Preisfrage wurde, nur so beiläufig erwähnt, denn die Ware, der Wein, erschien ihnen weit wertvoller und begehrenswerter als Geld. Wer hätte damals gedacht, dass nur wenige Jahre später die Weinbauern die Traubenfrachten, die kostbare Ausbeute der Rebhänge, nur freudlos zur Trotte fahren würden und der duftende goldene, rubinfarbene Quell des jungen Weines zur Ursache ihrer Sorgen werden musste?

Die Marktforscher, Statistiker, Verkaufsstrategen und Konjunkturanaomen sind auf den Plan getreten und haben festgestellt: „Produktion ist grösser als der Konsum!“ Angebot übersteigt Nachfrage! Also unverkäuflicher Überschuss. Hier muss Aufklärung einsetzen, müssen geeignete Hilfs- und Unterstützungsmassnahmen durchgeführt werden, in Verbindung mit einer grosszügigen Verkaufspropaganda für vermehrten Weinkonsum. Die Diagnose lautete ferner: „Geschmacksveränderung des Publikums!“ Gewiss hat die Antialkoholbewegung und massierte Werbung für alkoholfreie Getränke vieles zum heutigen Malaise, oder besser, zur höchst unbefriedigenden Lage im „Sektor Wein“ beigetragen, aber das allein ist es nicht. Übrigens eine seelenlose Bezeichnung: „Sektor Wein“, passend zum missfarbenen Mosaik unserer administrierten und tei-

weise staatlich gelenkten Wirtschaft. Es ist eine verworrene, verängstigte und verschwommene Zeitlage, aus deren Gesamtbild auch unser Problem betrachtet werden muss.

Es ist ganz in der Ordnung, wenn der Kampf gegen den Alkoholismus aufgenommen wird und man vor jedem Missbrauch, besonders dem des Weines, warnt. Chronische Säufer sind nicht Freunde, sondern widerliche Schläuche und Schädlinge. Es liegt im Rahmen unserer Gewerbfreiheit, dass man aromatisierte Wasser propagieren darf und kohlenensäure Sprudel in allen Farben in putzige Flaschen abfüllt. Aber es fordert zum Widerspruch heraus, wenn man die Ursachen aller Übel immer, oder doch in vielen Fällen, nur dem Wein zuschreiben möchte. Hier stellen wir auf einen der tieferen Beweggründe der angeblichen Geschmacksveränderung. Man hat es mit einer gewissen Verleumdung, mit der Angst zu tun. „Ums Himmels willen — er trinkt Wein!“

Wir sind unsicher in uns selbst geworden, schwankend und hinfällig, auch ohne Weingenuss. Wir fürchten, von dem beherrschten zu werden, was wir beherrschen sollen. Wir ängstigen uns dauernd für unsere Gesundheit, unser Wohlergehen und möchten in den Augen unserer Umgebung tugendhafter und bräuer sein als wir sind. Wir verweigern selbst erlaubte, bekömmliche und belebende Freuden, um uns in der Position heuchlerischer Askese mit mutiger Enthaltensamkeit zu brüsten. Daher die dauernde Spannung, der Zeitmangel, die Unnatürlichkeit und Geziertheit im Gang, Auftreten, Denken und Reden. Wir leben an uns und am Leben vorbei. Wir altern nur, aber es ist nicht eine Läuterung, ein Aufsteigen zur Erkenntnis und Weisheit, es ist nur ein Rückzug, ein Schrumpfungprozess und Zerfall.

Wenn uns ein vorstehendes Rosshaar vom Hosenbund am Rücken kitzelt, dann fahren wir erschrocken zusammen: „Hexenschuss!“ Die Kolumnisten der Gerichtsverhandlungen beginnen ihre Zeitungsberichte mit der Einführung: „Schon der Vater des Angeklagten war ein notorischer Alkoholiker...!“ Die Blutproben der Verkehrsstünder sind niederschmetternde Beweise, wohin es führt... usw. Wenn ein von Hebelos und stumpfgetätigter Erwerbsarbeit zermürbter oder erschöpfter Mann oder ein von sportlichem Ehrgeiz Besessener mit stark erweiterter Aorta und lahmen Herzmuskeln vom Arzt auskultiert wird, kommt unweigerlich die Frage: „Wie steht's mit dem Alkohol?“

Die Ruhelosigkeit, die Hast, das unsinnige Gewinnstreben, der sture Arrivismus, die Rekordsucht, der gelbe Neid, Unduldsamkeit, Unbe-



Eröffnung

des regulären Flugdienstes

Zürich - Manila

-ROUTE OF THE Orient-Star-

mit DC-6/DC-6B

Abflug ab International Airport

Zürich jeweils Dienstag 15.00

Ankunft in Manila Donnerstag 09.55

Auskunft und Platzbestellung

durch ihr Reisebüro oder direkt

bei der PAL.

PHILIPPINE AIR LINES

Pelikanstr. 37, Zürich, Tel. 23 34 40

### Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahme. Prospekt gratis.

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

### HOTEL-RESTAURANT

à vendre dans localité importante du Jura bernois, oim prenant hôtel, confort moderne, 17 lits, 2 salles restaurant, établissement, jeu de billard, automatique avec ascenseur moderne complet, cuisine également, chiffre d'affaire prouvé. Etablissement renommé, bien situé sur passage fréquenté. Parc pour voitures. — Faire offre sous chiffre P 16887 D à Publicitas Delémont.

### Sehr tüchtiger, solider und zuverlässiger KÜCHENCHEF

soignierte u. rentable Küche führend, entreprenskundig, sucht Anstellung mit seiner zukünftigen Frau. Sie ist sehr gewandte Köchin u. kann jeden Posten in der Küche versehen (Chef de partie oder 1. Aide de cuisine). Blühende interessante Stelle bevorzugt. Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre S K 2423 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für grundlegende küchentechnische Schulung, theoretisch u. praktisch: Kochkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Nächste Kurse: 9. September bis 29. Oktober; 30. Oktober bis 20. Dezember 1952. Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551.

**CHERRY HEERING**  
WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818  
Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel

**Kaffee- und Küchenmaschinen**  
Für meine bestzempfehlenden MITARBEITER suche ich Herbst- und Winterzeugnagern:  
**Sekretär-Kassier-Reception Sekretärin-Journalführerin Oberkellner Concierge**  
Anfragen erbitte Simon Lötcher, Direktor des Grand Hotel Kurhaus & Bad Lenk 1/5.

**Sap**  
Es verhindert Kalkbildung erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen  
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42  
Tel. (051) 28 60 11  
Qualität zu günstigem Preis!

Haus allerersten Ranges sucht  
**Chef de réception**  
per Stück 30 Rp.  
Versandgärtner: Müller Wuppenau/Thg.  
Junger, tüchtiger  
**Chef de rang Oberkellner Chef de service**  
sucht Posten in Jahresbetrieb, frei ab September. Offerten unter Chiffre J T 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**This is the Gin**  
Quality Incomparable  
**Gordon's Stands Supreme**  
Sole distributors: Jean Haecy Importation S.A., BÄLE 18

Gesucht in Jahresstelle nach Basel  
**Commis-Pâtissier**  
neben Chef-Pâtissier in modern eingerichtete Restaurant-Pâtisserie. Eintritt 18. August/1. September. Geregelt Arbeitzeit. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Angabe des Eintrittstermins unter Chiffre C. P. 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune  
**Secrétaire**  
ayant déjà un peu de pratique de l'hôtellerie, parlant français et si possible anglais est demandé pour fin septembre/début d'octobre dans hôtel 1er ordre à Genève. Ecrite sous chiffre J. S. 2389 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hôtel de 1er ordre, Lac Léman, cherche  
**lingère aide-lingère**  
Faire offre sous chiffre H. I. 2422 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**OCCASION!**  
Wegen Abreise gutgehend  
**Pension**  
in herrlicher Lage (Nähe SBB-Bahnhof Lugano) abzutreten.  
Mietpreis Fr. 4.800.--. Auskunft: Elite-Bar, Lugano.

