

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 68 (1959)
Heft: 10

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: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Announces: 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. 10 Basel, den 5. März 1959

Erscheint jeden Donnerstag

68. Jahrgang 68e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 5 mars 1959

N° 10

Das Fremdenverkehrsjahr 1958

Soeben sind die ersten vorläufigen Ergebnisse der Eidg. Fremdenverkehrsstatistik für das Jahr 1958 veröffentlicht worden. Es war zu erwarten, dass sie nicht mehr an diejenigen des Vorjahres heranreichen würden, doch sind sie weniger enttäuschend ausgefallen, als man zu Beginn des Sommers, nachdem sich die ersten Auswirkungen der französischen Devisenmassnahmen zeigten, zu befürchten Anlass hatte.

Das Gesamttotal der Logiernächte hat sich von 25,4 auf 25 Millionen vermindert. Auf Ausländergäste entfielen 13,3 Millionen Logiernächte und auf Gäste aus dem Inland 11,7 Millionen. Vergleichlich mit 1957, verringerte sich die Zahl der Logiernächte der einheimischen Besucher um 261 000 oder 2,2%, jene der ausländischen Besucher um 157 000 oder 1,2%, und die Gesamtzahl der Übernachtungen, die seit 1950 ständig - von 1956 auf 1957 sogar um mehr als 1 Million - zugenommen hatte, ging um 418 000 oder 1,6% zurück.

Was besagen diese Ziffern? Haben wir es hier mit einem Tendenzumschwung im schweizerischen Fremdenverkehr zu tun? - Betrachten wir zunächst die einheimische Komponente der Fremdenverkehrsfrequenzen. Bemerkenswert ist, dass an der Gesamteinbusse an Übernachtungen der Logiernächteausfall schweizerischer Gäste mit fast zwei Dritteln beteiligt ist. Dass konjunkturelle Gründe - die eingetretene leichte Verschlechterung der Wirtschaftslage - hierfür verantwortlich sind, ist kaum anzunehmen. Jedenfalls war die Reiselust bei den Schweizern unvermindert stark, nur scheint sie im vergangenen Jahr in vermehrtem Masse ausländischen Reisezielen zugute gekommen zu sein. Eine sehr grosse Zahl von Schweizern hat die Gelegenheit benützt, mit dem Besuch der Brüsseler Weltausstellung noch eine ausgedehntere Ferienreise zu verbinden. Die aussergewöhnlich stark fortschreitende Motorisierung begünstigte ebenfalls die Verwirklichung von Ferienplänen mit vorwiegend fernen Reisezielen.

Dank dem Flugzeug werden heute Reisen nach fernen Ländern offeriert, die selbst für den weniger bemittelten Touristen erschwinglich sind. Wie unsere Berge und Seen auf die ausländischen Besucher eine starke Anziehungskraft ausüben, so sehnen sich viele Schweizer nach dem Meer. Es liegt im Wesen des Fremdenverkehrs, dass er nicht im «sens unique» verläuft. Also wollen wir uns nicht beklagen, dass die Schweizer hinausgehen, solange die Ausländer zu uns kommen.

Nun sind allerdings 1958 auch die Ausländer weniger zahlreich in die Schweiz gekommen als im vorherigen Jahr, obschon der internationale Reiseverkehr eine beachtliche Ausweitung zu verzeichnen hat. Bei näherer Betrachtung ist aber der bescheidene Rückgang keineswegs alarmierend. Der Reiseverkehr entwickelte sich aus den einzelnen Ländern sehr unterschiedlich. Bedeutend schwächer vertreten als vor einem Jahr waren von den wichtigsten Gästegruppen die Besucher aus Frankreich (-576 000 Logiernächte) und den Beneluxstaaten (-162 000). Auch britische Touristen kamen etwas weniger zahlreich (-33 500 Übernachtungen). Dagegen waren die Gäste aus Deutschland (+347 000) und den aussereuropäischen Gebieten (+243 000) wesentlich stärker vertreten.

Der starke Rückgang der Übernachtungen französischer Gäste, der vor allem jene Regionen und Orte betroffen hat, die traditionell von der französischen Kundschaft bevorzugt wur-

den, bedarf keines langen Kommentars. Die in der zweiten Maihälfte erlassenen einschneidenden Devisenrestriktionen mussten sich zwangsläufig sehr ungünstig auf den Reiseverkehr aus Frankreich nach der Schweiz auswirken, der vielleicht infolge des überhöhten Preisniveaus dieses Landes, gemessen am offiziellen Wechselkurs, in den letzten Jahren eine aussergewöhnliche Intensität aufwies, so dass nun der Rückschlag um so empfindlicher ausfiel. Ohne die Beschränkung der französischen Reisedevisenzuteilung wäre wohl kaum ein Rückgang der Übernachtungen französischer Gäste festzustellen gewesen. Damit hätte sich aber wohl das Bild grundlegend geändert, indem im schweizerischen Fremdenverkehr überhaupt kein Rückschlag eingetreten wäre. Stellt man ferner in Rechnung, dass durch die Brüsseler Weltausstellung und in vermindertem Masse auch durch Lourdes eine gewisse Richtungsänderung des internationalen Tourismus bewirkt wurde, die unvermeidlich war, so darf man mit dem Ergebnis des Fremdenverkehrsjahrs 1958 zufrieden sein.

Vor allem wird man sich darüber freuen können, dass die Übernachtungen nordamerikanischer Gäste im Jahre 1958 um 135 000 oder 11% zugenommen haben. Dies dürfte zeigen, dass sich die Schweiz jenseits des Ozeans als Reiseziel steigender Beliebtheit erfreut. Es spricht sich zweifellos bei den Amerikanern immer mehr herum, dass die Schweiz unter den

Problèmes de la production et de la vente des vins suisses dans les hôtels et restaurants

Les problèmes viticoles et vinicoles sont à l'ordre du jour puisque le Conseil fédéral vient de prendre un arrêté modifiant quelque peu le statut du vin. Il a, entre autres, supprimé la phase encourageant la reconstitution des vignes en cépages rouges, mais, par contre, il a étendu la participation de la Confédération à l'encouragement de la qualité au contrôle de la maturation du raisin. D'autre part, les subventions ne sont plus accordées que si le contrôle de la vendange s'applique à tous les produits que les viticulteurs d'une certaine importance mettent sur le marché. Disons enfin que la zone viticole proprement dite a été réduite aux parcelles classées dans les catégories A ou B et que des contraventions sont prévues pour les vigneron qui planteraient de la vigne en dehors de la zone viticole. Il n'y aura plus de subsides d'arrachage hors de la zone viticole pour les vignes plantées et reconstituées après le 1^{er} janvier 1957.

On voit que les autorités fédérales se préoccupent constamment de la qualité des vins qui avait subi le contrecoup d'une culture extensive dans les lieux et sur des terrains qui ne se prêtent pas spécialement à une production de bonne qualité.

L'on sera peut-être surpris de constater que l'encouragement à la reconstitution de la vigne en cépages rouges a déjà pris fin, alors que ces dernières années la consommation du vin s'est élevée à plus de 1,7 million hl, consommation en accroissement de quelque 300 000 hl sur celles de 1947 à 1948, augmentation due à l'accroissement de la population et aux meilleures possibilités de gain. Chacun sait que l'on consomme chez nous deux fois plus de vins rouges

européens Reiseländern hinsichtlich Komfort und Verpflegung sowie Aufmerksamkeit in der Betreuung des Gastes in vorderster Linie steht und vor allem im Vergleich zum Gebotenen sehr preiswürdig ist. Auch die landschaftlichen und kulturellen Reize unseres Landes bilden selbstverständlich für den Amerikaner eine Attraktion. Von solchen Dingen und nicht davon, ob in der Schweiz Kreditkarten honoriert werden, hängt es ab, ob der Amerikaner sich zu einem «trip to Switzerland» entschliesst.

In einem entscheidenden Punkt ist nun allerdings das Fremdenverkehrsergebnis des Jahres 1958 unbefriedigend. Die Bettenvermehrung ist auch in diesem Jahr nicht zum Stillstand gekommen. Und nun zeigt sich, dass schon ein kleiner Rückschlag in den Frequenzen genügt (-1,6%), um die Besetzung der im Jahresmittel verfügbaren Betten von 47,5 auf 45,5% zurückzuführen zu lassen. Das ist die schlechteste durchschnittliche Bettenbesetzung seit 1952, obschon in der Zwischenzeit die Zahl der Übernachtungen um nahezu 3,4 Millionen zugenommen hat. Berücksichtigt man die Entwicklung der Kostenfaktoren - Preise der Lebensmittel und Löhne -, so wird man zum Schluss gedrängt, dass sich die wirtschaftliche Lage der Hotellerie - gesamthaft gesehen - im Jahre 1958 nicht unbedingt verschlechtert hat, trotz Frequenzen, die nur wenig hinter den Rekordzahlen des Jahres 1957 zurückstehen. Die diesjährigen Wintersportfrequenzen berechtigen indessen zur Hoffnung, dass im Fremdenverkehrsjahr 1959, besonders wenn im Gefolge der französischen Währungsmaßnahmen ein Abbau der Devisenrestriktionen Platz greifen sollte, die Frequenzkurve wieder eine aufsteigende Richtung einschlagen wird.

que de vins blancs et que, ces dernières années, le 60% des vins bus dans notre pays provenaient de l'étranger. Par suite de la récolte déficitaire de 1956/57, la consommation des vins indigènes n'a atteint l'année passée que 500 000 hl environ. Comme la proportion entre les surfaces cultivées en cépages rouges et en cépages blancs est de l'ordre de 15 à 85%, il semble qu'il y ait en Suisse encore beaucoup de place pour les cépages rouges, sans que des problèmes de vente doivent se poser pour les viticulteurs et le commerce du vin.

Le cas de la Dôle

Nous avons exposé dans le dernier numéro de l'Hotel-Revue - à la suite de la conférence organisée par l'OPAV à l'intention de la presse professionnelle - les efforts, qui avaient été faits par les producteurs valaisans pour s'adapter au goût des consommateurs. La reconstitution des vignes en cépages rouges a été accélérée en 1958 la production de vins rouges était déjà, rien que pour le Valais en augmentation de 15 000 hl. En comparaison des chiffres cités ci-dessus de la consommation des vins en Suisse, il ne s'agit évidemment que de quantités qui pourraient paraître négligeables, mais il convient cependant d'attirer l'attention, spécialement des hôteliers et des restaurateurs sur cette évolution.

Les cépages rouges plantés en Valais sont essentiellement des Pinots noirs et des Gamays dans la proportion de 2/3 et 1/3 et des mesures ont été prises par les autorités pour garantir la qualité. Ainsi, le Conseil d'Etat du canton de Valais

a édicté le 23 septembre 1958, un arrêté concernant la protection de la Dôle. Il prévoit que sous la désignation «Dôle» ne peuvent être vendus que des vins rouges de qualité produits en Valais. La Dôle est le vin obtenu du plant Pinot noir et d'un Gamay de qualité. Cette notion de qualité est confirmée par le fait que, pour l'année 1958, seules les vendanges de Pinot ou de Gamay atteignant 85° Oechsle et plus peuvent être admises pour l'appellation Dôle.

Les Pinots et les Gamays qui n'ont pas atteint ce nombre de degrés ne pourront être utilisés pour faire de la Dôle et devront être vendus sous un nom particulier qui n'est pas encore trouvé.

Un vin qui ne provient que de raisins de Gamay ne peut être vendu que sous l'appellation «Gamay» et le Pinot noir doit être pur pour porter fièrement ce nom.

Les producteurs-encaveurs ne peuvent utiliser l'appellation «Dôle» que pour les vins contrôlés par le laboratoire cantonal et l'autorisation d'utiliser cette appellation ne sera accordée que sur la base de l'indication précise des surfaces plantées en Pinot ou en Gamay et après estimation de la récolte par l'inspecteur du vignoble. On voit donc qu'au stade de la production, la réglementation est sévère et que les bases de garantie de qualité existent. On regrettera simplement que les proportions de Gamay et de Pinot entrant dans la composition de la Dôle n'aient pas été précisées plus exactement. De ce point de vue, la bonne Dôle demeurera - comme nous le faisons remarquer un connaisseur - le reflet de la conscience professionnelle du marchand de vins ou du producteur-encaveur. On veut souhaiter qu'une saine émulation entre les négociants en vins fasse augmenter dans la Dôle le pourcentage de Pinot noir et diminuer le pourcentage de Gamay. Pour la récolte 1958, il y a suffisamment de Pinot noir pour estimer que les proportions seront judicieuses, mais l'on ne peut s'empêcher d'éprouver un certain scepticisme pour l'avenir, si l'on devait connaître de mauvaises récoltes.

