

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 47

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserat: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfassen. 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. la 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 47 Basel, den 20. November 1958 Erscheint jeden Donnerstag 67. Jahrgang 67^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 20 novembre 1958 N° 47

Die fremdenverkehrspolitische Bedeutung der Kursaalvorlage

Die am 6./7. Dezember, zusammen mit dem Spölvvertrag, Volk und Ständen vom Bundesrat und den eidgenössischen Räten zur Annahme empfohlene Kursaalvorlage ist von erheblicher fremdenverkehrspolitischer Tragweite. Dies zu verkennen, wäre sträflicher Leichtsin. Im Hinblick auf den Abstimmungstag hat die Hotellerie alles Interesse, sich kräftig für diese Vorlage einzusetzen, denn es geht nicht um blossen Kursaalinteressen, auch nicht um die Interessen der 16 Kursaalgemeinden, sondern der Ausgang des Volksentscheides wird Rückwirkungen auf die gesamte schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft haben. Diese muss daher geschlossen hinter der Kursaalvorlage stehen. *Worin liegt ihre fremdenverkehrspolitische Bedeutung?*

Was die Kursaalvorlage will, kann in einem Satz formuliert werden: Sie bezweckt lediglich eine Anpassung des Spieleinsatzes an den veränderten Geldwert, oder m. a. W., man will den Kursälen durch die maximale Begrenzung des Spieleinsatzes auf 5 Franken wieder das geben, was ihnen die Teuerung genommen hat. Am Spielbankverbot wird dagegen nicht gerüttelt; auch sonst sind keine Lockerungen der bestehenden strengen Vorschriften in Aussicht genommen.

Es bleibt aber die Frage zu beantworten, was vom fremdenverkehrspolitischen Gesichtspunkt aus mit der Erhöhung des Spieleinsatzes von 2 auf 5 Franken gewonnen wird. Mit Recht wird dieser Massnahme ein frequenzfördernder Einfluss beigegeben; doch liegen die Zusammenhänge nicht so offenkundig zutage, wie sich das der Bürger vorstellen mag. Und selbst in unseren Kreisen mag da und dort noch Unklarheit herrschen, in welcher Weise sich diese frequenzfördernde Wirkung geltend machen wird.

Zum vornherein muss festgestellt werden, dass die Höhe des Spieleinsatzes direkt von keinem nennenswerten Einfluss auf die schweizerischen Fremdenverkehrsfrequenzen ist. Niemand wird die Schweiz deshalb als Ferienland wählen, weil er hier mit 2 oder mit 5 Franken Einsatz sich am Boulespiel, dem einzigen Spiel, das an den schweizerischen Kursälen zugelassen ist, beteiligen kann. Die Gewinnchancen beim Boulespiel bleiben auch nach der vorgeschlagenen Wertberichtigung des Spieleinsatzes so gering, dass jene Kreise, die der Spielleienschaft frönen und im Spiel mehr als eine Unterhaltung erblicken, nach wie vor die ausländischen Spielkasinos aufsuchen werden, die längs unserer Grenzen leider nur allzu zahlreich sind und ganz andere Zwecke verfolgen als unsere Kursäle. Diese wollen auch gar nicht mit den Spielbanken in Konkurrenz treten. Selbst wenn das Spielbankverbot in der Schweiz nicht bestünde, würde die Hotellerie ein Wetteifern in der Ausbeutung der Spielleienschaft als nicht mit der menschlichen Würde vereinbar betrachten. Sie lebt ja nicht von jenen wenigen Gästen, die dem Glücksspiel verfallen sind, und deren Lebensinhalt oft keine höheren Werte kennt, als die des flüchtigen Lebensgenusses.

Inwiefern so wird man fragen, kann sich denn die Erhöhung des Spieleinsatzes frequenzfördernd auswirken, wenn von seiner Höhe kein direkter Einfluss auf die Frequenzen ausgeht? Die Tatsache, dass für den ausländischen Gast ein Spieleinsatz von 2 Franken, der geldwertmässig bei weitem nicht mehr dem entspricht, was bei seiner Festsetzung im Jahre

1928 vom Gesetzgeber zugestanden wurde, inattraktiv geworden ist, bedeutet, dass sich dieser immer weniger an den Kursaalspielen beteiligt und damit dazu beiträgt, dass sich die Einnahmen der Kursäle aus dem Spielbetrieb verringern. Nun sind aber diese Einnahmen für die Kursäle lebenswichtig, lebenswichtig deshalb, weil sie deren Leistungsfähigkeit auf dem Gebiete der Unterhaltung der Gäste weitgehend bestimmen. Man muss nämlich wissen, dass ungefähr zwei Drittel der Einnahmen der Kursäle aus dem Wirtschaftsbetrieb, d. h. aus der sich auf wenige Stunden des Tages zusammendrängenden Bedienung der Gäste mit Getränken und Zwischenverpflegungen, und der restliche Drittel aus dem Spielbetrieb stammt. Ständen aber den Einnahmen (ohne Spielbetrieb) der Kursäle von

annähernd 4 Millionen Franken in den letzten Jahren Gesamtaufwendungen von über 5 Millionen Franken gegenüber, so reichte der Spielertrag gerade aus, um diese Differenz einigermaßen zu decken, doch blieb nichts übrig für deren Leistungssteigerung und Modernisierung. Daraus erhellt, dass die finanzielle Leistungsfähigkeit in entscheidender Weise vom Spielertrag abhängt. Diese zu erhalten, ist aber ein wichtiges Anliegen der schweizerischen Fremdenverkehrspolitik, denn die zentrale Bedeutung der Kursäle liegt in der Art, wie sie ihrer Aufgabe, den Gästen einen gesellschaftlichen Sammelplatz zu bieten und für ihre Unterhaltung zu sorgen, gerecht zu werden vermögen.

Das Unterhaltungsbedürfnis der Gäste - in der Unterhaltung besteht die besondere Leistung der Kursäle - suchen sie durch tägliche Konzerte zu befriedigen, wobei das Publikum Darbietungen von qualitativ hochstehenden Orchestern erwartet. Verschiedene Kursäle müssen neben dem Kurorchester noch ein besonderes Dancing-Orchester engagieren, und die Konzertdarbietungen sollen ausserdem durch vielfältige Ein-

lagen aufgelockert werden. Dazu kommen die vielen Sonderveranstaltungen, wie Spezialkonzerte hervorragender auswärtiger Orchester, Theater- und Variétéaufführungen mit erstklassigen Kräften, folkloristische Filmabende usw. Endlich gehört auch das Boulespiel als einziges in der Schweiz zugelassenes Glücksspiel zur Unterhaltung, welche der Kursaal den Gästen bietet. Wie wir gesehen haben, ist sein Ertrag entscheidend für die Qualität der angeführten Leistungen, entscheidend auch dafür, dass sich die Unterhaltung in modernen, bequem ausgestatteten Räumen abspielen kann.

Nun befinden sich aber die Kursäle in einer argen Kostenklemme. Während die Erwerbsmöglichkeiten der Kursäle infolge der zeitlich beschränkten Betriebsdauer sehr begrenzt sind, ist ihr Aufwand gewaltig angestiegen. Viele wichtige Ausgabenposten weisen Erhöhungen auf, die weit über die Steigerungen des Lebenskostenindex hinausgehen. So ist der Barlohn einer Köchin nebst freier Station von 100 Franken im Jahre 1928 bis 1957 auf 413 Franken gestiegen, derjenige eines Officeburschen von 70 auf 193 Franken, und eine Gouvernante, die 1928 130 Franken verdiente, erhält heute neben freier Station durchschnittlich 338 Franken. Die Orchestergehälter haben gegenüber 1928 um 140 bis 160 % zugenommen. Die Aufwendungen der Kursäle für ihr Mobiliar sind weit über das Doppelte hinausgestiegen, und für die dringend notwendig gewordene bauliche Modernisierung muss gegenüber 1928 mit einem um 135 % erhöhten Baukostenindex gerechnet werden.

Angesichts dieser Sachlage verwundert es nicht, dass bei gleichgebliebenem Spieleinsatz der Spielertrag nicht mit der Teuerung Schritt halten konnte. Seine Erhöhung auf 5 Franken wird den Kursälen kaufkräftig nur das wiedergeben, was ihnen 1928 zugestanden und in der Zwischenzeit durch die Geldentwertung teilweise wieder genommen wurde. Sie soll die Kursaalunternehmungen in die Lage versetzen, ihre Einnahmen wieder auf den Stand zu bringen, der ihnen die Erfüllung ihrer Aufgaben auf dem Gebiete der Unterhaltung des Gastes in einwandfreier Weise ermöglicht. Davon hängt Entscheidendes für den Schweizer Fremdenverkehr ab.

Einmal werden die Kursäle ihren Ruf als Stätten guter Unterhaltung aufrechterhalten können, wovon wiederum ihr Umsatz günstig beeinflusst wird.

Die Hotellerie der Kursaalgemeinden - es betrifft dies vor allem die grösseren Fremdenzentren - wird grössere Chancen haben, sich im internationalen Konkurrenzkampf zu behaupten, weil den Gästen am Ort hervorragende Unterhaltung geboten werden kann. Das kann sich günstig auf die durchschnittliche Aufenthaltsdauer des Gastes auswirken.

Nicht nur die Kursaalorte sind an guten Leistungen der Kursäle interessiert, sondern auch

Vers une nouvelle réglementation du crédit hôtelier

D'après les considérations de M. Häni, directeur de la Banque cantonale de Berne

II *)

Création d'une banque hôtelière

L'on a déjà proposé à diverses reprises la création d'une nouvelle banque hôtelière ou d'instituts régionaux. Cette proposition est inspirée par les mêmes considérations qui incitaient en son temps l'industrie des machines à fonder une banque d'exportation. La banque hôtelière aurait pour tâche d'accorder de nouveaux crédits à l'hôtellerie tout en reprenant les anciens engagements que des banques pourraient encore avoir dans le domaine de l'hôtellerie.

Une banque hôtelière aurait surtout à financer des affaires à long terme, et devrait se procurer la plus grande partie des moyens dont elle a besoin en émettant des emprunts obligataires. Il est cependant difficile de croire que le marché des capitaux accepterait sans autre de tels emprunts, car le public se rend parfaitement compte des risques courus par un institut qui servirait uniquement aux financements d'hôtels. En raison de son activité unilatérale, elle devrait disposer de grosses réserves pour pouvoir couvrir les pertes éventuelles.

Pour que des emprunts de ce genre aient du succès, il serait nécessaire que la Confédération ou que l'économie privée fournisse des garanties nécessaires. Un tel emprunt pourrait être émis par le cartel des banques suisses. Quant à savoir si les grandes banques et les banques cantonales seraient d'accord c'est une autre question.

Une banque hôtelière sans garantie de l'Etat ou sans autre garantie est à peine concevable.

Développement de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Une 3^e proposition serait de développer la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière en mettant à sa disposition les moyens de la SFSH qui deviendraient disponibles à partir de 1966. On peut estimer que, sur 8,5 mil-

lions de francs qui n'ont pas encore été touchés, il resterait environ 5 millions de francs, car on aurait besoin d'une somme de quelque 3,5 millions de francs pour couvrir les pertes ou les créances immobilisées. Comme la coopérative de cautionnement dispose aujourd'hui de plus de 3,4 millions de francs et que la campagne de souscriptions continue, on peut compter qu'au moment voulu le capital aura atteint 8 à 9 millions de francs ce qui permettrait de cautionner des montants de 50 à 60 millions.

Bien que la coopérative de cautionnement soit considérée aujourd'hui comme une institution de l'économie privée, il n'est pas exclu que la Confédération y participe un jour, puisque cette solution permettrait de liquider la SFSH. On peut établir le décompte suivant:

Capital propre probable de la coopérative	4 millions de francs
Subvention de la Confédération en 1965	5 „
Participation probable de la Confédération	5 „
	total 14 millions de francs

Avec une telle somme il serait possible de cautionner un montant total de 84 millions de francs, ce qui représenterait une performance respectable.

Cependant, le problème du taux de l'intérêt ne serait pas pour autant résolu. L'hôtellerie ne peut payer que des taux d'intérêt assez bas et elle a bénéficié de conditions très favorables pour les prêts qui lui ont été consentis par la SFSH. Si l'on envisage de développer la Coopération de cautionnement, il faut examiner si la Confédération ne pourrait pas contribuer aux frais d'administration, comme elle le fait par exemple pour les organisations de cautionnement des arts et métiers. A moins qu'elle ne prenne à sa charge la prime de risque de 3/8 % qui est envisagée.

Il faudrait aussi examiner si le minimum de 1000 francs par lit et le maximum de 100 000 francs par entreprise ne pourraient pas être aug-

*) Voir Hôtel-Revue N° 45.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Volle Schlachtviehauktarie in der Schweiz?	3
Schutz vor ausländischem Käse?	3
La FIATV et l'ASTA contre les cartes de crédit avec commission	3
Die neuen Tarifansätze für militärische Entschädigungen	4
Holland touristisch überschwemmt	4
Chronique valaisanne	5
Fachecke - Entrecôte	15
Pourquoi Sainte-Catherine est-elle fêtée chaque année?	16
Büchertisch	17

alle Fremdenorte der Umgebung. Wenn eine Schlechtwetterperiode die Gäste missmutig stimmt, so kann mancher Regentag, an dem sich die Gäste im nächstgelegenen Kursaal köstlich unterhalten haben, sie mit der Unbill der Witterung versöhnen.

Gesamtschweizerisch aber ist es von wesentlicher Bedeutung, dass unsere Gäste die Schweiz befriedigt verlassen. Kursäle als gesellschaftliche Sammelpunkte sind ein Plus für die touristische Schweiz, wenn ihre Leistungen Niveau haben und ihre Darbietungen bei den Gästen eine gute Erinnerung an ihren Aufenthalt in unserem Lande hinterlassen.

Die Annahme der Kursaalvorlage schafft hierfür eine wichtige Voraussetzung. Sie stärkt die

Konkurrenzfähigkeit des Reiselandes Schweiz und trägt in diesem Sinne zur Frequenzförderung bei, zum Nutzen nicht nur der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft, sondern der nationalen Wirtschaft schlechthin. Der Umstand, dass ein Viertel der Bruttoeinnahmen der Kursäle zur Deckung unversicherbarer Elementarschäden dient, stempelt die Kursaalvorlage auch zu einem Akt der Bergbauernhilfe und dokumentiert einmal mehr die enge Schicksalsverbundenheit zwischen der bergbäuerlichen Bevölkerung und dem Fremdenverkehr.

An allen Hoteliers liegt es, sich durch Aufklärung über die Bedeutung der Kursaalvorlage kräftig für deren Annahme in der Volksabstimmung vom 6./7. Dezember einzusetzen.

Vers une nouvelle réglementation du crédit hôtelier

(Suite de la page 1)

mentés car, en raison de la hausse des frais de construction, on ne peut guère entreprendre des travaux d'une certaine ampleur avec une somme de 100 000 francs.

Action commune des banques, de la SFSH et de la coopérative de cautionnement

Il faut enfin mentionner la possibilité d'une action commune entreprise par les banques, la SFSH et la coopérative de cautionnement. Pour cela il faudrait que les banques mettent à disposition les capitaux investis à long terme, qu'elles prennent à leur charge une partie des créances de la SFSH et qu'elles intensifient le cautionnement des crédits.

Pour encourager davantage les banques et les autres instituts financiers à ranimer le crédit privé en faveur de l'hôtellerie, les risques de crédit inhérents au financement de l'entreprise hôtelière pourraient être réduits par les mesures suivantes:

Intervention de la coopérative de cautionnement en faveur des hypothèques en rang postérieur;

Intervention de la SFSH en faveur des risques spéciaux. Elle pourrait octroyer les moyens nécessaires à leur couverture contre hypothèque en rang postérieur.

Outre la couverture des capitaux engagés à long terme, les banques devraient reprendre à leur compte au moins 8,5 millions sur les 10 millions de créances avec droit de gage légal que possède la SFSH, et environ le tiers des 38 millions de créances non privilégiées, soit une somme de quelque 12 millions de francs. La participation resterait ainsi dans le cadre des hypothèques de 1^{er} rang.

A ces 20 millions de francs de la SFSH ainsi libérés s'ajouterait encore le crédit de la Confédération de 8,5 millions de francs qui n'a pas encore été mis à contribution; on disposerait alors de près de 30 millions de francs. Il devrait être possible avec un tel capital, en collaboration avec la coopérative de cautionnement, de mobiliser de 25 à 30 millions de la part de tiers et quelque 10 à 12 millions de la part des propriétaires d'hôtel. On couvrirait ainsi des besoins financiers atteignant de 65 à 75 millions de francs.

Quant à savoir si une telle idée est réalisable, cela dépend d'abord de l'attitude des banques. Seraient-elles prêtes, à côté de leurs engagements hôteliers, à prendre à leur compte les 20 millions de créances de la SFSH dont nous parlons ci-dessus?

Cela n'est pas certain puisque les banques commerciales n'ont en principe pas intérêt à investir des capitaux à long terme dans l'hôtellerie.

Il est clair qu'un appréciable progrès pourrait être réalisé de cette façon, même si l'on n'atteint pas le but que l'on s'était fixé à savoir: Le financement de travaux de rénovation d'un montant de 100 à 120 millions de francs.

Pratiquement cette proposition équivaut à une extension de l'opération actuelle. En fait, les banques hypothécaires d'Etat et la SFSH ont déjà collaboré puisque les premières ont souvent repris à leur compte les hypothèques en 1^{er} et 2^{me} rang pour permettre à la SFSH d'accorder des prêts en rang postérieur.

Les vœux spéciaux de l'hôtellerie saisonnière et de montagne

Nous venons d'analyser les propositions émanant des milieux financiers et hôteliers en général en vue de réglementer le crédit hôtelier. Il faut cependant tenir compte également des vœux spéciaux de l'hôtellerie saisonnière et de mon-

tagne que ce problème intéresse particulièrement. Les hôtels saisonniers verraient avec satisfaction le crédit hôtelier redevenir une affaire privée, à condition qu'il puisse mieux que maintenant répondre aux besoins financiers des hôteliers.

Les principaux vœux qu'ils ont exprimés dans ce domaine peuvent se résumer comme suit:

- 1° Si l'on adopte un nouveau système, il ne faudrait pas renoncer purement et simplement à un instrument qui, comme la SFSH, a fait ses preuves et possède une très grande expérience.
- 2° La durée d'amortissement des prêts de rénovation ne devrait pas être de 8 à 10 ans (selon l'usage actuel de la SFSH) mais être étendue de 25 à 30 ans.
- 3° Les prêts de rénovation devraient être accordés à des taux d'intérêt très bas et garantis par des hypothèques postérieures à celles existant déjà. Ils devraient pouvoir, si nécessaire, dépasser la valeur d'évaluation.
- 4° Les prêts de rénovation non encore utilisés devraient être en tout cas mis à la disposition d'une nouvelle organisation.
- 5° Certaines rénovations devraient même subventionnées à fonds perdu.

Des propositions vont évidemment très loin et ne pourraient guère être reprises telles quelles.

Buts à atteindre par la nouvelle réglementation du crédit hôtelier

Personnellement, le directeur de la Banque cantonale de Berne, considère les buts à atteindre par une nouvelle réglementation du crédit hôtelier qui sont les suivants:

- 1° Le prêteur et l'emprunteur ayant tout intérêt à ce que le crédit hôtelier soit entre les mains de personnes et d'instituts privés, cette idée doit être réalisée dans la mesure du possible.
- 2° Il ne faut point renoncer à la SFSH pour la surveillance et le contrôle des entreprises hôtelières, car elle a fait ses preuves en tant qu'institut de secours. Elle pourrait éventuellement financer des hypothèques en rang postérieur, mais elle devrait à tout prix être maintenue, que ce soit sous forme d'organisme d'Etat ou d'organisme privé.
- 3° Les banques se chargent comme autrefois (avant la Première Guerre mondiale) du financement des hôtels en leur accordant des

crédits hypothécaires garantis en 1^{er} rang ou si elles peuvent en prendre la responsabilité, en rang postérieur. Elles accordent des crédits conformes aux usages bancaires.

Les banques ne peuvent recommencer à jouer un rôle dans les affaires hôtelières que si leurs droits ne sont pas entravés par des dispositions de droit public, c'est-à-dire si on ne les empêche pas de remplir leurs fonctions.

- 4° L'hôtellerie saisonnière qui exige des investissements considérables, mais qui est une industrie où les risques sont également très grands ne pourra jamais être entièrement livrée par ses propres moyens - l'évolution constatée à l'étranger le prouve également. C'est pourquoi elle sera toujours obligée de compter sur l'aide ou sur l'appui de tiers.

De son côté, l'Etat a le plus grand intérêt au maintien et au développement du tourisme et de l'hôtellerie, ne serait-ce que pour équilibrer sa balance commerciale. Il devra donc, à l'avenir aussi, accorder son appui à cette branche, qui a une importance indéniable pour notre économie nationale en général. Sous quelle forme le fera-t-il. La question doit encore être examinée et mise au point, en particulier par la commission désignée.

L'économie privée a également le plus grand intérêt au développement du tourisme en général et de l'hôtellerie en particulier.

La collaboration de l'économie privée à cette évolution serait nécessaire. Pourtant la campagne de souscription en faveur de la coopérative de cautionnement de l'hôtellerie saisonnière a montré que cette coopération était relativement limitée. C'est pourquoi l'on ne peut renoncer, sous une forme ou sous une autre à la collaboration de l'Etat.

- 5° Tous les établissements, qu'il s'agisse d'entreprises petites ou moyennes ou de grandes entreprises ont besoin d'aide. La coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière ou la SFSH peuvent satisfaire à la rigueur les besoins financiers des hôtels petits et moyens. Par contre, elles ne peuvent rien faire pratiquement pour assurer la rénovation si nécessaire de nos grands hôtels. C'est pourquoi il faut trouver des solutions permettant de financer la modernisation des hôtels saisonniers démodés et désuets.

Le crédit hôtelier pose encore un problème humain. L'hôtelier et ses collaborateurs exercent une belle profession. Ils peuvent recevoir des hôtes venant du monde entier et contribuer ainsi à améliorer la compréhension si nécessaire entre les peuples. D'un autre côté, ils doivent se contenter, dans l'exercice de leur profession, de gains plus faibles que ceux qui sont usuels dans l'industrie, le commerce et l'artisanat. Les hôteliers rendent ainsi à la communauté de précieux services. Il convient encore de souligner que l'hôtellerie saisonnière précisément offre d'intéressantes possibilités de gain et de travail à la population de montagne économiquement plutôt faible. C'est pourquoi cette profession mérite d'être soutenue par la communauté.

M. Häni termina son remarquable exposé en exprimant l'espoir que l'on trouvera une solution satisfaisante pour mettre sur pied un crédit hôtelier qui répond au besoin de l'hôtellerie, tout en tenant compte des intérêts des banques, puisque un tel crédit a une importance primordiale pour l'existence de l'industrie hôtelière.

Les grandes effusions

Les séances se suivent sur le plan international et se ressemblent par la foi et l'ardeur qui animent les participants. Divers problèmes sont abordés, qui se ressemblent, eux aussi, par cet état d'urgence dont le parent généralement les rapporteurs et que leur reconnaissance le plus souvent les congressistes. Les spécialistes sont unanimes à admettre ce qui paraît raisonnable, logique. Leur bonne foi est certaine dans le cas qui nous intéresse, celui du tourisme international; ils connaissent à fond leurs dossiers et se servent en cuir qu'ils posent avec composition sur leur pupitre sont gonflées d'espoirs, au vent du large, au souffle vital. Les hôteliers ne restent pas à l'écart de ces grandes ou petites confrontations de points de vue.

Le président de la séance souhaite à tous une bienvenue cordiale, puis l'on entend le Rapporteur dont les arguments, dûment triturés en séances de commissions, ne causent pas de surprises. (Il ne s'agit pas de politique, rappelons-le). La discussion s'ouvre dans une atmosphère toute de sérénité et de courtoisie. Les mandataires des pays ou des organes représentés y vont chacun d'une approbation, avec ou sans cette réserve que se justifie dans des cas spéciaux.

Et puis le rapporteur présente une résolution dûment motivée, qui s'allège d'une audace verbale ou s'alourdit d'une incidente, selon la nature du point traité. Le président conclut. Et l'on prend congé de

voisins de pupitre avec la promesse de tenir celles que la bonne foi a fait lever.

Nous y insistons: les gens du métier, ceux que la cause intéresse ne se permettraient pas de donner leur voix à un propos ou à une promesse engageant leur parole, s'ils n'avaient au préalable pris la température des augures.

Mais... au-delà des congrès et au-dessus des hommes, il y a ce lot d'impondérables qui échappent au contrôle humain. L'événement politique, l'incident international bouleversent d'un revers de main, d'un décret, d'un veto, les plus belles intentions.

De proches voisins

La très fâcheuse décision prise l'an dernier par le gouvernement Pflimlin, qui a précédé celui du général de Gaulle, a été commentée dans ces colonnes, sur tous les tons - celui de l'amitié et celui de la surprise ayant part égale dans l'expression de notre regret.

Les interventions se sont succédées, sur le plan officiel ou dans le domaine technique et corporatif. On a longtemps espéré un revirement, un retour aux normes qui avaient eu tant de peine à éclore après les dures épreuves de ce partenaire de choix. Vingt mille francs français par personne et par voyage, avec cette obligation de retourner sur place pour décrocher une fraction nouvelle - tout cela a été vivement ressenti

Ein Gast meint...

Ein privates Gespräch mit den Herren Portiers

Kommen Sie je zum Lesen dieser lebenswerten Zeitung? Oder ist wenigstens Ihr Chef so klug, Ihnen gewisse Artikel in dieser auch für Ihren Beruf bestimmten Zeitung zu zeigen? Es gibt nämlich in der Schweizer Hotel-Revue manches, abgesehen von den Inseraten, das Sie nicht nur interessiert, sondern das direkt für Sie geschrieben wurde. Wie zum Beispiel das folgende, private Wort:

Ist es nicht so, dass zu Ihren mancherlei Aufgaben, die einem Gast wohl kaum vollzählig bekannt sind, auch die Betreuung des Gepäcks der verehrten Gäste gehört? Dass jedem Gast sein Koffer, der seinen ureigenen dringenden Besitz enthält, sozusagen heilig ist, werden Sie längst herausgefunden haben. Denn dies bedeutet, dass wir Gäste nicht sonderlich hochbegeistert sind, wenn unsere Koffer und Taschen herumgeworfen und herumgestossen werden. Diese Tatsache beginnt bereits beim Ausladen des Gepäcks aus dem Auto. Hat Ihnen schon jemand gesagt, wie weh es ihm im Herzen tut, wenn Sie die Koffer, statt aus dem Auto hinauszunehmen, hinausziehen, was bekanntlich ein grosser Unterschied ist. Kritze auf Koffern, ob sie nun hochlegant schweinsledern sind oder aus bescheidenem Fiber oder Stoff, sind nicht durchwegs die Souvenirs, die man von einem Hotel mit nach Hause nehmen möchte. Viele Gäste laden deshalb lieber höchstpersönlich ihr Gepäck aus. Doch Sie haben für den Transport ins Zimmer hinauf zu sorgen. Sie können also, wenn Sie wollen, die Gepäckstücke auf dem Platz vor dem Hotel am Boden herumrutschen. Würden Sie dies mit Ihren eigenen Koffern auch tun?

Im Zimmer oben, zumal wenn der Gast anwesend ist, befehligen Sie sich anerkennenswerterweise grösster Sorgfalt, was vermutlich mit dem erhofften und leider von schweizerischen Gästen nur selten spendierten Trinkgeld zusammenhängt. Was aber mit dem Gepäck auf dem Weg von «vor dem Hotel» bis ins Zimmer geschieht, entzieht sich der Kenntnis des Gastes, der höchstens angesichts abgewetzter Stellen entdeckt, wie schmutzig sein Koffer behandelt wurde.

Doch genug davon. Sie wissen nun Bescheid, falls man Ihnen diese Meinung eines unbekannten Gastes vor Augen hält, was ich sehr hoffe.