**Zu verkaufen modernes HOTEL**  
mit prachtvoller Aussicht, in bekannt., grossem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes. - Offerten unter Chiffre M. H. 2395 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Barman**  
zur Zeit in Sommersaison, sucht Stelle ab 10. September. Genf oder Lausanne bevorzugt. Englisch, Deutsch, Spanisch, Französisch, Italienisch fließend. Zuschriften erbeten an R. Tragtach, Barman, Seiler's Hotel Victoria, Zernatt.

herrschaft, Überheblichkeit, Ichtuch und Gedanklosigkeit sind nie, oder nur selten, die Ursache von Unfällen; man schont die Betroffenen, die Patienten, aber dafür hat man einen geduldigen Sündenbock, den Alkohol, den Wein! So musste es kommen, dass der Wein den schwachnervigen, verängstigten Zeitgenossen schliesslich wie der lebhaftige Teufel aus dem Federtrüchli erscheinen musste und man nur noch zitternd das Becherlein zu ergreifen wagte, um in Weltuntergangsstimmung auf die Gesundheit des besten Freundes anzustossen.

Geschmackswandlung? Gewiss, auch das mag zutreffen. Es könnte auch eine Geschmacksverwirrung sein. Man kann es gelegentlich in Gaststätten feststellen, dass ein gesüsser Sprudel zum Fisch und Sauerbraten getrunken wird. Aber kann man derartige gastronomische Dummbrüche durch Propaganda behindern? Die lieben Mitmenschen sollen nicht überredet werden. Was nicht aus eigener, innerer Erkenntnis, aus Erfahrung und Überzeugung kommt, hat ohnehin nur schwachen Bestand. Der Wein ist älter, bewährter und ehrwürdiger als alle schillernden Bräusen der Welt. Wenn mir auch der Tischnachbar erklärt, er trinke gern Kohlensäure wegen des Rülpsens, so mag ich ihm dies herzlich gönnen. Vive la liberté!

Aber man darf schon auch mit gutem Gewissen ein Wort für den Wein einlegen. Man darf dagegen antreten, dass ihm soviel Unheil zugeschoben wird, Dinge, die nicht ihm und schon gar nicht ihm allein zur Last gelegt werden dürfen. Man darf daran erinnern, dass der Wein in der Geschichte der Menschheit besungen und begeistert gelobt und geliebt wurde, als schönstes Geschenk der Natur und des Himmels, und es waren nicht die beschränkten Geister und Sänger, die zur Harle-griffen. In den beiden Worten „Brot und Wein“ liegen mehr Weisheit, Tugend, Daseinswerte und schlummernde Glückseligkeiten, als vielen unseren Mitmenschen wohl je bewusst und bekanntgeworden sind.

Man muss alles richtig verstehen und deuten! Man soll den Weinfreund, Kenner und Liebhaber eines guten Tropfen Weines nicht der Trunksucht, der Unmässigkeit und Lasterhaftigkeit bezichtigen. Man soll ihn nicht verdächtigen, dass er den Alkoholismus fördere und damit Gesundheit, Glück und Wohlstand der Familie und Gesellschaft gefährde. Man soll allen Dingen gegenüber wahr und gerecht sein, auch dem Wein gegenüber, denn er lässt sich nicht ungestraft missbrauchen noch verleumdern, denn es stimmt: in Wine selbst liegt die Wahrheit. L. Hess

### Viande

Sous ce titre le chroniqueur financier de la Tribune de Genève émet des craintes contre un superprotectionnisme dans certaines branches, craintes que des milieux qui touchent de près à l'agriculture semblent éprouver eux-mêmes.

Le danger de vivre sur une réputation est réel. Comme le dit M.F.B., l'hôtellerie s'en est rendue compte et a réagi. Elle a été précisément contrainte par la concurrence internationale à

ne pas s'endormir sur d'anciens lauriers. Elle cherche continuellement à s'adapter aux nouveaux modes de tourisme et au goût de la clientèle. Mais voici comment le correspondant de la Tribune de Genève commente quelques explications de la coopérative pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande. (Red.)

La «Coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande» est une institution semi-officielle qui touche de très près à l'agriculture. Il est d'autant plus intéressant de noter les remarques suivantes qui figurent à la fin de son rapport de gestion pour l'exercice 1951:

Les producteurs qui, grâce à des mesures de réglementation des importations, bénéficient à la frontière, pour certains produits, d'une protection qui dépasse les effets des droits de douane protecteurs, doivent se rendre clairement compte que ce système ne peut fonctionner qu'au long terme qu'il est possible d'importer...

Tout cela ne doit cependant pas faire oublier l'essentiel. Les restrictions, les contingents, les contrôles, etc., sont négatifs de nature. En revanche, tout ce qui tend à améliorer la production et à réduire son coût revêt un caractère positif et social, en contribuant d'une manière naturelle à contenir le danger de surproduction, par l'accroissement de la consommation. C'est vers ce but que doivent s'orienter tous les efforts et la protection ne fera que d'en empêcher le ralentissement prématuré. Comprises et appliquées dans cet esprit, des mesures de protection en faveur de l'agriculture sont supportables pour les consommateurs et, avec le temps, ne sauraient manquer de porter des fruits.

Ce langage, un tantinet obscur, me semble ne pouvoir signifier que ceci: Les mesures surprotectionnistes (c'est-à-dire toutes celles qui s'ajoutent aux droits d'entrée) accordées à l'agriculture ne peuvent se justifier si elles provoquent chez nos éleveurs de bétail un effort énergique et persévérant dans les sens de l'amélioration de leurs méthodes de production et d'une réduction de leur coût. En d'autres termes, il ne faut pas que ce renforcement du protectionnisme devienne un oreiller de paresse pour ceux dont dépend l'approvisionnement de notre marché interne en viande de boucherie.

C'est là un excellent sentiment et un vœu pie, exprimés par une «coopérative» qui représente en somme les intérêts agricoles de notre pays. On semble donc pouvoir en déduire que si les dirigeants de cette organisation, forcément favorables à la cause paysanne, font entendre, même en sourdine, ce son de cloche, c'est qu'ils ont quelque raison de craindre, justement, que le superprotectionnisme pratiqué dans ce domaine n'aboutisse, en fin de compte, à un effort amoindri de nos producteurs.

Je ne sais pas si cette crainte est justifiée, mais ce que je puis dire, en tout cas, c'est que dans tous les autres domaines de la production, tout relâchement de la concurrence provoque automatiquement un relâchement correspondant de l'effort productif. Pourquoi améliorer la qualité d'un produit, pourquoi en perfectionner les méthodes de fabrication, pourquoi surtout chercher à le produire moins cher lorsqu'on est assuré de pou-

voir le vendre tel qu'il est à un prix rémunérateur? Je ne sais pas si, dans le domaine en question, la chose est possible. Je ne sais pas si, dans d'autres pays, on est arrivé à de meilleures méthodes d'élevage, ainsi qu'on l'a dit du Danemark et de la Hollande. Je sais seulement, comme consommateur, que pendant longtemps la viande a été sensiblement moins chère en France que chez nous. Je pense du reste, que si la viande étrangère n'était pas moins chère que la nôtre il n'y aurait nul besoin de droits de douane élevés renforcés de mesures spéciales.

Il y a sans doute de bonnes raisons à tout cela et, étant craintif de nature, je m'y range d'avance, avant de subir l'assaut de mes amis de la campagne. D'autre part, je voudrais rappeler qu'il est facile, et dangereux, de vivre d'une réputation. Pendant longtemps la Suisse a passé (à raison sans doute) pour le pays par excellence du beau bétail, du bon lait, du bon beurre, et de la vie à bon marché. En même temps, la Suisse passait pour le pays des meilleurs hôtels. Or je crois que, dans l'hôtellerie, on a un peu trop vécu de cette réputation jusqu'à ces dernières années, où une saine réaction s'est produite. Je ne sais pas s'il en est de même dans d'autres domaines, mais les réflexions de la coopérative sussumée peuvent permettre de se poser la question. F.B.