Le problème de la vente

Si nous avons insisté sur le cas du Valais, c'est parce que nous avions des données précises sur la situation actuelle, mais la même tendance est constatée à des degrés plus ou moins prononcés chez tous les viticulteurs suisses, qu'il s'agisse de la Suisse romande ou de la Suisse alémanique.

La consommation étant, répétitions-le, de 2/3 de vins rouges et de 1/3 de vins blancs, pourquoi la production et le commerce des vins éprouve-t-il quelques craintes quant à l'écoulement de ces quelques centaines de milliers de litres de vins rouges supplémentaires? C'est qu'elle rencontrera probablement de légers obstacles:

Le 1^{er} est celui de l'habitude que les consommateurs ont prise des goûts des rouges étran-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Le procédé dictatorial des fabricants de cigarettes	3
Fluggastgebühr in spe	3
L'assurance-vieillesse à l'étranger	4
Verstärkter Ausländerbesuch im Dezember	4
Zum Tode von Verkehrsdirektor Dr. E. Schütz	4
Impressions tunisiennes par Bojen Olssonner	6
Generalversammlung des Basler Hotelier-Veretns	7
Chronique genevoise	8
Der Zürcher Lehrlingswettbewerb - ein voller Erfolg	22

gers, italienen, französischen, tyrolern, die sind in unserem Lande in den letzten Jahren in den Vordergrund getreten. Es ist unbestreitbar, dass der Konsument, der nicht ein Gourmet, sondern ein Kenner ist und der die Gewohnheit hat, die besten Weine zu trinken, sich nicht für die gewöhnlichen Weine interessiert, sondern für die Weine der «Côte de Rhône», der «Côte de Valpolicella», der «Côte de Calter», der «Côte de Valpolicella», etc. a. beaucoup de peine à changer de coutume et à se familiariser à un goût qui lui est étranger. Il lui faudra un certain temps pour s'assimiler et, s'il a toujours à portée de main le vin auquel il était accoutumé précédemment, il risque fort d'y revenir. Il y a donc en 1^{er} lieu un problème d'éducation. Pour le Valais, l'office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne a été bien inspiré d'entreprendre une vaste campagne publicitaire pour attirer l'attention des consommateurs, et les inciter à goûter des vins du pays.

Mais le second obstacle est celui du prix. Etant donné les prix du terrain, les frais de production extrêmement élevés de nos vins en raison du coût de la main-d'œuvre et des frais généraux, les vins suisses se vendent forcément plus cher que les vins étrangers. Pour la consommation courante, il y a donc des questions d'ordre budgétaire qui entrent en ligne de compte. L'on ne pourrait y remédier que par une qualité exceptionnelle qui justifie une différence notable de prix. Mais là encore le «consommateur d'habitude» n'y sera pas sensible et seul le connaisseur consentira à augmenter sa dépense pour un produit de qualité plutôt que de dépenser moins et ne boire qu'un vin très ordinaire. Cette remarque vaut aussi bien pour la vente dans les hôtels, restaurants, débits de boisson que dans les épiceries ou les magasins.

La question des prix dans les hôtels et les restaurants

Les prix de vente des vins dans les hôtels et restaurants ont déjà fait couler beaucoup d'encre et nous reconnaissons qu'il s'agit là d'une question extrêmement délicate à traiter.

Dans leur numéro du 11 février 1959, les «Nouvelles Howeg» ont publié sous la plume du directeur de cette coopérative d'achat, M. E. Senn, un article sur «La nouvelle situation du marché vinicole et la profession gastronomique», c'est-à-dire les hôtels, restaurants, cafés, etc. Le directeur de la Howeg attire l'attention d'abord sur la régression constante de la consommation de vin par tête d'habitant, ainsi que sur la déviation de la vente des vins et des alcools qui a tendance – après avoir été le quasi-monopole des établissements publics de passer de plus en plus entre les mains du commerce de détail ou des grands magasins et sociétés de consommation. Ce mouvement est dû dans une large mesure à la question des prix. Le consommateur qui a vu les prix des vins atteindre dans les hôtels, restaurants et cafés des niveaux qui dépassent ses possibilités budgétaires et qui ne veut cependant pas renoncer à sa boisson coutumière l'achète chez les détaillants à des prix naturellement plus bas, car il s'agit de produits qui n'ont fort souvent pas la qualité de ceux qui sont

vendus dans les établissements publics et qui sont spécialement soignés et surveillés dans des caves adéquates. D'autre part l'épicier ou le commerçant a naturellement des frais généraux infiniment moins importants que ceux d'un hôtel ou café-restaurant.

M. Senn rappelle fort judicieusement que les établissements publics mettent à la disposition du client divers locaux où il peut se distraire, se détendre et se reposer tout en ayant de la société ou en retrouvant des amis. Le client loue ici d'abord sa place dans le local, place à laquelle il demeure parfois des heures entières en ne prenant qu'une modeste consommation. L'hôtelier et le cafetier fournissent non seulement met et boissons, mais la lumière, le chauffage, les journaux, les jeux, tous services accessoires qui paraissent tout naturels, mais qui représentent une somme de dépense appréciable. Ces services secondaires ne finissent-ils pas par devenir plus importants que la marchandise vendue et consommée? Il y a loin en effet entre nos exploitations hôtelières et les débits de boisson primitifs, tels qu'il en existe encore quelques exemplaires en France et en Italie.

De ce point de vue, nous ajouterons même que dans les grands hôtels, comme dans les boîtes de nuit présentant des attractions exceptionnelles, le prix de vente est sans aucun rapport avec le prix de revient de la consommation puisque dans ces établissements l'on paye surtout le cadre, le confort, l'atmosphère, le spectacle et que la consommation ne devient qu'accessoire. Ceci doit être répété inlassablement car il ne faut pas croire que les hôtels en question vendent le vin à des prix spécialement élevés. Au contraire le pourcentage de marge est en général moins fort qu'il ne l'est par rapport à celui appliqué par de plus petits établissements ou lorsqu'il s'agit de boissons réputées moins chères, telles que la bière ou des boissons sans alcool. Pour de telles entreprises, il est faux de prétendre qu'un abaissement des prix entraînerait une augmentation de la consommation, car souvent le client ne boit quelque chose que parce qu'il est moralement obligé de le faire. S'il s'agit des vins accompagnant les repas, le gourmet saura choisir les vins qui conviennent au menu qu'il a commandé et de petites différences de prix n'auront pas d'influence sur les quantités consommées.

Pour des nuances de prix plus marquées

Le problème du prix de vente des vins ne se pose cependant pas de la même façon pour tous les établissements ou pour les divers locaux d'un établissement. Les prix peuvent être différents pour un même menu, suivant qu'il est servi à la salle à manger d'un hôtel, au grill-room, au restaurant public ou éventuellement à la taverne. La vente des boissons est soumise à des règles identiques. Au stade le plus simple de la vente – et s'il n'y a pas de circonstances particulières (restaurants de haute montagne, etc.) – les prix de vente auraient avantage à être mieux nuancés sur la base des prix de revient et de la qualité. Il y a un

grand nombre d'hôteliers qui sont conscients de leur responsabilité dans ce domaine et qui se sentent liés aux producteurs. Leurs caves et la qualité des vins qu'elle contient font leur fierté et leur tiennent à cœur. Ceux là connaissent la valeur des choses et ils n'ont pas besoin de conseil en ce qui concerne la vente du vin.

Mais il y en a encore trop qui n'accordent pas assez d'attention aux vins qui figurent sur leurs cartes. Ils se contentent de l'échantillonnage courant et, sans se soucier de la qualité, pratiquent schématiquement les mêmes prix qu'un concurrent qui accorde tous ses soins à sa cave. Pourtant c'est dans ce domaine que l'hôtelier ou le restaurateur qui débite beaucoup de vins pourrait se distinguer intelligemment du détaillant qui vend du vin à l'emporter.

Pour en revenir à l'article des «Nouvelles Howeg» auquel nous faisons allusion plus haut, M. E. Senn rappelle que les prix des vins rouges du Valais n'ont pas encore été fixés, alors que ceux des vins rouges de Suisse allemande, par suite de la récolte record de l'année dernière, ont été ramenés au niveau de 1955. Et il conclut:

On peut dire que les conditions nécessaires à la normalisation des prix des vins existent. Il faudrait tout simplement que tous les milieux intéressés au commerce du vin tiennent compte de la situation du marché et soient raisonnables.

Ceci est valable non seulement pour le producteur et pour le commerce des vins, mais également pour la profession gastronomique. Elle a le devoir de faire profiter le client de toute la baisse des prix. Attitude indispensable pour s'assurer la confiance et la sympathie des clients et pour empêcher que les comparaisons de prix entre le commerce de détail et ceux d'établissements publics ne soient pas trop défavorables.

Tous les hôteliers et restaurateurs qui ne travaillent pas dans les conditions spéciales dont nous avons parlé ci-dessus auront donc intérêt à calculer très exactement leurs prix de vente pour les vins de la nouvelle récolte. Ils participeront ainsi à l'effort général qui semble fait pour éduquer le goût de la clientèle, pour faire connaître les vins du pays et pour assurer leur qualité.

Le SNCF prépare la saison 1959

Nous publions ci-après deux informations que nous avons trouvées récemment dans le grand journal parisien «Le Monde», elles sont d'intérêt touristique.

Voici la première:

«La SNCF vient de présenter l'un des six autorails «panoramiques» qui, à partir de juin prochain, circuleront sur les lignes Marseille-Nîmes-Clermont-Ferrand-Vichy; Marseille-Nice; Marseille-Digne, et Genève-Digne.

Les compartiments sont aménagés sur deux étages, celui de deuxième classe au niveau habituel, celui de première (quarante-quatre places) à un niveau surélevé et pourvu d'un confort particulier: sièges-fauteuils (suite page 3)

Kleines Bordbuch einer grossen Studienreise

Von unserem Mitarbeiter Werner Wymann (Fortsetzung)

Die Spatzen von Marienbad leben wie der Herrgott in Frankreich

Warum aber, wirst du, geehrter Leser, fragen, ausgerechnet die Spatzen?

Dieses, im wahrsten Sinne «geflügelte» Wort hat heute mehr denn je seine Berechtigung, denn auch ich selbst mag mich nicht erinnern, irgendwo sonst wohlgenährte und zutrauliche Spatzen gesehen zu haben, es sei denn noch – in Karlsbad!

Jede der beiden Bäderstädte hat eine Spezialität, und seit Jahrzehnten wird dauernd daran gearbeitet, die bezüglichen Rezepte zu verbessern, um einander übertrumpfen zu können! Marienbad erzeugt die berühmten «Marienbader Oblaten» – Karlsbad die nicht minder berühmten «Karlsbader Oblaten!» Beide Süßigkeiten haben das eine gemeinsam, nämlich, dass sie ausserordentlich knusprig sind, und selbst dem routiniertesten Oblaten-Kenner wird es kaum gelingen, eine solche zu essen, ohne dass Brosamen zu Boden fallen.

Wer durch die ausgedehnten Parkanlagen von Marienbad, dem weissen Bad im grünen Tal,bummelt, kann mit hundertprozentiger Sicherheit damit rechnen, bald jemandem zu begegnen, der ein oder mehrere, mit Goldstaniemal verpackte, viereckige Pakete unter dem Arm trägt oder auf einer Bank das köstlich munde, grosse Waffeln ähnliche, mit Schokolade gefüllte Gebäck aus Marienbad knabbert. Von den vielen tausend Besuchern des ausserordentlich schön angelegten Kurortes dürften diejenigen zu zählen sein, die ohne Oblaten den Ort verlassen!

Im derinst weltberühmten Kasino, wo die Kugeln der Roulette rollten, und das während Jahrzehnten so etwas wie ein «Réduit» des englischen und russischen Adels war (der englische König Eduard VII. hat hier für sich privat einen der wohl auch heute noch idealsten Golfplätze Europas angelegt), ist heute ein riesiges

Volks-Diätrestaurant eingerichtet und, um der zum Teil etwas leichten Kost nachzuhelfen, ist eine Oblate eben das Richtige!