Etwas ganz anderes: Ich bin an und für sich ein ordentlicher Mensch. Erst einmal passierte mir, dass ich den Schlüssel meines Koffers vergessen hatte. Aber, wie oft in meinem Leben war mir das Glück insofern fatal, als der Koffer gar nicht abgeschlossen war. Doch habe ich einen Schwager, der in 7 von 10 Fällen seine Kofferschlüssel vergessen oder verloren hat oder sie einfach nicht findet. Solche Schwäger fahren zu Tausenden in der ganzen Geographie herum, und ich bin überzeugt, dass Sie immer wieder von Schwägern dieser Art belästigt werden. Ja, Sie selber, denn ein wen wendet sich der Gast, wenn es sich um etwas handelt, das mit seinem Gepäck zu tun hat? An den Portier natürlich.

Koffer öffnen gehört also in Ihr Pensum. Darf ich fragen: was machen Sie dann? Sind Sie konsterniert - Verzeihung, ich wollte sagen bestürzt - und können bestenfalls, falls in der Stadt, einen «Schlüssel-Service» mobilisieren oder in einem Kurort einen Schlosser? Oder haben Sie dank Ihrer Vorsicht die Möglichkeit, überlegen zu lächeln und zu sagen: «Das werden wir gleich haben», um in wenigen Minuten Ihre gewaltige Schlüsselammlung zu bringen und zu versuchen, den Koffer zu öffnen?

Ich glaube, Sie müssen sich stets vor Augen halten, wie wichtig es für Ihr Hotel ist - Hotelangestellter sein heisst Team-Work, Gemeinschaftsarbeit leisten -, dass der Koffer mit dem vergessenen Schlüssel raschmöglichst geöffnet wird. Denn jeder Gast, der in diese unangenehme Lage kommt, wird rapportieren: «Im Hotel Bellevue angekommen - Schlüssel vergessen - dank dem Portier in drei Minuten geöffnet - maximal!»

A. Traveller

dans les milieux de l'hôtellerie et du tourisme de chez nous et d'ailleurs. Nos partenaires d'outre-Jura n'ont pas été les derniers à partager les sentiments exprimés par nos porte-parole et ils sont les premiers à souhaiter le retour aux échanges libres d'avant M. Pfimlin.

Or, les chiffres sont là, qui parlent. Nos statisticiens se sont penchés sur les totaux de nuitées enregistrées cet été dans les hôtels, pensions, sanatoriums et cliniques qui ouvrent tout grand leurs registres. Voyons un peu et ne nous accrochons pas à l'espoir que les résultats des nuitées dans les secteurs non touchés par la statistique générale - les chalets, les appartements et les emplacements de camping - pourraient atténuer la rude portée de ce recel général.

Les chiffres parlent

Prenons les statistiques fédérales de juillet et d'août 1958 et citons la distribution officielle des nuitées françaises dans les régions suivantes:

Lac Léman: Recul de 221 000 à 173 000 nuitées, soit 21,5% en moyenne. Ce secteur est le moins touché pour des raisons de proximité immédiate et la nuance est particulièrement visible dans les villes comme Genève (-14%) et Lausanne (-18%), alors que Montreux (-29%) et Vevey (-29%) accusent le coup.

Alpes vaudoises: Recul de 68 000 à 38 000 nuitées, soit -43,7%, avec -31% pour Château d'Oex et -28% pour Villars.

Valais: Recul de 113 000 à 74 000 nuitées, soit



-34%. Détails quelques stations: Champéry -13%, Crans -20%, Evolène -29%, Montana -35%, Vallée de Saas -38%, Zermatt -39%.

Oberrand bernois: Recul de 18000 à 97000 nœuds, soit -46%. Adelboden -39%, Grindelwald -46%, Interlaken -41%, Wengen -47%, Gstaad -40%, Spiez -58%.

Voilà qui est éloquent. Et qui justifie ce collectif sentiment d'inquiétude de la Suisse touristique.

Aucun changement n'est à prévoir dans les dispositions gouvernementales de nos voisins qui ont d'autres chats à fouetter, certes, mais qui ouvrent toutes grandes leurs portes à l'importation de touristes étrangers. Nous aussi, nous les ouvrons ces voies d'accès, mais, en face, le filtrage joue, pour la sortie.

Nous nous interdisions d'insister. C'est l'affaire des mandataires de nos autorités fédérales et de nos organes voués au transport et à l'hébergement. Nous leur faisons confiance, à ces porte-parole, qui ne restent pas inactifs et qui ne désespèrent pas de faire valoir que le terme *échange* n'a pas seulement un sens verbal, qui sonne souvent creux, mais qu'il a tout son

prix dans le domaine des réalités, les arrivées et les nuisées.

Alors, amis d'outre-Jura, en marge des effusions, pouvons-nous espérer, pour 1959, un retour aux normes de style européen, celles qui valent pour tous les partenaires des accords internationaux?

La Grande-Bretagne, qui a aussi ses chats à fouetter et qui n'est pas à l'abri de difficultés de taille, vient de décider de maintenir au taux en vigueur depuis plusieurs années l'octroi de devises nécessaires à ceux de ses ressortissants qui se rendent à l'étranger: cent livres au maximum par individu et par an.

La Hollande, qui travaille dur et qui lutte ferme, vient de décider de doubler son allocation, portée à 2000 florins.

Espérons...

Travel

P.S. Ces lignes étaient écrites lorsque les chiffres de septembre nous ont été communiqués. Il en résulte que le recul des nuitées françaises de janvier à septembre 1958 s'établit à -26,8%. En septembre, mois pendant lequel on a dénombré cent mille nuitées étrangères de plus, ce pourcentage est de 15,6%. T.

Volle Schlachtviehautarkie in der Schweiz?

Bekanntlich spielen die Schlachtviehimporte in unserm Land keine grosse Rolle mehr, da der gesamte Konsum beinahe ausschliesslich aus der inländischen Produktion gedeckt werden kann. Dadurch ist der früher übliche «Mischpreis» zwischen teurer Inlandware und billigeren Importen weggefallen, bzw. nur mehr in ganz bescheidenem Rahmen möglich, zumal die wenigen Importe, die tatsächlich noch durchgeführt werden, ausschliesslich auf einige grössere Konsumzentren verteilt werden. Dass sich die Landmetzgereien über dieses Verfahren beschweren, ist einermassen verständlich, fühlen sie sich doch benachteiligt, und sie befürchten, dass die Verbraucher ihre Einkäufe in Zukunft noch mehr als bisher in den Städten tätigen. Nun scheint man im bäuerlichen Lager aber auch über die wenigen Importe, die noch abgewickelt werden, nicht durchaus erfreut zu sein, sind doch Bestrebungen im Gange, vor allem die Produktion von sog. Wursttieren weiter auszuweiten. Der kürzlich erschienene Bericht der Abteilung für Landwirtschaft über die neuen Massnahmen zugunsten der Milchwirtschaft enthält ebenfalls diesbezügliche Bemerkungen.

Es ist nicht von der Hand zu weisen, dass die ständige Ausweitung der agrarwirtschaftlichen Autarkie von weitreichender Folge ist. Denn Hand in Hand mit diesen Bestrebungen verläuft eine zunehmende Reserve gegenüber weiteren Anstrengungen zur Exportförderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse. So ist die Landwirtschaft, um ein Beispiel herauszugreifen, an höheren Zöllen auf den Käseimporten (so vor allem italienischer Provenienz) schon heute offensichtlich stärker interessiert als an einer Ermässigung italienischer Agrarzölle, die für unser Export einen gewissen Anreiz zu bieten vermöchte. Dem Vernehmen nach haben sich gerade in diesem Punkt anlässlich der Zollverhandlungen zwischen der Schweiz und Italien im Rahmen des GATT gewisse Schwierigkeiten ergeben. Man sagt sich offenbar in Kreisen der landwirtschaftlichen Führung, dass es vorerst gelte, die landwirt-

schaftlichen Konkurrenzimporte, soweit solche überhaupt noch möglich sind, herabzusetzen und durch eine weitere Verteuerung zurückzudrängen, während der Export nur mehr von zweitrangiger Bedeutung ist, indem allfällige höhere Zölle des importierenden Auslandes einfach durch eine Erhöhung der schweizerischen Exportsubsidien wieder ausgeglichen werden müssen. Im konkreten Fall ergibt sich demnach, dass die schweizerische Bauernführung den Verkauf italienischer Käse auf dem Inlandmarkt am liebsten sehr stark verteuern würde, während höhere Zollbelastungen durch Italien auf dem Zuchtvieh dadurch behoben werden sollen, dass die Exportbeihilfen verstärkt werden, dies natürlich auf Kosten des schweizerischen Steuerzahlers.

Es kann nicht gleichgültig sein, in welche Richtung in der nächsten Zeit unsere offizielle Agrarpolitik schreitet. Allein die zusätzlichen Kosten, die in den nächsten Jahren aus der Milchschwemme erwachsen, sind mit rund 100 Mill. Fr. pro Jahr in Rechnung zu stellen. Die Verstärkung der Autarkietendenzen bedeutet, dass auf dem Konsummarkt ebenfalls noch gewisse Auswirkungen zu erwarten sind, so dass die Rechnung der Agrarpolitik wohl auch von dieser Seite her noch eine Belastung erfährt. Ob sich die autarkistischen Bestrebungen dereinst mit einer Neuordnung des europäischen Wirtschaftsraumes im Sinne einer verstärkten Zusammenarbeit vereinbaren lassen, ist vorläufig noch ungewiss, auch wenn sicher damit gerechnet werden kann, dass zugunsten der Landwirtschaft Ausnahmen zugelassen werden. Zwischen Ausnahmen und voller Autarkie besteht aber ein graduell doch bedeutender Unterschied, weshalb die Ziele der europäischen Integration bei aller Würdigung der immer wieder zu erwartenden Rückschläge nicht einfach übersehen werden dürfen. Die Tendenzen, die sich in letzter Zeit in unserer Landwirtschaft vor und hinter den Kulissen abzeichnen, erscheinen daher gefährlich und bedürfen der kritischen Beobachtung. -lg-

Schutz vor ausländischem Käse?

Im Zusammenhang mit der angespannten Lage unserer einheimischen Milchwirtschaft wird seitens der bäuerlichen Interessensvertreter in verstärkter Weise auf die ausländischen Käseverkäufe auf dem schweizerischen Markt hingewiesen. Es sind vor allem die italienischen Spezialitäten, die zu Besorgnis Anlass geben. Man scheint mehr und mehr darauf zu drängen, diese Importe zu erschweren oder gar zu unterbinden in der Annahme, dass dadurch der Konsum an inländischen Käsen wieder zunehmen würde. Anlässlich der Verhandlungen zwischen der Schweiz und Italien im Rahmen der GATT-Aufnahmesprechungen zeigte die Landwirtschaft keine Bereitschaft, die Käsezölle herabzusetzen, auch wenn Italien für landwirtschaftliche Exporte aus der Schweiz im Sinne der Gegenleistung gewisse Zollermässigungen in Aussicht gestellt hätte. Es zeigt sich mehr und mehr, dass die landwirtschaftliche Führung darauf abzielt, nicht nur den einheimischen Buttermarkt, sondern vor allem auch den Käsemarkt vom Weltmarkt weitgehend loszulösen und eine ausgeprägte Autarkiepolitik zu betreiben.

Man muss der Landwirtschaft und vor allem der Käseunion zugestehen, dass sie in den letzten Jahren mannigfaltige Bestrebungen zur Ausdehnung des Käsekonsums in unserm Lande getan hat. Hand in Hand mit der Erhöhung des sozialen Wohlstandes ging aber auch der Wunsch der Verbraucher, den Käsekonsum nicht monoton, sondern vielfältig zu gestalten. Der Reiz der Käseplatten im Gastgewerbe liegt bekanntlich darin, dass das Angebot vielfältig ist und sich schweizerische Spezialitäten mit ausländischen in der Gunst um den Gast messen. Die «Monotonie der Käseplatte» hätte zwangsläufig wieder einen Rückgang des Konsums zur Folge, und eine Verteuerung des Angebotes, so z.B. durch eine massive Erhöhung der Zölle, müsste sich ebenfalls ungünstig auf den Verbrauch auswirken, da die Kundschaft kaum gewillt wäre, höhere Preise für die Käseplatte zu erlegen.

Leider geht man in der Agrarpolitik allzu oft davon aus, dass sich der Geschmack und die Konsumgewohnheiten der Verbraucher durch staatliche Massnahmen und preispolitische Vorkehren lenken lassen. Man übersieht hierbei völlig, dass sich solche Machenschaften schliesslich auch nachteilig auf den Verbrauch einheimischer Erzeugnisse, die man schützen und im Absatz privilegieren möchte, auswirken. Aus diesem Grund sind gegenüber den in letzter Zeit verstärkten Tendenzen zur allmählichen Lösung oder doch Lokalisierung der Beziehungen des schweizerischen Verbrauchermarktes von ausländischen Käseorten auch im Interesse unserer eigenen Landwirtschaft Bedenken angezeigt.

Dass gerade auch im Käsektor eine zunehmende Konkurrenz festzustellen ist, sei nicht verschwiegen. So wurde anlässlich der Konferenz der Milchproduzenten

der europäischen Länder in Cremona anfangs November dieses Jahres gerade auch von schweizerischer Seite unterstrichen, dass in der Milchverwertung eine gewisse Verlagerung von Butter auf Käse, Milchpulver und Kondensmilch festzustellen sei und es sich hierbei um eine internationale Erscheinung handle. Diese Produktionsverschiebungen berechnen aber wohl nicht zu einschränkenden Massnahmen gegen den Käse, sondern sollten vielmehr dazu führen, dass die nationalen Milchproduzentenverbände der europäischen Länder im Interesse der gemeinsamen Sache danach trachten, den Konsum auszuweiten statt durch kleinliche Massnahmen die gegenseitigen Bestrebungen wieder zu lähmen. -lg-

Die Schweiz als wohlfeiles Reiseland anerkannt

Ein italienisches Konjunkturforschungsinstitut (Centro per la Statistica Aziendale) hat in mühevoller Kleinarbeit ausgerechnet, was ein Tourist des Mittelstandes je Reisetag in den verschiedenen Reiseländern bezahlen muss, wobei angenommen wird, dass er überall in gleich guten Hotels wohnt und ungefähr gleiche Kost erhält. Es ergibt sich dabei in englischen Pfunden das folgende Bild:

Spanien	...	Lst.	2/2/-
Griechenland	...		2/12/-
Jugoslawien	...		2/15/9
Österreich	...		2/18/3
Schweden	...		3/13/6
Schweiz	...		3/17/-
Holland	...		3/18/6
Italien	...		4/0/6
Deutschland	...		4/2/6
Belgien	...		4/4/3
Frankreich	...		4/7/3
London	...		4/11/6
USA	...		7/-/-

Nach dieser Statistik, deren Zuverlässigkeit von englischen Fachleuten nachgeprüft und zutreffend befunden wurde, gibt es in Europa vier billige Reiseländer, nämlich Spanien, Griechenland, Jugoslawien und Österreich, in denen der Aufenthalt wesentlich billiger ist als in anderen europäischen Reiseländern. Das teuerste Reiseland des Kontinents ist unverkennbar Frankreich, wo der englische Mittelstandstourist pro Tag doppelt soviel bezahlen muss als in Spanien. Als besonders beachtlich bezeichnen die Londoner Fachkreise die Tatsache, dass die Schweiz wesentlich billiger ist als ihre Nachbarländer, ausgenommen Österreich. Auch Schweden ist als Reiseland weit billiger, als man gemeinhin anzunehmen pflegt, und dieselbe Feststel-

La FIAV et l'ASTA contre les cartes de crédit avec commission

Les deux plus grandes fédérations d'agences de voyages, la Fédération internationale des agences de voyages et l'American Association of Travel Agencies viennent de tenir leur congrès annuel.

Elles se sont occupées, entre autres, de la question de la carte de crédit et plus spécialement du système proposé par l'American Express Co.

Aussi bien à New York, qu'à Dusseldorf, sièges respectifs de ces importantes réunions, M. Marcel Bourseau, vice-président délégué de l'Association internationale de l'hôtellerie, est allé défendre le point de vue de l'hôtellerie internationale qui est, dans le cas particulier celui de toutes les associations nationales et spécialement de la SSH.

Nous avons le privilège de reproduire ci-dessous quelques extraits de l'exposé de M. Marcel Bourseau à l'assemblée la semaine dernière à l'assemblée générale de la FIAV à Dusseldorf, et nous sommes heureux d'y relever que l'ASTA et la FIAV ont compris le danger que comportait le système, proposé par l'Amexco et qu'elles sont unanimes à le repousser.

Voici quelques passages de l'allocation de M. Bourseau:

...Que l'occasion nous soit offerte de souligner « cette circonstance, les liens de solidarité qui unissent tous ceux qui, sous une forme concrète, sont les supports de l'activité touristique mondiale... »

...« Cette solidarité et cette communauté des vues toujours vivantes dans nos esprits, prend aujourd'hui une marque singulière d'actualité alors qu'il y a quelques semaines la FIAV adressait à l'AIH un message relatif à un problème d'importance et dont la nature est susceptible d'apporter de graves bouleversements dans les circuits habituels et normaux de nos activités professionnelles respectives.

Vous adressant à vos amis de l'Hôtellerie internationale, vous leur avez confirmé votre opinion sur les dangers de la généralisation des cartes de crédit telles que leur système en est actuellement conçu, par l'Américain Express en particulier, et singulièrement pour ce motif que cette forme est aussi, comme vous-mêmes, une agence de voyages.

L'AIH a d'autant plus aisément accordé toute son audience attentive à votre opinion qu'elle avait, dans le même temps, adopté une attitude identique à la vôtre sur ce sujet.

Certes, la FIAV, comme l'AIH, n'ignorent nullement l'utilité des cartes de cette nature pour faciliter, dans une certaine mesure, leur clientèle de voyageurs, comme aussi l'une et l'autre n'ignorent pas non plus la valeur économique du crédit, en général.

Encore faut-il que tout système de crédit applicable à l'activité du tourisme observe les règles essentielles qui commandent le crédit.

En effet, de tels systèmes doivent s'incliner devant une loi de nature suivant laquelle toute prestation supplémentaire de services — que ce soit l'usage pratique d'une telle carte, ainsi que le crédit qu'elle comporte — demeure à la charge du bénéficiaire de cette prestation et non pas à celle du fournisseur de cette prestation.

Au reste, l'hôtellerie européenne, tout spécialement, souligne avec force à cette occasion que ses conditions d'exploitation, l'équilibre fragile de ses entreprises lui

interdisent impérativement une amputation importante sur ses recettes brutes, telle que la proposent les promoteurs de cartes de crédit, en général, et l'American Express, en particulier.

Elle souligne d'ailleurs que cette formule, telle qu'elle est proposée, apparaît comme l'expression d'une volonté systématique de réaliser des opérations commerciales intermédiaires de vaste envergure appliquées à l'ensemble des affaires de l'hôtellerie internationale sans contrepartie démontrée.

Cette volonté systématique n'a-t-elle pas aussi une autre incidence, certainement aperçue par nos amis des agences de voyages: celle d'établir par une telle carte de crédit une maîtrise sur le marché des voyages?

Elle pose au surplus des problèmes nombreux qui ont, avec certitude, retenu l'attention de la FIAV. Si leurs conséquences n'étaient pas, dès maintenant, soulevées avec fermeté, les agences de voyages dans leur ensemble ne se trouveraient-elles pas en difficulté demain par l'effet de l'intervention impérative d'une de leurs catégories, jouant, à la fois sur sa position d'émettrice de cartes de crédit et du puissant réseau de ses bureaux installés dans tous les pays du monde.

Quant à de nombreux hôtels internationaux, ceux d'Europe notamment, adhérents de l'AIH, il y a lieu de souligner qu'ils se sont engagés collectivement vis-à-vis de vous-mêmes, membres de la Fédération internationale des agences de voyages, à ne payer de commissions qu'à des entreprises d'Agences de Voyages effectuant à l'égard de ces hôtels des réservations effectives? »

Puis le président Bourseau exposa les raisons de l'attitude de l'AIH — raisons qui ont été développées à plusieurs reprises ici-même et donna connaissance à l'assemblée de la décision prise à Vienne par le conseil d'administration de l'AIH, décision que nous avons également publiée.

Enfin le vice-président délégué de l'AIH termina en ces termes: A-t-on pensé que toutes commissions qui seraient versées par ces hôtels à l'occasion de l'usage des cartes de crédit seraient en infraction formelle avec ces accords et une rupture des ententes et de la solidarité qui unissent les agences de voyages et l'hôtellerie? ...

« Cette motion souligna notamment la volonté de l'hôtellerie internationale de tenir le plus grand compte des intérêts des agences de voyages dont la FIAV constitue une des plus importantes représentations professionnelles.

La semaine dernière, à New York, j'ai rendu compte de cette position de l'AIH à vos collègues de l'ASTA, réunis, dans leur Congrès annuel, et c'est par l'expression d'une volonté unanime qu'ils ont souligné leur décision d'écarter, eux aussi, la solution de la carte de crédit, telle qu'elle est actuellement conçue par l'American Express.

L'hôtellerie internationale est convaincue de la ferme résolution de la FIAV de sauvegarder, dans le même temps, les intérêts légitimes de notre grande famille professionnelle du tourisme.

La solidarité que nous manifestons est seule susceptible de rallier à notre point de vue de bon sens et d'équité ceux qui, sans doute, n'avaient pas, en toute bonne foi, aperçu les graves conséquences de leurs initiatives. »

lung darf auch von den anderen skandinavischen Ländern gemacht werden.

Die obige Statistik wird von englischen Fachkreisen noch dahin ergänzt, dass die billigsten europäischen Reiseländer am weitesten von England entfernt sind und daher auch die Reisekosten entsprechend berücksichtigt werden müssen. Als besonders bedauerlich wird es in England empfunden, dass Frankreich als Reiseland immer teurer wird. Allerdings bietet Frankreich und besonders Italien geistige und ästhetische Werte, welche finanziell nicht berechnet werden können. Diese Imponderabilien werden jedoch bei jedem Reisenden verschieden gross in Anrechnung gebracht werden müssen.

D.

«Koexistenztourismus»

Der Wiener Korrespondent der «NZZ» schreibt dem Blatt:

«Unter der Überschrift «Potemkinsche Dörfer Anno 1958» veröffentlicht die Wiener sozialistische Monatschrift «Die Zukunft» heute einen überaus scharfen Artikel von Innenminister Oskar Helmer gegen die Praxis, die sich im Reiseverkehr zwischen Westen und Osten eingebürgert hat. Helmer weist darin auf die Tatsache hin, dass die russische «Intourist» und der tschechoslowakische «Cedok» in diesem Jahr eine lebhaftige Tätigkeit entfaltet haben, so dass Reisen westlicher Besucher in die kommunistischen Länder gesellschaftsfähig geworden seien; die Besuche offizieller Delegationen der Wirtschaft und Industrie, der Berufsvertretungen und Gebietskörperschaften nach dem Osten hätten dabei «bahnbrechend» gewirkt.

Helmer fährt fort, nachdem Österreich wiederholt mündlich und schriftlich erklärt habe, dass es die wirtschaftlichen und kulturellen Kontakte mit allen Staaten pflegen wolle, hätten die zahlreichen russischen Einladungen kaum abgelehnt werden können. Aber es sei eine Tatsache, dass diese halbfreiwilligen Östereisen nachher zu den besten Propagandisten der östlichen Kulturfassade gehörten; die politischen Realitäten gerieten dabei völlig in Vergessenheit. Infolge einer pausenlosen suggestiven Propaganda unterlägen sämtliche Sowjetmenschen einer Umwertung aller Begriffe, so dass sie schliesslich selbst für frei, aber alle andern Völker für unfrei hielten. Da die russischen Architekten, Reiseleiter und Spitzensportler, Schauspieler und Regisseure, Ballette und Zirkuse vor den Augen der freien Welt ein Potemkinsches Dorf gigantischen Umfangs aufstellten, müsse man sich stets die raue Wirklichkeit vor Augen halten, die aus den Reden, Trinksprüchen und Handlungen der russischen Politiker

sprache. Es wäre eine Utopie, an den Osten einen Appell zu richten, auch den Reiseverkehr in der Richtung nach dem Westen zu öffnen, damit die Bevölkerung der östlichen Staaten einen Vergleich mit der freien Welt ziehen könnte. Die kommunistischen Regierungen würden die Urlaubsroute nach dem Westen niemals in grösserem Umfang freigeben. Das ganze System, das gegenwärtig praktiziert werde, verfolge den Zweck, das Lager der «Koexistenzsüchtigen» und Beschwichtigungspolitik zu vergrössern, denen für den Frieden kein Preis zu hoch sei — ein Preis freilich, den der Westen bezahlen müsste.»



Gordon's
Gin
stands supreme

Jean Hacky Importation S.A. Bâle r8

Holland touristisch überschwemmt

Dreissig Mio ausländische Besucher - Deutscher Besuch in einem Jahr verdoppelt

CV. Amsterdam. - Mit zielbewusster Behendigkeit haben die touristischen Analytiker der Niederländischen Fremdenverkehrszentrale ANVV inzwischen die Fremdensaison 1958 in ihre Bestandteile zerlegt und den Gästen der traditionellen Off-Season-Empfänge im herrschaftlichen Bürohaus der Zentrale auf der Haager Parkstraat mit einigen bemerkenswerten Vorgifftatsachen gedient.

Obwohl die Saisonanalyse der ANVV auf Stichproben beruht und daher ausschliesslich relativen Wert besitzt, solange die endgültigen Zahlenergebnisse des Statistischen Zentralamtes im Haag noch nicht vorliegen, kann man sich doch einen im grossen und ganzen zutreffenden Eindruck über den Verlauf der jüngsten Saison machen.

Im Vergleich zum vorigen Jahr liegt ein zumindest zufriedenstellendes Ergebnis vor, obwohl die Entwicklung des inländischen Fremdenverkehrs durch den konkurrierenden Einfluss der Weltausstellung, die vortübergehend ungünstige Wetterlage und verschiedene konjunkturelle Bremsfaktoren nicht ganz wünschenswert verlaufen ist. Dies gilt vor allem für den Ausflugsverkehr, der diesmal stark auf Brüssel orientiert war, wodurch die Umsätze der Gaststätten und Ausflugsbetriebe negativ beeinflusst wurden.

Der inländische Übernachtungsverkehr scheint dagegen etwa ebenso gross wie voriges Jahr gewesen zu sein, so dass hier nur ein relativer Rückgang vorliegt, sofern man die natürliche Zunahme der Bevölkerungszahl und den sozial und gesellschaftlich bedingten jährlichen Zuwachs neuer Touristen als absolute Expansionsfaktoren berücksichtigt will.

Die im Augenblick zur Verfügung stehenden Unterlagen lassen noch keine konkreten Angaben über den touristischen Abfluss ins Ausland zu. Es ist jedoch anzunehmen, dass auch diesmal wieder mehr Niederländer als im vorigen Jahr eine Reise ins Ausland unternommen haben, wobei die Bundesrepublik sich offenbar steigender Beliebtheit erfreut. Die Klimaverbesserung im Verhältnis zwischen Holland und Deutschland äussert sich auch darin, dass immer mehr Holländer in den Harz, ins Sauerland, an den Rhein, zum Schwarzwald oder nach Bayern fahren.

Die touristische Partnerschaft der beiden Nachbarländer beruht insofern auf Gegenseitigkeit, als Deutschland für die Niederlande die Rolle eines sozialtouristischen Entlastungsraumes spielt, weil Holland andererseits vor allem für das dichtbesiedelte Rhein-Ruhr-Gebiet in stets steigendem Masse als Expansionsfeld der Kurzreisenden dient. Das touristische Reservoir Westdeutschlands hängt gewissermassen wie eine Gewitterwolke, die sich entladen und zu Überschwemmungen führen könnte, über dem holländischen Reise-land.