### AUSLANDSCHRONIK

#### Britische Hotelsorgen

Die „coronation“ wirft jetzt im britischen Hotelwesen bereits ihre Schatten voraus. Die Londoner Hotelwirtschaft hat für dieses Ereignis, das dem Jahre 1953 seinen Stempel aufdrücken wird, bereits jetzt mehr Gäste-Anmeldungen, als sie vorläufig unterbringen kann. Die „Come-to-Britain“-Kampagne, welche seit mehreren Jahren durchgeführt wird, hat einen überraschend starken Erfolg gezeigt, derart, dass schon ein Ereignis von mittlerer Bedeutung (ein Kongress z. B.) genügt, um in den Londoner Hotels Platzmangel entstehen zu lassen. Die Hotelindustrie gehört in England zu den wenigen Wirtschaftszweigen, die von der derzeitigen Absatzkrise noch nichts merken. Dagegen sind zahlreiche Hotels, die bisher noch nicht wieder aufgebaut werden konnten, durch den Krieg zerstört worden. Weitere Hotels wurden im Krieg zweckentfremdet und sind es bis auf den heutigen Tag geblieben. Wieder andere wurden geschlossen, und zu ihrer Wiedereröffnung fehlt nichts weiter als Geld.

Das Hauptproblem der englischen Hotellerie ist

heute der Kapitalmangel. Aber auch der ist es nicht allein, der Hotelneubauten verhindert. Obwohl die Neubauten eines Hotels heute in England phantastisch hoch sind, liegt ein fix und fertig finanziertes Hotelbauprojekt vor, das den Bau eines Grosshotels in idealer Lage im Herzen Londons vorsieht, gerade so, wie es die ausländischen Touristen brauchen. Alles ist da, bis auf die behördliche Genehmigung zum Baubeginn. Diese lässt seit Monaten auf sich warten. Es ist heute schon zweifelhaft, ob sie überhaupt je gegeben werden wird. Die Regierung scheint recht eigenartige Bedenken zu haben, die ihr von gewisser Seite vorgebracht wurden: Man möchte den Unwillen des Volkes nicht erwecken, das es nicht verstehen könnte, wenn für die Unterbringung ausländischer Reisender gesorgt wird, während man die eigenen Volksgenossen nicht ordentlich behauset.

Man kann es in England heute noch immer nicht richtig verstehen, dass die Fremdenindustrie eine der wichtigsten Dollareinnahmen Englands geworden ist bzw. werden könnte, wenn man die Bedürfnisse der amerikanischen Reisenden besser als bisher berücksichtigt würde. Als ganz besonders bedauerlich bezeichnet aber Sir Alexander Maxwell die Tatsache, dass der Widerstand gegen den Bau neuer Hotels heute sogar aus den Reihen der Hoteliers selber kommt, die eine Konkurrenz vermeiden möchten, von der sie sich nichts Gutes versprechen. Lieber weist man einen grossen Teil der ausländischen Kundschaft wegen Platzmangels ab, statt die Regierung in ihrem Bemühen um eine Verbesserung der Hotelmöglichkeiten zu unterstützen. Angesichts der zunehmenden Ausfuhrkrise, die die englische Wirtschaft heute durchmacht, ist es von desto grösserer Bedeutung, die „unsichtbare“ Ausfuhr um so mehr zu fördern, und dazu gehört in allererster Linie das Hotelgewerbe. Die Zeit bis zur Krönung ist nicht mehr fern. Wenn noch etwas wirklich Beachtliches geschehen soll, dann muss man sich beeilen. D.

#### Englische Fremdenverkehrs-Bilanz

Nach den Ermittlungen des Board of Trade haben die ausländischen Reisenden im Jahre 1951 rund 73,1 Millionen Lst. in England ausgegeben. Verglichen mit dem Vorjahre bedeutet das für England eine Einnahmen-Steigerung um 20%. Die Zahl der ausländischen Besucher ist dabei von 603000 Personen (1950) auf über 690000 Besucher gestiegen.

### Tiefgekühlter Orangenjus

ist sehr preisgünstig und praktisch in der Zubereitung - dazu im Aroma wie frisch ausgepresste Orangen.

Verlangen Sie Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telefon (051) 239745



Meist ist so ein Zusammenprall ein gar nicht sehr gefreuter Fall. Ob dunkel aber oder hell: Beim Bier vergeht der Aegerer schnell!

Dancing Perroquet, Bern sucht tüchtigen

### Kellner

Jahresstelle, baldiger Eintritt. Offerten an Roger Bürgli, Dancing Perroquet, Bern.

Junger, routinierter

### Pianist-Akkordeonist

(Radiosolist) für Unterhaltung und Barbetrieb per Zufall frei für Saison. Auswendigkennung, Offerten bitte an Heini Lecker, Musiker, z.Z. Hotel Du Lac, Küsnacht am Rigi.

## Plus il fait chaud,

plus on aime à se rafraichir au moyen d'une bonne glace



rend les glaces plus liées plus volumineuses plus délicates

Non seulement votre débit grossit, mais les consommateurs eux aussi sont satisfaits. Et puis, FRIG augmente le rendement, d'où gain accru. ● FRIG s'emploie à chaud ou à froid, avec ou sans œufs. ● FRIG neutre pour les glaces aux fruits. ● FRIG aux aromes vanille, moka et chocolat pour les glaces à la crème cuite et les mousses glacées.

Dr A. WANDER S.A., BERNE  
Téléphone (031) 550 21

Zur Führung unserer VETLINER-STUBE suchen wir eine Restaurations-tochter als LEITERIN

Bewerberinnen müssen die romanische Sprache beherrschen, selbständig sein, gut präsentieren und sich über ausreichende Erfahrung im Restaurationsfach ausweisen können! Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten gefl. an Casino Berne.

Gesucht zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

### Serviertochter

(Deutsch, Französisch)  
Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.



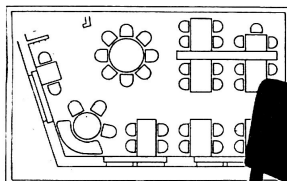
plus liées plus volumineuses plus délicates

### Kochlehrling

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Dr. Binawanger, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen.

### Garçon

ou fille de salle à manger est demandé(e) pour le 2 août prochain. Hotel Cheval-Blanc, Porzentrudy.



## HORGEN-GLARUS

AB. MÜBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91

### Nelken Gladiolen Rosen

Kummer, Baden Blumenhalle  
Telephon (088) 276 21

### Haustochter

Suche eine Stelle als in einem nur erstklassigen Hotel. Stellenantritt für die Winteraison. Offerten an Hotel Sanatorium Steglitzbrunn, Gräs-Ellenbach im Odw. (Hessen), Deutschl.

### A vendre pour raison d'âge à Bruges (Belgique) centre touristique Hôtel

le plus important de la ville. 1er ordre, restaurant, salle de fêtes, 60 chambres. Clientèle établie été et hiver. Agencement complet. Conditions à concevoir. Facilités de paiement. Au besoin à céder seulement fonds de commerce, conditions à concevoir également. Ecrire sous chiffre P 8394 DE à Publicitas S.A., Lausanne.

### Hotelangestellter, in Service, Hotelbüro und Reception

ausgebildet, sucht passende Saison- oder Jahresstelle, eventuell Aushilfe. Sprachen: Deutsch, Franz., Italienisch und etwas Englisch. Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre Z A 1432 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Diese Steigerung der Besuchsziffer ist vor allem den erhöhten Besuchen aus Europa zuzuschreiben, deren Zahl sich um 61 000 Personen erhöht hat. Die Besucher aus dem britischen Empire sind um 18 000 Personen gegenüber 1950 gestiegen. Dagegen haben nur 127 000 Amerikaner England besucht, oder um 2% mehr als 1950. Die Zahl der kanadischen Besucher hat sich um 6% gesteigert.