Dasselbe gilt für Karlsbad – auch dort gehören die leichtverdaulichen Karlovsky-Oplatky zu den beliebtesten Naschwaren. Hier, allerdings, sind sie in Form und Geschmack ganz anders als in Marienbad. Ich habe bei der Fabrikation zugeschaut. Sehr einfach – sehr gut! Man nimmt:

Eier, Sahne, Zucker, Mehl und Vanille, mischt alles in «diskreter Weise» – was eben die Spezialität ausmacht – und bäckt daraus mittels der vor dem Käufer aufgestellten Brezelschalen ganz dünne, runde, ungefähr 18 Zentimeter messende Riesenzweifel. Dann bestreut man eine solche «Oblate» mit wenig feingeriebenen Mandeln und Haselnüssen, gibt Staubzucker darüber und legt eine weitere, leere Oblate darauf. Mit den Brezelschalen werden nun diese beiden Rondellen so zusammengescheitelt, dass der Zucker leicht karamellisiert. Die Oblate soll, wenn möglich, noch warm gegessen werden.

Nun heisst es nur noch aufpassen, dass die Spatzen, die in Scharen vor dem Geschäft auf dich als «Anfänger» lauern, nicht mehr von dem köstlichen, aber leicht abblätternden Gebäck erwischen als du selbst!

Im Moment sind die «Marienbader» grosse Mode und deshalb behaupten denn auch die dortigen Einwohner mit Stolz:

«Die Spatzen...» (siehe Überschrift!)

Eine orthodoxe Hochzeit

Der Oberkellner meines Hotels trägt heute seinen mit neuen Bügelfalten aufgetrischten Frack mit ganz besonderer Würde. Als über Siebzigjähriger gehört er zu den wenigen der «alten Schule», die ihre Spuren in

Ein Gast meint...

Gruss: gratis!

Es soll Hoteliers geben – vielleicht kennen Sie eher solche als ich –, die den Gast, sobald er einmal eingetroffen ist und einigermassen anständig und zahlungskraftig aussieht, lediglich als Logiernächtebetrachter betrachten.

Mit Genugtuung vermerken «diese Hoteliers» am Abend, dass soundsovielle Zimmer belegt sind, nahezu alle, und dass heute nacht als prominentester Gast das Filmsternchen Esmeralda Dingsda – wenn auch nur mit starker Preisreduktion – das Prunkappartement belegt. Das «andere» interessiert sie nicht, obwohl gerade das «andere» – womit sämtliche anderen Gäste gemeint sind – genau so berechtigt ist, im Hotel aufmerksam und persönlich behandelt zu werden wie diese zwar reizvolle, aber mit Trinkgeldern bekanntlich knauernde Esmeralda.

Der einzelne Gast ist für solche Hoteliers an und für sich Nebensache, solange ihr Haus besetzt ist. Er ist nur Statist im Hotelrummel, mit dem angenehmen Unterschied zur richtigen Theaterbühne, dass er nicht bezahlt werden muss, sondern selber zahlt. Und zwar nur mit starker Preisreduktion, ob er einen zusätzlichen Dienst der Freundlichkeit und Gastlichkeit erhält oder nicht. Weshalb sich also besondere Mühe geben?

Gelegentlich bewahrheiten sich Sprichwörter. Nicht ohne Grund, aber in diesem Falle z. B. «Wie der Herr, so's Gescherr». Auch die verschiedenen Hotelangestellten, die mit den Gästen in Kontakt kommen, vom Concierge und Oberkellner bis zum Zimmermädchen, sehen unter einer solchen Direktion in den Gästen lediglich die «Zähler». Eigenartig, wie rasch sich Grundsätze und Gepflogenheiten eines Chefs auf das Personal abfärben!

Wenn ein Gast am Morgen sein Zimmer verlässt, freut ihn der Gruss des zufälligerweise im Korridor stehenden Zimmermädchens. Allerdings würde seine Freude noch grösser sein, wenn das Mädchen ihn mit seinem Namen begrüssen würde. Aber, zugegeben, dazu braucht es eine gewisse Organisation und zudem ein gutes Gedächtnis; denn bis gestern bewohnte Mr. Goodwill das Zimmer 133 seit einer Woche. Ab heute ist es Monsieur La Fontaine, der aus dem 133 tritt. Ja, wie soll das Zimmermädchen wissen, wo der neue Gast heisst, der so gepflegt aussieht und leicht parfumierte ist? Wenn sie aber in Sachen Trinkgeld eine gute Erfahrung mit dem «Good Morning, Mr. Goodwill» gemacht hat, wird sie – es ist alles denkbar – sich schleunigst in der Réception erkundigen, wer sich unter der Parfumwolke verbirgt und wie lange der Fremde bleibt.

Das Zimmermädchen ist jedoch nur ein Musterbeispiel der Ausnutzungsmöglichkeiten des Gratissgrusses. Es betrifft dies auch den Concierge, den Zimmerkellner, den Portier, den Oberkellner, den Barman oder die Barmaid etc., hinauf bis zum Herrn Direktor oder gar zum Hotelbesitzer persönlich.

Im Gegensatz zum Verkaufsladen, in dem sich der Gast sagen wir durchschnittlich 15 Minuten aufhält und doch freundlich, lächelnd bedient wird, «kauft» der Gast im Hotel für viele, viele Stunden ein Stückchen «Heim». Um so mehr sollte im Hotel dem Gast unauffällig und unauffällig bewiesen werden, dass man sich nicht nur über die Anwesenheit seiner Brief-tasche oder seines Checkbuchs freut, sondern über die Ehre seines persönlichen Besuches.

Und sobald der Gast dies spürt, beginnt ganz automatisch die berühmte Mund-zu-Mund-Propaganda zu spielen, die, wie jeder Hotelier weiss, praktisch nicht bezahlt werden kann.

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit kosten effektiv nichts – nichts als ein kluges Lenken der Angestellten – scheint mir. Fügen wir noch hinzu, dass es in unserem Lande damit nicht gar so schlimm bestellt ist; doch gibt es immer wieder Fälle – Einzelfälle gewiss – wo ein Schuss zusätzlicher Freundlichkeit wohlthun wirken würde. Und diese Beispiele sind es, die dem Traveller die Feder in die Hand drücken. A. Traveller

aller Welt abverdient haben. Er ist «Ober» vom Kleint bis zur Sohle! – Nun führt er mich in einen kleinen Bankettsaal, um mir sein Meisterwerk – eine für vierzig Personen gedeckte Hochzeitstafel – zu zeigen. Ich gebe unumwunden zu, dass diese zu den gediegensten und schönsten Arrangements gehört, die ich in meinem an festlichen Tafeln nicht gerade armen Leben gesehen habe, und meine diesbezügliche Anerkennung liess die befrachte Brust des Belobten noch höher schwellen. Der Tisch, ja, der sei wohlgehalten, war seine Meinung; aber die Braut, die dort am Myrten umrahmten Teller sitzen werde, sei das reizendste Geschöpfchen, das er jemals bedient habe. Das will nun bei einem so alten «Hasen» wirklich allerhand heissen, und so mag man es mir denn nicht verargen, wenn ich hier ausnahmsweise meine beruflichen mit noch sympathischeren Beobachtungen ergänze!

– Also, marsch ab, in die Kirche, wo diese Wunderbraut bald ihr Jawort hauchen wird!

Das kleine, dem heiligen Vladimir geweihte Gotteshaus ist als ein «Bijou» unter allen Kirchen dieser Region bekannt. Wohl kommt sie in bezug auf Grösse und Gesamtausstattung nicht an die Prachtwerke der Kirchenbaukunst heran, die ich in Leningrad und Moskau gesehen habe; aber die Bezeichnung «Bijou» trägt sie zu Recht.

Der Bau ist ein Geschenk der Zarenfamilie aus Dankbarkeit für die Genesung eines ihrer Familienmitglieder in Marienbad. Auch der Zarewitsch suchte hier Heilung, bevor er ganz unter den Einfluss des dämonischen Rasputin kam.

Das Hauptstück, dem meine Bewunderung für den Moment gehört, ist der Altar, der im Jahre 1889 auf einem speziell gefederten, achtachsigen Wagen in dreisitziger Reise an die Pariser Weltausstellung gebracht und dort, neben dem Eiffelturm, als die grösste Sehenswürdigkeit betrachtet wurde. Anschliessend ist er dann nach Marienbad übergeführt worden und seither Gegenstand grösster Bewunderung geblieben. Der ungefähr sechs Meter lange und vier Meter hohe Altar besteht aus Heiligenbildern, die in reines Gold und Silber gefasst, mit herrlichen Edelsteinen besetzt und

wunderschönen Ornamenten aus Email oder Porzellan verziert sind.

Vor diesem Altar nun kniet «unser» Brautpaar und gelobt sich ewige Treue, die Hände über dem kostbaren Heiligtum – einer goldenen Krone – ineinander gelegt. Das Gesicht der Braut ist von mir abgewandt, so dass ich es nicht sehen kann. Dafür aber erlebe ich einen andern Höhepunkt: Aus der kleinen Nische über dem Altar ertönt, von einigen Sängern gesungen, ein Choral, wie er eben nur aus slawischen Kehlen erklingen kann – bald im Fortissimo wie Orgelfeifen, mit einem warmen, klangvollen Bass, dann wieder pianissimo – ein Sopran, der wie eine Engelstimme im Raume schwebt. Ich halte meinen Atem an – sei still – wir leben hier in einer Welt, so fern, so fern...

An der Quelle des «Pilsner Urquells»

Achtundsiebzig Länder auf dem Erdenrund importieren heute «Pilsner Urquell», das wohl «internationalste» Bier der Welt. Mehr als achtzig Prozent der gesamten Jahresproduktion der Pilsner Brauereien gehen nach «westlichen» Ländern. Eine halbe Million Liter pro Tag trägt ausschliesslich die Marke «Pilsner Urquell»! Wir sehen also, dass der Tischnachbar am Anfang meiner Erzählungen mit seiner Liebhaberei für diesen köstlichen Gerstensaft kein Einzelfall ist!

Wer sich von Prag her kommt, auf einigen Umwegen nach dem in der Nähe von Pilsen gelegenen Saaz begibt, fährt in herbstlichen Tagen durch eine äusserst interessante Gegend. In unabsehbaren Feldern, alle mit einem ingeniösen, sechs bis sieben Meter



teuils réversibles, plancher insonorisant qui permet d'assurer l'isolement acoustique quel que soit le régime du moteur, vitres chauffantes concourant au maintien d'une bonne température et empêchant la formation de givre et de buée. Les vitres latérales sont en outre athermiques et légèrement bleues pour protéger les voyageurs du rayonnement solaire en absorbant une grande partie des rayons infra-rouges.

Les extrémités de l'autorail (vingt-deux places de deuxième classe à chaque extrémité) offrent également une excellente visibilité: larges fenêtres, cabines de conduite transparentes avec cloisons et porte de verre.

L'éclairage est réalisé par tubes fluorescents. Le chauffage est assuré par distribution d'air chaud. Le même circuit de distribution d'air sert à la ventilation d'été. Sur le premier autorail de la série, est monté en outre à titre d'essai un groupe de refroidissement permettant la distribution d'air froid en été.

L'autorail - équipé de moteurs Diesel - peut atteindre une vitesse de 130 km/h (l'installation électrique a été en partie fournie par la compagnie Electro-Mécanique, succursale française de la BBC suisse).

La seconde a également traité au trafic ferroviaire: Les trains 1 et 2 circulant entre Paris et Bordeaux comportent depuis quelques semaines une voiture-bar comparable aux wagons de même type en service avec

le « Mistral » et le « Sud-Express », les quatre compartiments pour voyageurs étant toutefois de deuxième classe, non de première.

Autre différence: la Compagnie des wagons-lits a institué un nouveau système de service, destiné à satisfaire la clientèle du chemin de fer qui désire une formule plus simple que les menus offerts dans les voitures-restaurants.

Dans cette voiture-bar - ou plutôt snack-bar - les voyageurs pourront se faire servir au comptoir des consommations, des sandwichs, des plats froids (jambon, poulet, fromages, fruits, pâtisseries...) et même quelques plats chauds de préparation très simple (œufs au jambon, omelettes, grillades).