Mit Verblüffung stellten die Holländer fest, dass sich der ungeheure deutsche Besuch seit vorigem Jahr noch einmal um hundert Prozent vermehren konnte, wenn auch der Tagesverkehr berücksichtigt wird. Die Niederländische Fremdenverkehrszentrale teilt mit, die Anzahl der ausländischen Besucher habe einschliesslich der Grenzarbeiter und «Butterkunden» schätzungsweise 30 Millionen betragen. Auf Grund fortlaufender Zählungen an einzelnen Grenzübergängen ist anzunehmen, dass diese Zahl eher zu niedrig als zu hoch angesetzt ist.

Von jenen 30 Millionen Besuchern dürften 20 Millionen aus der Bundesrepublik gekommen sein, denn der belgische Tagesverkehr war in der vorigen Saison bedeutend schwächer als in früheren Jahren, jedenfalls liegt ein Rekord der menschlichen Austauschbeziehungen zwischen zwei Nachbarländern vor. Die ANVV führt die starke Zunahme des deutschen Besuchs zunächst auf die «Kaufkraft» des Publikums aus der Bundesrepublik zurück, d. h. mit anderen Worten: auf die Anziehungskraft der seit dem Frühsommer besonders billigen holländischen Butter und einiger anderer Artikel, die in den Niederlanden preisgünstig zu erhalten sind.

Auch die Abschaffung des Triptyks bzw. Carnet de passage war ein stimulierender Faktor. Aber auch rein touristisch gesehen, haben die Niederlande in Westdeutschland an Reiz gewonnen. Dies merkt man vor allem in den Küstengebieten und auf den Westfriesischen Inseln, wo der deutsche Anteil inzwischen so gross ist, dass Deutsch für das Bedienungspersonal der Gaststätten und Hotels allmählich zur normalen Umgangssprache geworden ist. Manche Holländer haben sich in den Briefrubriken der Zeitungen darüber beklagt, dass sie von holländischen Kellnern auf deutsch angesprochen werden.

Hier und dort erhebt sich für die Verkehrsvereine die Frage, ob der deutsche Besuch nicht etwas gedämpft werden sollte, damit die Atmosphäre ihren holländischen Charakter wahren könne. Vor allem in kleineren Orten und auf den isoliert liegenden Inseln ist dieses Problem akut. Man ist daran interessiert, dass dieses Problem nicht ausser Acht gelassen wird, indem ein gesundes Zahlenverhältnis erhalten bleibt, nicht zuletzt im Interesse des Ausländers, der wahrscheinlich wenig Wert darauf legt, quer durch Holland zu reisen, um dann gewissermassen in einem vorgeschobenen Ferienlager seines eigenen Landes zu landen.

Andererseits ist das Fremdenvergehen in fast allen niederländischen Badeorten und Sommerfrischen weitgehend vom Besuch aus der Bundesrepublik abhängig. Unter allen ausländischen Gästen haben die Deutschen den besten Ruf, und zwar nicht nur, weil der deutsche Tourist offenbar grosszügiger als der Amerikaner ist, sondern weil er sich gegenüber den holländischen Eigentümern und Charakterschwächen im allgemeinen entgegenkommender zeigt. Obwohl die Ansprüche, die der deutsche Besucher an das niederländische Fremdenvergehen stellt, Jahr für Jahr wachsen, ist seine kritische Einstellung vorerst noch weniger scharf als die der Besucher aus andern Ländern.

Die Niederländische Fremdenverkehrszentrale meldet im Zusammenhang mit einer gewissen Richtungsänderung in den Unterbringungsansprüchen der ausländischen Gäste, dass vor allem auf deutscher Seite sehr grosses Interesse für Bungalows und Campingplätze bestehe. In der Tat gehen häufig schon im Dezember und

Januar die ersten Anfragen bei den holländischen Verkehrsvereinen ein. Die Deutschen sichern sich vielfach schon sehr früh geeignete Unterkünfte und sind selbst den Holländern hierdurch voraus; manchmal entstehen Meinungsverschiedenheiten mit Hoteliers und Zimmervermietern, die holländischen Gästen kein Obdach mehr bieten können - weil die deutschen Touristen ihnen zuvorgekommen sind. Auch kommt es vor, dass deutsche Feriengäste die Preise überbieten und hierdurch Anlass zu kleinen Verzögerungen geben.

Man hat den Eindruck, dass sich die Tendenz zur selbständigen Unterkunft zuegunsten der mittelmässigen Hotels und Pensionen auswirkt. Ferner hat die ANVV eine steigende Mobilität des ausländischen Publikums festgestellt, wodurch die durchschnittliche Aufenthaltsdauer wieder etwas kürzer geworden ist. Eine weitere auffallende Erscheinung bildet die Interessensverschiebung von den Gruppenreisen zum unabhängigen Urlaub. Dieses Phänomen gilt ganz besonders für die deutschen Touristenmassen, die sich allmählich auch in Holland wie zu Hause fühlen und nun auf eigene Faust das Land durchstreifen und erschliessen.

Die neuen Tarifsätze bei militärischen Entschädigungen

Im Nachgang an unsere Mitteilung über die Erhöhung der Entschädigung bei Einquartierungen von Militär in gastgewerblichen Betrieben veröffentlichten wir nachstehend die neuen Tarifsätze, die der Bundesrat auf 1. Januar 1959 in Kraft zu setzen beschlossen hat.

Bundesratsbeschluss

betreffend

Änderung des Bundesratsbeschlusses über militärische Entschädigungen (Vom 28. Oktober 1958)

Der schweizerische Bundesrat beschliesst:

1.

Der Bundesratsbeschluss vom 22. August 1949¹⁾ betreffend militärische Entschädigungen wird wie folgt geändert:

Artikel 5

Für Kantonenmente werden je Mann und Nacht bezahlt:

- a) 20 Rappen in Sälen von erstklassigen Hotels, dazu eine einmalige Entschädigung von 35 Rp. je Mann;
- b) 16 Rappen in heizbaren Räumen des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes, dazu eine einmalige Entschädigung von 35 Rappen je Mann;
- c) 10 Rappen in heizbaren Räumen öffentlicher oder privater Gebäude, soweit diese nicht unter Buchstaben b) fallen;
- d) 5 Rappen in den übrigen Unterkunftsraumlichkeiten.

Artikel 6

Für die Benützung von Matratzen werden 50 Rp. für Feldbetten 20 Rappen, für Strohsäcke 15 Rappen je Mann und Nacht vergütet; dazu die Entschädigungen für Kantonenmente nach Artikel 5.

Für die Benützung von Betten in Kantonenmenten für Offiziere, höhere Unteroffiziere, Hilfsdienstpflichtige mit entsprechender Funktion und Angehörige des Frauenhilfsdienstes werden bezahlt:

- Betten mit Wäsche Fr. 1.50
 - Betten ohne Wäsche Fr. 1.—
- je Bett und Nacht, dazu die Entschädigung für Kantonenmente nach Art. 5.

Artikel 7

Für die Benützung von Stallungen werden je Pferd oder Maultier und Nacht bezahlt:

- a) 10 Rappen für Pferdestallungen;
- b) 5 Rappen für behelfsmässig eingerichtete Stallungen wie Tennen, Schöpfe usw.

Artikel 9

Für die Belegung heizbarer Räume abgelegener Berghotels werden je Mann und Nacht bezahlt:

	bis 1800 m	1801-2400 m	über 2400 m
Matratzenlager	Fr. -80	Fr. -1.—	Fr. 1.20
Strohlager	-60	-80	1.—

Dazu eine Entschädigung von 35 Rappen je Mann sowie gegebenenfalls die Entschädigungsansätze aus 25 Prozent.

Artikel 10

Für die Unterkunft in Zimmern werden folgende Entschädigungen ausgerichtet:

- a) für Offiziere, Adjutant-Unteroffizier-Zugführer, Stabssekretäre und Hilfsdienstpflichtige der Soldklassen 1-3:
 - für die Unterkunft in Privatzimmern 3 Franken je Bett und Nacht;
 - für die Unterkunft in Zimmern des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes 4 Franken je Bett und Nacht;
- b) für höhere Unteroffiziere, Hilfsdienstpflichtige der Soldklasse 4 und Angehörige des Frauenhilfsdienstes 2 Franken je Bett und Nacht.

Werden die Zimmer nur 1 bis 3 Nächte benützt, so erhöhen sich die Entschädigungsansätze um 25 Prozent.

¹⁾ AS 1949, 1180; 1950, 599; 1954, 1162; 1956, 1449.

Die englischsprachige Besuchergruppe ist den Deutschen nur im übernachtenden Fremdenverkehr gewachsen. Im übrigen sind die Expansionsmöglichkeiten dieser touristischen Gruppe schon allein aus geographischen Gründen beschränkt. Die Einführung der Grossraumflüge im Transatlantikverkehr und der Einsatz neuer Passagierschiffe bietet jedoch im Hinblick auf die Zukunft zweifellos noch Aussicht auf Umsatzverbesserungen, während bei den Engländern gewisse psychologische Vorgänge das Interesse an der europäischen Umwelt und daher an dem «gleich gegenüberliegenden» Holland erhöhen. Aus Nordfrankreich empfangen die Niederlande neuerdings mehr Besucher, seitdem das Pariser Büro der ANVV sich dort besonders lebhaft betätigt.

Die Brüsseler Weltausstellung spielt im allgemeinen Erscheinungsbild der niederländischen Fremdensaison 1958 eine verhältnismässig bescheidene Rolle, wenn man sich der hochgeschraubten Erwartungen erinnert, die dieses Ereignis hervorgerufen hatte. Die Niederländische Fremdenverkehrszentrale teilt mit, der durch die «Expo» verursachte Mehrbesuch sei im allgemeinen nicht ungünstig gewesen, «vielleicht jedoch weniger günstig, als man im Süden des Landes und möglicherweise auch anderswo erwartet hatte.» Immerhin hat die Brüsseler Weltausstellung den Anteil der Italiener, Spanier und Portugiesen erhöht, die normalerweise nur vereinzelt den Weg in den «nassen Norden» finden.

9. Instruktionkurs

für Betriebsleiter und leitende Angestellte im Servierberuf

Letzter Anmeldetermin: 26. November 1958

Kursdauer zwei Tage. Unterkunft und Verpflegung sind im Kursgeld von Fr. 52.— (Doppelzimmer), Fr. 54.— (Einzelzimmer) inbegriffen.

Aus dem Kursprogramm:

- Die gesetzlichen Vorschriften über die berufliche Ausbildung, die gastgewerblichen Lernberufe.
- Die Stellung des Serviceleiters im Betrieb und ihre Rechtsnachfolgen.
- Mensch und Betrieb.
- Die anzuwendende Psychologie beim Instruieren des Nachwuchses im Servierberuf.
- Einführung in die praktischen Servicearbeiten.
- Praktische Demonstrationen und Beantwortung von Fragen.

Interessenten für den am 3./4. Dezember in Baden stattfindenden Kurs belieben ihre Anmeldung umgehend zuzustellen. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Veranstalterin und Anmeldestelle des Kurses:

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Freigutstrasse 10, Zürich 2, Telefon (051) 25 90 55.

Kategorie M3: Motorrad und Roller 300,0 und mehr ccm 16 Rp.
Alle Dreiradfahrzeuge (Kabinenroller, Motorräder mit Seitenwagen, dreirädrige Kleingewagen usw.) gelten als Motorräder.

Der gesamte Rechnungsbetrag ist im einzelnen Fall auf volle 5 Rappen auf- oder abzurunden.

II.

Dieser Beschluss tritt am 1. Januar 1959 in Kraft.

Verfügung des Eidg. Militärdepartements über

Änderung der Verfügung betreffend militärische Entschädigungen (Vom 30. Oktober 1958)

Das Eidgenössische Militärdepartement verfügt:

I.

Die Verfügung des Eidgenössischen Militärdepartements vom 27. August 1949¹⁾ betreffend militärische Entschädigungen wird wie folgt geändert:

Art. 14

Wenn für benützte Zimmer keine besonderen Heizungseinrichtungen vorhanden sind, betragen die Heizungsentschädigungen:

	Räume des Hotel- u. Gastwirtschaftsgewerbes:	Räume von Gemeinden und Privaten:
	Fr.	Fr.
für Zimmer mit 1 Bett	1.50	1.—
für Zimmer mit mehr als 1 Bett, je Bett	1.—	1.—
Der Preis von 1 Franken gilt auch für die von Unteroffizieren mit Bewilligung belegten Zimmer mit Betten		
für Bureaux, Postlokale, Arbeitsräume, Krankenzimmer bis zu 30 m ²	1.50	1.50
Zuschlag für grössere Räume je weitere 10 m ² mehr oder Teile davon, mehr	-.50	-.50

Art. 15

Die Entschädigungen für Kantonenments- und Stall-einrichtungen betragen:

- a) für Stall-einrichtungen bei Unterkunft von 1' bis 2 Nächten höchstens 80 Rappen je Pferd;
- b) für Kantonenments- und Stall-einrichtungen von längerer Dauer höchstens 1 Franken je Mann und Pferd.

Art. 16, Abs. 2

Bei Benützung von Duschanlagen fallen die Kosten für Heizung und Bedienung zu Lasten der Truppe (Dienstkasse); ferner kann für die Benützung der Räume, der Anlage und für den Wasserverbrauch eine Entschädigung von 6 Rappen je Mann ausgerichtet werden.

Art. 17, Abs. 1, Buchstaben c und d

- c) Zivilbegleiter (ausgenommen Zivilbediente nach Buchstabe a):
 - für die Einlieferung und für das Abholen (auch in und aus Pferdekuranstalten) je nach Zeitaufwand für den halben Tag 6 Franken
 - für den ganzen Tag 12 Franken

¹⁾ AS 1949, 1266; 1952, 570; 1953, 89; 1954, 1345; 1956, 1495; 1957, 492, 989.



**Wehe dem,
der ihn vernachlässigt!**

Auch wenn Menu und Patisserie erstklassig sind, milderer Kaffee vernichtet alles. Deshalb wird Zebra-Kaffee von vielen erstklassigen, sogar weltbekannten Gaststätten geführt.

Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tee

Ka Tee Ka AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31, Direktimporteur

ausgenommen in Fällen, bei denen Pferde und Maultiere ihren Standort am Einrückungs- oder Entlassungsort haben.

Kann die Hin- und Rückfahrt nicht am gleichen Tag vorgenommen werden, so wird überdies eine Nachlagerungsschädigung von 7.50 Franken ausgerichtet.

d) Begleiter von Drittmanns- und Ersatzpferden, Kavalleriepferden, Trainbundespferden und Bundesmaultieren mit Haltepflicht, wenn die Tiere ohne den Eigentümer einrücken:

Entschädigung 7.50 Franken, ausgenommen in den Fällen, in denen die Tiere ihren Standort am Einrückungs- oder Entlassungsort haben.

Art. 25

Die Vergütung an die Gemeinden für die Benützung der Schiessplätze beträgt 2 Rappen je Schuss.

Art. 29

Aufgehoben.

II.

Diese Verfügung tritt am 1. Januar 1959 in Kraft.

ZAHLUNGSVERKEHR

Unveränderte Reisedevisenzuteilung in Grossbritannien

Die Bank of England hat mit einer Notiz vom 24. Oktober 1958 die Reisedevisen für die Periode vom 1. November 1958 bis 31. Oktober 1959 bekanntgegeben. Obschon die am Tourismus interessierten Kreise eine Erhöhung der Devisenzuteilung erhofften, hat es die britische Regierung für richtig erachtet, das *bisherige System beizubehalten*. Für die erwähnte Periode werden wiederum die folgenden Beträge bewilligt:

- 100 £ für Personen über 12 Jahren,
- 70 £ für Kinder unter 12 Jahren,
- 35 £ Sonderzuteilung für Reisende mit Autos.

Nach Schätzung der zuständigen britischen Stellen gibt der Auslandsreisende im Durchschnitt nicht mehr als 45 £ aus. Man will durch die Beibehaltung der britischen Zuteilung offenbar verhindern, dass besser gestellte Kreise die Möglichkeit erhalten, im Ausland mehr auszugeben als bis anhin, bzw. sich mittels der Reisedevisen Reserven in Drittstaaten zu schaffen.

Verdoppelung der Reisedevisenzuteilung in den Niederlanden

Bis dahin waren die Reisenden, die sich zu touristischen oder kommerziellen Zwecken ins Ausland begeben wollten, berechtigt, dafür eine Zuteilung von Devisen im Gegenwert bis zu 1000 Gulden pro Person und Reise zu beanspruchen.

Wir erfahren, dass die zuständigen holländischen Behörden diesen Betrag soeben *verdoppelt*, d. h. auf 2000 Gulden pro Person und Reise festgesetzt haben.

Nähere Einzelheiten darüber werden in einer nächsten Ausgabe unseres Informationsdienstes erscheinen.

Devisenzuteilung an Studenten in Frankreich

Trotz der Anrufung des Artikels 20 (c) des Liberalisierungskodex der OEEC seitens Frankreichs fahren die französischen Behörden fort, Studenten, die sich ins Ausland begeben wollen, auf Gesuch hin die erforderlichen Zahlungsmittel zuzuteilen.

Pour augmenter l'attribution de devises aux touristes britanniques

La question de l'attribution de 100 livres par touriste adulte qui se rend à l'étranger a été soulevée à la Chambre des Communes. A la demande d'un député conservateur, qui se plaignait surtout que l'attribution de cent livres par personne était absolument insuffisante dans la zone dollar, le secrétaire économique du chancelier de l'Echiquier, M. Erroll, répondit que le chancelier espérait pouvoir augmenter « des que possible » cette attribution.

Pour le trafic touristique anglo-suisse, cette augmentation est essentielle en hiver. Des informations prises dans les bureaux compétents, il ressort qu'une attribution de près de 100 livres (exactement de 99 livres) serait accordée pour les voyages d'hiver en Suisse.

D'où il ressort qu'en bien des cas, on serait heureux d'avoir une attribution plus haute encore, tandis que l'attribution moyenne pour les voyages d'été se monte à 40 livres. L'explication de cette différence serait que les Britanniques qui se rendent en hiver en vacances à l'étranger appartiennent à des milieux plus aisés que ceux qui s'y rendent en été. Une augmentation « aussi rapide que possible » de l'attribution, ainsi que l'a laissé espérer le secrétaire du chancelier de l'Echiquier, serait sans aucun doute bienvenue pour de nombreux hôtels suisses de sports d'hiver, surtout ceux de prix élevés.

Echos du Valais

Pour la votation des 6/7 décembre 1958 sur l'article constitutionnel sur les jeux dans les kursaals

Un comité s'est constitué dans notre canton, entre amis du tourisme, pour encourager les milieux économiques et les citoyens en général à déposer dans l'urne un oui convaincu en faveur de cette révision.

Tout d'abord un grand merci à M. le Conseiller d'Etat Gard, qui a accepté la présidence du comité, ainsi qu'aux autres personnalités qui ont bien voulu prêter leur nom et leur appui, soit: M. le conseiller d'Etat et aux Etats Marius Lampert, M. Francis Germanier, conseiller national, M. Antoine Barras, député, M. Hubert Bumann, député, M. Dr Walter Zimmermann, député, M. Dr Alfred Comtesse, président de la Chambre valaisanne de commerce, M. Willy Amez-Droz, président de l'Union valaisanne du tourisme, M. Hyacinthe Amacker, président de l'Union cantonale des arts et métiers, M. Emmanuel Déjago, président de l'Association hôtelière du Valais.

Le comité s'est réuni samedi passé à Sion. Il a rendu hommage à l'activité de M. Maurice Kämpfen, conseiller national, à la fête du comité suisse, et pris, avec le concours de M. Flury, secrétaire du mouvement suisse, les dispositions nécessaires à la brève campagne devant précéder la votation dans notre canton. Des journalistes étaient invités à la réunion.

Le comité a adopté le texte de l'appel reproduit ci-dessous.

Appel aux milieux économiques et aux citoyens du Valais pour la révision de l'art. constitutionnel sur les kursaals – Votation des 6/7 décembre 1958

La révision de l'art. 35 de la Constitution fédérale est nécessaire pour adapter à la dépréciation de l'argent et à l'élévation du niveau de vie la mise maximum des jeux d'agrément dans les kursaals, fixée à 2 fr. en 1928. Il s'agit de porter cette norme à 5 fr., et ce sont les organisations touristiques qui l'ont demandé.

Le modeste jeu de boule autorisé en Suisse n'est pas une affaire privée, l'organisation et la responsabilité en incombent aux collectivités touristiques, communes comprises. Cette récréation offerte à nos hôtes procure des recettes importantes pour l'amélioration du standing touristique, et le quart va au fonds pour la couverture des dommages non assurables causés par les dévastations naturelles, contribution bienvenue pour les populations de montagne.

Il s'agit donc d'une aide précieuse au tourisme et aux victimes des dévastations naturelles, et dans notre canton l'acceptation de la nouvelle disposition constitutionnelle va de soi.

Pour le tourisme, pour les victimes des avalanches et autres désastres,

voter OUI les 6/7 décembre.

Bon départ de la saison d'hiver à Saas-Fee

Grâce aux interventions des organisations touristiques valaisannes, et en particulier de celles de la société de développement locale, 400 étudiants des universités de Cambridge, Oxford et Dublin feront un séjour à Saas-Fee du 5 au 22 décembre prochain.

C'est donc un magnifique début de saison en perspective pour la grande station haut-valaisanne, prélude à une saison de sports d'hiver qui sera certainement très favorable sauf imprévus.

Aus dem Wallis

(Korr.) Das hochgelegene Grächen wies starken Besuch auf. Letztes Jahr beförderten die Postcars zirka 50 000 fremde Gäste, und dieses Jahr waren es auf Ende August schon 80 000, und zu Ende des Jahres werden es sicher über 100 000 sein. Die Zunahme fällt auch hier in die Vor- und Nachsaison. Nebst den Postcarfahrern kamen aber noch viele Gäste per Auto, man zählte an einzelnen Tagen über 100 Autos auf dem Parkplatz oder längs der Strasse. – Im Dezember wird die Schwebelbahn Grächen-Hanigalp (2000 m ü. M.) eingeweiht werden können. Zwei geplante Skilifts dagegen sind noch nicht im Bau.

In Brig starb Wwe. Heinzen-Eyer im Alter von 80 Jahren. Schon jung widmete sie sich dem Gastgewerbe, zog 19jährig mit Herrn Emil Cathrein und 60 Angestellten nach Kapstadt, wo dann Herr Cathrein das Hotel Mount Nelson führte. Diese Walliser erlebten den Burenkrieg, Nachher zog Fräulein Eyer wieder nach Grengols, dem Geburtsort, wo sie sich mit Herrn Heinzen verheiratete. Er war vorher ebenfalls in Kapstadt, wo sie sich kennenlernten. Sie übernahmen dann in Brig das Café du Commerce, heute Hotel Commerce, das der Sohn weiterführt. Die vielen Kinder der Wwe. Heinzen, die vor Jahren schon den Gatten verlor, sind im Gastgewerbe tätig.

AUSKUNFTSDIENST

Unerwünschte Verkehrsreklame

Mitgliedern ist seitens der American Overseas Tourist-Service of New York, Inc., durch deren Zürcher Vertretung eine Offerte zugegangen. Zu einem Preis von Fr. 148.– kann eine Art «Mitgliedschaft» erworben werden, mit Berechtigung zu einer Eintragung von vier Zeilen im «American Overseas Guide», dessen jährliche Auflage mit 100 000 Exemplaren angegeben wird. Ferner wird den beteiligten Firmen ein sogenanntes AOT-Emblem abgegeben.

Die Schilderangebote privater Propagandaorganisationen fangen an, in beängstigender Masse überhand zu nehmen, was uns einmal mehr veranlasst, den Mitgliedern die ablehnende Einstellung unserer leitenden Organe gegen das Schilderwesen in Erinnerung zu rufen. In unserer Mitgliedschaft herrscht die Auffassung, dass Reklameangebote dieser Art, namentlich zu Gebühren in der oben erwähnten Grössenordnung, als unerwünscht abzulehnen sind.

Auch eine Firma, betitelt: *Nederlandse Touring- en Auto Club E. V.*, Den Haag, Rotterdam und Amsterdam, bietet den Hotels eine zweijährige Mitgliedschaft zum Preise von Fr. 45.– und ausserdem ein «Klub-schild», das Fr. 15.– kosten soll, an. Erkundigungen in Holland haben ergeben, dass dieser Club den zuständigen Stellen unbekannt ist. Seine Gründung dürfte somit erst kürzlich und auf rein privater Basis erfolgt sein. Die Offerte dieses Clubs zählt in unsern Mitgliederkreisen ebenfalls zur unerwünschten Verkehrsreklame.

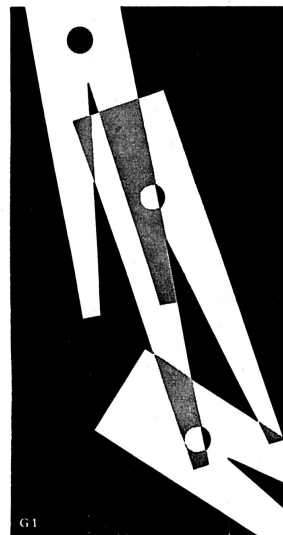
Reisebureau in Zahlungsschwierigkeiten

Das Reisebureau *International Tourisme*, Van Oosterzeestraat 79a, Rotterdam, hat zurzeit Mühe, seinen Verbindlichkeiten gegenüber Hotels nachzukommen und ersucht um Zahlungsaufschub. Für Geschäfte mit dieser Firma sollte daher inskünftig ausschliesslich Vorauszahlung in Betracht kommen.

Auch Zermatt verliert in der 84jährigen Frau Wwe. Graven-Schwery eine frühere Hotelbesitzerin. Ihr Gatte, Bergführer Emil Graven, starb schon vor Jahren und liess die tapfere Frau mit 10 Kindern zurück. Der eine Sohn, Alexander, wurde berühmter als Bergführer in Himalaya. Das heutige bestbekannte Gasthaus Sporthotel Graven wurde von dem rührigen Ehepaar gebaut. In den letzten Jahren konnte Frau Graven die Enkel- und sogar Urenkelkinder «gaumen» und hüten.

Am 11. November starb in Sitten Fräulein Madeleine Haldi, Directrice der Hotels von Zinal. Sie war

CHARTREUSE
LIQUEURS FABRIQUÉES PAR LES
PÈRES CHARTREUX
Agent général: P. F. Navazza, Genève



Ihre Grosswäsche

strahlend sauber und geschont, wie im gepflegten Familien-Haushalt!

Henkels Laboratorien für Schmutzlösetechnik bringen neue verbesserte Waschmittel. Zwei bis drei dieser Artikel genügen, um rationell und schonend zu waschen.

Zum Vorwaschen:



Zum Waschen:



Zum Bleichen:



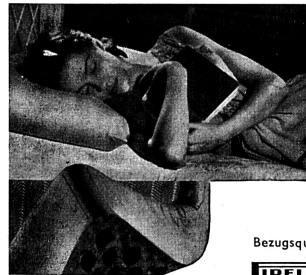
für Wolle und Seide

Henkel & Cie. A.G.
Pratteln / BL
Abt. Grosskonsumenten

Henkel

PIRELLI „gommapiuma“

(marque dép.)



Matratzen aus Latexschaum

bieten unübertroffenen Komfort

Siesindhygienisch, bequem, praktisch, wirtschaftlich
Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

Bezugsquellen-Nachweis:

PIRELLI Produkte AG., Zürich, Limmatstrasse 275, Telefon (051) 42 80 80

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

TELLERWÄRMER



In völlig neuartiger moderner Ausführung.
Geringer Platzbedarf, einfache zeitsparende Bedienung,
kurze Aufheizzeit, kleiner Stromverbrauch.
Modelle für 15, 24, 45, 48 Teller

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

FABRIK FÜR ELEKTROTHERMISCHE APPARATE
PAUL LUSCHER, TÄUFELN / BIEL ☎ (032) 73545

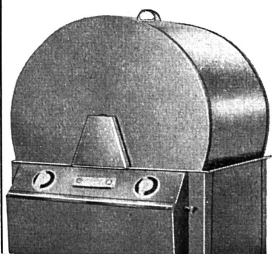
Eigene gut ausgebildete Verkaufs- und Serviceorganisation

Une machine suisse

à laver et à rincer la vaisselle

de qualité extraordinaire.