Diese Steigerung der ausländischen Besucherziffern ist ausschliesslich dem „Festival of Britain“ zuzuschreiben. Es hat sich dabei gezeigt, dass diese Veranstaltung vor allem auf die Besucher vom europäischen Kontinent einen starken Anreiz ausübt hat. Die Devisen-Einnahmen aus dem Fremdenverkehr verteilen sich wie folgt:

Devisen-Einnahmen	1950	1951
(in Millionen Lst.)		
Dollar-Zone	20,5	23,2
Sterling-Zone	24,0	30,2
OEEC-Länder	11,8	14,6
sonstige westliche Hemisphäre	1,8	1,8
andere Nicht-Sterling-Länder	2,8	3,3

Da nach den Feststellungen des Board of Trade auch ein Teil der Besucher aus anderen Ländern als aus Nordamerika seinen Aufenthalt in Dollar bestritten hat, so sind die Dollareinnahmen effektiv auf 69 Millionen Dollar gestiegen.

### Hotelbau auf dem Schöckel bei Graz (Steiermark)

Durch die Aussicht auf Bewilligung von amerikanischen Wiederaufbaumitteln ist der Bau eines modernen Hotels auf dem Schöckel bei Graz nun so gut wie gesichert. Seit der Errichtung einer Gondelseilbahn hat der Besuch des Schöckels bedeutend zugenommen, so dass das vorhandene Schutzhaus den Anforderungen nicht mehr genügt. Immer zahlreicher werden die Besucher, die sich nicht mit einem Tagesausflug begnügen, sondern mehrere Tage auf der sonnigen Höhe verbringen wollen. Wenn dann noch ein Skilift fertig erstellt sein wird, ist auch für den Winter mit einer starken Frequenz zu rechnen. Ausländische Besucher stellen sich mehr und mehr ein. Das neue Hotel wird bequem eingerichtet und erhält eine grosse Sonnenterrasse. Der Bau wird in Stein und Holz ausgeführt werden.

### KLEINE CHRONIK

#### Eröffnung der Fluglinie Manila-Zürich durch die Philippine Air Lines

Zur Eröffnung der Fluglinie Manila-Zürich durch die Philippine Air Lines, Inc. (PAL) fand am letzten Freitag in Zürich-Kloten ein Empfang der Behörden, Vertreter der Presse und der Industrie statt. Im Namen der Gesellschaft begrüsste Herr C. R. Lussy, der schweizerische Betreuer dieser Linie, die eingeladenen Gäste und legte die Gründe dar, die die PAL bewegen haben, eine direkte Fluglinie vom Fernen Osten nach der Schweiz einzufahren. Um sodann die Eingeladenen mit dem Service der PAL bekanntzumachen, folgte anschliessend ein „courtesy flight“ mit der moder-

nen DC-6B, die wenige Minuten vorher direkt über Rom in Kloten eingetroffen war.

Der Flug mit dieser prächtigen Maschine, die den Namen „Cruz de Magallanes“ trug, führte über Zürich-Luzern in die innerschweizerischen Berge und über das Tödi-Massiv ins Bündner Oberland, wo über dem Lukmanierpass die Wendung zur Rückkehr nach Kloten vorgenommen wurde. Die glänzende Bedienung an Bord durch die philippinischen Stewardessen sei besonders hervorgehoben.

Nach der glatten Landung in Kloten überbrachte Regierungsrat Heusser die Grüsse des Standes Zürich und würdigte die grosse Bedeutung, die dieser Fluglinie in der Verbindung zwischen Fernem Osten und der Schweiz, insbesondere zwischen Manila und Zürich, die zu Nachbarn geworden sind, zukomme. Anschliessend folgten weitere Ansprachen durch die Vertreter der PAL, der befreundeten Swissair usw. Mit einem ausgezeichneten Eindruck über diese neue Fluglinie zwischen der neuesten und ältesten Republik kehrten die Eingeladenen von dieser Eröffnungsfeier und dem gebotenen Alpenrundflug wieder nach Zürich zurück.

#### Internationale Kunstausstellung in St. Moritz

(Korr.) Die vor einigen Jahren in Zürich gegründete Künstlergruppe „Reveil“, die ihren Mitgliedern gegenüber Juryfreiheit wahren lässt, hat es nun erstmals unternommen, Maler und Bildhauer aus 14 Nationen und 3 Kontinenten einzuladen, um in St. Moritz (Engadina) eine grosse und die verschiedensten modernen Richtungen umfassende Doppel-ausstellung zu veranstalten, wobei das Hauptgewicht auf die jüngeren und nachstrebenden Talente liegt. Dank den Initiatoren mit dem Maler Aldo Galli und mit den Herren Wolfensberger und Bosshard an der Spitze und dank dem verständnisvollen Entgegenkommen von St. Moritz gelang es, eine weit ausgreifende und repräsentative Schau zu organisieren, deren Gemälde im Palace-Hotel und deren Skulpturen im Victoria-Hotel einen vielfältigen Querschnitt durch das zeitgenössische künstlerische Schaffen zeigen. Die über 400 Werke umfassende Schau, deren bemerkenswert hohes Niveau ihr eine Sonderstellung innerhalb der internationalen Veranstaltungen sichert, schlägt nicht nur Brücken zwischen den verschiedenen Nationen, sondern auch zwischen der Mannigfaltigkeit der einzelnen Richtungen, die von der impressiven Peinture bis zur abstrakten Konstruktion und vom Surrealismus bis zum monumentalen Mosaik reichen. Eine feierliche Vernissage am 12. Juli a. c., an der auch Vertreter des diplomatischen Korps sowie der Regierung von Graubünden teilnahmen, verlief der bis 14. September währenden Grossausstellung einen bedeutsamen Auftakt.

#### Neue Trinkhalle in St. Moritz

Im Rahmen der Bäder-Erneuerung wurde im Bad St. Moritz eine neue Trinkhalle gebaut, die die ganze Bäderanlage und den Kurpark nach Nordosten abschliesst und somit den ruhenden Pol des ganzen Heilbades bildet. Die offizielle Eröffnungsfeier mit Beteiligung der Bäder findet im Rahmen einer kleinen Feier am Sonntagvormittag, den 3. August, statt.

### Grindelwald

Die klassischen Bergfahrten, wie Wetterhorn, Jungfrau, Schreckhorn, oder Eiger über den Mittelteleggler, werden jetzt täglich bei ausgezeichneten Verhältnissen gemacht. Die Bergführer haben dank der 30% Subvention auf den Tarifen wieder erfreulich viel Arbeit. Am Mittelteleggler sind kürzlich die permanenten Seile am grossen Turm durch Grindelwalder Führer ersetzt worden.

Die holländische Radiosendegruppe VARA bestieg die Jungfrau und nahm von dieser Tour eine Reportage auf, die im August aus Hilversum gesendet werden wird.

Die Berner Wanderwege, Gruppe Lüttschinentäl, hat einen neuen, prächtigen Weg von der Schyniggen Platte über Sengg nach Berglaenen erschlossen. Dieser landschaftlich und botanisch interessante Weg eröffnet neue Möglichkeiten für die Besucher der Schyniggen Platte, welche den Weg nach Faulhorn-First-Grindelwald bereits kennen.