L'essai actuel se prolongera jusqu'au 31 mai. On prévoit que des voitures semblables - le parc en comprendra onze - seront mises en service sur les lignes Paris-Dieppe, Marseille-Bordeaux, Strasbourg-Lyon et Bordeaux-Hendaye, à l'occasion de l'entrée en vigueur des horaires d'été.

La SNCF fait on voit bien - son possible pour attirer des touristes français et étrangers et il va sans dire que dans un pays où l'automobile prend de plus en plus d'extension et de terrain vis-à-vis du chemin de fer, ces efforts sont aussi nécessaires que spectaculaires.

Dr W. Bing

taux officiel pour les avances sur nantissement de 3,5 à 3%. Les taux d'escompte spéciaux pour les effets afférents à la constitution de stocks ne se trouvent pas directement modifiés par cette décision. La fixation de ces taux dépendra d'une convention particulière entre le Département fédéral de l'économie publique et l'Association suisse des banquiers.

Depuis quelques mois, le marché suisse de l'argent et des capitaux connaît une augmentation continue de la liquidité. Cette expansion croissante des disponibilités est devenue de plus en plus manifeste depuis le début de l'année 1959. Les taux d'intérêt pour les fonds à court terme sont en partie descendus nettement au-dessus du niveau du taux officiel d'escompte appliqué jusqu'ici. De même, les taux pour les fonds à moyen terme et pour les titres de premier ordre ont subi une baisse sensible. Le rendement moyen des obligations de la Confédération est déjà inférieur à 3%. Devant cette évolution des taux d'intérêt, il est nécessaire de réduire le taux d'escompte et le taux pour les avances sur nantissement, si l'on veut que la Banque nationale ne se trouve isolée du marché en ce qui concerne ses taux. Par cette réduction, la Banque nationale acquiert en outre la liberté de mouvement désirée, en ce sens que le niveau réduit des taux lui permet, suivant l'évolution de la conjoncture ou l'état du marché, d'abaisser ou de relever les taux.

La mesure prise est destinée uniquement à adapter les taux officiels de la Banque nationale à ceux du marché. Elle ne vise aucun but de politique conjoncturelle puisqu'en dépit d'un certain fléchissement de l'activité économique, la situation de l'emploi continue à être favorable dans notre pays. On note une reprise dans le secteur de la construction.

La banque d'émission n'entend nullement, en abaissant les taux officiels, instaurer une politique de l'argent bon marché et d'octroi de larges crédits en vue de soutenir l'économie. Pour servir l'intérêt général, c'est-à-dire assurer notre équilibre économique, tout en maintenant un haut degré d'emploi, il faut au contraire empêcher une extension anormale du crédit. Il est dès lors recommandé aux instituts de crédit de faire preuve de toute la prudence voulue et de considérer avec soin les nécessités économiques lorsqu'il s'agit d'utiliser les moyens abondants dont ils disposent, afin d'éviter une nouvelle mise à contribution excessive du marché des capitaux et ses conséquences fâcheuses, comme ce fut le cas en 1957.

Aufruf des Bundespräsidenten

für die Sammlung 1959 der Schweizer Auslandhilfe

Mehr als 14 Jahre sind nun seit Beendigung des Krieges in Europa verstrichen. In dieser Zeit wurde gewaltige Wiederaufarbeit geleistet. Trotz diesen grossen Anstrengungen herrscht in den durch den Krieg betroffenen Ländern noch sehr viel Elend. Noch heute leben unzählige Flüchtlinge, Heimatlose, vollständig mittellos in Lagern. Greise, Alleinstehende und auch junge Menschen, die ihren Weg noch suchen müssen, werden dadurch am meisten betroffen. In gewissen Gegenden ist es der schwergeprüften Bevölkerung noch nicht gelungen, ihre Behausungen wieder aufzubauen und nicht fern unseren Grenzen leben Menschen noch heute in der allergrössten Armut.

Kann uns diese Not gleichgültig sein? Gewiss nicht. Unser Volk hat sich immer aktiv an der Hilfe zugunsten der Länder und Gebiete, die vom Krieg besonders heimgesucht worden sind, beteiligt. In den letzten Jahren konnte die Schweizer Auslandhilfe (Europahilfe) zur Verwirklichung eines grossen Wiederaufbauprogramms Wesentliches beitragen. Sie hat sich nicht auf Spenden beschränkt, sondern hat mit verschiedenen Ländern, so vor allem auch mit den Hilfebedürftigen direkt, zusammengearbeitet, um die Unterbringung der Flüchtlinge, den Wiederaufbau der Dörfer und die Erziehung und Ausbildung der Jugend zu erleichtern.

Viel wurde bereits geleistet, aber trotzdem bleibt noch sehr viel zu tun. Es handelt sich heute vor allem darum, den älteren Flüchtlingen zu helfen, denjenigen, die sich in besonders schwierigen Lagen befinden, wie auch den Flüchtlingsgruppen, die sich ohne Hilfe der Nächsten keine neue Existenz aufbauen können.

Deshalb wenden sich die Schweizer Auslandhilfe einmal mehr an das Schweizervolk. Sie wird ihre grosse Aufgabe nicht fortsetzen und erfüllen können, wenn sie nicht die nötigen Mittel beschaffen kann. Wir empfehlen deshalb unseren Mitbürgern, diesem Aufruf an die Menschlichkeit, der in den nächsten Tagen an sie ergehen wird, in hochherziger Weise Folge zu leisten.

Der Bundespräsident
Chaudet

Le procédé dictatorial des fabricants de cigarettes

On se souvient qu'en novembre 1955, les fabricants de cigarettes avaient pris la décision unilatérale de ramener de 20 à 18% la marge pour la vente au détail, de réduire les ristournes et d'abréger les délais de paiement. Ces mesures n'avaient d'autre but que de faire endosser au commerce de détail le poids d'une amélioration des prix pour les fabricants de cigarettes.

On se souvient également de la résistance énergique et efficace des victimes de cette tentative qui refusèrent catégoriquement de voir leurs marges réduites au moment où elles devaient elles-mêmes faire face à une hausse de leurs frais généraux probablement plus forte que celle éprouvée par les fabricants de cigarettes. Devant les protestations soulevées par ce procédé dictatorial, les choses rentrèrent dans l'ordre. Les fabricants de cigarettes ne se tinrent pas pour battus, et, avec un groupe important de grossistes, ils revinrent à l'attaque en décidant de réorganiser malgré tout le marché des cigarettes. Ils prirent des décisions sans prendre contact, ni avec le commerce de détail, ni avec l'hôtellerie et la restauration ou d'autres branches qui jouent également un rôle important dans la distribution des cigarettes.

Après avoir réduit arbitrairement de 25%, la marge des grossistes en été 1958, les fabricants de cigarettes voulurent imposer des mesures équivalentes au commerce de détail, mesures qui étaient les répercussions inévitables des premières décisions. Pourtant il semble que les fabricants de cigarettes n'avaient vraiment pas besoin de telles modifications de marge puisque, selon l'annuaire statistique de la Confédération, le dividende versé par cette industrie a passé de 7,56% à 12,11% de 1951 à 1956, tandis qu'en 1956 le dividende moyen de l'hôtellerie n'était que de 2,82%.

Actuellement, les fabricants de cigarettes veulent remplacer la marge de 20% appliquée aux livraisons aux hôtels et restaurants par des rabais échelonnés de 15 à 22,5% selon le montant de la commande, le rabais antérieur de 20% au minimum n'étant applicable que pour une commande d'une valeur de 250 francs et plus.

Les associations de détaillistes, ainsi que celles de l'hôtellerie et de la restauration ont immédiatement protesté contre cette procédure unilatérale qui réduirait sensiblement les marges de vente des petits et moyens établissements. Des négociations ont été entamées avec les fabricants de cigarettes et le commerce de gros. Après plusieurs conférences, au cours desquelles les revendications de l'hôtellerie et du com-

merce de détail ont été énergiquement soutenues par l'Union suisse des arts et métiers, l'on a cherché un compromis supportable. Mais les fabricants de cigarettes ne voulaient pas démorner de leurs décisions primitives.

La nouvelle réglementation du marché des cigarettes constitue un abus flagrant de la puissance économique au détriment des autres secteurs de la distribution. Ceux-ci ne peuvent en aucun cas réduire leurs marges déjà modestes, alors qu'ils doivent faire face eux aussi à une augmentation du coût de la vie et des frais.

Les fabricants et les grossistes ont-ils agi d'une manière intelligente en s'aliénant par leur attitude intransigeante des groupes importants d'acheteurs. Certainement pas. Imposer si brutalement une réduction des marges à leurs intermédiaires sans compensation et sans que cela soit justifié par une rationalisation - c'est-à-dire en excluant sans égard les petits bureaux de vente - sont des manières d'agir que l'on ne peut tolérer dans notre économie. Cet abus du monopole et de la puissance économique crée une situation si désagréable que de nombreux grossistes ne participent qu'à contrecœur à ce jeu cruel.

Nous recommandons à nos membres, dans les circonstances actuelles, de refuser catégoriquement toute réduction de leurs anciennes marges et d'exiger l'application des anciennes conditions de livraison. Ils doivent s'en tenir à la marge minimum de 20%.

En vue de rationaliser le commerce, ils conviendrait de réduire les assortiments et de diminuer le nombre des marques. Un tel réclame des marques éliminées doit être évité.

Les associations de l'hôtellerie et de restauration, en commun avec celle du commerce de détail poursuivront leurs efforts pour rétablir les conditions antérieures et nous ne manquerons pas de tenir nos membres au courant des démarches qui seront entreprises et des résultats qui seront obtenus.

La Banque nationale a décidé d'abaisser le taux officiel d'escompte

La Banque nationale suisse communique: La direction générale de la Banque nationale suisse a décidé, le 26 février 1959, d'abaisser avec effet immédiat, le taux officiel d'escompte de 2,5 à 2% et le

Fluggastgebühr in spe

In der Dezembersonderung der eidgenössischen Räte hat Philipp Schmid-Ruedin den Bundesrat in einer «Kleinen Anfrage» ersucht, seine Stellungnahme zur Frage der Fluggastgebühren, die von der Hotellerie als eine Erschwerung des Reiseverkehrs betrachtet werden, bekanntzugeben. Nun liegt die Antwort des Bundesrates vor. Danach scheint nun festzustehen, dass diese Gebühr beschlossene Sache ist.

«Auf Grund der bisherigen Verhandlungen», führt der Bundesrat aus, «ist vorgesehen, von jedem ins Ausland abfliegenden Passagier eine einmalige Gebühr von Fr. 3.- und von jedem nach einem andern schweizerischen Flugplatz abfliegenden Passagier eine solche von Fr. 2.- zu erheben. Die Art der Erhebung dieser Gebühr bildet zurecht Gegenstand von Verhandlungen zwischen Flughafenhaltern und Fluggesellschaften, die bisher noch zu keinem Abschluss gebracht werden konnten.»

Aus der Begründung geht hervor, dass die Flughafenkantone Zürich und Genf dem Luftamt eine Revision der seit 1. Oktober 1949 geltenden Ordnung der Flughafengebühren beantragen, um die erhöhten Aufwendungen für den Ausbau der Flughäfen, der durch die grosse Verkehrszunahme und die Einführung grösserer Flugzeugtypen bedingt ist, durch eine entsprechende Erhöhung der Betriebseinnahmen kompensieren zu können. Um nun aber die Fluggesellschaften nicht durch eine Erhöhung der von ihnen zu tragenden Landegebühren im Hinblick auf ihre gegenwärtige finanzielle Beanspruchung in unzumutbarer Weise zu belasten, soll durch Einführung einer Fluggastgebühr die Heraussetzung der Landegebühren abgeschwächt

werden. Diese Massnahme rechtfertigt sich insbesondere im Hinblick auf die Schweiz, die allein auf den genannten Flughäfen 50-60% aller Landungen durchzuführen und damit allein auch den ebenso grossen Prozentsatz der über die erhöhte Landegebühr den Flughäfen zuzuführenden Einnahmen aufzubringen hätte.

Das hört sich fast überzeugend an. Es ist klar, dass die Kosten des Luftverkehrs vom Benutzer getragen werden müssen, soweit nicht die öffentliche Hand, ähnlich wie bei den Eisenbahnen, auf das Prinzip der speziellen Entgeltlichkeit verzichten will. Wenn also der Fluggast für die in seinem Interesse vorgenommenen Aufwendungen aufzukommen hat, dann kann man dagegen nichts einwenden. Nur wird man fordern müssen, dass dann diese Fluggastgebühr entweder in den Billettpreis eingeschlossen oder zum Flugpreis hinzu addiert wird, damit sich für den Fluggast keinerlei Komplikationen ergeben. Diese Minimalforderung dürfte sicher bei gutem Willen aller Interessierten erfüllt werden können.