Une démonstration vous convaincra vous aussi



Demandez qu'on vous présente la G1.

Notre visite est sans engagement pour vous.

Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.



F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique
de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

die Tochter von Emil Haldi, gewesener Präsident des Walliser Hotelier-Vereins, Direktor des Hôtel Château Bellevue in Siders und der Hôtels Diablons und Durand in Zinal. Nach seinem Tode 1940 übernahm die Tochter die Direktion in Zinal. Trotz jahrelanger Krank-

heit war sie Jahr für Jahr auf ihrem Posten in dem hintersten Dorf des Eifischtales und wurde nun, 51-jährig, von der Krankheit erlöst. Ihre 80 Jahre alte Mutter hat sie liebevoll gepflegt und in ihrer Arbeit unterstützt. —x.

Le Valais en deuil:

† Madeleine Haldi

Mlle Haldi, cette figure déjà légendaire de l'hôtellerie valaisanne, s'est éteinte la semaine passée à Sion, et le chagrin est général, tant étaient nombreux, puis- sants, étendus les liens d'affection créés par cette per- sonne que la plupart d'entre nous ne connaissaient plus, depuis des années, que par la voix.

l'amène à six mois, elle fait ses premiers pas. Puis Emile Haldi est appelé à diriger le Château-Bellevue à Sierre et les hôtels de Zinal, et c'est à Sierre que Madeleine Haldi fait ses classes primaires. On l'envoie à l'Ecole de commerce de Sion, et elle entre là-dessus à Lausanne à l'Ecole hôtelière, un peu malgré elle:



Madeleine Haldi, qu'on voit ici au téléphone, en compagnie de sa mère, Mme Emile Haldi, était immobilisée par la maladie depuis des années, ce qui ne l'empêchait pas de diriger expertement les hôtels de Zinal et de prendre une part active à la vie professionnelle.

Cette voix toujours jeune, alerte, précise, aux déli- cates inflexions amicales, qui interrogeait, conseillait, réconfortait — car Mlle Haldi s'entendait admirable- ment à réconforter les autres, elle qui était pourtant harcelée par la maladie. Jamais une plainte ou un mot seulement triste: au contraire, une inaltérable bonne humeur, une philosophie sereine, souvent de la gaieté, même de la drôlerie — par-dessus tout un fameux cou- rage et la plus active bonté, bref une de ces natures d'élite que l'épreuve grandit.

Madeleine Haldi était née à Naters en 1907. A cette époque Emile Haldi, son père, après avoir été le secrétaire de Joseph Seiler pour ses hôtels de Gletsch, avait la direction du Belvédère. Sur ces hauteurs où on

elle se serait plus volontiers consacrée à la musique.

«La musique, soit, avait dit M. Haldi; mais tu auras d'abord un bon métier». Et c'est ainsi que Madeleine Haldi est devenue une hôtelière doublée d'une fervente pianiste, et sans doute la musique a-t-elle contribué à cet extraordinaire équilibre moral dont tout le monde était frappé.

Très attachée à ses parents, Mlle Haldi n'a jamais voulu les quitter, malgré les occasions et les solli- citations de la vie. Sa carrière était tracée, l'hôtellerie était ensemble son devoir et son contentement, et quand son père disparaît en 1940, lui-même hôtelière de grand renom qui a laissé une trace durable dans notre ordre professionnel, elle reprend la direction des hôtels de Zinal. Elle fait merveille dans cette tâche difficile, il

faut dire que la guerre et la défection de la clientèle anglaise n'ont rien arrangé pour cette hôtellerie haut perchée, et rarement homme ou femme du métier aura trouvé chez ses clients autant de vrais, d'indéfectibles amis; on aura rarement vu d'ailleurs autant de simplicité et de compréhension, une autorité aussi pleine de délicatesse, et le souci que Mlle Haldi avait du bien- être de ses hôtes, elle l'avait aussi pour son personnel, qui l'adorait.

Hélas la multi-sclérose qui l'a atteinte la prive en 1941 déjà de l'usage de la jambe, et peu à peu le ter- rible mal va la terrasser. La paralysie gagne les deux membres inférieurs, puis les bras. Mlle Haldi était de- puis longtemps immobilisée, et il y a trois ans qu'elle ne pouvait plus quitter son lit. Dix-sept ans de résis- tance à l'irréductible cheminement de l'infirmité, dix- sept ans de calvaire, et malgré cela une activité inces- sante, et toujours le sourire!

Nos organisations — l'Association hôtelière du Valais comme l'Union valaisanne du tourisme — n'avaient pas d'adhérent plus fidèle, plus dévoué, plus assidu. A toutes nos assemblées, Mlle Haldi était présente, et sans doute ne pouvait-elle plus, depuis de longues années, y venir physiquement: mais chaque fois une lettre, un télégramme, un mot expressif marquait le lien, l'intérêt, l'engagement. Par l'esprit, elle était tou- jours avec nous, parfaitement informée des objets traités et des décisions prises. Elle suivait les débats, en analysait le résultat. Le contrat collectif, l'assu- rance maladie du personnel, la propagande, les chiffres, elle était au courant de tout, examinait les détails, dis- cutait, suggérait. Pour ces êtres d'élite, l'éloignement matériel n'y fait rien.

On sait maintenant que depuis deux ans elle ne pouvait même plus se servir seule du téléphone, que sa main refusait de tenir l'appareil. Et pourtant, à l'en- tendre, encore tout récemment, à entendre sa voix énergique et claire, jamais on n'eût supposé que la maladie avait fait de tels progrès. L'été passé, elle était à son poste à Zinal, dirigeant avec son intelli- gence et sa compétence coutumière cette exploitation qui n'a jamais été une sinécure. Cependant la fin ap- prochait à grands pas...

C'est un cortège ému, le cortège des grands person- nages venus de toutes parts, le cortège des grands deuils, qui l'accompagnait jeudi passé à sa dernière demeure.

Mais Mlle Haldi n'a pas vraiment disparu. Elle était déjà entrée dans la légende, son prestige est impé- rissable, personne n'oubliera la leçon de cœur et de cou- rage qu'elle nous a donnée.

B. O.

AUS DER HOTELLERIE

Bevorstehender Direktionswechsel im Kongresshaus Zürich

Am 1. Mai 1959 werden 20 Jahre vergangen sein seit der Eröffnung des Kongresshauses im Jahre 1939.



Eine gute Küche wirkt wie ein Magnet

Sie zieht alle Feinschmecker an... und zu- friedene Gäste kommen wieder! Hier wird mit HOSPES gekocht. Dieses erstklassige Speisefett besitzt alle Vorteile, die es für die Grossküche empfehlen:

- sehr hitzebeständig
- besonders niedriger Schmelzpunkt, darum so bekömmlich
- vielseitig verwendbar
- rationell im Gebrauch

...und dazu überraschend günstig im Preis:

Fr. 2.75 per kg mit Mengenrabatt lieferbar in Tafeln und Kesseln

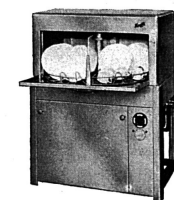
HOSPES ist ein SAIS-Produkt



Die neue vollautomatische Geschirrspülmaschine KREFFT Modell „Rotanda“

ist ein Ergebnis langjähriger Betriebser- fahrungen. Die Neukonstruktion bietet viele Vorteile. — Grosse Leistung bei kleinem Platzbedarf. — Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Beratung durch unseren Vertreter.

Christen + CO AG
Marktgasse 28 Bern
Grosskücheneinrichtungen, Tel. (031) 256 11



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

Zu verkaufen

gesamthaft oder in zwei Partien, die

Silberware

des früheren Grand Hotel Palace in Vevey. Nestlé Cham, Tel. (042) 61341.

Zu vermieten
auf 1. März 1959, zwischen
Zürich und Baden, grösserer,
neuzustellend eingerichteter

Land-Gasthof

Es kommt nur bestausgewie- sener Küchenchef mit tüchti- ger Frau in Frage. Offerten unter Chiffre OFA 26941 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG., Baden.

WER

nicht inseriert
wird vergessen!

Sämtliche

Hotel-Bücher
Hotel-Drucksachen
Papierservietten
Napperons
Plattenpapiere
Klosettpapiere

beziehen Sie vorteilhaft von

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
vorm. Koch & Utiger Telephone (081) 212 27
Schreibbücherfabrik Buchdruckerei Hotelartikel

BENEX

das beste Mittel mit Nachglanz für die

Geschirrwaschmaschine

- reinigt glasklar
- verhindert Kalkflecken am Geschirr
- schäumt nicht
- ist wirtschaftlich in der Anwendung

BENEX und BENOL wurden mit bestem Erfolg an der Expo 1958 im Pavillon Suisse verwendet.

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG für beste und schonendste Waschmittel



Joseph Diémand S.A.
Lausanne Vevey

étudie minutieusement
exécute consciencieusement
entretient soigneusement
vos installations sanitaires

Charles Höhn zu seiner verantwortungsvollen und schönen Aufgabe, die ihm mit der Direktion des Kongresshauses Zürich übertragen ist.

Der Winterfahrplan der Swissair

Der Flugplan für die diesjährige Wintersaison tritt für alle Luftverkehrsgesellschaften des europäischen Kontinents am 1. November in Kraft und bleibt bis Ende März 1959 gültig. Die gesamte Verkehrsleistung der Swissair erfährt im Vergleich zum Winter 1957/58 erneut eine leichte Steigerung. Ihre Flugzeuge werden im Tag durchschnittlich 85 600 km zurücklegen, gegenüber 82 100 km während der entsprechenden Parallelperiode des letzten Jahres. Die tonnenkilometrische Produktion wird im selben Zeitraum von 74 765 000 tkm um ca. 11 % auf rund 83 088 000 tkm steigen.

Die Swissair-Flotte besteht während dieser Zeit aus 34 Flugzeugen, nämlich 5 Douglas DC-7C, 7 Douglas DC-6B, 11 Convair Metropolitans, 2 Douglas DC-4, 8 Douglas DC-3, 1 Douglas DC-6A.

Im Verkehr über den

Nordatlantik

bietet die Swissair neun wöchentliche Passagierkurse nach New York an, also zwei mehr als im letzten Winter. Davon werden vier über Lissabon und vier weitere (ab 24. November) via Köln/Bonn geführt. Jeden Freitag erfolgt ab Zürich und Genf der Abflug des «Atlantic Super Swiss»-Kurses, der ausschliesslich erste Klasse mit Schlumberettes und Betten aufweist und nur in Shannon einen Zwischenhalt einschaltet, um am Samstag den Rückweg von New York zum Nonstopflug nach der Schweiz anzutreten. Auf den übrigen Passagierflügen stehen sowohl Erstklass- als auch Economy-Sitze zur Verfügung; die Swissair verzichtet ab 1. November im USA-Verkehr auf die Touristenklasse.

Neu sind die zweimal in der Woche über Basel und Manchester geführten Frachtkurse mit dem Anfangs Oktober eingetroffenen DC-6A-«Cargoliner».

Auf den Flügen nach

Südamerika

setzt die Swissair weiterhin zweimal wöchentlich ihre DC-7C «Seven-Seas»-Flugzeuge ein, wobei – vorbehaltlich der Zustimmung der argentinischen Behörden – ab 27. November auch der zweite Kurs bis Buenos Aires geführt wird. Die Zwischenlandung in Montevideo erfolgt hingegen nur auf einem der beiden Argentinienflüge. Der zweite Kurs wird von São Paulo direkt nach der argentinischen Hauptstadt geflogen. Zwischen der Schweiz und Brasilien ist für beide Kurse nach wie vor nur ein Zwischenhalt vorgesehen.

Eine leicht abgeänderte Streckenführung ist für die

Fernostroute

zu melden, wo auf einem der beiden wöchentlichen Flüge Bahrain am Persischen Golf neuer Etappenort

wird. Die eine Linie führt von Zürich und Genf über Athen, Beirut, Karachi, Bombay, Bangkok und Manila, die andere via Kairo, Bahrain, Karachi, Kalkutta, Bangkok und Hongkong nach Tokio.

Nach dem

Nahen Osten

(mit den Anflugszielen Athen, Bagdad, Bahrain, Beirut, Damaskus, Dharrah, Istanbul, Kairo und Tel Aviv) sind, wie schon während des Sommers, zwölf Kurse in der Woche vorgesehen, das sind zwei mehr als in der letzten Winterflugplanperiode.

Von den drei wöchentlichen Flügen nach Istanbul erfolgt einer ohne Zwischenhalt ab Zürich. Athen erhält mit der Schweiz tägliche Verbindungen.

Im europäischen Verkehrsgebiet

sind keine wesentlichen Neuerungen geplant. Während Innsbruck als ausgesprochenes Saisonzentrum lediglich zwischen dem 19. Dezember und 7. März durch zwei wöchentliche Kurse zu erreichen ist, bleiben auf sämtlichen andern Strecken die beliebten Schnellverbindungen mit guten Anschlüssen gewährleistet. Für die Geschäftswelt sind die Morgen- und Abendkurse nach und von Paris, London, Frankfurt, Hamburg, Düsseldorf, Stuttgart und München besonders interessant, die beim Hin- und Rückflug am gleichen Tag einen Aufenthalt von fünf bis acht Stunden in den angelegenen Städten erlauben. Alle Kurse nach Madrid und Lissabon werden nun mit DC-6B- und DC-7C-Flugzeugen geführt. Die in Madrid neu bestehenden direkten Tagesanschlüsse nach Las Palmas und Santa Cruz de Tenerife dürften eine spezielle touristische Attraktion bilden.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Der soeben erschienene Jahresbericht der Oberländischen Volkswirtschaftskammer pro 1957/58 orientiert in interessanter Weise über die vielseitige Tätigkeit dieser regionalen Spitzenorganisation. Ihr Einsatz galt wiederum den verschiedenen Wirtschaftszweigen im Bestreben, die Gesamtinteressen der Landschaft zu wahren und die oberländischen Belange geschlossen zu vertreten. Die von der Geschäftsführerin, Margrit Zwahlen, verfasste Schrift behandelt die Gebiete Landwirtschaft, Bergbauernhilfe, Fremdenverkehr und Hotellerie, Handwerk, Gewerbe und Industrie, Gemeindeangelegenheiten, Heimarbeit und Kunstgewerbe, Hauswirtschaft und soziale Fürsorge. Sie vermittelt einen wertvollen Querschnitt durch die oberländische Volkswirtschaft und ihre Probleme.

Die Generalversammlung findet unter der Leitung des Kammerpräsidenten, Staatsanwalt Hans Bühler, Samstag, den 15. November 1958, um 14.45 Uhr im Hotel Terminus in Spiez statt und gilt der Behandlung der Jahresgeschäfte. Als Tagesreferent konnte Regierungspräsident Walter Siegenthaler, kantonaler Finanz-

75 Jahre Schweizerische Gewerbezeitung

Aus Anlass ihres 75jährigen Bestehens erschien die letzte Nummer der Schweiz. Gewerbezeitung als Jubiläumsausgabe mit einer Reihe gehaltvoller und aufschlussreicher Beiträge grundsätzlichen und geschichtlichen Charakters. Sie beginnt mit einem Leitartikel aus der Feder des Präsidenten, Herrn Nationalrat U. Meyer-Boller: «Die SGZ als Sprachrohr und Kampforge des Schweizerischen Gewerbeverbandes.» Diese Funktionen hat das Organ des gewerblichen Spitzenverbandes in hervorragender Weise zu erfüllen verstanden. Es bildete das Sprachrohr der Verbandsleitung zu den Mitgliedern und umgekehrt der Mitglieder zur Leitung der Organisation, und erblickte ferner seine Aufgabe darin, einer weiteren, ausserhalb der gewerblichen Wirtschaft stehenden Öffentlichkeit die Belange und die Stellungnahmen dieser Berufsgruppe zur Kenntnis zu bringen.

Klar umschreibt Nationalrat Meyer-Boller die Bedeutung eines gewerblichen Zentralorgans. «Dieses will nicht in Konkurrenz zu den beruflichen Fachblättern treten, deren Aufgabe es im wesentlichen ist, die spezifischen beruflichen und vorwiegend technischen Fragen zu behandeln. Für die Darstellung und Erörterung allgemein wirtschaftlicher, sozialer, fiskalischer, kultureller und staatspolitischer Probleme steht dort im allgemeinen nur beschränkter Raum zur Verfügung. Unverantwortlich wäre es aber, diesen Belangen geringere Bedeutung beizumessen als den ausge-

sprochenen branchenbedingten Anliegen. Jeder Beruf, jedes Gewerbe, jeder Wirtschaftszweig steht als solcher im grossen Rahmen der Gesamtwirtschaft und kann sich daraus nicht lösen...

Für alle in der gewerblichen Wirtschaft selbständig Tätigen wird es deshalb zur unausweichlichen Notwendigkeit, sich über die grösseren und weiteren Zusammenhänge zu orientieren. Sie alle haben Stellung zu beziehen auf volkswirtschaftlichen Problemen – als Betriebsinhaber und als Staatsbürger mit dem Stimmzettel. Ein Informationsorgan ist für sie deshalb nicht Liebhaberei, zusätzliches Papier, überflüssige Kosten, vielmehr ein Bedürfnis, dessen Befriedigung sich auf die Dauer lohnt, dessen Vernachlässigung aber zweifellos mit Nachteilen verbunden sein wird. Wenn auch der einzelne Gewerbetreibende von diesen Nachteilen, in Franken und Rappen gerechnet, für den Augenblick kaum etwas spüren sollte, bestehen sie trotzdem, weil die Schweizerische Gewerbe-Zeitung als Sprachrohr der gesamtwirtschaftlichen Landesorganisation recht eigentlich das äussere Zeichen der gewerblichen Solidarität darstellt.

Unserem Schwestergewerbe, der SGZ, die sich im Laufe dreier Generationen zu einem angesehenen und einflussreichen Sprachrohr der gewerblichen Wirtschaft unseres Landes entwickelt hat, entbieten wir zu ihrem 75-Jahr-Jubiläum unsere aufrichtigen Glückwünsche.

direktor, gewonnen werden, der über finanzpolitische Probleme des Kantons Bern sprechen wird. Der Vortrag des bernischen Regierungspräsidenten ist öffentlich, und es wird eine grosse Beteiligung aus allen Kreisen erwartet.

Saison-Ende in Brunnen

«Wenn wir recht tun, ist man gut mit uns... und ich möchte danken... für alle Güte... im Namen aller Angestellten... und hoffentlich wird es so weitergehen.» – Solche Worte, schlicht gesprochen, überzeugen, sie bringen eine Saite zum Klingen, besonders wenn sie ein wenig unbeholfen und redungswandig, dafür spontan aus dem Herzen kommen. «Er ist streng, unser Patron, aber gerecht. Und manchmal muss er ja streng sein» – ein Zugeständnis, das rührt, weil es von einer Angestellten formuliert wird, deren Haar ebenfalls schon sichtbar von Silberfäden durchwoben ist und eigentlich schon bald zum «Inventar» gehört. Aber da sind auch die Jungen, die ihrem Patron und seiner Familie «herzlich danken für alles Gebotene in der verflochtenen Saison». Der Jüngste ist voll verhaltenen Stolzes; er hat auch allen Grund dazu, denn es passiert ja nicht alle Jahre, dass der Kochlehrer seine Lehrabschlussprüfung mit einem «summa cum laude» beendet. Hieran hat natürlich auch der Chef de la cui-

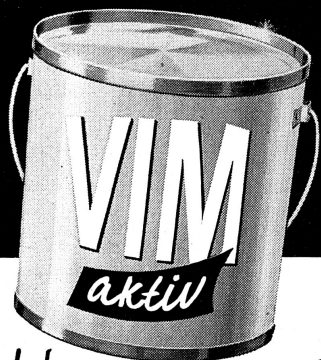
sine verdienten Anteil. Auch er darf stolz sein. Er ist es auch, obwohl er es zu verbergen sucht... Umgezungen und herzlich sind auch die Worte des Patrons, welche den festlich intimen Angestellten-Abend des Hauses einleiten: «Ich danke euch allen für eure treue Mitarbeit, ich weiss, ich bin auf eure gute Mithilfe und tüchtige Berufsarbeit angewiesen und möchte nur wünschen, auch alle noch recht viele Saisons bei uns zu haben.» Und dann entstand bei fröhlichen Gesellschaftsspielen im Nu eine heitere, frohe, aber nie ausgelassene Stimmung; da wurde hochdeutsch, dort württembergisch, nebenan in Tiroler Mundart, auf italienisch und dort in verschiedenen Schweizer Dialekten geschert, dazwischen die dargebotenen Leckerbissen gekostet und manches Mal das Glas gehoben. Saison-Ende! Wo war die berüchtigte Saisonmüdigkeit? Die über 35 frohe Gesichter zählende

BUISMAN'S-AROMA

feinster holl. Kaffeezusatz, 10% zum Kaffee gemischt genügen um 30-40% Pulver einzusparen. Goldene Medaille Hospes 1954. Dose à 500 g Fr. 3.10, 1 kg Fr. 5.65. Im Gastgewerbe nicht wegzudenken.

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil

SPIEGELGLANZ
in halber Zeit mit dem neuen



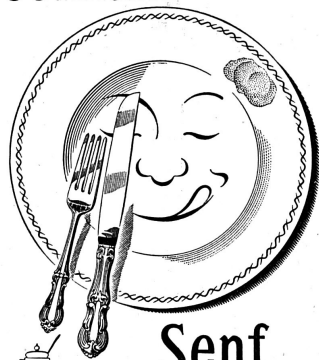
Jetzt

in 12,5 kg-Kessel

Zu jeder Grosspackung eine Metall-Streudose GRATIS

SEIFENFABRIK SUNLIGHT OLTEN / ABT. GROSSKONSUMENTEN

Colman's



Senf

krönt die Mahlzeit

TESSIN

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen an erstklassiger Lage am See

Hotel

mit Restaurationsbetrieb (170 Sitzplätze). Nur seriöse, kapitalstarke Interessenten wollen sich melden an Postfach 131, Ascona.

Infolge Anschaffung einer grösseren Anlage äusserst

günstig zu verkaufen

Trainer-Skilift

(demontierbar), 400 m lang, mit 2. T. neuen Bestandteilen. Leistung 220 Personen pro Stunde. Bei sofortiger Wegnahme nur Fr. 3900.-. Eignet sich auch für Skischule oder Hotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre S L 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackbeend, unverwundlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Schiff. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 238 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



'CULINAT'

Die herrliche

Trockenwürze

zur

Aromatisierung und Verfeinerung aller Speisen!

Ein Spitzenprodukt der

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach

Telephon (051) 46 72 94

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

W 03856



HENKELL TROCKEN

EMPFOHLEN DURCH:

RUDOLF ZEHNDER · ZÜRICH · TALACKER 41 · TEL: (051) 23 06 36-38

Tischrunde umfasste sieben verschiedene Nationalitäten und bildete dennoch eine einzige Familie.

Die Ehrung und Besprechung zum zehnjährigen Arbeitsjubiläum von gleich vier Angestellten gestaltete sich zu einem eigentlichen Höhepunkt des «offiziellen Teils», wenn man diesen förmlichen Ausdruck überhaupt gebrauchen dürfte; denn gerade der warme menschliche Ton und die ungezwungene Herzlichkeit waren es, die dem Berichterstatter diesen Angestelltenabend im *Kurhaus Hellerbad & Parkhotel Brunnen* zu einem kleinen Erlebnis werden liessen. Ein erfreuliches Erlebnis, das in ihm Erinnerungen an andere ähnliche Abende in Gastbetrieben des Kurortes Brunnen wach werden liess, und er vergass darauf für einen Moment, dass es in der Hotellerie so etwas wie ein «Angestellten-Problem» geben soll.

Neben der guten gastronomischen Tradition und dem glücklicherweise noch meistens gepflegten, besonders lebendigen Kontakt zwischen dem Hotelier als wirklichem, berufenem Gastgeber und seinen Gästen aus nah und fern, ist es sicherlich nicht zuletzt jene gute Atmosphäre in der Beziehung des Patrons zu seinen Angestellten, die der Hotellerie auch hierzu-land das Gepräge und eine gesunde Basis gibt.

Eine Gondelbahn auf den Hasliberg

Obwohl der Hasliberg schon zur Zeit des «klassischen» Fremdenverkehrs in den sechziger Jahren des 18. Jahrhunderts und auch später sicher oft besucht und begangen worden ist, kann für dieses Gebiet die Eröffnung der Brünigbahn als Markstein betrachtet werden. Noch im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts war der Brünig nicht nur gekennzeichnet durch die dampfenden und qualmenden Lokomotiven der Zahnradbahn, sondern auch durch Kutschen und die gelben Wagen der Post mit Pferdegespann, die den Besuch

der bereits im 19. Jahrhundert erstandenen heimeligen Hotels auf dem Brünig, in Hochflur, der Wasserwendi, der Golden und der Reuti erst «bequem» ermöglichten. Heute hat sich das Bild nur in technischer Hinsicht gewandelt.

Der Hasliberg, ein Kur- und Fremdenverkehrszentrum, das günstige Verkehrslage, angenehme klimatische Verhältnisse und ein wechselndes Landschaftsbild von verschwenderischer Vielfalt in sich vereint, ist ein klassisches Gebiet für Wanderungen und Vorpelentouren. Die neugeplante Gondelbahn soll nächsten Sommer dem weniger gewandten Touristen die mühe- und gefahrlose Begehung von Gipfeln über der 2000er Grenze, die einen unvergleichlichen Weitblick in eine grossartige, erhabene Bergwelt bieten, ermöglichen, und im Winter besonders den Skifahrern die mühsamen Anstiegswege ersparen. Doch vergessen wir ob dem Fremdenverkehr nicht die einheimische Landwirtschaft, deren Transportwierigkeiten und -kosten durch die Gondelbahn Hasliberg-Käserstatt wesentlich gemindert werden sollen. Deshalb stehen die politische Gemeinde wie auch die «Büertgemeinde» Hasliberg einstimmig hinter dem Projekt, so dass sämtliche Durchfahrtsrechte ohne Hindernis gesichert werden konnten. — Die Finanzierung der Anlagekosten laut Kostenvorschlag von einer Million Franken soll zum grossen Teil durch Namenaktien zu 250 und 500 Fr. aufgebracht werden.

Der Beginn dieser neuen Gondelbahn ist unmittelbar über dem Kulminationspunkt der Poststrasse Brünig-Hochflur geplant. Sie umfasst eine Fahrstrecke von 2300 Metern und einen direkten Höhenunterschied von 660 Metern; die Leistungsfähigkeit in jeder der beiden Richtungen beträgt pro Stunde 320 Personen.

Auf Grund wohlberechneter Voraussetzungen darf für die Gondelbahn Hasliberg-Käserstatt mit einer jährlichen Frequenz von 80 000 Passagieren zum

Durchschnittspreis von 3 Franken je Person gerechnet werden. Für ihren Bau sind bereits wesentliche Vorbereitungen getroffen worden.

Beschleunigung europäischer Expresszüge

Nachdem die deutsche Bahnstrecke von der schweizerischen und österreichischen Grenze bis zum Ruhrgebiet fast durchgehend elektrifiziert worden ist, werden mehrere europäische Reisezüge in Zukunft wesentlich schneller verkehren. Wie der Leiter der Bundesbahndirektion in Leipzig, Ministerialdirektor Max Jacobshagen, mitteilt, werden bis zum neuen Fahrplan die Lücken in der Elektrifizierung auf diesen Strecken geschlossen sein. Der *Loreley-Express* von Hoek van Holland über Basel nach Italien wird auf dem deutschen Abschnitt entlang dem Rhein künftig eine *Stunde Fahrzeit einsparen*. Der *Jugoslawien-Express* von Holland-Belgien nach Istanbul wird in ähnlicher Weise beschleunigt werden, wenn er vom Ruhrgebiet über Frankfurt, Würzburg, Nürnberg, Regensburg und Passau elektrisch gefahren werden kann.