### DIVERS

#### Nos importations de vins en 1951

La Fédération suisse des négociants en vins relève dans son rapport annuel qu'elle vient de publier que les surfaces cultivées en vignes ont atteint l'an dernier 13 057 ha contre 13 027 ha en 1950. Par rapport à l'année 1949 avec une surface cultivée de 12 964 ha l'augmentation est de 89 ha. Par rapport à 1950 la culture de la vigne a augmenté de 10 ha environ dans le canton de Vaud, de 20 ha au Valais, de 14 ha dans le canton de Fribourg, de 9 ha dans celui de Schaffhouse, de 6 ha à St-Gall et de 2 ha en Argovie. Elle a diminué dans tous les autres cantons viticoles et notamment de 7 ha au Tessin, de 5,5 ha dans le canton de Neuchâtel, de 7 ha dans celui de Genève, de 7 ha dans les Grisons et de 4 ha dans le canton de Berne. La récolte de 1951 a été de 10 400 527 hl. (71 540 hl. en 1950) dont 7 875 517 hl. de vin blanc et 2 525 010 hl. de vin rouge. La Suisse romande a produit 8 284 468 hl., la Suisse orientale 11 096 661 hl. et le Tessin 95 000 hl.

En comparaison avec 1950 avec 9 337 745 hl. les importations en 1951 ont augmenté de 38 572 hl. et atteint 9 723 317 hl. dont 8 896 660 (91,4%) de vins rouges, 26 651 hl. (2,78%) de vins blancs et 56 000 hl. (5,75%) de vins doux. Comme par le passé l'Italie vient en tête de tous les pays fournisseurs de vins à la Suisse. Quoique la quantité importée d'Italie ait subi un recul de 7% par rapport à l'année précédente, recul qui, au point de vue économique, n'a pas d'importance, ce pays couvre tout de même, avec ses 383 208 hl., 39% de nos importations totales. L'Espagne a augmenté sensiblement son volume d'exportation: les chiffres relatifs à la Suisse dépassent de 72 000 hl. ceux de l'année 1950. La France note une nouvelle augmentation d'environ 23 pour cent de ses exportations de vins en Suisse. L'Algérie également signale des chiffres légèrement plus élevés par rapport à l'année précédente. En revanche, on constate un recul considérable des

importations en provenance de la Hongrie, la Grèce, le Portugal, le Chili et de la Yougoslavie. En 1951, Trieste n'entra en pratique plus en ligne de compte comme fournisseur de vin. Par contre, il convient de relever que 6043 hl. ont été importés de Chypre. La valeur totale des importations a été en 1951 de 63,14 mill. de fr. contre 60,38 mill. de fr. en 1950 et 150 mill. en 1946.

### Manifestations

#### Le Marché-concours national de chevaux, à Saingeléville (Jura bernois) 9 et 10 août

Chaque année, ce concours obtient un vif succès et l'on accourt de tous les cantons et d'outre-Jura pour admirer les meilleurs sujets de l'élevage des Franches-Montagnes. Le samedi 9 août, cinq cents chevaux seront examinés par le jury. Le lendemain, dimanche, dès 9 h. 45, on présentera les étalons, les premiers prix et les «collections». L'après-midi, le départ sera donné aux courses des étalons, suivies par le cortège symbolique et folklorique et par les courses attelées, les courses campagnardes et les compétitions civiles et militaires.

#### Les fêtes de Genève 1952 (15 au 18 août)

Les Fêtes de Genève sont assurément le grand événement de la saison estivale, et cela est tellement vrai qu'elles attirent chaque année des dizaines de milliers de spectateurs. C'est que le cadre dans lequel elles se déroulent est vraiment incomparable, et à vrai dire personne ne comprendrait que les Genevois n'en profitent pas pour organiser ces manifestations où règne la joie. L'échéance par excellence la période des vacances, de la détente: les Fêtes de Genève qui ont lieu cette année du 15 au 18 août, vous donneront l'occasion de vivre intensément, dans la joie et la belle humeur, quatre journées genevoises.

Comme à l'accoutumée, elles débiteront le vendredi soir par les Redoutes nocturnes avec deux mille participants au cortège costumé, qui suivra une grande bataille de confetti et des bals en plein air ou en salle. Le thème «Contes et Légendes» donnera à toutes les manifestations de ces fêtes la richesse de ses inspirations, où l'imagination puisera à pleines mains. Le grand corso fleuri du samedi après-midi, et qui défilera de

**Meyer-Müller & Co. A.G.**  
Zürich: Stampfenbachstr. 6, Tel. 051/264890  
Bern: Bubenbergrplatz 10, Tel. 031/23311

Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen  
vollwürzig und doch mild  
Mit Silva-Bilderscheck

**PASSUGGER**  
das alpine naturreine Mineralwasser kühlt und erquicket  
Theophil  
EISEN-QUELLE

Der neue Bauknecht-Fleischwolf  
1-PS-Motor für Licht- und Kraftstrom  
Kolossal durchzuredigend, schneidet auch bei sehr harten Stücken nie stecken  
Ideal für Gastgewerbe und Metzgereien  
Generalmotoring: ROLLER Ltd. ZÜRICH  
Güldenstr. 24  
Telephon (051) 271682

### I. Sekretärin

nach Davos gesucht  
in Sanatoriumsbetrieb (Jahresstelle), für Buchhaltung, Korrespondenz, Reception, Selbständige Stellung. Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift ist unentbehrlich. Offerten unter Chiffre S D 2428 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Serviertochter

Schöner Verdienst. Geregelt Freizeit. Offerten an P. Wannenwetsch, Hotel Rössli, Balsthal.

### Zimmermädchen

in gute Jahresstelle. Offerten mit Bild erbeten an Hotel Greub Basel.

### Aide-Economat

jeune fille intelligente et active, est demandée pour de suite ou date à convenir. Ecrire avec indication d'âge et références à la direction, clinique Cecil, Lausanne.

Für grundlegende servicefachliche Schulung, theoretisch u. praktisch: **Servierkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.**  
Nächste Kurse: 9. September bis 29. Oktober; 30. Oktober bis 20. Dezember 1952. Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551.

### Stühle und Tische für jeden Bedarf

DIETIKER & CO  
Stein a. Rhein  
Verl. Sie Muster und Offerte

Zuverlässige, tüchtige **Gouvernante- Buffetedame**  
gestoizten Alters, an selbständigen Arbeiten gewöhnt, sucht passenden Vertrauensposten, evtl. Aushilfe. Offerte unter Chiffre OFA 1295 B an Orell Füssli-Annoucen, Bern.

### Köchin

der Lehre entlassen, sucht Stelle auf 1. evtl. 15. Novemb. bis als **Aide du chef**  
in Hotelbetrieb. Nähe Lugano bevorzugt. Offerte mit Lebensangabe sind zu richten an Adèle Leemann, Hotel-Pension Baumont, Blonay sur Vevey.

### Serviertöchter

Offerten an Hotel Schaffhauserhof, Schaffhausen.

### Conducteur

sprachenkundig, tüchtig und erfahren, in Sommer-saison tätig, sucht Engagement auf 1./15. September in Jahresstelle, evtl. keine auch Winter-saison in Frage. Offerten unter Chiffre C O 2441 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Buffetedame

(Eintritt 15. August)  
**Restaurations-tochter**  
(per sofort)  
Offerten an J. Stilli, Kursaal, Baden.

### Bei grosser Wärme täglich Zirkulan

als Hilfe gegen Zirkulations-Störungen. Zirkulan befreit von Kopfdruck, entlastet das Herz und bringt durch die belebte Zirkulation leichteres Arbeiten. Wohl-schmeckender Kräuterextrakt Fr. 4,95, 11,20, 20,55, beim Apotheker und Drogisten, wo nicht: Versand Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

### Economatgouvernante

seriös und aktiv. Gute Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E C 2436 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Köchin evtl. Koch

mit Sprachen, in kleines aus-gezeichnetes Restaurant nach Bern. Offerten an Willy Walder, Rest. Nydegasse, Bern, Gerchtinggasse 16, Tel. 24791.

### Portier

Deutsch, Französisch, Eng-lisch, aus erstklassigen Häusern, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Albert Wolf, Savretra-Haus, St. Moritz.