WIR-Geld - immer noch ein gutes Geschäft

Diese Feststellung kann zweifellos ständig von denjenigen Leuten gemacht werden, die in irgendeiner erträglichen Funktion mit dem WIR-Wirtschaftsring zu tun haben. Die Sache ist nämlich für sie gänzlich einfach. Wenn sie ihren Umsatz vergrössern wollen, dann machen sie unter anderem folgendes Inserat

«Wir gewähren Ihnen zinsfreie WIR-Darlehen, rückzahlbar (inkl. Kostenbeitrag von Fr. 10.-)

ter hohen Stangen- und Drahtsystem versehen, sind Hunderte von buntgekleideten Männern, Frauen und Kindern damit beschäftigt, von stangenbohnenartigen Kletterpflanzen das «grüne Gold» der Tschechoslowakei - den Hopfen - einzubringen.

Mehr als die Hälfte dieser blumenartigen wie kleine Tannzapfen aussehenden «Früchte» wird getrocknet, gepresst und als höchstqualifizierter Rohstoff - auch für Schweizer Bier - exportiert. Der Rest findet seinen Weg in die beiden Bierbrauereistädte Pilsen und Budweis.

Wer das Alter eines Produktionsverfahrens angeben will, beginnt meist mit dem wohlklingenden Slogan: «Schon die alten Römer...» Beim Bier stimmt das aber nicht, ist es doch bekannt, dass bereits Jahrhunderte früher ein Rezept in Hieroglyphenschrift auf Stein eingemeisselt wurde für ein damals allerdings noch mit andern Grundstoffen gebranntes Bier. - Immerhin kann Pilsen für sich den Anspruch erheben, die älteste organisierte Bierbrauerei auf der Basis von Hopfen und Malz des «europäischen Altertums» in seinen Mauern besitzen zu haben.

Wie ich in meinem Artikel über die Gaststätten in Prag gesagt habe, wurde in Böhmen schon im 11. und 12. Jahrhundert die private Bierbrauerei betrieben. Dokumente erwähnen, dass im Jahr 1295 innerhalb der Stadtore bereits 25 Bürger das verbriefte Recht hatten, Bier zu brauen und auszuschenken. Von dieser Zeit an war die Brauerzunft während Jahrhunderten eine wahre Dynastie. Starb ein Geschlecht aus, so erlosch auch automatisch das Braurecht. Die Chronik weiss von allerlei Ehebrüchen zu erzählen, die allein zu dem Zweck «unternommen» wurden, altverbrieftes Recht und damit verbundenen Wohlstand zu erhalten! -

Die Brauer hatten unter sich eine sehr strenge Kontrolle, um die Qualität ihrer Erzeugnisse hochzuhalten. Jährlich einmal musste jeder mit einem Fässchen seiner Hausmarke im alterhürdigem Stadthaus anrücken. Dort wurde er - erzählt die Chronik weiter - auf eine Bank aufgeschmalt, derweil sich das Hohe Preisgericht, bestehend aus Berufskollegen, aus ausgiebiger Degustieren seines Biers machte. Wurde das Getränk beim ersten Glas als gut befunden, so hatte der Prüfling die Chance, sich selbst von seinen Fässchen zu be-

freien und sich der zechenden Gesellschaft anzuschliessen. Fiel er aber durch, so bestand das Minimum der Strafe aus fünfundzwanzig Stockschlägen. Diese Prozeduren mögen dazu beitragen haben, dass das «Pilsner» heute noch zu den besten Gerstensäften gezählt werden kann.

Im Jahre 1842 - so beurkunden weitere Akten - schlossen sich die damals auf 252 angewachsenen Brauer von Pilsen zusammen, gründeten die erste, eigentliche Genossenschaftsbrauerei der Welt und deponierten die angeblich auch frühest bekannte Schutzmarke, nämlich «Pilsner Urquell». Der erste aus jenem Jahr stammende Braukessel zierte heute den Garten vor dem feudalen Gästehaus.

Sobald man durch das triumphbogenartige, monumentale Tor, das man sich eher als ein kleines «Versäultes» vorstellen könnte, schreitet, bekommt man unverzüglich eine Ahnung von der für diese Stadt so lebenswichtigen Industrie, wo Tausende direkt oder indirekt vom Bier «leben». Von lebenswürdigen Direktoren und dem leutseligen Ersten Braumeister begleitet, wandere ich durch diese riesige, neunzig Hektaren umfassende Fabrikanlage, insbesondere auch durch einen Teil der neuentstandenen Meter langen, in den Sandstein eingehauenen Kellereien.

Hier in Pilsen wird das köstliche Nass noch «nach alter Väter Sitte» gebraut. Bereitwillig gibt man mir die Fabrikationsgeheimnisse bekannt, die gar keine zu sein brauchen, denn die Rohprodukte, wie Pilsen sie zur Verfügung hat, sind eine Einmaligkeit: ganz speziell geeignetes, weiches Wasser, dazu Hopfen und Malz von einer Qualität, die Weltluft hat.

Der Betrieb ist trotz der Weitläufigkeit seinem uralten Prinzip der «kleinen Rezepte» treu geblieben. Und der Erste Direktor verwarft sich denn auch dagegen, einer «Bierfabrik» vorzustehen! Effektiv besteht das Ganze aus vierzehn einzelnen Brauereien unter demselben Dach, die, eine jede für sich - und das angeblich im Gegensatz zu der sonst üblichen, fabrikmässigen Herstellungsart - ihre «Bierwürze» kochen. Hierauf wird diese, nach gewissenhafter Analyse, in einem Rührwerk «verschnitten», um so die stets gleichbleibende Qualität zu erhalten.

Im riesigen Gärkeller stehen unabsehbare Reihen von 2200 Stück Holzbottichen - jeder 2500 Liter fassend - und jeder bis zum Rand gefüllt. In weiteren 96 Kellern, alle mit einer Temperatur von einem Grad über Null, befinden sich 6000 mächtige Lagerfässer, in welchen das nun erst als «Bier» bezeichnete Nass während dreier Monate ausreift.

150000 Fässer, vom kleinsten bis zum Riesenkäbel - und sämtliche in der eigenen Fassbinderei hergestellt - rollen, gefüllt oder leer, durch die Abfallabteilungen und finden ihren Weg hauptsächlich nach europäischen Ländern, wohingegen das «Flaschengeschäft» grösstenteils nach Übersee, in die Kolonien und den Fernen Osten geht.

In einem einzigen, raffiniert ausgeklügelten, fast vollständig automatisierten Arbeitsgang werden die Flaschen gewaschen, abgefüllt, verkorkt, auf 62 Grad erwärmt, dann wieder ebenso langsam abgekühlt, was eine vollständige Pasteurisation des Füllgutes bewirkt - und mit in sechs verschiedenen Sprachen bedruckten Etiketten beklebt. Dies alles mit einer täglichen Kapazität von gegen 600000 Flaschen!

In der Speditionsabteilung bekommt man eine Ahnung von der Verbreitung dieses köstlichen Getränks. Ganze Reihen von Kartons mit Aufschriften, die auf Reykjavik auf Island bis Honolulu und unzähligen Häfen kreuz und quer durch die Welt lauten, zeugen erneut von der Beliebtheit des «Pilsner Urquells».

Im wahrsten Sinne des Wortes genieße ich selbst in feuchtröhlicher Gesellschaft in der ehrwürdigen Gästestube des Unternehmens das Erzeugnis alter Tradition und vielen Fleisses. Das Bier zeichnet sich durch seine helle, kristallklare Farbe und einen leichten herben, ausgiebigen Hopfengeschmack. Dieser «Typ» ist - im Gegensatz zum ebenfalls beliebten «Münchener Typ» - das Charakteristische des «Pilsners», das ja bekanntlich auch in Frankreich, den Vereinigten Staaten usw. gebraut, aber qualitativ nirgends erreicht wird. Pilsner Bier, so belehrt man mich, soll in einer Temperatur von sieben bis höchstens zehn Grad getrunken werden, wodurch «seine Blume erst zur schönsten Blüte erwächst»!



★

Gordon's

Gin

stands supreme

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

in 6 gleichen Monatsraten, in bar (Sicherheiten erforderlich).

Anfragen (Rückporto beilegen) unter Chiffre 8-1125 an das WIR-Büro Winterthur.»

Auf diese Weise kommt einerseits mehr Geld in die WIR-Kasse, und zwar, wie wir sehen, *Bargeld*. Diese WIR-Darlehen sind nämlich in bar zurückzuzahlen. Die Zinsfreiheit ist ein reiner Lockvogel. Wohl bezahlt der Darlehensnehmer keinen Zins. Das Kapital wird aber von demjenigen verzinst, welcher sich aus diesem Darlehen als WIR-Mitglied bezahlen lässt. Wenn er sich das Geld auf sein Guthaben buchen lässt, dann hat er bekanntlich dafür eine Schreibgebühr zu entrichten. Da der Betreffende mit jeder Sicherheit das WIR-Geld weitergibt, müssen die Empfänger jeweils wiederum die Schreibgebühr entrichten, so dass schlussendlich für den WIR-Wirtschaftsring eine ansehnliche Verzinsung daraus resultiert.

L'assurance-vieillesse à l'étranger

Pour la XIII^e assemblée générale de l'Association internationale de la Sécurité sociale qui s'est tenue en mai 1958 à Londres, un rapport élaboré par M. R. J. Myers, chef actuaire de l'administration de la sécurité sociale des Etats-Unis et par M. A. Saxer, directeur de l'Office fédéral des assurances sociales, fut présenté aux délégués.

Sur la base de monographies procurées par 39 pays, il a été possible d'établir des comparaisons fort intéressantes entre les diverses institutions sociales nationales. Nous ne pouvons entrer ici dans les détails et nous nous bornerons à indiquer les principes fondamentaux auxquels s'en tiennent en général les institutions d'AVS de l'étranger. Nous nous sommes inspirés des données et commentaires contenus dans la Revue de janvier 1959 à l'intention des caisses de compensation, publiée par l'Office fédéral des assurances sociales.

On peut affirmer que depuis la Seconde Guerre mondiale, la législation sur l'AVS s'est développée au rythme de l'évolution de plus en plus rapide des assurances sociales. Cette évolution est caractérisée, dans les pays mêmes qui connaissent l'AVS depuis la fin du siècle dernier, par une refonte complète de leurs régimes ou par des réformes fondamentales. Ces révisions légales ont pour but d'étendre le bénéfice de l'assurance au plus grand nombre possible d'individus et de la coordonner avec d'autres branches de la sécurité sociale: assurance-invalidité, maladie, maternité, chômage.

On distingue deux sortes de régimes: les assurances traditionnelles et les assurances populaires généralisées.

Les premières sont destinées à des groupes sociaux ou professionnels bien déterminés. Elles ne s'étendent dans aucun pays à toute la population mais les salariés sont généralement tous assurés à l'inverse des travailleurs indépendants et des personnes sans activité lucrative qui demeurent sans protection. Dans ce régime les prestations sont échelonnées en fonction du revenu assuré, sur lequel les cotisations doivent être perçues.

Les assurances populaires généralisées, surtout apparues depuis la dernière guerre, contribuent à assurer en principe toute la population, sans exception. Elles se caractérisent par l'attribution de prestations uniformes et par un financement à la charge des fonds publics.

Quel que soit le régime choisi, l'adhésion à l'assurance est presque toujours subordonnée à un âge minimum entre 12 et 21 ans ou coïncidant avec le début de l'activité professionnelle.

Quelques pays seulement excluent les personnes dont le revenu dépasse un certain montant, surtout pour les travailleurs indépendants. On exige en revanche rarement des salariés qu'ils aient, pour être assurés, un salaire maximum ou minimum.

Les prestations sont presque toujours servies périodiquement et en espèces. Il s'agit en principe d'attributions individuelles. Elles sont généralement uniformes ou, mais plus rarement, composites. Dans ce dernier cas la composition est formée de montants de base auxquels s'ajoutent des suppléments pour les indigents ou pour les personnes déjà trop âgées lors de l'instauration de l'assurance. En outre, des suppléments sont très sou-

vent alloués en faveur des enfants mineurs, entretenus par le bénéficiaire.