DIVERS

Le premier téléferique automatique en Suisse

Le premier téléferique automatique de Suisse, qui conduira les touristes du village de *Brusino-Arsizio* (lac de Lugano), dans la région de *Serpiano*, a été inauguré samedi après-midi. Ce téléferique a une longueur de 930 m et la course dure quatre minutes environ. Il fonctionne selon un nouveau système complètement automatique. Le voyageur paie son billet en introdui-

sant une pièce de monnaie dans un appareil qui contrôle le poids des personnes entrant dans les cabines. Celles-ci partent automatiquement dès que les portes sont fermées. Un seul mécanicien suffit pour contrôler les installations.

La construction du téléferique a coûté près de 800 000 francs.

Les vins genevois à l'honneur aux «Arts ménagers»

Le VI^e Salon des Arts ménagers de Genève, qui s'était installé, dix jours durant, au Palais des Expositions, vient de clore ses portes, après avoir reçu la visite de soixante mille personnes, effectif encore jamais atteint jusqu'ici. C'est dire que cette manifestation automnale sera organisée à nouveau l'an prochain.

Au cours de sa dernière soirée d'ouverture, le Salon avait tenu à accueillir les *vins genevois*, qui occupent une place beaucoup plus importante qu'on ne le croit généralement. En effet, la vigne est cultivée à Genève depuis plus de mille ans et de véritables dynasties de vigneronnes se sont enracinées dans le Mandement, où Satigny est fière d'être la plus grande commune viticole de Suisse, dans un canton qui est le troisième des pays pour la superficie de son vignoble.

L'Académie du Cep, dont le Grand-maître est M. John Mounir, restaurateur, et la Fédération des viticulteurs genevois, que préside M. Louis Berger, avaient organisé, en commun, une dégustation, gratuite, qui obtint le plus franc succès. C'est ainsi que le public put goûter à sept Gamay, cinq Chasselas, trois spécialités et deux Pinots, commentés par M. Withner, officier des celliers de l'Académie du Cep, et M. François Revaclier, conseiller national, de Satigny. Plus d'un dégustateur — c'était pourtant des Genevois, pour la plupart — ne cachèrent pas leur surprise, et leur étonnement, que de tels crus puissent être produits chez eux...



**Silber
pflege mit
Argentyl**

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Zu verkaufen
zwischen Zürich und Baden an Hauptstrasse, grösserer neuzeitlich eingerichteter

Land-Gasthof

Nehme evtl. Renditenhaus in Zahlung.
Offerten unter Chiffre OFA 20 940 7b an Orell Füssli-Annouen AG., Baden.

Modernes Hotel mit Restaurant und Renditenhaus

bei sehr guter Rendite an Überlandstrasse in Stadtnähe zu verkaufen. Nötiges Kapital ca. Fr. 300 000.— Anfragen unter Chiffre OFA 80826 A an Orell Füssli-Annouen A.G., Basel 1.



Raps-Oel

Raps-Oel eignet sich ausgezeichnet für jede Grossküche!

Raps-Oel in seiner heutigen vorzüglichen Qualität ist auch beim Erhitzen geruchlos und ohne Beigeschmack.

Es eignet sich besonders gut für Salate, Saucen, Mayonnaise, Fritüren; zum Braten, Backen, Grillieren, überhaupt ganz allgemein zum Kochen.

Es ist zudem vorteilhaft, weil sehr ausgiebig! Tausende von Grossküchen verwenden regelmässig Raps-Oel. Machen auch Sie einmal den Versuch. Speziell preisgünstig sind Kannen zu 10 kg (11 Liter) und 25 kg (27 Liter).

Der Rapsanbau soll erhalten bleiben — wer Raps-Oel verwendet, hilft vorsorgen.

SPZ 58



Marmot Cognac Napoléon

Mehr als ein ***. Ein reiner Grande Champagne, altert würdig, einzigartig im Bouquet

VSOP. Bezugsquellen-Nachweis:
J. Wertheimer & Co., Zürich 5

A louer

café-restaurant

avec salle de débit, 2 salles à manger, grandes salles de spectacles et concert, cuisine moderne, chauffage central au mazout. Entrée 1er février 1959. Cuisinier aurait la préférence. S'adresser à la Société de l'Intier, Porrentruy.

Zu verpachten
auf Mitte März 1959 an bester Fremdenlage der Zentralschweiz, mittelgrosses, gutfrequentierte

Hotel mit Restaurant

In Frage kommen nur bestausgewiesene Interessenten. Evtl. finanzielle Beteiligung an projektiertem Erweiterungs- und Umbau. Offerten unter Chiffre Z 44975 Ls an Publicitas Luzern.

Zufolge Umbauvorhabens

werden im Schweizerhof eine grössere Partie von sehr schönen Teppichen frei. Es handelt sich um ca. 200 bis 250 m

Korridor- und Treppenhaus-Teppiche

besten Qualität, gut erhalten, Breite 1,20 m, ebenso einige Spannteppiche und Milleux. Interessenten sind gebeten, sich an Herrn J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, zu wenden.

Bestausgewiesenes, sprachkundiges Ehepaar mit langjähriger Erfahrung sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Direktion oder Gérance

Offerten erbeten unter Chiffre D G 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune secrétaire

filie d'hôtelier, diplômée E.H.L., pratique et mouture références, 3 langues, cherche place dans un hôtel (Genève de préférence). Faire offres sous chiffre S E 2332 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Sekretärin

im Fach aufgewachsen, sucht für Wintersaison Stelle in Erstklasshotel. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch perfekt Spanisch Umgangssprache. Offerten an F. Kopp, postlagernd, Bottmingen/Basel.

Secrétaire-aide de réception

sachant les langues, connaissant également le service et bar cherche place de préférence dans la Suisse romande. Offres sous chiffre A R 2308 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Posten gesucht als GERANTIN

evtl. als Stütze des Patrons. Hotel, Hotel garni oder Tea-Room. Branchen- und sprachkundig. Fähigkeitsausweis. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre P G 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Profitieren Sie von unserem Schlager-Angebot!

Möbel-Pfister verkauft direkt ab Fabriklager zu Spezialpreisen. Für die Modernisierung Ihres Betriebes offerieren wir Ihnen zu sensationellen Preisen:

Nr. 176: Einerzimmer in feiner, naturheller Esche, komplett nur **Fr. 498.-**
(1 Schrank 2türig, 1 Bett, 1 Nachttisch, 1 Kommode, 1 Hängespiegel)

als Doppelzimmer komplett nur **Fr. 669.-**

weitere komplette Zimmereinrichtungen in verschiedenen Holzarten ab **Fr. 396.-**

franko ins Haus geliefert und aufgestellt. **10 Jahre schriftliche Garantie!** Verlangen Sie Prospekte oder den unverbindlichen Besuch unseres Hotelfachmannes, Herrn H. Hauser.

Beachten Sie unser Hotel-Spezialangebot, das Sie dieser Tage durch die Post erhielten!

Gutschein: Senden Sie mir Spezialangebote und Abbildungen für _____

Ich wünsche den unverbindlichen Besuch Ihres Hotelberaters am _____

Name: _____ Adresse: _____

Wohnort: _____ Tel.: _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:

Möbel-Pfister AG

Spez.-Abt. Gastgewerbe, Zürich 23, Tel. (051) 32 71 88

An weibekanntem Sommer- und Winterkurort der Schweiz ist ein leistungsfähiges

Hotel-Restaurant

wegen Krankheit zu verkaufen. Günstige Hypothek und Verordnungsverhältnisse. Anfragen sind zu richten unter Chiffre AW 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unseren Küchenchef Wintersaisonstelle

zu kleiner Brigade. Offerten an Hotel Jungfrau, Mürren.

Hotelier-Ehepaar mit eigenem Winterbetrieb, sucht

Direktion Pacht

eines Sommergeschäftes. Gef. Offerten unter Chiffre D P 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gastronom

mit sehr viel Freude am Beruf und sehr guten Berufserfahrungen, 54 Jahre alt, schlank, vital, erstklassige Garderobe, seriöses Auftreten, sucht in der deutschsprachigen Schweiz

Vertrauensstelle

in Grossgaststätte oder Hotel. Eilangebote unter Chiffre G M 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suchen Sie einen jungen, fach- und sprachkundigen Gerant, Direktor evtl. Pächter

mit Fähigkeitsausweis, Berufslehre als Koch und Praxis als Leiter von einem Saisonhotel, so schreiben Sie unter Chiffre D S 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In allen Sparten der Hotellerie bewandeter junger Mann sucht Stelle als

Chef de rang oder Barkellner

in Basel. Gute Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre R K 2314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 47

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht: Längere, tüchtig, gewandte Maschinenstapfen, Mangeln und Flützen. Eintritt 15. November. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie und Angabe von Alter und Gehaltsansprüchen an Transipostfach 27091 Neuchâtel. (792)

Gesucht: in neu gebautes Hotel in Industriestadt der Ostschweiz: Buffetdame, Buffetkellner. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 795

Gesucht: in grosses Badhotel: Buffetpraktikantin, Mithilfe beim Service. Interessanter Posten. Praktikum 6 Monate. Offerten an A. Fris, Hotel Hirschen, Baden AG. (794)

Gesucht: in Jahresstelle nach Zürich: Nachportier, Deutsch, Französisch und Englisch. Restausgewiesene Bewerber wollen ihre Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen einreichen an Hotel Neptun, Zürich 8, Tel. 242642. (793)

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2

Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 54 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 5144 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Graubünden.
5145 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5166 Chef de partie, Entremetier, tüchtige Buffetkellner, sofort, Grossrestaurant, Ostschweiz.
5175 Serviertochter, Haus-Küchenmädchen, sofort, Hotel, Graubünden.
5209 Serviertochter, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5217 Küchenchef oder Chefköchin, Saal- oder Mithilfe in Restauration (Anfängerin), nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5219 Längere, tüchtige, gewandte, 1. Dezember oder nach Übereinkunft, Zimmermädchen, Kellerbursche, 1. Dezember, Chasseur, nach Übereinkunft, Hotelmaler, sofort oder nach Übereinkunft, Erstkassierin, Zürich.
5237 Buffetkellner, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
5239 Sekretärin, sofort, mittelgrosses Pensionshotel, Basel.
5247 Jüngere Bar-Serviertochter, eventuell Anfängerin, Restaurantkellner, à la carte-kundig, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
5258 Buffetdame, sofort, Bahnhofrestaurant, Innerschweiz.
5263 Commis de cuisine, Restaurantkellner, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
5266 Jüngere Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
5267 Chef de partie, sofort oder nach Übereinkunft, Erstkassierin, Bern.
5273 Serviertochter, sofort, Hilfsköchin zur Weiterausbildung, 15. Dezember, Grossrestaurant, Kanton Solothurn.
5275 Anfang-Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5284 Commis de cuisine oder Köchin, 1. Dezember, Serviertochter, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Fräulein als Stütze der Hotellerei, 50 Jahre alt, langjährige Saal- tochter, 4 Hauptsprachen sprechend, infolge Unfall vorübergehend leicht gehbehindert, sucht leichten Posten, auch leichte Büroarbeiten. Ansprüche bescheiden. Offerten unter Chiffre 236

Hotelssekretärin, diplomierte, sprachkundig und tüchtig, sucht Stelle für die Wintersaison in mittleren Betrieb. Offerten unter Chiffre 240

Sekretärin, Deutsche, mit Journal und Kassawesen vertraut, Französisch, Englisch, Deutsch in Wort und Schrift, sucht neuen Wirkungskreis für sofort. Offerten unter Chiffre 221

Salle und Restaurant

Barmaid, 27jährig, fließend Englisch, Französisch, Deutsch, gute Umgangsformen und Zeugnisse, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel in oder in Dancing-Bar. Offerten unter Chiffre 239

- 5286 Haus-Lingeriemädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Näge Basel.
5287 Köchin oder Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5288 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
5306 Commis de cuisine, Anfang Dezember, Erstkassierin, Basel.
5307 Officiemädchen oder Buffetkellner, eventuell Anfängerin, eventuell Schenkbursche oder Anfänger, sofort, kleines Hotel, Näge Bern.
5311 Saal- oder Buffetkellner, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5312 Aide-Patron, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5313 Bar-Serviertochter für à la carte-Service und Barabläuse, 1. Dezember, Hotel 170 Betten, Zürich.
5317 Nachportier, sprachkundig, 1. Dezember, mittelgrosses Pensionshotel, Basel.
5320 Anfang-Zimmermädchen, Commis de cuisine, restaurationskundig, Küchenbursche, 1. Dezember, Hotel-Restaurant 25 Betten, Kanton Aargau.
5329 Commis de rang, Demi-Chef, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Bielsee.
5333 Buffetdame, sofort, Hotel 60 Betten, Baselland.
5337 Commis de cuisine oder Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Basel.
5339 I. Saal- oder Buffetkellner, 1./15. Dezember, mittelgrosses Pensionshotel, Basel.
5345 Serviertochter, deutsch, französisch sprechend, Hilfsköchin, 1. Dezember, Hotel 25 Betten, Näge Basel.
5347 Chasseur, Ende November/Anfang Dezember, Erstkassierin, Hotel, Basel.
5368 Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Neuenburgersee.
5369 Kellner, sprachkundig, 15. Dezember, mittelgrosses Hotel, Basel.
5370 Restaurantkellner, sprachkundig, 15. Dezember, Restaurant, Näge Basel.
5371 Jüngere Chef de partie-Küchenchef, Tourneuse für Zimmer, Haus und Lingerie, 13. Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
5373 Buffetkellner mit Barkennissen oder Barpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
5374 Commis de cuisine, Sekretärin, evtl. Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
5376 Kellerbursche, nach Übereinkunft, Officiemädchen, 1. Dezember, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
5378 Buffetkellner, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Wintersaison

- 5146 Angestelltenköchin, Zimmermädchen, Wäscherin, Hallen- tochter, sprachkundig, Wintersaison, Erstkassierin, Berner Oberland.
5149 Buffetkellner oder -dame, jüngere, französisch sprechend, Restaurantkellner, Küchenmädchen, Längere-Stoplerin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 55 Betten, Kanton Waadt.
5154 Zimmermädchen, sprachkundig, Kaffeebursche, Saal- tochter, Barpraktikantin, Eigenportier, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5159 Personalassistentin, Kaffeebursche, Haus-Küchenbursche, Zimmermädchen, sprachkundig, I. Glättlerin, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Graubünden.

Buffetdame, gesetztes Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 243

Koch, junger, Schweizer, mit Englisch- und Französischkennissen, sucht Stelle als Anfangskellner für Wintersaison. Zurzeit in Jahresstelle. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 233

Restaurantkellner, Schweizer, 35 Jahre alt, 4 Sprachen, sucht Stelle in guten Jahresbetrieb oder Saison. Offerten unter Chiffre 237

Serveuse, français, allemand, anglais, connaissance de bar, cherche place pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre 234

Cuisine und Office

Bursche sucht gute Kochkellnerstelle. Grösserer Hotelbetrieb bevorzugt. Eintritt 1. September 1959. Offerten an J. Stadler, Bettwil AG. (241)

Gouvernante, Schweizerin, langjährige Praxis, gute Kochkenntnisse, sucht Saisonposten als Café- oder Hilfsköchin. Anfragen an Tel. (051) 47 08 83, oder unter Chiffre 231

Koch, 21jähriger Österreicher, bereits in der Schweiz, sucht Jahres- oder Saisonstelle ab sofort. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 225

Koch, junger, der soeben die Lehre mit Erfolg abgeschlossen hat, sucht auf 15. Dezember Stelle als Commis de cuisine in der Westschweiz. Offerten an Richard Hofmann, Heinrichstrasse 2, Winterthur, Tel. (052) 550 19. (232)

Küchenchef, Mitte Dreissig, mit umfassenden, überdurchschnittlichen Fähigkeiten, guter Organisator und Kalkulator, mit besten Referenzen guter in- und ausländischer Häuser, sucht Engagement als Chef per 15. Dezember, evtl. auch früher. Offerten mit Salärangabe unter Chiffre 244

Küchenchef, tüchtiger, solider und ruhiger Charakter, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 225

- 5162 Buffetkellner mit Barkennissen, englisch sprechend, Hilfe-Buffetpraktikantin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5164 Buffetdame, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5168 Saucier, Entremetier, Saal- oder à part-Service, Buffetkellner, I. Längere, Glättlerin-Stoplerin, Wäscherin, Winter- saison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5177 Chef de partie, Commis de cuisine, Hallen- oder Winter- saison, Erstkassierin, Graubünden.
5181 Kellnermädchen, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5182 Chasseur, Kaffeebursche, Küchenmädchen, Längere-Glättlerin, Längere-Wäscherin, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5198 Officiemädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5199 Officiemädchen, Saal-Restaurantkellner, englisch sprechend, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
5201 Restaurantkellner, Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Kanton Schwyz.
5203 Officiemädchen, Längeregouvernante, Chef-Entremetier, Angestelltenkoch, Chasseur, Stoplerin, Wintersaison, Erstkassierin, Engadin.
5207 Zimmermädchen, Anfang-Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 200 Betten, Graubünden.
5211 Entremetier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5212 Zimmermädchen, Wintersaison, Erstkassierin, Engadin.
5236 Economatgouvernante, I. und II. Kaffeeburschen, Winter- saison, Erstkassierin, Graubünden.
5240 Tea-room-Tochter, deutsch, französisch, englisch sprechend, 18. Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5241 Restaurantkellner, Küchenchef, Saal- oder Buffetkellner, Küchen-Officiemädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5250 Kaffeebursche, Economat-Küchengouvernante, Küchenmädchen, Casserolier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5254 Economat-Officiemädchen, Mitte Dezember, Erstkassierin, Berner Oberland.
5256 Glättlerin-Mithilfe in Lingerie, Mitte Dezember, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5257 Saal- oder Buffetkellner, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5261 Köchin, Wintersaison, Hotel 35 Betten, Engadin.
5262 Saal- oder Buffetkellner, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5268 Buffetpraktikantin, Eigenportier, englisch sprechend, Chasseur, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5271 Kaffeebursche, eventuell Anfängerin, Längere-Stoplerin, Eigenportier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5276 Buffetkellner, Tochter, auch Anfängerin, als Tourneuse (Kiosk), Restaurantkellner, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 35 Betten, Innerschweiz.
5279 Commis Pâtissier, Wäscherin, Längere, Kaffeebursche oder Buffetdame, Küchenbursche oder -mädchen, Wintersaison, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
5289 Zimmermädchen, Saal- oder Buffetkellner, Saalpraktikantin, Serviertochter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5308 Saal- oder Buffetkellner, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5309 Kaffeebursche, Grillkoch, Wintersaison, Erstkassierin, Berner Oberland.
5314 Serviertochter für Restaurant und Café, Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Engadin.

Etage und Lingerie

Gouvernante expérimentée, bons certificats, 3 langues, cherche place. Offres sous Chiffre 235

Wäscher, zuverlässiger, gut ausgewiesener, sucht Stelle, auch als Aushilfe. Offerten an Hans Hunziker, Handlung, Mosse- leau AG., Tel. (064) 522 03. (242)

Zimmermädchen, Deutsche, 23 Jahre alt, 4 Jahre in der Schweiz tätig, sucht Saisonstelle. Graubünden bevorzugt. Stellenantritt nach Weihnachten. Offerten an Frl. Elfriede Breiter, Krankenhaus, Menziken AG. (238)

Loge, Lift und Omnibus

Concierge oder Assistent, auch als Tourant, 26jährig, Deutscher, routiniert, beste Referenzen internationaler Häuser, Auslandspraxis, zurzeit in England, 10 Jahre Praxis, Englisch, Französisch, Spanisch perfekt, ital. Kenntnisse, sucht wieder Stelle in der Schweiz. Offerten unter Chiffre 245

Telephonist, Logentourant, mit Sprachkenntnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre Z S 1932 an Mosse-Annoncen Zürich 23. (696)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

- 5323 Portier, Wintersaison, Hotel 55 Betten, Kanton Wallis.
5324 Saalpraktikantin, Alleinportier, 15. Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5326 Warenkontrollier-Caviste, Anfang Dezember, Erstkassierin, Graubünden.
5332 Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5340 Alleinköchin, Officiemädchen-Mithilfe in der Lingerie, sprachkundiger Alleinportier, auch für Heizung, Wintersaison, Hotel 35 Betten, Graubünden.
5350 Economatgouvernante, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5351 Barmaid, Economatgouvernante, Wintersaison, Erstkassierin, Innerschweiz.
5353 I. Längere, Längeregouvernante, Tochter für Saal- und Halle, Anfangssaal- oder Servicelektorin, Wintersaison, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
5367 Saal- oder Buffetkellner, Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5381 Pâtissier oder Hilfs-Pâtissier, 15. Dezember, Hotel 100 Betten, Toggenburg.

Aushilfen

- 5166 Küchenchef, ab sofort für einen Monat, Bahnhofrestaurant, Ostschweiz.
5337 Längere, Längeregouvernante, ab sofort für einen Monat, Hotel 30 Betten, Basel.
5349 Saal- oder Buffetkellner, sprachkundig, sofort, Hotel 60 Betten, Baden, Kanton Aargau.

Lehrstellen

- 5263 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.

Hôtel-Bureau, Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tel. (021) 25 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8495 Fille de salle tournaise, fille de salle débutante, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel moyen, Vaud.
8496 Sommelier connaissant les deux services, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
8511 Jeune lingère expérimentée, de nationalité suisse, aide-femme de chambre, suisse, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel moyen, Vaud.
8512 Chef de partie, commis de cuisine, lingère courturière, de suite ou à convenir, places à l'année, grand restaurant, Fribourg.
8516 Fille de salle débutante, sommelière, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8517 Jeune fille de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
8519 Barmaid, saison d'hiver, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
8594 Fille de cuisine, saison d'hiver, hôtel moyen, Vaud.
8596 Jeune gouvernante d'étages de nationalité suisse, janvier, grand hôtel, lac Léman.

Gesucht

per 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, sprachkundig

I. Saal- oder Buffetkellner

(mit Barkennissen)

Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Telefon (061) 23 18 40.

Gesucht nach Lugano

in Jahresstelle

Hotel-Sekretärin

für Journal, Kassa, Réception und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Gotthard, Lugano.

Gesucht

in gutgehendes Hotel im Oberrhein, sprachkundig

Saal- oder Buffetkellner

(Jahresstelle). Offerten unter Chiffre S A 2300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Davos

per Mitte Dez. mit Saisondauer bis Ostern 1959

Chasseur-Telephonist

Schweizer, sprachkundig. — Offerten erbeten an National-Sporthotel, Davos-Platz.

Gesucht

Buffetdame und Buffetkellner

Gutbezahlte Jahresstelle. — Sporthotel Meierhof, Davos-Dorf.

Gesucht

in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant in Jahresstelle jüngere

Buffetkellner

(auch Anfängerin). Gute Entlohnung. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B U 2104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich

in Grossrestaurant zuverlässige

Buffetdame/-tochter

Eintritt sofort. Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a, Zürich.

Gesucht

in erstklassigen, neuzeitlich eingerichteten Betrieb am Thunersee

KÖCHIN

deutsch und französisch sprechend, in Jahresstellung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Köchin gute (hoher Lohn)

Küchenmädchen

2 Buffetkellner

Serviertochter

(Englisch und Französisch Bedingung)

Hotel Terrasse-Kulm, Davos-Wolfgang, Tel. (083) 35005.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle tüchtiges

Bürofräulein

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet, Spiez.

Gesucht

tüchtiger

Entremetier

tüchtige

Buffetkellner

in Jahresstellen. Bahnhofbuffet SBB, Schaffhausen.

Gesucht wird

Saal- oder Buffetkellner

versiert, sprachkundig, zur Aushilfe, ab sofort. Offerten erbeten an Dir. K. Illi, Badhotel Limmathof, Baden.

Gesucht

flinke und sprachkundige

Telephonistin

Zimmer auswärtig. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Eicher, Clidenstrasse 30, Zürich.

Gesucht nach Davos

in Saisonstelle auf 15. Dezember selbständiger

Alleinkoch

Erwünscht werden Kenntnisse der italienischen Küche. Eilofferten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Chiffre OFA 4329 D an Orell Füssli-Annoncen AG., Davos.

Gesucht

für lange Wintersaison nach Arosa:

Gouvernante Kioskverkäuferin Hilfsköchin

Offerten an A. Kamer, Weisshorn-Gipfel-Restaurant, Arosa.

Gesucht

per 1. Dezember: tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

(Zimmer im Hause)

Offerten an J. Stilli, Dir., Restaurant «Du Parc», Baden (Aargau).

Gesucht

per 1. Dezember: jüngere

Chef de cuisine

versiert im Restaurations- und Bankettservice. Jahresstelle, Stadt Bern. Offerten unter Chiffre R B 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buffetkellner

in modernen Betrieb, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt anfangs Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Teahouse, St. Moritz.

On cherche

pour saison d'hiver un bon

commis cuisinier

18-23 ans, sachant le français. (photo - certificat). Faire offre à l'Hôtel Rosa-Blanche, Verbier, Valais.

Zur gefl. Notiznahme!

Insertatenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die

Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht

an das Hotel-Bureau — zu richten

Hotel Chesa Grischuna & Weisskreuz, Klosters
suchen zu baldigem Eintritt fleissigen, sprachenkundigen

Chasseur-Etagenportier
(nur Schweizer)

Etagenportier-Nachportier
(nur Schweizer)

Küchenbursche-Casserolier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hans Guler, Klosters.

Gesucht für die Wintersaison

Entremetier

(Schweizer)

Angestellten-Köchin

Offerten sind erbeten an L. Gredig, Hotel Kronenhof, Pontresina.

GENÈVE. Hôtel 100 lits cherche

laveur

garçon d'office
fille de maison

Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre G H 2220 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Erstklasshotel in Bern
sucht in Jahresstellen

Sekretärin
Gardemanger
Service-Praktikant
oder -Praktikantin

Stellenantritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre GA 2200 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Dezember

Allein-Portier-Hausbursche

Jahresstelle. Gef. Offerten an Hotel Montana garni, Zürich 5. Telefon (051) 42 69 00.

Gesucht

Bar-Serviertochter

Hummer- und Auster-Bar, Hotel St. Gotthard, Zürich.

Hotel Bellevue, Magglingen

ob Biel sucht per 1. Januar 1959 oder nach Über-
einkunft gut ausgewiesene

Restaurationsstochter

Hoher Verdienst

Commis de cuisine

in kleinerer Brigade

Offerten erbeten an W. Gantert-Merz, Tel. (032) 24202.

Wir suchen

auf den 1. April 1959 einen

KOCH-LEHRLING

Aufgeweckte, willige und ehrliche Junglinge mit guter Kinderstube richten ihre Bewerbung mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe von Referenzen an die Direktion Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, Zürich, 8/32, Tel. (051) 32 70 80.

Gesucht

Mitte Dezember bis Ende März/Anfang April

Chef de service-Stütze des Patrons, I. Buffetdame, Buffetochter, Barmaid, Serviertochter, Saaltöchter, I. Lingère-Glätterin Partiekoch Restaurateur

Offerten mit Personalien, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an Simon Lötcher, Sporthotel Kurhaus, Stos.

Gesucht

in vielseitiges Hotel und Restaurationsunternehmen, nach Übereinkunft tüchtiger

Buchhalter-Sekretär

Bedingung: Absolut bilanzsicher, gewöhnt an expeditives Arbeiten, zur selbstständigen Führung der Buchhaltung, Kontrollen etc. - Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Bild sind zu richten unter Chiffre B S 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die

Direktion

des Grand Hotel Hof Ragaz in Bad Ragaz
ist neu zu vergeben.

Bewerber, welche ein Wintersporthotel führen, werden bevorzugt.

Offerten mit curriculum vitae und Photo an Zentralbüro der Bad- und Kuranstalten, Bad Ragaz.

Zufolge Demission des bisherigen Mandatnehmers ist auf den 1. März 1959, evtl. früher, der Posten des

Sekretärs des Wirtvereins des Kantons Bern

neu zu besetzen. (Zugleich Sekretär des Wirtvereins der Stadt Bern und Umgebung, der Vereinigung schweizerischer Bahnhofswirte und des Berner Hotelier-Vereins.)