### Restaurations-tochter

Bewerberinnen wollen Photo und Zeugniskopien senden an Direktion Hotel Hechi, St. Gallen.



DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Die küchenmässige Behandlung des Fleisches

Alles Fleisch wird in der Küche mund-, magen- und darmgerecht gemacht. Die mechanische Behandlung durch Kochen, Hacken, Schaben und Enthäuten soll vor allem die Arbeit der Zähne unterstützen. Wird das Fleisch roh genossen, z. B. Rindfleisch als Gehacktes oder Geschnetzeltes, so pflegt es mit Salz, Pfeffer und Zwiebel gewürzt zu werden, weil es sonst zu nüchtern schmeckt. Gut zerkleinertes und von Sehnen befreites Rindfleisch ist besonders leicht verdaulich. Diese leichte Verdaulichkeit des mageren rohen Fleisches beruht auf der leichten Löslichkeit des in den Muskelfasern enthaltenen Eiweisses sowie der eiweissähnlichen Fleischbasen.

Durch Kochen, Schmoren (Dämpfen, Dünsten), Braten und Rösten (Grillieren) erleidet das Fleisch wesentliche Veränderungen. Wie das Ei beim Kochen infolge Eiweissgerinnung fest wird, so gerinnt beim Kochen auch das Muskelweiss (ungefähr schon bei 50 Grad) und bedingt damit eine Schrumpfung des Fleisches. Infolge Zersetzung des roten Blutfarbstoffes bei stärkerer Erhitzung wird das Fleisch grau (Temperatur etwa 73 Grad). Wird das Fleisch kalt angesetzt, so löst sich das Eiweiss in salzhaltigem Kochwasser, scheidet sich aber bei stärkerer Erhitzung als grauer obenaufschwimmender Schaum ab, der nicht abgeschöpft werden darf, wenn man die noch Salze führende Fleischbrühe haben will. Das Kochen bewirkt also ein Auspressen des Fleischsaftes, wobei das eiweissreiche, die Muskelfasern zusammenhaltende Bindegewebe durch die Hitze des Wassers und die austretende Fleischmilchsäure zu Leim wird und sich teilweise auflöst. Dadurch lockern sich die Muskelfasern, lassen sich also von den Zähnen leichter zerkleinern und somit besser verdauen. Durch die steigende Hitze wird das Fleisch gargekocht.

Setzt man das Fleisch heiss an, dann gerinnt das Eiweiss rasch an der Oberfläche, bleibt dem Fleische aber im Innern in leichtlöslicher Form erhalten, da das oberflächliche Gerinnen des Eiweisses sowohl bei kaltem als bei heissem Ansetzen ein gründliches Eindringen der Hitze verhindert. Durch das Auslaugen des Fleisches beim kalten Ansetzen bekommt man eine wohlschmeckende, eiweissreiche Fleischbrühe, aber zähes Fleisch, während beim Heissansetzen ein Lockern und Wiederaufquellen der Muskelfasern stattfindet und damit ein weiches Fleisch erzielt wird. Dagegen ist die hierbei erzielte Fleischbrühe weniger schmackhaft und anregend. Mit dem Fleischsaft geht auch Wasser aus dem Fleische heraus, so dass ein Gewichtsverlust eintritt. Die Grösse des Gewichtsverlustes beim Kochen ist bei den darüber angestellten Versuchen verschieden befunden worden. Die Angaben schwanken zwischen 12 und 35%. Es kommt dabei vor allem die Fleischsorte, das Fleischstück, das Alter des Tieres und das Alter des Fleisches selbst in Frage. Das rote Fleisch (Rindfleisch) ist blut- und damit eiweissreicher als das weisse Fleisch (Kalb- und Schweinefleisch),

deshalb auch nahrhafter (wenn Eiweiss massgebend sein soll) und seine Brühe wohlschmeckender. Selbstverständlich wird auch Fett ausgekocht, das auf der Brühe obenauf schwimmt. Dampf man Fleischbrühe ein, so ergeben sich etwa 2% Trockensubstanz, die aus Salzen, Fett, Leim und anderen Extraktivstoffen besteht. Zur Herstellung einer schmackhaften Fleischbrühe werden bekanntlich Knochen oder knochenreiches Suppenfleisch ausgekocht. Hierbei kommt es vor allem auf die in den Knochen enthaltenen Salze und auf Fett und Eiweiss des Knochenmarks an.

Beim Kochen kann die Temperatur des Kochwassers naturgemäß 100 Grad nicht übersteigen. Anders beim Braten, wobei die Temperatur etwa zwischen 115 und 120 Grad schwankt. Da hierbei mageres Fleisch mit nur wenig Wasser, dafür aber mit reichlicher Fettmasse angesetzt und begossen wird, verstopfen sich die Poren der Fleischoberfläche. Fettes Schweinefleisch setzt man dagegen mit wenig oder ohne Fett, dagegen mit mehr Wasser an. Infolge chemischer Veränderung bildet sich auf dem Braten eine braune Kruste, welche die Hitze nach dem Innern zu abhält, so dass hier die Temperatur geringer ist und unter Umständen das Fleisch beim Anschneiden im Innern noch rot aussieht (englisches Roastbeef). Durch das Bräunen, das zur Verhütung des Anbrennens (richtigen Ankohlens) durch stetes Begossen mit der Bratenbrühe und Wenden des Stücks fortgesetzt beobachtet werden muss, bilden sich die wohlschmeck-

kenden und wohlriechenden Stoffe der Bratenkruste, die aber zu bitter schmeckenden werden, sobald die Hitze zu stark wird. Deshalb ist auf die richtige Heizung der grösste Wert zu legen. Der Gewichtsverlust ist beim Braten geringer als beim Kochen und entsteht vor allem durch Wasserverlust. Auch hier ist der Gewichtsverlust den verschiedenen Fleischverhältnissen entsprechend verschieden. Durch die Bratenkruste wird eine Hülle um das Fleischstück gebildet, die den Fleischsaft zurückhält, es saftig und schmackhaft macht. Beim Rösten (Grillieren), d. h. beim Erhitzen auf dem Rest (Roastbratwürste, Fostbraten) wendet man höhere Temperaturen an (150 bis 160 Grad) und begiesst das Röststück mit Fett oder lässt es im eigenen Fette braten, wobei sehr starker Gewichtsverlust, namentlich Wasserverlust, stattfindet.

Das Schmoren (Dünsten, Dämpfen) findet in einem gut geschlossenen Gefässe statt, wobei man die Temperatur zwischen der Koch- und der Bratwärme in der Mitte hält. Wird das gewürzte Fleisch im Schmorefasse mit Fett erhitzt, so dringen die Würzstoffe in das Fleisch ein, während der Saft des Fleisches diesem erhalten bleibt und es saftig und wohlschmeckend macht. In einem offenen Topf mit kochendem Wasser nimmt man zwar kein richtiges, aber ein annäherndes Schmoren vor, wobei nur ein Teil des Fleischsaftes ins Wasser übertritt, der übrige Saft aber dem Fleische erhalten bleibt.

Das Backen des Fleisches (panierte Schnitzel, Backfleisch, panierte Fischkotletts, Schinken in Brotteig, Bratwurst in Semmelteig) ist dem Braten zu vergleichen. Hier wird eine künstliche Kruste gebildet, welche dem durch die Backhitze veränderten Fleische den ebenfalls umgewandelten und schmackhaft gewordenen Fleischsaft erhält. - W. H. -

Trüffel

Die „Diamanten der Küche“

Manche Speisen sind zu gewissen Zeiten begehrter und fallen in anderen der Vergessenheit anheim. So ist es der Trüffel ergangen, jenem schwarzen, eigenartig duftenden Pilz, der uns in Gänseleberpaste und in anderen Verbindungen als höchst willkommene Delikatesse erscheint. Griechen und Römer liebten die Trüffel, und bei den Gastmählern der römischen Kaiser spielten sie eine namentlich durch Lukullus betonte Rolle.