Das Geschäft ist also unter dem Deckmantel der Zinsslosigkeit für den Wirtschaftsring glänzend. Aber nicht nur für den Wirtschaftsring als Organisation resp. als Geschäftsstelle ist das Geschäft hervorragend, sondern ebenfalls für jene, welche täglich in den Zeitungen unter dem Inseratteil WIR-Geld mit Einschlag suchen. Wenn es diesen Leuten nämlich gelingt, das mit Einschlag erworbene WIR-Geld entsprechend an den Mann zu bringen (lies WIR-Mann), haben sie ein ganz nettes Geschäft gemacht. Die Zeche bezahlen jene, welche zuviel WIR-Geld entgegengenommen haben und gezwungen waren, das Geld mit Einschlag weiterzugeben.

Wer unter solchen Umständen heute noch nicht gemerkt hat, dass das WIR-Geschäft auf jeden Fall bei den WIR-Geschäftsstellen – oder wie man sie auch nennt, Buchhaltungsstellen – liegt, dem sei empfohlen, die obigen Zeilen nochmals durchzulesen – vielleicht merkt er's dann.

La clause de l'âge minimum donnant droit aux prestations varie passablement d'une assurance à l'autre. La limite moyenne est de 65 ans. Elle fléchit en s'approchant de l'équateur. La limite d'âge des femmes est dans plus de la moitié des pays de deux à dix ans supérieure à celle des hommes. La différence la plus fréquente est de cinq ans. La limite s'abaisse, dans divers pays, dans des cas spéciaux: personnes occupées à des travaux dangereux, travailleurs de force, mineurs, invalides. Elle s'élève en revanche de cinq ans pour les agriculteurs dans quelques états.

Une possibilité assez fréquemment offerte est l'ajournement volontaire du début du droit de pension qui permet au bénéficiaire de recevoir plus tard une prestation plus forte. La plupart des assurances connaissent la condition d'un délai d'attente pour prétendre aux prestations, sous forme d'une durée minimum de cotisations, de domicile ou d'occupation. Le droit de cité ne joue de rôle, en général, que pour le calcul des prestations aux étrangers et pour le paiement des rentes à l'étranger. L'attribution de suppléments en faveur de personnes dont le bénéficiaire prétend avoir la charge est fréquemment soumise à la condition d'un entretien effectif. Quand il n'est pas égal pour tous, le montant des prestations se détermine en général en fonction du revenu, de la durée de cotisations ou d'occupation et des personnes à charge. Parfois des catégories de travailleurs bénéficient d'avantages particuliers (mineurs par exemple). Il arrive que le taux des prestations soit plus rapidement progressif pour les femmes, lorsqu'elles peuvent prétendre aux rentes quelques années avant les hommes.

Le financement est assuré par des ressources d'origines diverses généralement constituées par des cotisations des personnes assurées et des employeurs, par des versements des pouvoirs publics et par l'intérêt du fonds de réserve. La répartition diffère d'un pays à l'autre. La part des employeurs est généralement supérieure à celle des salariés. Dans la majorité des cas, les cotisations des employés et du patronat sont calculées en pourcentage du revenu. Quelques régimes connaissent des cotisations maximums et plus rarement des cotisations minimums. Quant aux contributions des pouvoirs publics, elles couvrent selon les pays soit la totalité des dépenses, soit certains éléments des prestations, soit une part proportionnelle des charges, soit le déficit.

La plupart des assurances sont gérées par des organismes indépendants de l'administration de l'Etat mais sous la surveillance de ce dernier. Les assurés et les employeurs doivent généralement collaborer à la gestion. Les régimes étrangers d'AVS offrent une grande diversité de systèmes. Des conclusions dans la comparaison de ces derniers sont difficiles à tirer étant donné les différences économiques et sociales entre les pays en cause.

C. Pète

Zum Tode von Verkehrsdirektor Dr. Eduard Schütz



Wer Verkehrsdirektor Dr. Schütz kannte, den rastlos tätigen, initiativen, vitalen und temperamentvollen Mann, hätte es nie für möglich gehalten, dass aus die Kunde von seinem Hinschied so unvermittelt, so plötzlich treffen musste, wie dies am 24. Februar letzthin der Fall war. Erschüttert stehen wir vor der Tatsache, dass ihn in London, wo er sich auf einer seiner üblichen Frühlingserreisen befand, der Tod ereilt hat und ihn aus einem Wirkungskreis riss, dem er sein Bestes gegeben und für den er sich auch aufgeopfert hat. Einer Grippe, die in England momentan heftiger auftritt als in der Schweiz, muss er zu geringe Beachtung geschenkt, seinem Körper im Dienste unseres Fremdenverkehrs offenbar noch Leistungen abgerungen haben, als er sich schon hätte ärztlicher Obhut anvertrauen sollen, so dass sich sein Herz den Komplikationen nicht mehr gewachsen zeigte und im entscheidenden Augenblick versagte.

Ungewöhnlich wie sein Hinschied war auch sein Leben. Wenn sich jemand rühmen durfte, ein Selbmademan, eine Persönlichkeit aus eigener Kraft und eigenem Holz zu sein, so sicherlich Dr. Schütz. Geboren am 7. März 1902 in Bern als Sohn eines Bürgers von Hasle (BE) und einer Berner Oberländerin, durchlief er die Schulen der Stadt Bern bis zur Handelsmaturität. Dies führte den Verstorbenen zur Universität; seine ursprüngliche Neigung, Musik zu studieren, musste er aufgeben. 1926 erwarb der Verstorbene das bernische Diplom für das höhere Handelslehramt und 1927 mit der Dissertation «Beitrag zur Geschichte und Ökonomie der stadtbarnischen Vorortsbahnen» den Dokortitel rer. pol. Journalistische Aufträge führten ihn anschliessend ins Ausland, bis er 1927 zum hauptamtlichen Gewerbelehrer an der Aargauischen Gewerbeschule in Aarau und 1929 zum Handelslehrer an der Zentralschweizerischen Verkehrsschule in Luzern gewählt wurde.

Wurde die luzernische Öffentlichkeit bald auf seine Qualitäten aufmerksam und lieb er auch verschiedenen Organisationen seine Mitarbeit, so trat er auch ins eidgenössische Rampenlicht, als er 1937 das Generalsekretariat des eidgenössischen Schützenfestes übernahm und hiermit eine Aufgabe fand, die seine grossen organisatorischen Fähigkeiten entfaltete und auch voll beanspruchte. 1940 wechselte er wieder zur Schule zurück und wurde 1943 zum Rektor der Städtischen Töchterhandelschule gewählt, die er jedoch schon im Frühling

1946 wieder verliess, als ihm die Leitung der Verkehrsdirektion Luzern übertragen wurde.

Als Verkehrsdirektor baute er sich seine Positionen systematisch auf, weitete sein Tätigkeitsgebiet ständig aus und prägte damit dem luzernischen Tourismus in den letzten 13 Jahren seinen persönlichen Stempel auf. Er setzte sich nicht nur unermüdet im In- und Ausland, in Europa wie in Amerika für die Förderung unseres Fremdenverkehrs ein, sondern sorgte auch durch die Ausgestaltung unseres Fremdenverkehrs, seiner Verkehrsverbindungen und seiner Attraktionen dafür, dass die Fremden gebotenen Leistungen fortwährend gesteigert werden konnten. Als Chef des Offiziellen Verkehrsbureaus hatte er den Verkehr mit Reise- und Verkehrsbeauftragten zu betreuen, unzählige Besuche zu empfangen, Verbindungen anzuknüpfen und zu pflegen, Sitzungen zu leiten und Besprechungen zu führen, wie den internen Betrieb zu organisieren – und dazu fand er noch Musse, in der Herausgabe von Schriften und Drucksachen schöpferisch tätig zu sein. Ferner lag die umfangreiche Administration der Internationalen Musikfestwochen in seiner Hand, leitete er die Seneschaffskommission und stand mit grösstem Erfolg den Luzerner Kursen für Fremdenverkehr vor, die recht eigentlich seine Schöpfung waren. Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine unterstand seit 1955 seiner Leitung, die Fachschulkommission der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, der Vorstand des Vereins Verkehrshaus der Schweiz und der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren schätzten ihn als tatkräftiges, erfahrenes Mitglied. In der Eidgenössischen Expertenkommission für Lärmbekämpfung arbeitete er in der Untergruppe für den Fluglärm, ferner in den Programmkommissionen des Schweiz. Kurzwelldienstes und des Schweizerischen Landessenders Beromünster mit. Im Groupement touristique franco-suisse vertrat er Luzern und sein Ausgabebereich und brachte dieses ebenfalls im Ausschuss für Verkehr der freisinnig-demokratischen Partei der Schweiz zur Geltung. Dem Rotary-Club Luzern gehörte er seit 1952 als überzeugter Rotarier an, und die Vorbereitung und Durchführung der International Rotary Convention im Mai 1957, an der er sich intensiv beteiligte, war ihm durchaus auch Herzenssache. Rege Beziehungen pflegte er mit seinen Skal-Freunden vor allem im Ausland.

Über diesen weiten beruflichen Kreis hinaus reichten seine militärischen Interessen. – Unbegreiflich, wie er daneben noch Zeit fand, sich wissenschaftlich zu betätigen, trat er doch als Verfasser der in mehreren Auflagen erschienenen «Wirtschaftskunde der Schweiz», eines «Grundrisses des Vertragsrechtes nach OR» und eines Bandes über die «Eisenbahnen im Dienste des Landes» hervor, ganz abgesehen von seiner Autorschaft an zahlreichen Broschüren, Berichten und Zeitungsartikeln.

Dr. Schütz war nicht immer ein bequemer, dafür aber ein Gerechtigkeit bemühter und vom höchstem Pflichtgefühl besetzter Chef. Was er von sich selbst forderte, verlangte er auch von seinen Mitmenschen – verlangte es mit jener Offenheit und Geradheit, die ihm nicht nur Freunde eintrugen. Was er als richtig und gut erkannt hatte, wusste er auch, Widerständen zum Trotz, meist erfolgreich zu vertreten, mochten sich die Resultate oft auch erst später einstellen. Wir alle sind dem Verstorbenen für seinen vorbildlichen Einsatz zu Dank verpflichtet – für einen Einsatz, der für ihn selbstverständlich war und der sich in Worten und Zahlen auch gar nicht festhalten lässt, weil er uneigennützig erfolgte. Ein ehrendes Andenken ist ihm deshalb gewiss.

oft.
Siehe S. 6: Erinnerung an zwei prominente Luzerner Verkehrsdirektoren.

Verstärkter Ausländerbesuch im Dezember

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Obschon die meisten voralpinen und auch verschiedene alpine Wintersportplätze über die Feiertage unter Schneemangel litten, hat sich der Fremdenverkehr im Berichtsmontat recht günstig entwickelt. Verglichen mit dem Dezember 1957, stieg die Zahl der Ankünfte in den Hotels und Fremdenpensionen um 20500 oder 8% auf rund 280000 und die Zahl der Übernachtungen um 66000 oder 6½% auf 1,106 Millionen, ein bis anhin in dieser Jahreszeit noch nie registriertes Ereignis.