Erfordernisse:

Gute Allgemeinbildung, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Vertrautheit mit wirtschaftlichen und administrativen Fragen, Fähigkeit zur selbstständigen Leitung eines Bürobetriebes mit mehreren Angestellten. Gute Umgangsformen im Verkehr mit der Mitgliedschaft.

Interessenten wollen ihre detaillierte Bewerbung mit Curriculum Vitae, unter Angabe von Referenzen und der Gehaltsansprüche bis spätestens 25. November 1958 an den Präsidenten des Wirtvereins des Kantons Bern, Herrn S. Perrollaz, Militärkantine, Bern, richten. Persönliche Vorstellung nur nach Vereinbarung.

Nous cherchons

pour entrée de suite ou date à convenir

cuisinier

En cas de convenance, nous offrons

place à l'année

intéressante et d'avenir à candidat possédant bien son métier.

Possibilité d'entrer à la caisse de retraite. Connaissance de l'allemand désirée, mais pas indispensable.

Offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire à

Conserves Estavayer S.A. Estavayer-le-Lac

Gesucht für Wintersaison tüchtige

Barmaid
Kaffeeköchin
Lingère-Glätterin
Lingère-Wäscherin
Chasseur
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Rätia, Arosa.

Gesucht

Leiter-Ehepaar

(Küchenchef bevorzugt)
auf den 15. April 1959 für mittleres Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) in Davos. Offerten erbeten unter Chiffre B 14860 Ch an Publicitas Char.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht

auf Anfang Dezember nächsthin für Wintersaison (bis zirka Mitte April) tüchtiges, zuverlässiges

EHEPAAR

für

a) Winterwartung
des Seiler Hotel Riffelalp ob Zermatt

b) Führung

zu zweit, sei es als Geranten, sei es evtl. in Pacht, der kleinen Restauration (herrlich gelegene Sonnenterrasse neben Gorngratabahnpiste) im sog. Winterhaus des Hotel Riffelalp. — Handschriftliche Anfragen sind zu richten an: Herrn Bernhard Seiler, Direktor der Seiler-Hotels, Zermatt. Telefon Nr. (028) 7 71 04.

Erstklasshotel in Zürich

sucht Mitarbeiter als

Chef de réception- Aide Directeur

Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich über erfolgreiche Tätigkeit ausweisen können. — Offerten unter Chiffre Z M 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO

Bestbekanntes Haus mit 90 Betten sucht auf Frühjahr 1959 mit
Eintritt ca. 15. März

Oberkellner

Barman

Réceptions-Sekretär

für Kassa und Korrespondenz

Sekretär-Stagiaire

Nur bestausgewiesene und sprachenkundige Bewerber wollen ihre Offerten mit Curriculum vitae, Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo einsenden unter Chiffre L U 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons

pour l'ouverture d'un NOUVEAU RESTAURANT de tout premier ordre à LUGANO, les employés suivants:

chef de cuisine-restaurateur
aides de cuisine
barman qualifié
chef de service-restaurateur
chefs de rang

Nous ne tiendrons en considération que les offres de personnes très qualifiées, auxquels nous ouvrons un travail réglé et bien honoré. — Ouverture prévue pour fin avril/1er mai environs.

Faire offres détaillées avec prétentions de salaire etc. sous chiffre L 11922 à Publicitas Lugano.

Wir suchen

Serviertöchter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Tea-Room ABC, Schaffhausen, Tel. (053) 5 57 27.

Gesucht für Wintersaison

Alleinportier

sprachenkundig

Saal-Praktikantin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an Familie Fuchs, Hotel Elger, Wengen, Tel. (038) 341 32.

Gesucht

auf ca. 15. Dezember, sprachenkundige

Saaltöchter

Zimmermädchen

Saal-Praktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Schweizerhof, Wengen.

Hotel Bernerhof, Kandersteg

sucht auf 15. Dezember:

Küchenmädchen

Saalpraktikantin

Anfangssaaltöchter

Saaltöchter

(Aushilfe vom 20. Dezember bis 10. Januar)

Lingère

(Aushilfe vom 26. Dezember bis 7. Januar)

Offerten mit Unterlagen an Dir. P. H. Cantenhein, kurzzeitig im Fly, Weesen am Walensee, Tel. (058) 452 73.

Gesucht

Vertreter

für Hotel-Papierwaren und Drucksachen

Altbekannte, gutegeführte Spezial-Firma mit eigener Fabrik, sucht zur Erweiterung und Entlastung des bestehenden Vertreterstabes einen tüchtigen, gutpräsentierenden Hotel-Vertreter.

Es mögen sich nur melden:

- Herren, die dank ihrer Reisetätigkeit auf dem Gebiete der Hotel-Papierwaren und Drucksachen über gute Beziehungen in der Stadt- und Saison-Hotellerie verfügen.
- Herren, die dank ihrer Tätigkeit im Innendienst über die nötigen Branchenkenntnisse unseres Spezialgebietes verfügen und sich im Hinblick auf eine Dauerstelle auf den Vertreterberuf umstellen möchten.
- Herren, die dank ihrer bisherigen Tätigkeit in der Hotellerie über gute Referenzen und Beziehungen verfügen und gewillt sind, sich in unser Spezial-Gebiet einzuarbeiten.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsverhältnis in gegenseitigem Vertrauen, weitgehend selbständige Disposition, der Leistung entsprechende Entlohnung, Vertrauens-Spesen.

Wir bitten um Offerte unter ausführlicher Angabe der bisherigen Tätigkeit, unter Beilage von Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre Y 3381 Lz an Publicitas Luzern.



Auf den 1. April 1959 haben wir zu vergeben unser

Stammhaus „Salmen“ in Rheinfelden

Bierrestaurant (80 Plätze)
Speisezimmer (30 Plätze)
Salmenstübl (35 Plätze)
Rhystübl (45 Plätze)
Rheinterrasse (100 Plätze)
Vereins- u. Gesellschaftssaal (Konsumationsbestuhlung 300 Plätze)
Kegelbahn, Wirtswohnung und Dienstenzimmer.

Wir legen Wert auf eine sorgfältige Betriebsführung, guten Kontakt mit den Gästen, eine gepflegte Küche und fachgemässen Bierausschank.

Tüchtige und fachlich gut ausgewiesene Interessenten wollen Ihre Offerten einreichen an die Direktion des Salmenbräu Rheinfelden.

Hotel „Hirschen“ Zug Verkauf des gesamten Inventars

(Restaurationsinventar, Saalinventar, Hotelinventar, Fenster, Trennschiebetüren usw.)

Grossabnehmer oder Grosskäufer: Montag, den 8. Dezember 1958, den ganzen Tag. Kauf gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme.

Detailverkauf: 15./16. Dezember 1958, den ganzen Tag. Kauf gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme.

Sachwalter im Auftrag des Eigentümers und für den Verkauf zuständig:

Georg Meyer-Hegglin, Arch. SIA, in Fa. Architekturbureau Gebr. Meyer, Zug, Nelkenweg 7, Tel. (042) 4 19 89, während Bureauzeit, und privat (042) 4 38 95.

Lernen Sie Englisch in England

an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL
OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH

Kurse von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle international bekannten Englisch-Prüfungen.

Prospekte und Ansuchen erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33

Unsere Kunden sind
begeistert von Formen,
Qualität u. Preisen



Stabellen ab Fr. 26.-
Stühle ab Fr. 20.-

Verlangen Sie Offerten
von

Stühle u. Tische in gross
Ad. Giacobbo
Fehraltorf (Zch.)
Russikerstrasse 466
Tel. (051) 97 72 77

Zu verkaufen
grosser

ausgestopfter Bär

passend in Jägerstube, Hotel
«Bären», G. Becker, Post-
fach, Schlieren ZH.

Moderne Schlüsselnummern Zimmernummern, Tischnummern

Schilder mit verschiedenen Texten
aus Plexiglas

Verlangen Sie Muster und Offerte bei

VITRO-DLEX S.A. LUCANO

Telephone (091) 2 08 45

WENN SIE

Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben
oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen
ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

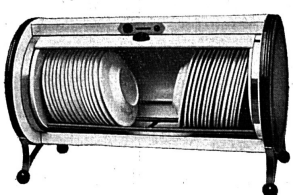
Stets warme Teller und Tassen,
die Voraussetzung des gepflegten
Services und zufriedener
Gäste, dank dem neuen

Tellerwärmer VALENTINE-SERVOMAT

Miete-Kauf Fr. 36.- p. Mt.,
bar Fr. 390.-
Lieferung durch Ihre Hotel-
bedarfsfirma, wenn nicht am
Lager direkt von der Gene-
ralvertretung:

H. BERTSCH, ZÜRICH 7/53

Sillerwies 14, Tel. (051) 34 80 20
Bern: C. Egger, Zwinglistr. 22
Tel. (031) 5 39 66.



- automatische Temperaturregulierung
- Anschluss an gewöhnliche Steckdose
- fasst 45-50 Teller
- Schweizer Fabrikat

BON FÜR PROSPEKTE

CLICQUOT



Agence générale pour la Suisse
MAX. B. JORDAN, NEUCHÂTEL 3

Krankheitshalber baldmöglichst

zu verkaufen

in bestbekanntem Winter- und Sommerkurort der waadtlichen Alpen, im Herzen des Dorfes, sehr bekanntes

Kur- und Passantenhotel

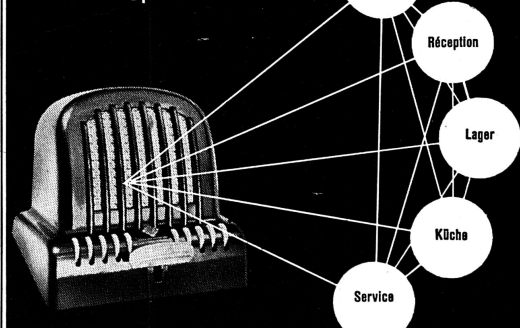
mit ca. 20 bis 25 Betten, Wirtschaft, Carnotzet, Restaurant-Grill, Tea-Room, Bar, Bäckerei-Konditorei (umfangreiche Hauslieferungen an Hotels und Privat), Dorfpost-Bureau im Hause, eventuell mit modernem

Kino

in Separatbau. Ganzjahres-Geschäft. Hoher Umsatz. Kapital-kraftige Interessenten melden sich unter Chiffre T60180U bei der Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

Vorbei ist jetzt das Suchen Rufen und Laufen

Für blitzschnellen
internen Sprechverkehr...



MULTIVOX

Gegensprechanlage

Preisbeispiel:
1 Hauptapparat
1 Nebenstelle
20 m Kabel
nur Fr. 280.-

Endlich die lang ersehnte Entlastung von zeitraubenden Gängen. Schnell, rein und klar übermittelt MULTIVOX Ihre Aufträge. Individuelle, ausbaufähige Lösung für jedes Unternehmen (bis 60 Unterstationen), Hörentfernung in lärmgefüllten Räumen bis 250 Meter.

Verlangen Sie eine unverbindl. Vorführung.

Generalvertretung für die Schweiz:

Robert Gubler AG., Zürich 1
Löwenstrasse 71 Telephone (051) 25 39 91

Bénéfice plus grand –
clients plus contents

Poudre
pour crème
Dawa

... si votre cuisine est
renommée pour ses crèmes
particulièrement fines.
Mais voilà: il faut qu'elles
soient vraiment fines...
faites avec la Poudre pour
crème Dawa!

Oui, avec la Poudre pour
crème Dawa du Dr Wander,
on fait des crèmes délicieuses.

La qualité Wander est de
tradition

Hotel in Davos

ca. 70 Betten, renoviert, Zweisaisongeschäft, alle
Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser, neue
Küche, Ölheizung, neue Kühlanlage, Kegelbahn
usw.

zu verkaufen

evtl. zu vermieten per 15. Dezember. Not-
wendiges Kapital ca. Fr. 100 000.- für Kauf. Hotel-
Immobilien, Zürich, Seidengasse 20, Tel. 236364.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in vorzüglichem Zustand. — Einzigartige Lage
mitten in der Stadt Lausanne. Erstklassiges Ge-
schäft. Nötiges Kapital Fr. 800 000.-. Nicht für
Zwischenhändler. — Nur ernstgemeinte Offerten
werden berücksichtigt. Schriftliche Offerten un-
ter Chiffre F 13766 an Publicitas Zürich.

Zu verkaufen

besonderer Umstände halber in grossem Industrie-
zentrum des Berner Jura

I. Rang Hotel-Restaurant

Prima Jahresgeschäft mit sehr grossem Umsatz,
selten schönes Geschäft, Kaufpreis enorm günstig,
notwendiges Kapital nur Fr. 80 000.- bis 100 000.-.
Schriftl. Anfragen unter Chiffre T 9322 Y an Publi-
citas Bern.

Reklame-Verkauf!

1000 Frottiertücher
für Passantenzimmer, 45/35 cm, weiss
per Stück Fr. 1.30
Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



THOSE WHO COMMAND - DEMAND...

QUEEN ANNE

SCOTCH WHISKY



HILL THOMSON & CO. LTD. Edinburgh ESTABLISHED 1793

Sole Distributor for Switzerland PAUL HORAT

Zürich 23 Weine und Spirituosen Tel. 051/428552

Im Liquidations-Verkauf des

Hotel St. Gotthard, Bern

sind noch zu verkaufen:

Kühlschrank Frigidaire ca. 200 Liter

Maschinen:

Bodenputzmaschine Bühler
Kaffeemaschine Schärer
Rahmbläser Saccab
elektr. Mänge
elektr. Auswinde
Neon-Beleuchtung

Möbiliar:

Stilameublements Louis XIV & XVI
einzelne Stilfauteuils
Spiegel, Leuchter, Chaiselongues
Tische mit Gussfuss
Concierge-Loge, Silberplatten
Diverse Wäsche für Grandlits
und anderes mehr.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Hartmann

Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Zus Ausstellungen sowie Räumung unserer
Lagerbestände geben wir ab grössere Posten
neuer

Stahlrohr-Gartenmöbel

verschied. Typen Stühle und Sessel, div. Farben,
stapelbar, Tische diverse Grössen, aufklappbar,
zu stark ermässigten Preisen.

Stahlrohrmöbelfabrik Elgg, Tel. (052) 4 76 50.

Zu mieten gesucht

auf 1. Dezember 1959 nur für Winterbetrieb gut
eingerichtetes

Hotel

mit Restaurant oder

Hotel garni

mit Restaurant, von Hotelier mit fachkundigem
Personal. Offerten unter Chiffre C 14861 Ch an
Publicitas Chur.

Hoteliärsfamilie mit langjähriger, erfolgreicher
Tätigkeit auf dem Platze Zürich, sucht

zu Pacht oder Kauf

Hotel oder Restaurant

Eigenkapital vorhanden. Offerten an Chiffre
ZK 9958 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

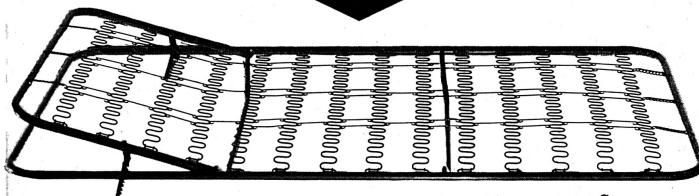
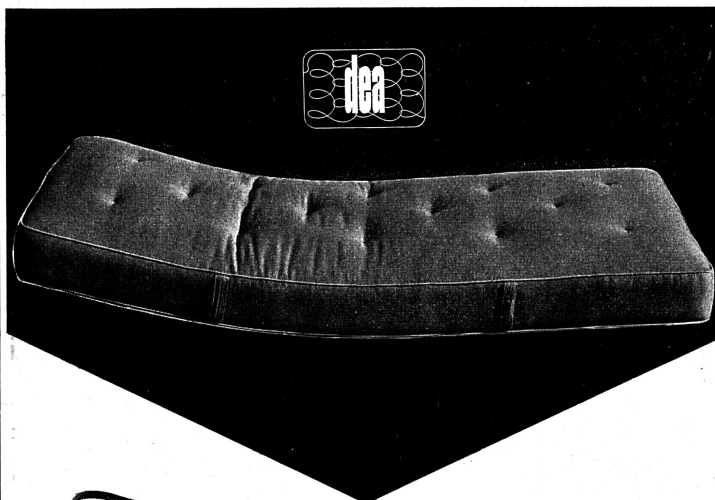
Zu verpachten

Gasthof

mit bekanntem Spezialitätenrestaurant, schön
Zimmer, Gesellschaftsräumen und Garten
am Rhein, in Stadtnähe. Seit Jahren grosser Umsatz,
günstige Fachbedingungen, interessantes
Geschäft für tüchtigen, strebsamen Koch. Offerten
unter Chiffre G R 2162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schlafen Ihre Gäste gut?

Zum guten Schlaf gehören Dea-Obermatratzen und Wella-Untermatratzen. Je besser Ihre Gäste schlafen, umso lieber wohnen sie bei Ihnen. Für eine schmiegsame Dea-Matratze, die immer elastisch bleibt, nie hart wird und auf der man nicht schwitzt, sind Ihnen Ihre Gäste besonders dankbar. Für Sie als Hotelier ist es wichtig zu wissen: die Dea-Obermatratze ist ausserordentlich solid und von langer Lebensdauer.



12,5 kg



Auch die Embru-Wella-Untermatratze hat ihre grossen Vorteile:

für den

Gast

ist sie dank des verstellbaren Keils sehr bequem

für das

Personal

ist sie aussergewöhnlich leicht und staubfrei

für den

Hotelier

unerhört solid und preiswert im Einkauf

Verlangen Sie Bezugsquellen-Nachweis durch die Embru-Werke, Rüti ZH

Bitte hier abtrennen

Hotel

COUPON

Name

Strasse

Ort

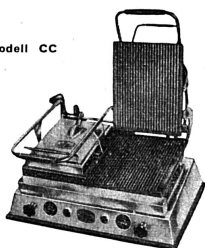
Gegen Einsendung dieses Coupons
schicken wir Ihnen gratis die Broschüre
«Schlafen Ihre Gäste gut?». Bitte Coupon
ausfüllen und mit 5 Rappen frankiert als Drucksache an
die Embru-Werke, Rüti-ZH, senden.

embru



Wie steht es
mit der Rendite Ihrer Küche?

Modell CC



Heute muss im Gastgewerbe so knapp kalkuliert werden, dass beim Essen jeder Rappen zählt. Als wertvoller Helfer bei der Rationalisierung Ihrer Küche spart der **TURMIX-Infra-Grill** nicht nur Öl und Strom, sondern nachweisbar auch Fleisch. Einer unserer Kunden hat aus eigener Initiative interessante Versuche durchgeführt, deren Resultat wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen. Verlangen Sie deshalb heute noch eine Dokumentation über den **TURMIX-Infra-Grill**.

TURMIX AG., Küsnacht/ZH

Telefon (051) 90 44 51

BON für Dokumentation

Name:

Adresse:

Zu verkaufen

aus Alters- und Gesundheitsrückichten

Hotel Flimserhof Waldhaus-Flims

per sofort oder nach Übereinkunft. Gut erhaltenes
Hotel mit 45 Betten, Restaurant und Garten. Bisher
Sommerbetrieb. Ernsthafte und gut ausgewiesene
Interessenten wollen schriftliche Offerte einreichen
an Riedl & Co., Treuhand- und Revisionsgesellschaft, Chur.

Gesucht

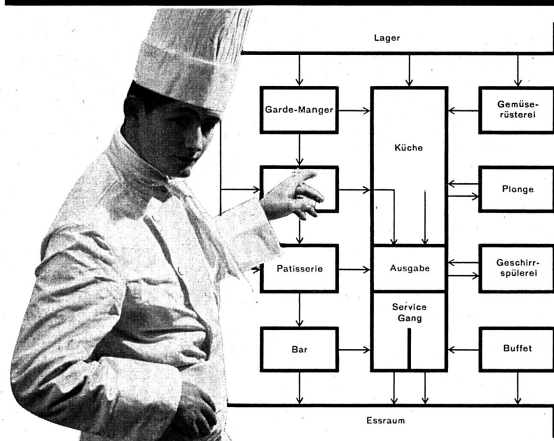
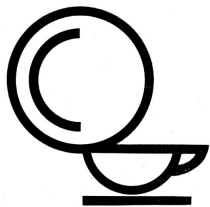
passive evtl. aktive

BETEILIGUNG

in Fabrikations- oder Handelsunternehmen. (Absolut diskrete Behandlung zugesichert). Offerten
erbeten unter Chiffre SA 8074 Lz an Schweizer-
Annoncen AG. «ASSA» Luzern.

Zur Belebung

Die Volt-KUR mit Fortus gegen Gefühlskälte, bei Nerven-
und Funktions-Störungen sowie Sexual-Schwäche. Fortus regt
das Temperament an. Volt-KUR Fr. 26.-, Mittelkur Fr. 10.40,
Proben Fr. 5.20 und Fr. 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker
und Drogisten, wo nicht, FORTUS-VERSAND, Postfach, Zürich 1,
Telephon (051) 27 50 67.



rationelle Gross- Küchen

für Hotels, Restaurants,
Spitäler, Anstalten, Kantinen usw.

Eine richtige fachmännische Planung ist für jeden Betrieb von ausschlaggebender Wichtigkeit, denn nur ein flüssiger Arbeitsablauf ermöglicht ein rationelles Arbeiten und hebt damit die Rendite. Die Organisationsprobleme innerhalb der modernen Küchenanlage sind heute derart vielgestaltig und kompliziert, dass für deren Lösung unbedingt der Fachmann zuge-

zogen werden muss. Schon bei Rohentwürfen muss z. B. die richtige Wegführung berücksichtigt und die arbeitstechnisch richtige Lage der Warenannahme, der verschiedenen Vorbereitungszentren, Küchen- und Spülanlagen, Office usw. geplant werden. Wenden Sie sich daher von Anfang an vertrauensvoll an unsere erfahrenen Spezialisten. Sie werden für Ihre Küche

die wirtschaftlichste Konzeption finden, die Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Wir beraten Sie gerne auf Grund unserer langjährigen Erfahrung. Wir projektieren und liefern Ihnen komplette Küchenanlagen und bieten Ihnen den Vorteil der Lieferung aus einer Hand, damit alle Apparate und Einrichtungsgegenstände genau aufeinander abgestimmt sind.

FRANKE

976

für moderne Küchengestaltung Metallwarenfabrik Walter Franke Aarburg/AG Tel. (062) 7 41 41

**Lernen Sie Englisch am Meer in der
Strathside Private School
Cliftonville, Margate, Kent, England**

Winterkurs vom 3. Januar bis 27. März 1959.
Weitere Kurse beginnen am 28. März, 20. Juni
und 26. September 1959. Vorbereitung auf
Cambridge-Examen. Unterbringung in der Schule.
Prospekte werden bereitwilligst zugesandt.

Zu verkaufen

Chevrolet

Jahrgang 1951, gut erhalten,
günstig. Anfragen durch Tele-
phon (058) 85203.

Inservieren bringt Gewinn

LUGANO

Zu verkaufen im Zentrum der Stadt

Hotel garni

(Pension) mit 35 Betten, Inventar Fr. 75 000.—, An-
zahlung Fr. 50 000.—, Anfragen an Postfach 6508,
Lugano.



*auf die Original-
Flaschen gärrung
kommt es an!
u. Dettling*



Echte "Méthode champenoise" mit 11° Alkohol!
... kein dünner Asti nach Cuve close- oder Gazéifié-Schnellverfahren.
Echter Dettling bringt Stimmung, Wohlbefinden und Trinkfreudigkeit.
Unsere Publikums-Reklame betont den Qualitäts-Unterschied

FÜHREN SIE ETWAS RECHTES, ECHTES: DETTLING

ARNOLD **Dettling** BRUNNEN

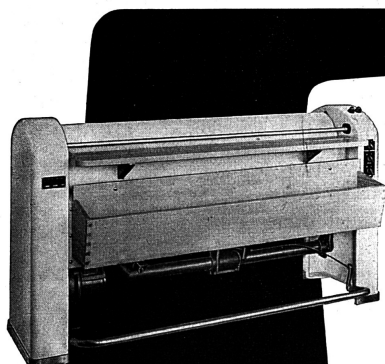
Alteingeführtes

HOTEL

an prächtiger Lage in Lugano

80 Betten, sehr gute Rendite, nur an kapitalkräftige Interessenten
zu verkaufen.

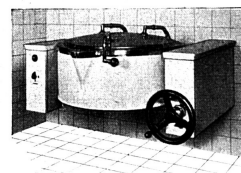
Zwischenhändler nicht erwünscht. - Angebote unter Chiffre
A H 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Absaug-Mange M 4. 140 cm
Walzenlänge. Äusserst lei-
stungsfähiges Modell. Auto-
matische Temperatur-Regu-
lierung 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 061-851333**



Küchen-Anlagen

sparen Zeit und Geld

Vitamingehalt der
Speisen bleibt erhalten

keine Überhitzung
möglich

Prospekt 8
und unverbindliche Beratung

Elektrische Kippkochkessel
Kippbratpfannen
Elektrische Wärmeschränke
Elektrische Backöfen

Max Bertschinger & Co., Lenzburg

Gegr. 1922 Fabrik elektrotherm. Apparate Telephon (064) 82712

Entrecôte — oder Zwischenrippe

Die Internationale Speisekarte kennt einige besonders geschätzte Fleischgerichte, welche in aller Welt bekannt sind, wie das Filet-Steak oder das Rumpsteak und das Entrecôte. Vom Roastbeef geschnitten, erhält man mit den Rippen zusammen am Stück das « Côte de boeuf », welches in der Regel am Stück und englisch gebraten wird, oder man schneidet eine Ochsenrippe für 2-4 Personen mit dem Knochen wie eine Kotelette durch, und man hat eigentlich das Ochsenkotelett. Nachdem Koteletten in der Regel in Portionstücke geschnitten sind, bleibt es beim Ochsenfleisch bei der « Côte de boeuf ». Doch zwischen den beiden Rippen befindet sich ein Teil jenes Fleisches, welches sich ausgezeichnet zu jenem Bratenstück eignet, das wie eine Kotelette in der Pfanne, im Sautier oder auf dem Rost gebraten werden kann — eben jene Zwischenrippe — welche man portionenweise aus dem flachen Roastbeef zu schneiden gewohnt ist. Der Name ist wohl begründet und käme noch weit besser zur Geltung, wenn man die Ochsenrippe mehr zur Anwendung bringen würde. Denn zwischen den Rippen schneidet man das Zwischenrippenstück heraus, welches an Güte und Wohlgeschmack zu den besten Steaks überhaupt gezählt werden darf — vorausgesetzt gute Qualität und Lagerung. Wie bereits erwähnt, hat das Entrecôte einen bevorzugten Platz auf der Speisekarte, und es wird dabei in verschiedenen Variationen angeboten. Vom Roastbeef geschnitten bezeichnet man:

Entrecôte à la minute = 140-180 g 1-2 cm dick
Roastbraten à la minute = 100-140 g 1/2-1 cm dick
Entrecôte double = 320-400 g 3-4 cm dick
Entrecôte triple = 400-550 g 4-6 cm dick

Das ebenso bekannte und in aller Welt offerierte Rumpsteak wird sehr oft ebenfalls vom Roastbeef geschnitten, doch sollte es seiner Benennung und Herkunft gemäss vom « Rumpf », in diesem Falle von der Huft geschnitten werden, welche das eigentliche Rumpsteak bedeutet und woher der Name « Rumpsteak » auch kommt. Die drei Idealstücke von Ochsenfleisch, welche uns das Nierstück liefert, können einander an Qualität absolut gleichgestellt werden, wenn auch die Vorliebe für das einzelne Stück bei vielen Feinschmeckern zu ihrem Lob festgesetzt werden kann.