Während der Völkerwanderung und auch später geriet die Trüffel in Vergessenheit. Erst im 18. Jahrhundert unter Ludwig XV. wurde sie wieder allgemein bekannt. Heute erzielen Trüffel hohe Preise. Von Frankreich und Italien, den beiden Hauptfundstätten, werden sie in Büchsen über die ganze Welt versandt.

Périgord-Trüffel

Als beste Trüffel gelten jene, die in der früheren französischen Grafschaft Périgord gefunden

wurden. Es sind schwarze, unterirdisch wachsende, knollenförmige Pilze. Sie gedeihen unter der Erdoberfläche in einer Tiefe von 15 bis oft zu 30 cm. Sie lieben einen kalkhaltigen, mässig feuchten Boden. Man findet sie daher meist in Laubwäldern, namentlich in Eichenwäldern, unter lockerem Gebüsch, in Weinbergen oder in nicht zu feuchten Wiesen.

Zum Aufsuchen der Trüffel bedient man sich solcher Tiere, die mit besonderem Geruchssinn für Trüffel begabt sind. In Frankreich sind das Schweine, in Italien hauptsächlich Hunde, in Sardinien Ziegen. Nach Deutschland kamen um 1720 die ersten dressierten Trüffelhunde. In Russland wurden früher auch Bären zum Trüffelsuchen benützt. Diese Tiere schnüffeln an der Erde und graben da, wo sie die für sie wahrnehmbaren duftenden Trüffel finden.

Der Hauptort der Périgord-Gegend ist die kleine Stadt Périgueux, und dort konzentriert sich der Handel mit Trüffeln, der in seinen Einzelheiten

nicht leicht zu durchschauen ist. Aber diese feinen schwarzen Trüffel, die mit dem Begriff Périgord bezeichnet werden, gedeihen auch in anderen Gegenden Frankreichs. Es ist wichtig für den Duft und Geschmack, dass die Trüffel völlig gereift ist; sie darf aber nicht überreif sein. Angefaltete Trüffel soll man nicht anschneiden, um die gesunden Teile zu verwenden; man wirft sie besser ganz weg.

Der berühmte französische Gastronom Brillat-Savarin nannte Trüffel die „Diamanten der Küche“, und Alexandre Dumas bezeichnete sie als „das Allerheiligste für jeden Gourmand“. Spätere Beobachter behaupteten, der Genuss von Trüffeln mache Frauen sanfter, lebenswürdiger und verliebter.

Verschiedene Arten von Trüffel

Ausser der schwarzen Périgordtrüffel gibt es noch eine violette und eine graue Périgordtrüffel. Letztere findet sich auch im nördlichen Italien, im Tale der oberen Etsch, bis Trient, sie besitzt einen angenehm säuerlichen und herben Geschmack.

Die weisse piemontesische Trüffel (Tuber magnum) sieht blassgrau oder weisslich aus, sie riecht etwas knoblauchartig und ist in Italien sehr beliebt. Arme Landleute, die sich Trüffel nur in kleinen Mengen leisten können, stecken eine oder zwei Trüffel in einen Sack von 100 Pfund Reis, und das soll genügen, um dem Reis bei längerem Lagern einen angenehmen Trüffelduft mitzuteilen.

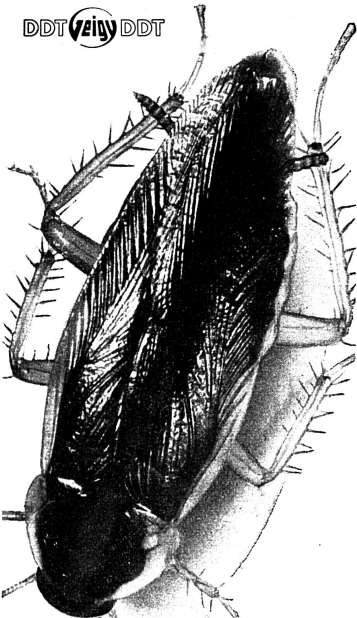
Die rote Trüffel (Tuber rufum) ist aussen rauh, inwendig rötlich, sie riecht und schmeckt angenehm, wächst aber nur in den Weinbergen und bewaldeten Hügeln bei Verona und Modena.

In Amerika gibt es an der Westküste und in einzelnen Gegenden im Osten vereinzelt Fundstellen von Trüffeln. Im allgemeinen aber werden Trüffel importiert, hauptsächlich aus Frankreich und Italien. Trüffel wachsen auch in einzelnen Gegenden Deutschlands, in Spanien, der Tschechoslowakei und England.

Die deutsche schwarze Trüffel ist ähnlich der Périgord-Trüffel, hat aber ein schwächeres Aroma und bleibt kleiner. Sie heisst auch Sommertrüffel. Sie findet sich in Thüringen, Hannover und im Rheinland. Eine gelblich-weisse Trüffel besitzt eine unregelmässige Gestalt, hat eine glatte Oberfläche und einen starken, mehr erdigen Geruch. Diese Trüffel, die ausserlich an die Kartoffel erinnert, wird in der Tschechoslowakei (Böhmen) gefunden.

Was die Trüffel, als Würze betrachtet, in Tunkten, in Pasteten, in Füllungen leistet, weiss nunmehr die ganze gesittete Welt; schrieb vor weit mehr als hundert Jahren der Gourmand Karl Friedrich von Rumohr in seinem „Geist der Kochkunst“. In der Tat nehmen Saucen à la Périgord, d. h. mit Trüffelzusatz, in der heutigen Kochkunst einen besonderen Platz ein.

In Italien werden in der Küche noch eine kleine Art von Pilzen benützt, die Prunioli, die den Trüffeln an Duft wie auch an würzigem Geschmack nahesteht. Doch sind sie nicht so fleischig wie die echten Trüffel. Im Handel sind die Trüffel zahlreichen Verfallsstadien ausgesetzt, und es bedarf grosser Sachkenntnis, um hier die Spreu vom Weizen gewissenhaft zu sondern. Dr. W. Sch.



... da hilft sicher GEIGY 1155 das Bekämpfungsmittel in Pulverform gegen Russen-, Schwabenkäfer und Ameisen. Packungen von 2 1/2 kg zu Fr. 7.75 per kg, von 5 kg zu Fr. 7.25 per kg. Pulverzerstäuber Fr. 4.65 exkl. Wust. Lieferung franco durch J. R. Geigy A.G. Basel 16. Tel. (061) 4 38 48

Schälfix advertisement: Zeit und Geld sparen, jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten. Schälfix der neuzeitlichen u. kleinen Gemüse-schälmaschine. ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN. Telephone (041) 235 00.

Verwalter advertisement: Gesucht für neues, modern eingerichtetes Hospizhotel mit Restaurant. Eintritt sobald als möglich. Handgeschriebene Offerten sind zu richten unter Chiffre E S 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KÖCHIN advertisement: gesucht. Günstige Gelegenheit zu Erlernung der englischen Sprache. Hoher Lohn, schönes Zimmer mit Bad, Radio und Television. Offerten mit Zeugniskopien an Mr. W. A. de Vigier, Managing Director, Finkers Lodge, Mill-Hill-London (London N.W.7).

Restaurant sans alcool, à Lausanne, cherche Directeurs (couple) pour le 1er octobre 1953, ou date à convenir. Faire offres détaillées: curriculum vitae, photographies, présentations, etc. sous chiffré P C 37132 L, Publicitas Lausanne.

die guten Körbe advertisement: Korbwarenfabrik CH. SCHNEIDER A.G. LAUFEN (061) 7 93 84. Sämtliche Korbwarenartikel.