Fremdenverkehr im Dezember 1957 und 1958

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
Hotels, Pensionen						
1957	128 492	129 941	258 433	487 900	552 508	1 040 408
1958	134 707	144 219	278 926	488 560	617 573	1 106 133
Sanatorien, Kuranstalten						
1957	1 822	907	2 729	111 963	52 594	164 557
1958	2 082	946	3 028	112 244	46 725	158 969
Total						
1957	130 314	130 848	261 162	599 863	605 102	1 204 965
1958	136 789	145 165	281 954	600 804	664 298	1 265 102

gebnis. Rund 618000 Logiernächte entfielen auf die ausländischen und 488000 auf die einheimischen Besucher, unter denen die berufstätigen Dauerwägen mit 131000 Übernachtungen vertreten waren. Während

sich die Frequenz der zuletzt genannten Gästekategorie um 7% verminderte, nahm jene der übrigen Gäste aus dem Inland um 3 und jene der Ausländer um 12% zu. Die aus dem Ausland zugereisten Besucher waren also massgebend am Aufschwung beteiligt, und zwar trugen fast alle Nationen zur Belebung bei, am meisten die Engländer (+18700 Übernachtungen), die Deutschen (+12100), die Nordamerikaner (+6700) und die Holländer (+6200). Auch die Franzosen waren erstmals wieder, wenn auch relativ nur wenig, zahlreicher als vor einem Jahr. Wie stets im Dezember, standen sie weit an der Spitze der ausländischen Besucher, gefolgt von den Gästen aus Deutschland, Grossbritannien, Italien, Belgien/Luxemburg und den Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Frequenzverlauf in den Wintersportgebieten

Die Wintersportgebiete und grossen Städte vereinigten gut drei Viertel der Übernachtungen auf sich und wurden durchwegs stärker besucht als vor einem Jahr. Am deutlichsten war der Aufschwung im Wallis, wo die Zahl der Logiernächte um 18000 oder 22% zunahm und mit 100000 einen neuen Dezemberhochstand erreichte. Angewachsen ist namentlich die Frequenz der britischen (+100%), der unter den Ausländern vorherrschenden französischen (+16%) und der schweizerischen Gäste (+13%). Über ein Drittel des Gesamtgewinns kam Saas-Fee zugute, das im Berichtsmontat rund 350 englische Studenten beherbergte und um 80% mehr Übernachtungen verzeichnete als im Dezember 1957. In Montana-Verma belief sich der Zuwachs auf 19, in Zermatt auf 16 und in Crans auf 4%. Von 100 verfügbaren Gastbetten wurden in

der ganzen Region durchschnittlich 42 beansprucht, gegen 37 im Vergleichsmonat des Vorjahres.

Wie im Wallis war auch im Berner Oberland eine kräftige Belebung des Fremdenverkehrs festzustellen. Der Rückgang der Aufenthalte französischer Gäste wurde durch die zahlreicher erschienenen Schweizer, Nordamerikaner, Engländer, Deutschen usw. weit mehr als wettgemacht. Das Total der Übernachtungen stieg im Vergleich zum Dezember 1957 um 17200 oder 19% auf 110000, und die durchschnittliche Bettenbesetzung erhöhte sich von 33 auf 38%. Der Zuwachs ist in erster Linie den über 1500 in- und ausländischen Teilnehmern der Schweizer Skischulleitkurse zu verdanken. Diese Kurse wurden vom 6. bis 19. Dezember in Grindelwald (1957 in St. Moritz) abgehalten, wo sich die Zahl der Logiernächte fast verdoppelte. Stärker besucht waren u. a. auch Gstaad, Adelboden, Kandertegg, Lenk und Wengen.

Gesamthaft betrachtet, verzeichnete auch die Hotelrie des Kantons Graubünden einen sehr befriedigenden Saisonbeginn. Obschon die Skischulleitkurse diesmal nicht in einem Bündner Wintersportplatz stattfanden, wurde das letztjährige günstige Dezemberergebnis leicht übertroffen. Die Zahl der Logiernächte, die vor einem Jahr um 15000 zugenommen hatte, stieg um weitere 4800 oder 2% auf 235000. Der Anteil der besetzten Gastbetten hob sich von 46 auf 48%. Dem Rückgang der Frequenz aus dem Inland stand ein Plus an Übernachtungen deutscher, englischer und holländischer Touristen gegenüber. Samnaun und das im Dezember 1957 mit einem überdurchschnittlichen Frequenzgewinn hervorgetretene St. Moritz meldeten eine Abnahme, die meisten übrigen Winterkurorte eine Zunahme der Hotelaufenthalte.

Ebenfalls an Bedeutung gewonnen hat der Wintersportverkehr in den Waadtländer Alpen. Dank des vermehrten Zustroms ausländischer, insbesondere französischer Touristen stieg die Zahl der Hotelaufenthalte in Chateau-d'Ox um 8, in Leysin um 21 und in der ganzen Region um rund 10% oder 4100 auf 47400. Diese Zunahme genügt allerdings nicht, um den Rückgang der Sanatoriumsaufenthalte in Leysin (-6500) wettzumachen.

In den zentral- und ostschweizerischen Winterkurorten verlief die Entwicklung uneinheitlich. Während aus Andermatt, Amden, Wildhaus und Braunwald we-

niger oder höchstens gleichviel Logiernächte gemeldet wurden wie vor einem Jahr, erfreuten sich die Hotels in Engelberg, den Flumser Bergen, Unterwasser, auf Melchsee-Frutt, Rigi und Stoos eines regeren Besuches. – Auch

in den grossen Städten

hat sich der Fremdenverkehr verstärkt, in Bern und Zürich um rund 2, in Genf um 4, in Lausanne um 8 und in Basel um 10%. In den drei zuletzt genannten Zentren führte der Zuwachs an Übernachtungen indessen nicht zu einer Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbesetzung, weil mehr Gastbetten zur Verfügung standen als im Dezember 1957.

Infolge der erneuten Abnahme der Sanatoriumsaufenthalte in Arosa, Montana und Leysin sank die Zahl der Logiernächte in den

Höhensanatorien und Kurhäusern

um 5600 oder 3½% auf 159000. Der Rückgang beschränkte sich diesmal auf die ausländischen Patienten, die um 11% weniger Übernachtungen auf sich vereinigen als vor einem Jahr. Da in den letzten zwölf Monaten weitere Heilstätten und Kliniken ihrer ursprünglichen Zweckbestimmung entfremdet wurden, stieg die Bettenbesetzung in den noch bestehenden Betrieben dieser Art etwas an.

Zebra-Kaffee – auch koffeinfrei



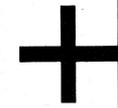
Täglich frisch per Post

«Zebra-Sport»-Pulverkaffee in Dosen. Gebrauchsfertig. Jeder bekannten Marke ebenbürtig.

Direktimporteure: Ka Tee Ka, Zürich 5
Telephon (051) 4231 31

Verwaltungsratssitzung. Ein klarblickender Hotelier sagt seine Meinung:

**Die Neuanlage,
die wir jetzt in der
Wäscherei brauchen,
ist derart wichtig,
dass nur ein
schweizerisches
Unternehmen
in Frage kommt.**



Für diese Ansicht sprechen folgende Gründe:

Die Offerte des Schweizer Unternehmens ist auf die exakten Bedürfnisse unseres Hotelbetriebes abgestimmt; die Berechnungen sind mit technischen Zeichnungen und Unterlagen untermauert —

Die Planung der neuen Wäscherei-Anlage trägt der tatsächlichen Situation an Ort und Stelle Rechnung —

Ich verkehre mit schweizerischen Fachberatern, die ihrerseits in direktem Kontakt mit der Fabrik stehen und bei nachträglichen Erweiterungen sofort in der Lage sind, auf meine Wünsche einzugehen. —

Sämtliche Waschautomaten und übrigen Wäschereimaschinen sind in erstklassiger

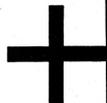
Ausführung nach neuesten Erkenntnissen gebaut und mit echt schweizerischer Präzision ausgeführt —

Die zuverlässige Montage-Arbeit, das Einhalten der Lieferfristen und danach exakte Instruktion unseres Personals, das sind m. E. weitere Momente, die für die Wahl eines schweizerischen Unternehmens entscheidend sind ...

Ja, das alles spricht für die Wahl eines schweizerischen Fabrikates, zumal die schweizerische Grosswaschautomaten-Industrie vor allen anderen die ersten brauchbaren Automaten auf den Markt brachte, und solche Grossanlagen selbst nach Deutschland, Frankreich, Schweden, Italien und nach dem Orient exportiert werden.

Als führende Unternehmen dieser Branche gelten die Waschautomatenfabriken: **Cleis** Sissach, **Ferrum** Rapperswil, **Schulthess** Zürich/Wolfhausen.

Diese Firmen dienen mit einem umfassenden Fabrikationsprogramm von Waschautomaten jeder Grösse, Schnellläuferzentrifugen, Schnellwaschautomaten u. Dampfabsaugemangen etc. Der Kunde hat volle Gewähr für das Einhalten der Garantieverpflichtungen u. für prompten Service.



Erinnerung an zwei prominente Luzerner Verkehrsdirektoren

Luzern darf sich ohne Überhebung rühmen, in den letzten 30 Jahren an der Spitze der Verkehrserhebung zwei Männer von besonderem Format gehabt zu haben. Es waren zwei grundverschiedene Menschen, voreerst Verkehrsdirektor **Luigi Pessina**, der gewiegte Diplomat, und hierauf Verkehrsdirektor **Dr. Schütz**, der impulsive Draufgänger. Über beiden haftet die Tragik, dass sie ihr Leben nach menschlichem Ermessen viel zu früh - 56 Jahre alt, 57 Jahre alt - und sozusagen plötzlich aushauchten. Es sei heute die Gelegenheit wahrgenommen, das überaus erspriessliche Wirken dieser beiden Exponenten des Fremdenplatzes Luzern, der ihnen soviel zu verdanken hat, kurz zu würdigen.

Bereits sind fünf Jahre verflossen, seit im Sommer 1954 das Herz von **Luigi Pessina**, ganz unerwartet nach kurzer Krankheit, zu schlagen aufhörte. Im Alter von nur 56 Jahren ist er in seiner Wahlheimat, in Zermatt, als Mitglied der Direktion der Hotel Seiler AG gestorben. Es sei daran erinnert, dass Luzern für L. E. Pessina 16 Jahre lang, von 1931 bis 1946, der Mittelpunkt einer überaus intensiven und vielseitigen, sich damals noch auf die ganze Zentralschweiz erstreckenden Tätigkeit als Verkehrsdirektor war. Leider hatte dieses Wirkungsfeld, das zahlreiche Ausländerinnen in sich schloss, auch seine demnünftigen Auswirkungen zufolge der Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre und der nachfolgenden Weltkriegskatastrophe. Diese allzu langen Schatten haben denn auch L. E. Pessina nach Kriegsende veranlasst, dem Ruf nach einem andern Wirkungsfeld Folge zu leisten. Der Höhepunkt seines Luzerner Wirkens war für L. E. Pessina die Zusammenarbeit mit dem damaligen Stadtpräsidenten **Dr. J. Zimmerli** zur Schaffung der *Internationalen Musikfestwochen* von Luzern, die im Jahre 1938 aus dem Nichts administrativ organisiert werden mussten und die derart konsolidiert werden konnten, dass sie die Kriegswirren glücklich überstanden und deren 20jähriges Bestehen im letzten Sommer gefeiert wurde. L. E. Pessina wirkte aber auch massgebend mit bei der Grundsteinlegung der internationalen, touristischen *Skal-Organisation* und beteiligte sich aktiv bei der Gründung des *Skal-Clubs Luzern* und *Zentralschweiz*, dessen einziges Ehrenmitglied er war. Er half tatkräftig mit bei der Durchführung des *Skal-Kongresses* in Luzern von 1935. Durch seine noblen Charakterzüge, seinen ihm als Lateineuropäer - aus Ligornetto im südlichen Zipfel des Tessins stammend - angeborenen Charme und seine Aufgewecktheit hat er sich in Luzern äusserst beliebt gemacht. Dank seiner Offenheit und seiner Anpassungsfähigkeit im Auftreten und Verkehr mit andern Menschen schuf er sich treue Freunde, die ihn nicht vergessen haben. Das Werk, dem er diene, und die Sache, die er zu vertreten hatte, standen ihm höher als persönliche Geltung. Er war ein Mensch edelster Prägung. Seine letzte grössere Leistung in Luzern war die treffliche Organisation der *American Leave Action*, die den Luzerner Hoteliers einen willkommenen Auftrieb am Kriegsende brachte. Sein Weggang von Luzern wurde allgemein bedauert. Die Fügung des Schicksals schenkte ihm nur noch wenige Jahre, bis er frühvollendet die Augen für immer schloss.