Die Faserung der einzelnen Stücke ist grundverschieden und besonders nach dem Zubereiten deutlich erkenntlich. Das ist mit ein Grund, weshalb die exakten Küche und ihre Gäste genau zu unterscheiden wissen und keine Halbheiten anerkennen. Auch wenn man aus Verlegenheit oft genug das eine Stück mit dem anderen vertauscht, so sollte man aus der Not keine Tugend machen. Die Auffassung, dass sich das Wort Beefsteak auf die Bezeichnung Roastbeef stützt, ist insofern falsch, als Beef im Englischen anstelle von Beef im Französischen tritt. Somit kann ein Beefsteak nur ein von Ochsenfleisch geschnittenes Steak sein, welches in der Regel vom Filet de boeuf geschnitten wird. Bei aller Toleranz gegenüber praktischen Gepflogenheiten gibt es Prinzipien, welche mindestens den Koch-

lehrlingen erklärt werden müssen. Die bekanntesten Stücke des Ochsen sind:

Roastbeef = Entrecôte, Entrecôte double, Côte de boeuf, Roastbeefbraten am Stück.

Filet (Lende) = Filet-Beefsteak, Beefsteak, Tournedos, Châteaubriand (doppeltes Filet-Steak).

Culotte (Huft) = Rumpsteak in Portionstücken, Rumpsteak für zwei und mehrere Personen 3-4 cm dick geschnitten, Huftbraten, Huftspitze geschmort oder gekocht.

Ist schon von einem Fleisch allerersten Ranges die Rede, so darf es nicht am Koch fehlen, welcher diese Gerichte auch in höchster Vollendung zubereitet. Das ist an sich ganz einfach, indem man solche à-la-minute-Stücke entweder in der flachen Pfanne oder Kasserolle « sautiert », oder indem man sie auf dem Rost grilliert. In beiden Fällen muss der Koch um die Gargrade solchen Fleisches wissen, was der Kellner sehr oft durch die nachfolgenden Bezeichnungen im Auftrage des Gastes an die Küche weitergibt:

au bleu (blau gebraten) = nur kurz angebraten und innen roh;

à l'anglaise (englisch) = blutig gebraten, in der Mitte fast roh;

saignant (rot gebraten) = stark rot gebraten, fast englisch, doch ist das Fleisch nicht roh;

à point (rosa gebraten) = leicht rot gebraten, in der Mitte noch rot, aber niemals blutig;

bien cuit (durchgebraten) = durchgebraten, das Fleisch darf nicht mehr rot sein, was durch kurzes Zudecken erreicht wird.

Kellner und Koch müssen diese Bezeichnungen gewissenhaft zur Kenntnis nehmen, wenn sie den Gast nicht enttäuschen wollen. Das ist für den Koch noch bedeutungsvoller als für den Kellner, weil er ja schliess-

lich die Garprobe durch Fingerdruck machen muss. Der Routinier und jener beglückte Grillkoch machen das aus lebendiger Berufsbefähigung und mit der Uhr des Gehirns. Da sind eben Minuten oft nur Viertelstunden — wenn man den Sekundenzeiger verfolgen würde —, aber diese Küche wissen genau, wann das Steak den gewünschten Grad erreicht hat. Broteröstern unter solch rotgebratenen Steaks sind von Vorteil, wenn das Fleisch auf heisse Platten angerichtet wird. Und die Vielfalt der Beilagen und Garnituren ist unerschöpflich, so dass man allein mit dem Entrecôte sich köstliche Ableitungen leisten kann. Aber nicht zu viel Phantasienamen und lieber zartes, richtig gebratenes Fleisch. Wir möchten einmal mehr das « Handbuch der Küche » von Karl Duch in Erinnerung rufen, das unseren Gastwirten und Hoteliers auch die besten Verdeutschungen liefert für bestbekannte Gerichte. Bleiben wir für heute beim Entrecôte mit einer kleinen Auslese.

Entrecôte Bourguignonne mit Rotweinsauce: Das gebratene Entrecôte mit einer Garnitur von Perlzwiebeln, Speckwürfeln und Champignons belegen und den Fond mit Rotwein einkochen.

à la Fermière mit gedünsteten Gemüse: Das Entrecôte anbraten; in schöne Form geschnittene Gemüse, wie Karotten, Sellerie, Perlzwiebeln, Lauch und weisse Rüben in Butter fast gar dünsten, zuletzt mit dem Entrecôte fertig glacieren und leicht deglaciert vollenden.

Tyrolienne mit Zwiebeln und Tomaten: Das gebratene Entrecôte mit gebackenen Zwiebelringen belegen, mit gedünsteten Tomaten garnieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Vert-Pré mit Strohkartoffeln und Kresse: Auf dem Rost gebraten — mit Strohkartoffeln und Brunnenkresse garnieren und mit Kräuterbutter belegen.

Die Zwischenrippe kann mit gutem Jus oder einer vollendeten Sauce ohne jeden weiteren Aufwand den Gaumen eines jeden Feinschmeckers beglücken.

W. Br.

Frittura mista!

Ein Jugendbuch für junge und alte Knaben von Karl Nell

Es ist ein beglückendes Bändchen, welches uns der Baster Restaurateur Karl Nell auf den Büchertisch legt, und es lohnt sich wohl, sich an Regentagen an der Lektüre dieser Blätter zu erheitern. Wer je das Vergnügen hatte, mit dem Autor ein Plauderstündchen zu erleben und mit ihm den Geheimnissen der kulinarischen Künste nachzuspüren, der wird seine reine Menschlichkeit und Anständigkeit, seine weise Lebensbetrachtung und sein fachliches Wissen in dieser « Frittura mista » wiederfinden und sich in manchen Stellen des Büchleins selbst erkennen, so wie es damals war und wie es — möglicherweise in gewandelter Form — auch heute noch ist. Der « lieben Frau » hat Karl Nell

das Bändchen gewidmet, und die Kollegenschaft wird sich nicht weniger freuen ob dieser Gabe des Herzens, welche aus der Lehrzeit eines anständigen Jünglings erzählt, welcher mit hohem Respekt vor seinem Chef gestanden und dem die Ohreife für das vergessene « Bouquet garni » Erlösung bedeutet hätte aus der Höllenqual einer ungewollten Lüge. Ja, wirklich, solch einer war das Pflichtgefühl und die Lernbegierde, dass auch das geringste Können zur Bewunderung verlockte und Respekt einflösste, derweil heut alle Welt sich grösste Mühe gibt, den noch vorhandenen Respekt vor dem Können der andern auf den Hund zu bringen. Was beglückt und erheitert, ist die schlichte Sprache,



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir b i s s p ä t e s t e n s 5. D e z e m b e r.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldestermins, andernfalls kann für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

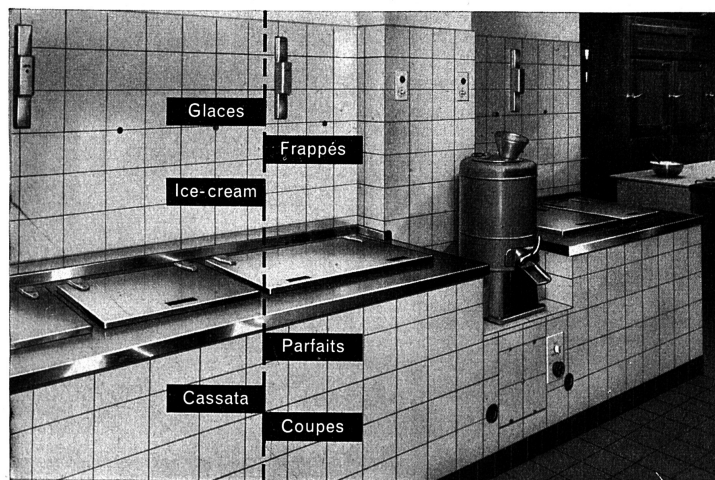
Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH.

welche zeichnet und malt, was das jugendliche Herz erlebt hat, und die Küche wird zum Paradies und gleichzeitig zur Landschaft eines lebensfrohen Jünglings, welcher sich mit Phantasie und Frohmuth selbst befügelt, um die lichten Höhen beruflichen und menschlichen Werdens zu erklimmen. Rückschauend weiss er, dass der Weg schwer ist, und das Leben hat ihn oft hart angefasst. Vielleicht sind gerade deshalb diese Erinnerungen so lebenswarm geschrieben, und man spürt die Verwachsenheit des gereiften Menschen mit seiner Jugend und mit seiner Lehre — welche ihm eine hohe Schule für die berufliche und charakterliche Bildung war.

Für Buben und Mädchen, welche vor der Schulentlassung stehen, und vorab unseren Berufsberatern, welche der Jugend für die Zukunft raten, ist hier ein wertvolles Berufslebens in die Hand gelegt worden. Man muss wissen, wie sehr die oft schweren und damals über Gebühr langen Arbeitstage mit ernsten und heiteren, anekdotischen Begebenheiten gespickt wurden, welche allen Kummer verschluckten. So wurde der Rundgang durch Küche und Patisserie, die erste Begegnung mit Kroketten und Kartoffeln, der Küchenmeister als Floberschütze und der gute Casserolier, so wurde auch die berufliche Arbeit, der kartoffelschälende Direktor und die tröstenden Küchenmädchen zu

Mit Glaces
den Umsatz
erhöhen ...



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

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

Prospekte und Originalphotos von neuesten Anlagen stehen Ihnen zur Verfügung.

Glaces-Anlagen, Kühlvittrinen, Buffetanlagen, Patisserie-Schränke, Kühlraum- und Gefrieranlagen.

Therma AG., Schwanden/Gl.

Kältebüro Zürich 6/42, Hofwiesenstr. 141, Tel. (051) 261606

Weitere Büros in: Basel, Tel. (061) 241896
Bern, Tel. (031) 53281 Lausanne, Tel. (021) 232021
Genf, Tel. (022) 260242 Lugano, Tel. (091) 25606

Therma

Ein deliziöser Genuß für Ihre Gäste:

Kammer Himbeer

Seit 1912

Geschmackvoller...

in seiner Ausstattung präsentiert sich jetzt der Echte Schwarzwälder Gebirgs-Himbeergeist „Kammer Himbeer“ — an seinem Bouquet hat sich jedoch nichts geändert: denn die Bezeichnung „Feine Auslese“ bietet seit eh und je die volle Gewähr für eine Qualität, die — wie die Hersteller stolz sagen — bis heute nicht übertroffen wurde.

Wenn Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollen, dann servieren Sie als Höhepunkt eines guten Essens zum Kaffee einen „Kammer Himbeer“!

Empfohlen durch
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
ZÜRICH • TALACKER 41

jenen starken Eindrücken im jungen Leben des wahrscheinlich recht sympathischen Karl, dass sie ihn zeitlebens begleiteten. Dass Doménica, der Patissier, und der Chasseur, die in der «Villa Romantica» verbrachten Stunden träumerisch bereicherten und der erste Trunk mit dem Kutscher das Bewusstsein des jungen Mannes stärkten, das bekunden die köstlichen kulinarischen Entdeckungen bei der Farbe des Krotkauters, der Peterilie als Symbol der Freude, den von echten russischen Damen gehackten Russischen Beefsteaks, welche Karl's Wissenschaft von der Kochkunst unter Beweis stellten und ihm die Wertschätzung seines Vorgesetzten, Luigi Turba, eintrug. Hier ist Zeitgeschichte dokumentiert auf dem Schirmbild eines jungen Menschen, welcher den Krieg als zerstörende und trennende Gewalt als grausame Wirklichkeit selbst in den Tälern des Hochlandes erlebt. Auch das Sterben tritt ihm nahe, wie die Majestät der Berge und der Zauber der Wälder ihn rufen. Karl setzt sich mit der ersten, kleinen Lüge auseinander, die ihn aufwühlt, und die er überwinden muss, er sucht Beziehung zur Natur, welche hart und herrlich, gestaltend und zerstörend ist, aber wahr und eindeutig.

Und aus dieser Beziehung wird der Beruf schöner, inhaltvoller, so wird die Rahmsauce des Sauciers wirklich zur Poesie – der erzählende Koch zum Poet. Da darf man sich wohl in den Finger schneiden und einer so netten Schwester Helene in den Arm fallen, man darf auch ein Tänzlein wagen, und ich wäre kaum fortgelaufen, wenn mich so nette Mädchen zum Tanz ge-

rufen hätten – oder doch? –, das war vielleicht später. Aber man hat den rotglühenden Burschen vor sich, den der Himmel in erste Versuchungen stürzt, und man kann sich vorstellen, dass die Frau Direktor etliche Mühe hatte, den strammen Jungen zum Tanz zu führen. So aber wurden die Tage heiter und froh – alles, was sich dem Leben entgegenstellte, ist in der einen oder andern Art überwunden worden und hat nicht hindern können, dass der Zauberkünstler Karl's saubere Mühe erwachte und auf eines blonden Fräuleins Haupt setzte. So glaubt man, der heutige Meister stehe respektvoll und entblößten Hauptes vor einer seiner ehemaligen Lehrlingsklassen und diere von der Rahmsauce, allerlei vom Rahm, dem Kalbe und den Forellen und führe unsere ganze Gilde in einem Culinarischen Ausflug eben an jene Prüfung, welche den kritischen Lehrling nochmals zwingt, die Mühe abzunehmen vor den langen, grauen Bärten, vor denen er bis auf den heutigen Tag höchste Achtung bekundet hat. Solchen Geistes, dürfte Karl frohgemut in die Welt hinaus ziehen, und er hat – nicht ohne mancherlei Verdriesslichkeiten – seiner schönen Jugend die Treue gehalten in einer vornehmen und anständigen Gesinnung, an der wir in seinem Bändchen Anteil nehmen dürfen. Wir wünschen dieses Jugendbuch in recht viele Hände. – Zu beziehen durch den Fachbuchverlag der Union Helvetia, mit einem Vorwort von Eugen Scheech, Präsident der Generaldirektion. Selbstverlag Karl Nell, Restaurant Kronenhalle, Basel.

Willy Brenneisen

Léger recul de la fréquentation en août 1958

Le ralentissement de l'activité hôtelière observé depuis le mois de mai dernier s'est poursuivi pendant la période en revue. Comparativement au mois d'août 1957, qui nous avait valu un maximum pour cette époque de l'année, le nombre des arrivées enregistrées dans les hôtels et pensions a diminué de 31 000 ou de 2 1/2 % pour se fixer à 1 233 million et celui des nuitées s'est réduit de 202 000 ou de 4 1/2 % pour s'établir à 4 211 million. L'apport des nuitées a baissé de 25 000 unités ou de 1 1/2 % et la fréquentation des étrangers logés dans les établissements hôteliers, au total de 2 68 millions de nuitées, accuse un recul de 177 000 ou de 6 %.

La régression provient en premier lieu de la clientèle française, qui a diminué d'un tiers à la suite des restrictions de devises touristiques. Cette mesure avait déjà provoqué en juin et juillet un repli de 40 % dans ce groupe de visiteurs. Les Hollandais (–13 %), les Belgo-Luxembourgeois (–10 %) et les Anglais (–21 1/2 %) sont aussi venus moins nombreux que l'année dernière, comme les deux mois précédents. En revanche, les Italiens ont fourni 6 % de nuitées de plus, compensant ainsi la perte enregistrée en juin et juillet pour la clientèle transalpine. Des gains de nuitées s'inscrivent en outre, au regard du même mois de l'an passé, pour les Scandinaves (+2 1/2 %), les Espagnols et les Portugais (+6 1/2 %), les hôtes du sud-est de l'Europe (+12 %) et notamment pour les Allemands (+10 %); on a également dénombré davantage d'Américains du Nord (+13 %) et d'autres visiteurs venus des territoires d'outre-mer, exception faite de l'Afrique.

Les Allemands sont en tête des étrangers avec un total de 600 000 nuitées, suivis des Britanniques (535 000), des Français (469 000), des Américains du Nord (228 000), des Italiens (220 000), des Belgo-Luxembourgeois (206 000) et des Néerlandais (154 000).

L'évolution a suivi un cours irrégulier dans les diverses régions. Sur le Plateau nord-est, qui englobe les villes de Zurich et Bâle, ainsi qu'aux Grisons, la fréquentation s'est maintenue à son niveau de l'année dernière. Dans les contrées alpines, on note un fléchissement mais moins marqué qu'en juillet, alors qu'il est plus prononcé sur les rives des lacs, ce qui s'explique en majeure partie par le fait qu'un plus grand nombre d'hôtes du pays ont préféré passer leurs vacances en altitude. Au regard d'août 1957, les lieux de villégiature bordant les lacs ont en général essuyé des pertes de nuitées moins fortes que les stations de montagne.

La région du Léman a été relativement la moins touchée (–22 %) par le recul du trafic touristique en provenance de France, provoqué par les restrictions monétaires imposées aux villégiateurs. En dépit d'un afflux plus massif d'hôtes des Etats-Unis d'Amérique, d'Allemagne (+18 %) pour chaque groupe) et d'Italie (+8 %), la perte de nuitées françaises n'a pu être comblée; le trafic international s'est réduit par conséquent de 5 % au regard de la période correspondante de l'an passé. Etant donné que la clientèle suisse a baissé de 1 %, le total général des nuitées a diminué de 13 000 unités ou de 3 %. L'accroissement de l'offre des lits a contribué dans une plus forte mesure que le repli relativement faible de la fréquentation à faire descendre le taux moyen d'occupation de 98 à 90 %.

L'évolution au Tessin peut être comparée à celle du Léman. En effet, par rapport à août, un recul de 5 % est enregistré au Tessin pour les hôtes du pays, de 4 % pour les visiteurs des Etats du Benelux, de 6 % pour les Anglais et de 32 % pour les Français. Par contre, on note des suppléments de nuitées allant de 9 à 18 % pour les Américains du Nord, les Italiens et les Allemands. Dans l'ensemble, une perte de 14 000 nuitées ou de 3 % s'inscrit pour la région. Airola a annoncé un accroissement de fréquentation de 9 % et Brissago un même résultat que l'année dernière. A la suite d'une augmentation considérable de la capacité d'accueil, sur 100 lits, 78 ont été occupés en moyenne, contre 87 l'année précédente. A Ascona, le coefficient d'occupation a rétrogradé de 98 à 93 %, à Locarno de 91 à 85 %, à Lugano de 99 à 87 et à Melide de 96 à 83 %.

En Valais, la clientèle indigène a augmenté de 0,5 %, mais celle de l'étranger a diminué de 10 %; il en est résulté une perte globale de quelque 20 000 nuitées ou de 5 %. Non seulement les effectifs français (moins 30 %), belges (–9 %), britanniques (–7 %) et hollandais (–3 %) se sont amoindris, mais aussi le contingent italien, qui a fourni 11 % de nuitées de moins. Comme en juillet, le trafic a évolué dans le mois considéré d'une manière assez inégale. Grächen et Riederalp-Bettmeralp ont obtenu des gains de nuitées de 15 et 7 % respectivement. De même, Saas-Fee, Löschel-Bains et Montana-Vermalet ont enregistré des résultats légèrement supérieurs à ceux de l'an dernier. Zermatt et Champex ont annoncé le même nombre de

nuitées, alors que, entre autres stations, Champéry, Verbier, Fionnay, Finhaut et quelques centres de la vallée du Rhône ont été moins fréquentés. Ce taux moyen d'occupation des lits fut de 71 % pour l'ensemble de la région (août 1957: 75 %).

Comme en Valais, les Suisses ont été également un peu plus nombreux dans les Alpes vaudoises, alors qu'on a compté à peu près 10 % d'étrangers de moins, de sorte que, au total général, le chiffre des nuitées accuse un déchet de 8000 unités ou de 7 %. En raison de la baisse sensible de l'apport français, les suppléments de nuitées très appréciables en nombres relatifs, relevés pour les Hollandais (+91 %), les Anglais (+67 %) et les Belgo-Luxembourgeois (+23 %), n'ont pas suffi pour équilibrer la balance. A Gryon, le nombre des nuitées est monté de 31 % et le taux d'occupation est passé de 66 à 87 % à la suite d'une importante arrivée de jeunes gens belges. A Villars-Chesières et Château-d'Oex, le taux d'occupation a atteint 81 et 96 %, face à une cote moyenne de 73 % (78) pour la région.

Au Jura, le chiffre des nuitées a reculé de 20 700 ou de 13 % et le taux d'occupation des lits de 59 à 50 %.

L'évolution a également été irrégulière dans les grandes villes. La fréquentation s'est développée de 5 % à Genève, de 3 % à Bâle et de 1 1/2 % à Zurich. Dans cette dernière ville, l'accroissement du trafic provient principalement d'une plus grande affluence d'hôtes du pays, grâce à la SAFFA, tandis que dans les deux autres cités, il est dû surtout aux visiteurs étrangers. Berne et Lausanne ont été moins fréquentées. Le taux d'occupation des lits s'est situé entre 82 (Lausanne) et 99 % (Zurich) et la cote moyenne pour l'ensemble des cinq grandes villes a atteint 93 % contre 98 % l'année dernière à la même époque.

Dans les stations climatiques, le recul de la fréquentation enregistré dans les sanatoriums d'altitude et établissements de cure s'est tenu dans les mêmes limites que les mois précédents. Au total, 218 000 nuitées ont été enregistrées, soit environ 17 000 ou 7 % de moins qu'en août 1957. La baisse est de 14 % pour les malades étrangers et de 4 % pour ceux du pays.

La situation des marchés

La baisse de la production laitière continue

D'après les premiers résultats provisoires, les livraisons de lait aux centres de coulage au mois d'octobre ont été de 4 % environ inférieures à celles de l'année précédente. Une fois de plus, une action «fromage» a été entreprise. On peut obtenir à nouveau de l'Emmenthal et du Gruyère à prix réduits; la réduction se monte à Fr. 1.50 par kg. Il faut donc profiter de servir davantage de mets au fromage; de plus, avec la saison froide, commence le temps de la fondue.

Faites vos provisions de pommes pour l'hiver

Sur le marché des pommes, les Roses de Berne, les Pommes raisins et les Baron de Berlepsch sont à point. Malheureusement, l'on doit constater que la variété Baron de Berlepsch, d'un aspect moins appétissant, mais qui est l'une des seules conservant durant plusieurs mois toutes ses qualités gustatives, ne trouve guère preneur. Son écorce rugueuse et sèche recouvre une chair ferme, très juteuse et très savoureuse. La récolte des fruits de table est maintenant terminée, et nous disposons de quantités suffisantes de fruits pour l'encavage. Parmi les variétés pouvant être conservées, signalons les Belles de Boscop, les Ontario, les Jonathan, et les Pommes cloches. Les prix sont avantageux. Là où la cave fait défaut, on peut, étant donné le froid, entreposer ces fruits dans un réduit à même le sol. Les transactions directes du producteur au consommateur ont joué ces derniers temps un rôle important.

Abondance des légumes de saison

L'offre des légumes est abondante et variée. L'on peut obtenir à des prix relativement avantageux les principales variétés de légumes de saison, tels que choux cabus, choux rouges, choux de Milan, choux-raves, betteraves potagères et céleries-pommes. Les poireaux sont offerts en forte quantité et à des prix favorables. En revanche, les salades ont quelque peu cherché. Les légumes importés: laitues pommées, choux-fleurs et tomates ont aussi été quelque peu majorés. L'offre de choux de Bruxelles s'est accrue.

Pour le 25 novembre...

Pourquoi sainte Catherine est-elle fêtée chaque année?

Sainte Catherine est la patronne des jeunes filles. Dès le moyen âge, dans les églises, le privilège de coiffer la sainte, et de la parer de somptueux atours, au jour de sa fête, soit le 25 novembre de chaque année, était réservé aux jeunes filles les plus vertueuses. C'était, pour elles, un honneur qu'elles appréciaient jusqu'à vingt-cinq ans. Mais, passé cet âge, elles avaient tendance à se dérober à ce privilège, qu'elles considéraient un peu humiliant, car c'était reconnaître, implicitement, que personne ne les avait voulues en mariage. Aussi, une fois franchi le cap des vingt-cinq ans, certaines même avant, elles préféraient laisser cet honneur à de plus jeunes vertues, ce qui ne les empêchait nullement de rester fidèles à l'exemple de la sainte, dans le secret de leur cœur.

C'est de cette tradition lointaine que vient donc l'expression «coiffer sainte Catherine». Mais, le sens s'en est altéré quelque peu, puisque aujourd'hui cela signifie qu'une jeune fille a atteint ses vingt-cinq ans sans avoir pu trouver de mari. Il s'y attache, du reste, une petite nuance péjorative, que les intéressées auraient grand tort de prendre au tragique. Car, de nos jours, la condition de la jeune fille, de la jeune femme, n'est plus du tout ce qu'elle était il y a un siècle encore. La révolution industrielle et l'accès de la femme aux études permettent à une jeune fille de gagner sa vie et, alors même qu'elle avance en âge, de pouvoir continuer à mener une existence parfaitement indépendante. Ce qui n'était guère le cas jadis, à moins d'être fortunée, car, sauf dans les campagnes, il n'était généralement pas admis qu'une femme accomplisse des besognes autres que celles nécessitées par le ménage et les enfants.

Si la coutume de fêter sainte Catherine est demeurée bien vivante, dans les ateliers de mode surtout, c'est que c'étaient naguère couturières et modistes qui préparaient les atours et la coiffe dont étaient parées, dans les églises, les statues de la sainte. A Paris, ce haut-lieu de la mode féminine, au matin du 25 novembre, une messe spéciale est célébrée en l'église de la Madeleine et la statue de la sainte, qui orne la façade d'un immeuble, situé à l'angle des rues de Cléry et de la Poissonnerie, dans le deuxième arrondissement, est traditionnellement fleurie.

Dans les ateliers, où le travail a cessé pour l'occasion, des coiffes, aussi originales que savantes, ont été confectionnées par les doigts habiles des coutesses et le champagne, offert par les patrons, est sablé dans la joie et l'allégresse. La journée s'achève dans les cabarets et les dancing, où ont lieu les bals des «catherineettes», avec présentation, et défilé, des plus jolies coiffes. Des bords de la Seine, où elle est solidement enracinée, cette aimable coutume, au cours de ces dernières années, a essaimé en province et jusque dans les pays voisins, dont le nôtre.

Mais, ce qui est moins connu, c'est que sainte Catherine, dont le savoir était grand, a été considérée, au moyen âge également, comme la patronne des écoliers et des étudiants, plus particulièrement de ceux se destinant à la théologie. Aujourd'hui encore, elle figure sur le grand sceau de la Sorbonne, l'université de Paris. Quelques œuvres d'art anciennes nous la montrent parfois entourée d'une jeunesse studieuse ou tenant un livre entre les mains, symbolisant la connaissance.

Catherine d'Alexandrie, que l'Eglise devait plus tard canoniser, n'était pas une Egyptienne, mais ses origines étaient grecques, voire cyriliotes. Elle naquit à la fin du troisième siècle et mourut en l'an 307, croit-on, martyre de la foi chrétienne. Elle n'avait que dix-neuf ans lorsque sa tête tomba sous le glaive du bourreau. Fille unique d'une riche famille, elle eut le chagrin de perdre son père et sa mère alors qu'elle n'était encore qu'une enfant. Tant en beauté qu'en sagesse, elle grandit parmi les servantes et les serveurs atta-

chés à sa maison. En un temps où ce n'était guère fréquent pour les jeunes filles, elle acquit de vastes connaissances dans les lettres, la philosophie et les sciences. Non seulement elle se refusa toujours à fréquenter le temple des idoles, pour demeurer fidèle à sa foi en Christ, mais ne se gênait pas de se rendre auprès de ceux qui détenaient le pouvoir politique, pour leur faire reproche de leurs croyances païennes.

Irrité, Maxence fit dépêcher quarante sages auprès de la jeune fille, très belle certes, mais insolente envers le culte établi. Ces hommes vénérables avaient mission de faire entendre raison à Catherine. Ayant échoué dans leur entreprise, ils furent fort mal accueillis par Maxence, qui les fit tous périr sur un bûcher. Quant à Catherine, on la dépouilla de tous ses voiles et on la bourra de la fouette, pendant deux heures, sur la place publique. Après quoi, blessée et meurtrie, souffrant atrocement, elle fut jetée dans un cachot, où Maxence lui laissa douze jours de réflexion, pour choisir la mort qu'elle désirait. Soutenue par sa foi, nourrie providentiellement par une colombe, Catherine demeurait inébranlable. Elle reçut, en cachette, la visite de l'impératrice Augusta qui, sous l'influence de Catherine, se convertit sans plus attendre à la religion chrétienne. Lorsqu'il apprit cela, Maxence entra dans une grande colère et fit par le glaive aussitôt périr sa femme, en même temps que deux cents officiers et soldats de l'une de ses légions, qui avaient fait montre de sympathie pour le christianisme.