Hotels Restaurants advertisement: KAUF u. VERKAUF, wer-mittelt im In- u. Ausland zu bescheidenen Gebühren. G. Frutig, Hotel-immobilien, Bern, Spielgasse 32, Telephone (031) 3 85 02.

Bartochter advertisement: such Stelle auf 15. August. Offerten unter Chiffre SA 9835 B an Schweizer Annoncen A.G., Bern.

TRINK-BECHER advertisement: Zur gefl. Notiznahme! Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten. HERMETIC Packungen. MAX SANDHERR A.G. Diepoldsau / Kl. St. Gallen. Telephone 709 95 96.

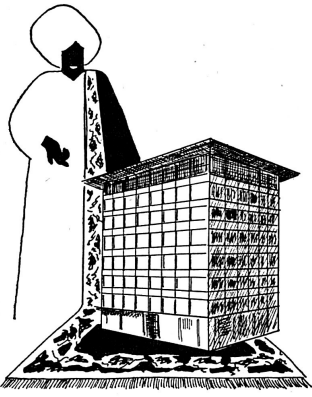
Schaltegger-Hess Winterthur advertisement: Nur tüchtige Fachleute lesen Fachzeitschriften und bevorzugen Qualitätsprodukte! Gartenschirme, STOREN, FAHNEN. Reparaturen nur solid. - Sendungen nach Winterthur lohnen sich! Broschüre «Gartenschirme und ihre Behandlung» gratis. Gleiches Haus in Zürich I, Poststrasse 5, Schaltegger & Co.

Hotelier-Ehepaar advertisement: Junges, fachichtiges Hotelier-Ehepaar sprachgewandt, seit zwei Jahren mit Erfolg in leitender Stellung tätig, sucht auf Herbst 1952 Pacht oder Direktion eines mittleren Betriebes mit Restauration. Sehr gute Beziehungen zu Reisebüros. Erstklassige Referenzen. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre L F 2373 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL advertisement: Zu kaufen oder zu mieten gesucht von Fachmann: einigermassen existenzbildendes, neuzeitlich eingerichtetes, kleines bis mittleres HOTEL (23-40 Betten). Zweijahres oder lange Saison, Thunersee-Gegend bevorzugt. Ausführliche Offerten unter Chiffre A. 2014 Y an Publicitas Bern.

Hudson advertisement: Aus erster Privathand äusserst günstig abgegeben. Typ Commodore 8, 21 PS, Farbe grau, mit Hydratic, Klimaanlage, Radio, Rückfahrlampen, Polyesterbürgen. Erst 26000 km sehr sorgfältig gefahren. Der Wagen eignet sich als Taxi, da 6-7 Plätze. Auskuffert erteilt: Garage Paluzzo & Guillard, Nidau-Biel, Tel. (032) 287 44.





Ob Neubau oder Umbau,  
Schuster-Teppiche sind immer  
vertreten!

## Schuster

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) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 23 76 03

FÜR DIE GEPLLEGTE KÜCHE  
die praktische, feine  
Portions-Forelle für Blau-Service



lebend oder küchenfertig ca. 150/250 g, von der  
FORELLENZUCHT BRUNNEN  
ELSENER + RICKENBACH Telephon 80



Elektrische  
Glacemaschine

mit 4 l Inhalt. SEV-geprüft, für 220 Volt, evtl. andere Spannungen.  
Bestens geeignet für die Hotellerie

## Kompressor- Kühlschränke

erste amerikanische Marke mit 5jähriger Garantie. 170 l Inhalt. Garantiertes Fabrikservice. Ausserst günstige Preise. Anfragen an Minerva Fabr. u. Handels A.G. Stampfenbachstr. 88, Zürich 6, Tel. (051) 28 95 66.

## Grosshotel

am Genfersee

sehr günstig zu verkaufen.  
Einzigartige Lage in weltbekanntem Fremdenort. 4 Monate voll besetzt, Touristenklasse, grösster Komfort, alle Zimmer mit Balkon, Telephon, B. Wasser, 150 Zimmer mit 80 Privatbädern, moderne Küche und Wäscherei. Nötiges Kapital für Aktien und Übernahme mindestens 100000 Fr. Kaufpreis inkl. Inventar nur Fr. 968000.- Antritt: Oktober 1952. Anfragen mit Bankreferenz unter Chiffre P.T. 37190 L. an Publicitas Lausanne.

Die ERZEUGNISSE DER UNGARISCHEN MÖBELINDUSTRIE SIND BESTE KUNSTTISCHLERARBEIT, AUF ALLEN WELTMÄRKTEN SEIT LANGEM EINGEFÜHRT UND BEVORZUGT: FORMSCHÖN  
AUS EDEM MATERIAL  
TADELLOSE AUSFÜHRUNG  
SPEISEZIMMER, SCHLAFZIMMER  
WOHNZIMMER, ARBEITSZIMMER,  
EINZELMÖBEL IN MODERNEM UND  
ANTIKEYM STIL, KUNSTVOLL GE-  
SCHNITZT, MIT INTARSIENARBEIT.



Fachvertreter, Innenarchitekten und Kommissionäre  
wollen sich mit ihren Anfragen an  
folgende Adresse wenden:

## ARTEX

Ungarisches Aussenhandelsunternehmen

Budapest, V. Nádor-u. 31, Ungarn

Telephon: 313-330

## Geflügel

gefroren  
frisch geschlachtet  
weissfleischig  
vorteilhafte Preise!

HANS GIGER & CO., BERN

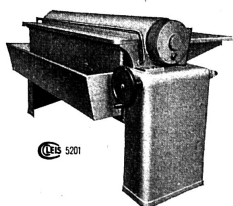
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



Flümlwasser  
echt

Erste Aktienbrennerei Basel, Tel. 530 43 und 530 44

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



## Mulden- Glättemaschinen

Neue Modelle

Walzenlänge: 160, 180, 200 und 220 cm  
Walzendurchmesser: 25, 30 und 40 cm  
Wärmeregulierung mit Thermostat

Waschmaschinen, Zentrifugen

## A. Cleis AG., Sissach

Wäschereimaschinen-Fabrik

Gegründet 1872

Telephon (061) 7 42 07



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN  
BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



Seit Jahren liefern wir  
bewährte, solide  
Küchenstöckli  
zu mässigen Preisen

Sütterlin,  
Darmhandel AG.  
Basel 12 Hagenaustr. 29  
Abt. Metzgerwerkzeuge  
Telephon (061) 2 63 40

Je cherche à louer

bon café ou café-restaurant  
éventuellement  
HOTEL

Affaire sérieuse. De préférence canton de Neuchâtel. Offre sous chiffre N L 2417 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

A vendre ou à louer:

Grande belle propriété à Lugano  
patente

## hôtel

25 lits, Restaurant, grande salle et pergolas, terrasses, salon pour société et dancing, permis ouverture jusqu'à 02.00 h. Capital nécessaire Fr. 150000-200000 plus hypothèques. Offres sous chiffre S P 2416 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zu verkaufen

## Cadillac 1937

Limousine, 4 Türen, 29 PS, 6 Plätze, sehr gepflegter Herrschaftswagen aus erster Hand. Preis sehr günstig. Interessenten melden sich unter Chiffre V C 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

## HOTEL

II. Rang. 40-50 Betten

Jahresgeschäft ohne öffentliches Restaurant bevorzugt. Übernahme Herbst 1952. Anzahlung ca. Fr. 70.000.-. Offerten unter Chiffre ZK 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## VINX Spray

gegen

HAUS-INSEKTEN  
tötet sofort  
und wirkt  
wochenlang  
nachhaltig



Das Insektizid mit doppelter Wirkung!  
Ein *Fluglor* Produkt  
für Hotels, in Küche und Keller  
Erhältlich in Kannen von 5, 10, 25 Litern  
Alleinfabrikant:  
Desinfektionsmittelfabrik A. Ziegler, Zürich 55  
Telephon (051) 33 27 50