Un sort plus cruel encore devait attendre Catherine. Maxence fit construire une machine de torture, à laquelle la jeune fille fut liée. Mais, dès que les roues commencèrent à tourner, les pièces de bois se rompirent et furent projetées dans la foule païenne qui se pressait à cet horrible spectacle. On décida alors de faire trancher la tête de Catherine. Et c'est en implorant le divin pardon pour tous ceux qui l'avaient fait souffrir dans sa chair que la jeune fille tendit sans faiblesse son cou ravissant au bourreau tenant à deux mains une épée soigneusement effilée. L'instant d'après, sans un cri, son corps roulait dans la poussière. Et pour qu'il ne soit pas souillé, dit la légende, des anges du Seigneur apparurent et le transportèrent dans le désert du Sinaï, pour le déposer au sommet du Djebel Mousa, cette montagne où, selon les Ecritures, Moïse avait reçu les Tables de la Loi.

C'est sur les flancs rocheux et tourmentés de cette montagne, dans un décor rude et sauvage, que l'empereur Justinien fit construire, deux siècles plus tard, soit en 527, un monastère chrétien qui, en dépit des vicissitudes de l'Histoire, est parvenu intact jusqu'à nous. Il a l'aspect d'une forteresse, et c'est sans doute à cela qu'il doit d'avoir survécu à toutes les tourmentes, dont la dernière a été la guerre israélo-égyptienne de l'automne 1956. Un coffré, déposé dans une chapelle, recèle les restes de sainte Catherine. Il est vrai que, au cours des siècles, une petite partie de ces ossements sacrés a été dispersée au profit de certains reliquaires. Depuis des temps fort anciens, l'Eglise orthodoxe veille sur ce monastère et les manuscrits extrêmement précieux qu'il abrite. Une douzaine de moines vivent actuellement au Sinaï, à cinq cents kilomètres de toute habitation. Leurs seuls voisins sont les bédouins nomades, de religion musulmane, dont ils n'ont maintenant plus à redouter les pillages, comme c'était parfois le cas jadis. Ces moines accueillent très volontiers les rares visiteurs qui se rendent dans la région du Djebel Mousa. Ils mettent à leur disposition de petites cellules et leur donnent de l'eau, mais il est indispensable d'apporter sa nourriture, car le ravitaillement, dans ces régions, n'est guère facile. Et la vie s'écoule semblable à ce qu'elle était il y a quatorze siècles, alors que deux cents ans auparavant Catherine d'Alexandrie avait accepté de mourir pour sa foi. Cette sainte que l'on fête aujourd'hui sans toujours savoir qui elle était...

Insuffisance de bêtes d'étable et à saucisses au pays.

Baisse sur le veau

En ce qui concerne le gros bétail de boucherie, l'offre de bétail d'étable et de bétail à saucisses doit toujours être complétée par des importations. Comme de coutume au début de l'affouragement en sec, il faut compter cependant voir augmenter le nombre des animaux à éliminer. L'offre de veaux de boucherie s'accroît conformément à la saison. Les prix dénotent une légère tendance à la baisse. Le cours des porcs à viande légers a de nouveau augmenté. La raison se trouve principalement dans les achats effectués par les bouchers pour couvrir les besoins supplémentaires des jours de fête. Il est réjouissant de constater que, sur les conseils des autorités et des organisations, les producteurs livrent à l'état des bêtes d'un poids vigilement inférieur à la normale. Ces animaux fournissent, en effet, une viande très appréciée des consommateurs, car elle est pauvre en graisse.

Talente, entdeckt – erweckt

Eine Vernissage in Basel

Der Mensch, der kein Hobby hat, ist nur ein halber Mensch! Darin steckt sicher viel Wahres; denn die wahre Natur eines Menschen enthüllt sich erst daraus, was er aus seiner Freizeit macht. Da ist es nun hochehrwürdig, dass sich gerade unter den gastgewerblichen Angestellten viele finden, die ihre Freizeit künstlerisch zu gestalten wissen. Davon zeugt die Vernissage einer unter dem Patronat der Union Helvetia stehenden Ausstellung im Theatersaal des Café Spitz in Basel. Was es da nicht alles zu sehen gibt: Aquarelle, Ölbilder, kunstgewerbliche Arbeiten aller Art (Vasen, Schalen, Wappenteller, Holzschnitzarbeiten, Gobelinskerien, Wandbehänge und Teppiche. Briefmarkenspezialisten zeigen saubere Sammlerresultate, Amateurphotographen warten mit Bildern auf, die Sinn für das gute Sujet beweisen. Auch vereinzelte schriftstellerische Arbeiten, worunter – allerdings hors concours – das reizende Büchlein des Basler Restaurateurs Karl Nell «Frittura mista» sowie das Ma-

nuskript zu einem Buch «Wo ist der Concierge?» von Caspar Ans Grass, lagen auf.

Bei der Vielfalt der Ausstellungsobjekte musste sich die Jury darauf beschränken, die Gemälde zu jugieren. Sind auch die Leistungen sehr unterschiedlich, so befinden sich doch Arbeiten darunter, die künstlerisches Niveau aufweisen und talentiertes Können verraten. Namentlich die mit dem 1. Rang ausgezeichneten Bilder eines Kochs offenbaren einen Grad der Reife, wie er nur beim wahren Künstler anzutreffen ist. Interessant war der Hinweis des Obmannes der Jury, Herrn M. Sulzbachner, dass die malenden Mitglieder der Union Helvetia fast alles Köche sind. Das kommt wohl nicht von ungefähr, denn der Kochkünstler arbeitet auch mit dem Auge und pflegt den Schönheitssinn. Der Union Helvetia sei gedankt, dass sie uns mit der besonders sympathischen Seite des künstlerischen Gestaltungswillens von Hotelangestellten ausserhalb der Berufsausübung bekannt macht. Den Patrons sei der Besuch der Ausstellung empfohlen.

Im Anschluss an die Vernissage orientierte Dr. Burkhalter über die Traktanden der Delegiertenversammlung, die inzwischen bereits stattgefunden hat.

Obst und Gemüse der Woche

Kabis – Randen – Sellerie
Bernier Rosen – Sauergrau – Berlepsch
Gute Luise

BIRDS EYE empfiehlt

BOHNEN

zart und fadenlos – das ganze Jahr wie frisch von der Ernte!

Sortierungen: fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Deposits.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 2397 45

BÜCHERTISCH

Drei Neuerscheinungen des Alfred-Scherz-Verlags, Bern

Louis Bromfield: Früher Herbst, Roman

Mit seltener Charakterisierungskunst und feinem Einfühlungsvermögen erzählt uns Louis Bromfield den tragikomischen Epilog der Geschichte eines ahnenstolzen Geschlechts, das mehr als nur eine Familie, das eine ganze Welt, deren Zeit um ist, repräsentiert. Die einzelnen Mitglieder der Familie Pentland, denen Schwungkraft und Leben fehlen, kennen einzig die ungeschriebenen Gesetze ihrer Sippe. Ihnen steht eine junge, traditionsfreie Generation gegenüber, die mit ganzer Kraft aus dieser, dem Lebenstrübsal erstickenden Luft hinausstrebt. Zwischen das versinkende und das kommende Geschlecht stellt der Dichter seine Heldin Olivia, deren seelischer Konflikt schicksalsbestimmend für das Glück ihrer eigenen Tochter und der kommenden jungen Generation wird. — Die klare Sprache und die Lebensnähe der Schilderungen machen die Lektüre dieses menschlichen und literarisch wertvollen Romans zu einem Genuss.

Pearl S. Buck: Zwei Schwestern, Roman

Wie in den vielen Werken, denen sie ihre Berühmtheit verdankt, geht es der unvergesslichen Darstellerin östlichen Lebens, Denkens und Fühlens auch in dieser Erzählung um ihr ureigenstes Anliegen: Verständnis zu wecken für die Gegensätze und dadurch Vermittlerin zu sein zwischen Ost und West.

Aufgewachsen in der Welt des Ostens, finden sich die beiden Töchter eines amerikanischen Missionars, als der Koreanische Krieg sie in ihr Mutterland versetzt, der ihnen seltsam-fremden Welt Amerikas gegenüber. Hier prallen die Gegensätze der freien amerikanischen Erziehung und der einfachen, naturverbunden Lebensanschauung der beiden Mädchen aufeinander. Aber in der Wirnis neuer Spannungen und Probleme offenbart sich in den beiden jungen Menschen in beglückender Weise die lebendige Christenlehre ihrer Missionselemente, vereint mit dem Zauber uralter Weisheit Ostasiens.

Nicholas Monsarrat: Das herrenlose Schloss, Roman

Dieser liebenswerte, mit trockenem Humor gewürzte Roman ist ein Kabinettstück moderner Romantik. Schauplatz des abenteuerlichen Geschehens ist ein altes, herrenloses Schloss an der Riviera. Dem Helden der Geschichte, einem amerikanischen Schriftsteller, steht ein bezauberndes französisches Mädchen gegenüber, das auf rätselhafte Weise in die Hände eines mysteriösen Ehepaars gerät. Mit leichter Hand knüpft der Autor die vielfältigen Fäden der Handlung zu einem geheimnisvollen Muster, dessen originelle und überraschende Zeichnung dem gespannten Beobachter erst am Schluss enthüllt wird.

Alexander Watt: Aus Pariser Bistro-Küchen — ein kulinarischer Reiseführer mit 100 verlockenden Rezepten, 1958, Rascher-Verlag, Zürich-Stuttgart.

Soeben ist im Verlag Rascher dieses reizende, von Heiri Steiner prächtig illustrierte Büchlein erschienen, das als Führer durch eine Anzahl der kleinen Bistro-Restaurants in Paris dienen und gleichzeitig als Kochbuch die Rezepte einiger ihrer leicht zuzubereitenden Spezialgerichte vermitteln will. Diesen aus dem Englischen übersetzten Führer werden alle jene Besucher von Paris liebe gewinnen, die die Bistro-Atmosphäre mehr schätzen als die Atmosphäre teurer Luxusréaurants, und die doch auf hervorragende Weine und mit Liebe zubereitete Speisen nicht verzichten möchten. Dass der Patron oder die Patronne die Pflichten des Küchenchefs, des Obers und des Weinkellers ausübt, gehört ja gerade zum Charme dieser Bistro-Restaurants mit den sägemehlbestreuten Fussböden. Hier kommt der Feinschmecker voll auf seine Rechnung!

Die textliche Gestaltung des Führers ist muster-gültig. Ein Verzeichnis der Bistros mit Nummern, die den Nummern des Stadtplans auf dem Vorsatzpapier entsprechen, orientiert, wo man die Spezialitäten geniessen kann. Kleine Kniffe für das Zubereiten der Gerichte enthüllen Wesentliches vom Geheimnis der gepflegten Küche. Knapp, aber alles Wissenswerte erfassend, beschreibt der Führer die Eigenart und Spezialitäten der verschiedenen Bistros und führt einige Rezepte auf, an denen sich auch die Hausfrau mit Erfolg versuchen kann. Über die richtige Wahl von Käse und Wein erteilt der Anhang wertvolle Ratschläge, und das Glossar gibt eine genaue Beschreibung der Zusammensetzung aller im Buche enthaltenen Gerichte. Wir können das ansprechende Büchlein jedem Freund der Gastronomie wärmstens empfehlen.

Charlotte Liljus, Nur wer sich selbst aufgibt... Das Leben einer finnischen Frau. Roman. Verlag Friedr. Reinhardt AG, Basel. Leinen Fr. 10.90.

Dieser unpathetische und doch so fesselnde Roman spielt in Finnland in den Jahren 1896–1940. Revolution, Bürgerkrieg und tapferer Kampf gegen die übermächtigen Russen bilden den bewegten Hintergrund und drängen bis in das Geschehen des abseits gelegenen Kirchspiels ein. Drei Generationen werden vor uns lebendig. Im Mittelpunkt steht das Mädchen Tuulikki. Schüchtern und verträumt, zarter als die andern Bauernmädchen, nimmt sie ihr Leben doch fest in die Hand, nach dem Wort ihrer früh sterbenden Mutter: «Nur wer sich selbst aufgibt, ist verloren.» Dieses Buch von menschlicher Bewährung gibt dem Leser Mut und ist besonders für Frauen ein wertvolles Geschenk.

Gertrud Lendorff, Fanny und der Oberst. Vor hundert Jahren III. Eine Familiengeschichte aus dem alten Basel. Verlag Friedr. Reinhardt AG, Basel. Kartoniert Fr. 6.75.

Im gemütlichen Landauer begleiten wir die Familie Halbsen in die Sommerferien im «Baselbiet». Auf der Bogenwald, dem alten Herrenhof, beginnt ein buntes

Leben, in dem auch die Aufregungen nicht fehlen. Die temperamentvolle Fanny stürzt bei einem Morgenritt vom Pferd und trägt schwer an den Folgen. Doch der galante Oberst Bongenthal nimmt sich freundlich ihrer an, und die Begegnung mit ihm gibt ihr Trost und neuen Lebensmut. In die fröhlichen Spiele der Kinder bricht jäh der Unfall des kleinen Misseli. Herr Hieronymus und Frau Salome erleben schwere Tage, bis die prächtige Mutter Sternenerben mit Güte und Weisheit alles ins rechte Geleise bringt.

Wiederum wird, wie in Gertrud Lendorffs Hörspielen und früheren Büchern «Vor hundert Jahren» und «Stänzeli-Hochzeit», ein Stück des alten Basel lebendig. Die Menschen, denen wir in diesem neuen Band begegnen, sind gewiss schon vielen vertraut. Die andern werden mit Freude ihre Bekanntschaft machen.

Gixli, das Genskind — 64 Tierphotos mutiger Bergsteiger und listiger Kamerajäger mit lustigen Versen von Vera. — Verbandsdruckerei AG Bern, Fr. 3.90.

Unbezahlbarer Gwunder erfasst das Kind schon auf den ersten Seiten dieser Gensgeschichte. Auf hohen Gipfeln ist Gixli daheim. So jung er ist, so mutig ist er auch und lernt den Gefahren trotzen, die auf ein junges Genskind lauern. In 64 Bildern und munteren Versen erschliesst sich dem jungen Leser und Betrachter die ganze reiche Bergwelt aus der Sicht Gixlis und seiner erfahrenen Gensmutter; das Reich der Adler und Steinböcke, das Revier der Marder und Dachse, der Schneehühner und der Munggen. Wie weiland «Heidi» ist das wertvolle Bändchen ein wirkliches Geschenk an die Schweizer Jugend. Es bringt Alpefluft in die Kinderstube und hilft, eine neue Generation von Berg- und Tierfreunden zu erziehen. Unterhaltung und Belehrung halten sich hier schönstens die Waage.

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1959. 40. Jahrgang. Verlag von Friedrich Reinhardt AG, Basel. Leinenband Fr. 8.60.

Das alljährlich freudig begrüßte schweizerische Jahrbuch «Die Ernte» begeht heuer ein Jubiläum, denn zum vierzigsten Male tritt es seinen Weg in die Öffentlichkeit an, und es ist vom Verlag Friedrich Reinhardt aufs trefflichste ausgestattet betreffs Einband und Papier, Kunstdrucktafeln und Illustrationen. Was aber den Inhalt, diese Artikel verschiedenster Gestaltung betrifft, so wollen wir uns an das Eingangsgedicht «Offene Tür» von Karl Kappeler halten. Wer wollte nicht Hermann Hesse willkommen heißen, der uns in seiner vollendeten Sprachkunst eine Episode aus Jugendentagen vermittelt! Und wer wollte nicht gerne zuhören, wenn Tina Trug-Saluz zu erzählen beginnt, in deren Geschichten zumeist ein Geheimnisvolles mitschwingt! Dass aber nicht die dichterische Phantasie, sondern das Leben selbst die unerklärlichsten Geheimnisse birgt, zeigt uns R. J. Humm in «Nancy, die musikalische Träumerin». Eine frohe, unbeschattete Kindheit erlebt man durch Magda Neuweilers «liebe alte Zauberpflanze»; dunklere Töne schlägt Maria Kottmann an in ihrer eindrucksvollen Erzählung «Der Sträfling».

Die Ernte 1959 enthält jedoch neben ihren epischen Gaben illustrierte Artikel, deren Verschiedenheit so gross ist, dass wohl jeder Leser auf seine Rechnung kommt. Da ist einmal ein Lebensbild, das Carl Seelig von Otto Wirz entworfen hat. Ungemein reizvoll ist der Bericht von Prof. H. Hediger über «Wie Tiermütter ihre Jungen tragen» — Martin Staehelins aufschlussreicher Artikel behandelt altgriechische Musikinstrumente, deren Abbildungen griechischen Schalen und Amphoren entnommen sind. Ein Neuland tut sich auf in Prof. Adolf Portmanns Beitrag, der den Titel trägt «Die Welt der Augen» und durch Zeichnungen von Sabine Baur erläutert wird.

Zum Schluss bespricht Ulrich Christoffel unter dem Titel «Romanische Malerei» die acht prächtigen mehrfarbigen Kunstdrucktafeln.

Einfamilien-Siedlungen im «Werk»

Das Einfamilienhaus gilt in der Schweiz als die erstrebenswerteste Wohnform. Seine Vorteile müssen aber erkauft werden durch höhere Baukosten, unökonomischen Landverbrauch und oft durch eine chaotische Wirkung der Gesamtsiedlung aus verschiedenartigen Bauten. Das Novemberheft des «Werk» stellt darum eine Folge von Einfamilienhausgruppen zusammen, die bewusst diese Nachteile zu überwinden versuchen, von den isolierten, aber im Zusammenhang geplanten Bauten in der offenen Landschaft (Forch bei Zürich, Feriendorf in Sessa) über Reiheneinfamilienhäuser (Niedergösgen), eine Teppichsiedlung (Bischofshof in St. Gallen) bis zu enggeschlossener Gruppierung (Flamatt, Herrliberg). Diese Lösungen sind dank der Tendenz, trotz räumlicher Konzentration je dem Haus und Garten den geschützten Wohnraum und eine ungestörte Aussicht zu wahren, eines eingehenden Studiums wert.

Dem Schaffen eines internationalen Meisters der ungenständlichen Malerei, Serge Poliakoff, und zweier junger Schweizer, Rolf Iseli und Lenz Klotz, sowie dem Andenken des kürzlich verstorbenen grossen Schweizer Malers A. H. Pellegrini ist der Kunstteil des Heftes gewidmet.

Conversation et Traduction — französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag Emenntaler-Blatt AG, Langnau BE.

Aus dem Inhalt: Erfindungen — S. M. le roi uranium — Aus aller Welt — Dazu die beliebte Rubrik «Handelskorrespondenz» nebst anderen interessanten Artikeln — Jahresabonnement Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—.

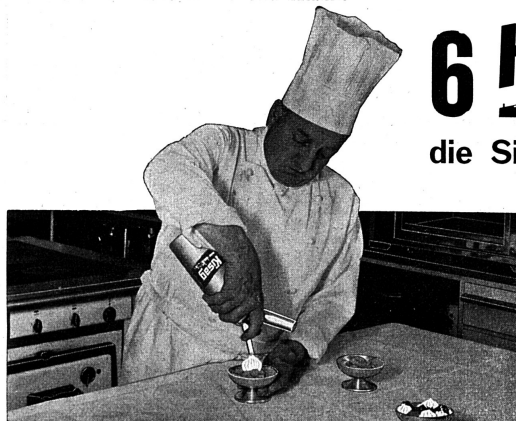


EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

6 Kisag -Schlager

die Sie interessieren müssen!



Rahmbläser (1) Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

Temperier-Bassins (2) Vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

Crème-Dispenser (3) Aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1 Liter Füllung für Kaffee- oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

Kartoffelschälmaschine (4)

Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübi, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 475.—. Einzigartiger Service.**

Pommes-frites-Schneider (5)

Ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-Patente angemeldet.

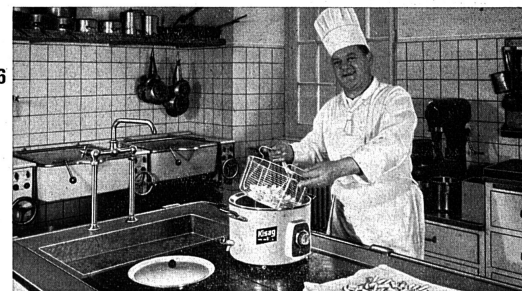
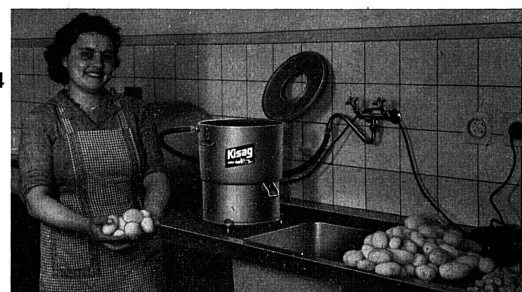
Friteuse (6) mit automatischer Ölkühlung, welche alle Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparnisse an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Inhalt 5 Lt. für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Lt., für 220/110 Volt, 1200 Watt).

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter. Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit.

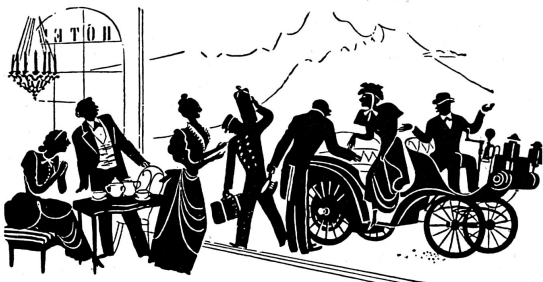
KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO
Telephon (065) 261 31



-Geräte sparen mehr als sie kosten!



Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!



Behaglichkeit im Hotel durch schöne und zweckmässige Teppiche

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

Schuster

Teppichspezialisten und Hotellieferanten
seit Generationen
SCHUSTER & CO. - St. Gallen, Zürich

Für den 1. Februar, evtl. 1. März 1959 an tüchtige, best-
ausgewiesene Fachleute

zu verpachten

HOTEL

mit ca. 80 Betten in **BADEN (AG)**

Käufliche Übernahme des Klein-Inventars und Warenlagers
(Kapitalbedarf ca. Fr. 60.000.-) erwünscht. Weitere Auskünfte
erteilt auf schriftliche Anfrage hin: Treuhandstelle des
Schweizer Hotellier-Vereins, AG., Montreux.

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

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

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Die Firma ALFRED H. VON ESCHER, ZÜRICH und KAIRO, Lieferant
seit 1885 des Shepherd's, Semiramis, Mena House Hotel etc....
bietet seinen feinsten, milden, schnittfesten

Räucherlachs

«Saumon fumé»

in Seiten von 2 bis 2,5 Kilo für sofortige Lieferung in der ganzen
Schweiz an. Preis franko verpackt HBH Zürich Fr. 28.50 pro Kilo für
die Woche vom 18. bis 24. November.

ALFRED H. VON ESCHER, Erligatterweg 11, Zürich 2
Telephon (051) 45 80 50

Windfangstoffe und Gestänge



Schoop

Zürich, Usterstrasse 5, Tel. (051) 234610

Beim Waschen, beim
Mangen und bei der
Anschaffung sparen Sie
Geld und Arbeitszeit
beim Kauf unserer

Percal-Leintücher

und Kissenanzüge
Zahlreiche Anfragen
beweisen uns, dass
unsere Percal-Bett-
wäsche bei den Gästen
besonders beliebt ist.
Wir bitten Angebote mit
Mustern zu verlangen.



& CIE.

PFEIFFER
MOLLIS

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

BUHLER

Boden-
Reinigungs-
maschine
spänt
fest, blocht
schleift



HAUSHALTMASCHINEN
Gebr. Hanselmann
Mühlebühlstr. 75, Zürich 8
Tel. (051) 34 29 19

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

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

Bestausgewiesener

Pächter- Interessant

zum Betrieb eines neuen Cafés (100-120 Sitzplätze)
in Grossbasel-West würde sich melden unter
Chiffre L 11752 Q an Publicitas AG, Basel.

Tweed-Teppiche etwas für Sie!

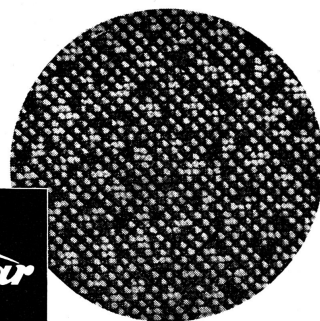
Boucléteppiche mit der modernen Tweed-Struktur
haben sich im Gastgewerbe glänzend bewährt, denn

- sie präsentieren
- sind strapazierfähig
- nicht heikel
- leicht zu reinigen
- günstig im Preis

Wenn Sie einen neuen Teppich brauchen, sollten Sie
sich unbedingt unsere beiden Qualitäten DONEGAL
und MIMOSA ansehen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes



TEPPICHHAUS W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTRASSE 7
(HELVETIAPLATZ), GEGR. 1869, TELEPHON: (031) 2 21 44

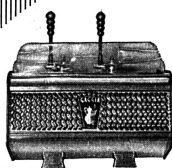
Weinbonbücher: Hotelia Verlag Gstaad

DIE KAFFEEMASCHINE

welche allen Bedürfnissen, jeder Art von Betrieb
und allen Anforderungen entspricht!

Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeit:
1-6 Kolben, handbedient oder automatisch, mit oder ohne
Behälter.

Ständige Vorführung
in unseren
Verkaufslökalen:



GAGGIA KAFFEEMASCHINEN
Réalco S.A. - Av. Vinet 17 - Lausanne
Filiale ZÜRICH: Brauerstrasse 102, Tel. (051) 25 67 17

immer... **GAGGIA**

KUGLOSTAT

Der Kuglostat mischt mit Präzision auf jede ge-
wünschte Temperatur und erlaubt ferner eine
grosse Einsparung des Warmwasserverbrauchs.
Überall, wo er verwendet wird, ist der Kuglostat die
sichere und preislich günstige Mischarmatur. Er
ersetzt die Mischbatterien. Je ein einziges Auslauf-
ventil bei Waschtisch, Bidet und Wanne sowie ein
Duschenventil genügen. Die so erzielte Einsparung
ist auffallend, und eine Berechnung bestätigt, dass
die Badzimmereinrichtung KUGLOSTAT nicht teuer
kommt als eine gewöhnliche Einrichtung.
Von Jahr zu Jahr wächst in allen Kreisen die Begei-
sterung für den KUGLOSTAT.

KUGLOPRESS

Kennen Sie den Kuglopress schon?
Er funktioniert auf dem Prinzip des hydraulischen
Relais und löst den sofortigen Durchfluss durch
einen leichten Fussdruck auf eine Gummimembran
aus.
Leicht zu bedienen, da er keinen sichtbaren Mecha-
nismus aufweist, findet der Kuglopress in allen In-
stallationen seine Anwendung. Vereinfachung des
Unterhaltes, Wegfall der Handbedienung, er-
höhte Hygiene, Wasserersparnis sind seine haupt-
sächlichsten Vorzüge.

Die modernsten Hotels der Schweiz haben Kuglostat, Kuglopress und Kugloring installieren lassen!



KUGLER

KUGLORING

Moderne Technik vereint mit Eleganz und Stil.
Kugler hat in über 100jähriger Erfahrung und For-
schung für Sie einen Armaturen-Stil geschaffen, der
den Anforderungen von Bedienung und Unterhalt in
allen Beziehungen gerecht wird. Anpassung der
Formen an die natürlichen Bewegungen der Hand,
Ausschaltung jeglicher Stopfbüchsen, Einfachheit
der Montage, dies sind die Merkmale, welche uns
bei der Ausarbeitung des neuen KUGLORING-
Programms begleitend waren.
Wünschen Sie qualitativ hochwertige Armaturen,
verbunden mit den letzten Neuheiten des Komforts?
Dann wählen Sie für Ihre sanitären Installationen
KUGLER-ARMATUREN!



Metallgiesserei und Armaturenfabrik AG., La Jonction, Genf
Neumühlequai 32-34, Zürich