Seinem Nachfolger, Verkehrsdirektor **Dr. Eduard Schütz**, waren andere Perspektiven geboten, als er 1946 sein Amt in Luzern antrat. Die Welt atmete auf, und es galt, die durch den Krieg unterbrochenen Fäden wieder neu zu spannen. Impulsiv ging Dr. Schütz an die Arbeit und die sich aufwärts bewegenden Kurven der Frequenzen waren bei den Jahresrapporten vor einem staunenden Gremium das «cheval de bataille» des Verkehrsdirektors. Die Fortführung und der Ausbau der *Internationalen Musikfestwochen* stellte eine überwältigende administrative Beanspruchung an Dr. Schütz, und dies mitten in der Hochsaison, wo noch zahlreiche andere touristische Belange seiner Lenkung oblagen. Als Selbstaumdeiner wusste er seine Zeit haarscharf einzuteilen. Der Besucher wusste, dass er es mit einem Gesprächspartner zu tun hatte, dem die Minuten kostbar sind. Da gab es keine Präliminarien, sofort wurde auf den Kern der Sache gedrungen. Dabei war Dr. Schütz die Höflichkeit selbst, und er wusste auch sein Wort mit einem Spässchen abzurunden. Dem verheerend wirkenden Slogan, Luzern sei ausverkauft, wusste er mit Kurzschlussänderungen die Spitze abzubauen. Schwarz auf weiss konnte er nachweisen, dass seine minutiöse Organisation dem unangemeldet eintreffenden Touristen immer helfen konnte. Seine Informationsreisen nach Amerika halfen nicht nur der Frequenzsteigerung. Er verstand es, in äusserst interessanter und unterhaltender Art über seine persönlichen Erfahrungen mit Amerikanern zu erzählen. So berichtete er einmal von einer amerikanischen Journalistin, deren einziges Interesse an Luzern darin bestand, dass sie die genaue Zahl der auf dem See schwimmenden Schwäne wissen wollte. Dr. Schütz hat sich bleibende Verdienste geschaffen mit den von ihm persönlich geleiteten Luzerner Kursen für Fremdenverkehr. Zwei Ereignisse stehen bevor, dessen umfangreiche Vorbereitungen zum schönen Teil das Werk Dr. Schütz' waren: die Installation der *Wasserspiele* im Luzerner Seebecken, die im Frühjahr erstmals in Betrieb gesetzt werden, und die Eröffnung des *Verkehrshauses der Schweiz*, die im Sommer 1959 stattfinden wird. Dr. Schütz wird an diesen Festivitäten fehlen, und Luzern trauert um den verdienten Schaffer und den überlegenen Organisator. Doch sein Werk wird weiterleben.

W.

Umsatzsteigerung bei der Touropa

Die der deutschen Bundesbahn nahestehende Reise-gesellschaft *Touropa* in München hat 1958 ihren Umsatz gegen das Vorjahr um 14% erhöht und damit die 100-Millionen-DM-Grenze erreicht. Die Zahl der Touropareisenden hat sich dagegen nur noch um 4% auf rund 380 000 Personen vermehrt.

Daraus geht hervor, dass die Touropa-Reisenden durchschnittlich 263 DM ausgegeben haben gegen nur 232 DM im Vorjahr. Diese erfreuliche Entwicklung erklärt sich vor allem dadurch, dass die Touropa-Reisenden teilweise entferntere Reiseziele bevorzugten, bei denen die Bahnfahrt eine grössere Rolle spielt, teilweise aber auch dadurch, dass die Reisenden in ihren Zielen länger als 1957 blieben.

Am stärksten sind die *Seereisen* gestiegen, nämlich

Impressions tunisiennes

par Bojen Olsommer

Notre correspondant, M. B. Olsommer, a bien voulu nous communiquer, à l'intention de nos lecteurs, les impressions qu'il a rapportées d'un récent voyage qu'il a effectué en Tunisie. Nous sommes heureux de pouvoir publier ci-après quelques extraits de son récit de voyage. (Réd.)

A Tunis

La singulière et magnifique cité d'Afrique mentionnée par Léon l'Africain n'est accessible aux bateaux que par un étroit chenal débouchant dans le lac qui la baigne et où elle déverse ses égouts. Tunis est gorgée de population et ce vieux rendez-vous de pirates n'a jamais beaucoup changé. Tout ce qui est passé par là a laissé des traces dans les visages, dans les cheveux, le langage, le vêtement, les yeux, dans les voiles des femmes, dans les mœurs, dans les boutiques. C'est un cocktail de races, c'est un capharnaüm. Ici s'épouse l'Europe et l'Afrique, l'Occident et l'Orient. On s'y meut à l'aise en complet de ville aussi bien qu'en blue-jeans, en duffel-coat ou en burnous, et le hula-hoop y sévit comme ailleurs.

Mais ce qui frappe vraiment, c'est l'opposition entre une certaine classe de la population européenne ou européenne, logée d'ailleurs en partie à Sidi Bou Saïd, Marsa, Carthage ou Gammarrh; à qui il faut ajouter l'indigène digne drapé de la tonique arabe ou d'un compromis, gaudouira sur fantaisie - et d'autre part l'économiquement tout à fait pauvre qui hante la rue en haillons hétéroclytes, fonds de malles tunisiennes, restes d'uniformes français, surplus américains, à l'afût d'une piécette ou d'une cigarette. Certes le nouveau régime a chassé les mendiants. Mais tous ces pauvres bougres qui se précipitent pour cirer les chaussures ou refermer une portière, en sont bien proches.



Concert indigène à Kerkenna

Il est difficile à un Suisse de savourer sans arrière-pensée en bonne compagnie un excellent déjeuner - et la restauration, surtout aux mains des Français et des Italiens, est délicate et bon marché - quand il voit opérer un gosse ramasseur de mégots, ou devant la porte un dresseur de poubelles. C'est une épine dans sa conscience. Il se dit: pourquoi ces gens ne sont-ils pas dans le bled, dans la nature, pauvres mais dignes?

C'est qu'il y a en Tunisie plus d'un demi-million de sans travail, plus du septième de la population, laquelle frise les 4 millions? et s'accroît chaque année de 70 000 âmes. En ce moment même des tribus affamées, des tribus fouisseuses, refluent vers le Nord en se nourrissant d'herbes et de racines. On peut bien penser que les individus qui atteignent la Terre promise s'y cramponnent avec l'énergie du désespoir et y laissent leur fierté.

Toutes ces bouches à nourrir, quelle obsession. On comprend que le pays se soucie peu de savoir si nos montres sont à ancre ou à goupille. Il s'agit de manger.

Tunis à néanmoins beaucoup d'attraits. On s'attarderait dans cette enceinte dont peu à peu tombent les derniers remparts turcs ou maures, dans le grouillement coloré, fortement parfumé d'épices, tissé d'appels hachés ou chantants; dans les souks, dans la médina, dans la Kasbah. Pour se déplacer, le petit taxi à prix honnête, la quatre-chevaux rouge et blanche. Il y en a une nuée. Mais il faut se presser. Un taxi passant à vide, cela n'existe pas. A peine arrêté, il est pris d'assaut. Quand vous ouvrez la portière, les premiers fois, il se trouve toujours que par l'autre côté est entré un Arabe plus lesté, qui crie quelque chose de si étonnamment vindicatif, rauque et brusque, que vous n'insistez pas. Le kwaï du jukoka. Mais vous vous y faites, et avec un peu de pratique, comme le Pinguin débarqué à Titanopolis, vous bousculerez vous-même un indigène ou deux.

Pour ses besoins, la ville doit disposer d'un million de taxis. Or on vient de retirer plusieurs centaines de

*) 1956	musulmans tunisiens	3 384 000
	israélites tunisiens	58 000
	musulmans non tunisiens	86 000
	Français	180 000
	Italiens	67 000

um 165%, am zweitstärksten die *Flugreisen* (140%). Mehr als ein Drittel der Touropa-Reisenden fuhr ins Ausland. Nach Österreich fuhren 36 000 Personen, nach Italien 35 000, und 5500 Personen besuchten die Brüsseler Weltausstellung mit der Touropa. Teilweise waren die einzelnen Touropafahrten auf Monate im voraus ausverkauft, wie z. B. die Romreisen.

In den letzten zehn Jahren hat die Touropa rund zwei Millionen Reisende befördert. Der Umsatz der Gesellschaft hat sich seit 1953 mehr als verdoppelt. Wie aus den bereits vorliegenden Vorbestellungen hervorgeht, ist für die Wintersaison 1958-59 mit einer weiteren kräftigen Umsatzsteigerung zu rechnen. D.

licences, d'où pénurie. Ce sont surtout des Italiens qui sont frappés par cette mesure. Pourquoi? M. Bourguiba lui-même nous le dira sans ambages. Charité bien ordonnée... Un taxi fait vivre trois familles: celle du propriétaire, et celle de chacun des deux chauffeurs qui se relayent au volant. C'est le *struggle for life* dans son originelle simplicité.

On comprend aussi que les nombreux «assistants techniques» délégués par l'ONU, et ses institutions spécialisées, UNESCO, FAO, météorologie, alimentation et agriculture, travail, aviation civile, santé, au titre de l'aide aux pays sous-développés - on dit maintenant: en voie de développement, c'est plus poli - intéressent moins la Tunisie, malgré leurs titres éminents, qu'un viatique immédiat. (Sur une liste de 33 experts, je n'ai d'ailleurs relevé, à mon grand regret, que les noms de trois Suisses, M. K. Kraft, M. A. Saenger et Mlle R. Collomb.) Les missions et délégations qui se succèdent au Tunisia Palace, tenu par un de nos compatriotes, M. Tuor, passent presque inaperçues, et l'ambassadeur de France lui-même fait une rentrée discrète muni de contre-propositions de la France pour le statut de Bizerte. Mais que M. Jones, ambassadeur d'USA, rapporte dans sa serviette un message du président Eisenhower - assurément avec un chèque, on parle de 30 millions de \$, ou est-ce déjà l'encaisse métallique du dinar? - et on lui fait une réception triomphale, radio, télévision, le secrétaire personnel de M. Bourguiba, le Ministre des affaires étrangères et des représentants, de tout le corps diplomatique.

Economie tunisienne

La Tunisie s'installe ainsi sans coup férir dans l'œuvre française. Les cultures, les plantations, tout l'équipement du pays, 5000 km de route excellente, qui suit le plupart du temps les trajectoires romaines, quelques lignes de chemin de fer, les installations portuaires, l'administration, les services publics, tout change simplement de propriétaire et d'enseigne. A peine terminé, le bâtiment neuf destiné à abriter la Banque d'Algérie et de Tunisie devient le siège de l'institut d'émission national. Le bâtiment de la Sécurité, un vrai palais, est lui aussi achevé juste à temps pour loger la nouvelle Préfecture de police. Et tout à l'avenant. L'indépendance n'a eu qu'à tendre la main. Elle débaptise et rebaptise à tour de bras. Il faut dire qu'elle ouvre aussi de nouvelles artères, fait elle-même des constructions. Quelle est la ville qui n'a pas son jardin Bourguiba, son avenue Bourguiba? La coquette cité de Ferryville, la plus neuve de l'ex-Protectorat, s'appelle à présent Menzel Bourguiba. Soit, comme disait le colon. Mais on peut se demander comment la Tunisie s'y prendra pour remplacer l'apport budgétaire français de 25-30 milliards de francs par an, sans compter les 35 milliards que laissait bon an mal an l'armée française. Comment elle entretiendra, renouvellera, développera tout l'équipement du pays. Ces 5000 km de routes? Nous savons ce que cela coûte. Or, le revenu national atteint environ 165 milliards, et le budget tunisien est en tout et pour tout de 45-50 milliards, moins d'un demi-milliard de notre monnaie. L'aérodrome, la voie ferrée et le matériel roulant, qui ne sont déjà plus très neufs, les trams, les autobus, les téléphones, l'irrigation...

Le pays peut exporter au maximum 2 millions de quintaux de céréales d'une valeur de 7 à 8 milliards de francs, et, sur sa production de 50 000 à 100 000 t d'huile, un excédent disponible moyen de 30 000 t, d'une valeur de 5 milliards. 36 000 hectares de vignes fournissent l'un dans l'autre 1 million d'hectolitres de vin, à l'exportation quelque 3 milliards de francs. Le vignoble est surtout localisé dans la région de Tunis et du Cap Bon, et on peut dire que si les Français ont fait le blé, les Italiens ont fait la vigne. Certains au-



Tunisie agricole: Récolte du miel

teurs attribuent les jardins aux Andalous. Sur 100 000 tonnes de fruits, dont 50% d'agrumes, une moitié prend le chemin de l'étranger, d'où un revenu de l'ordre de 3 milliards aussi. Ajoutons un gros milliard de francs d'alfa, cette parcimonieuse vendange du désert, et les produits de la pêche et de l'élevage, surtout le mouton, laine, viande et peau.

A côté de l'agriculture, la Tunisie a des mines, principalement les phosphates de Mélaoui, reliés à Sfax par chemin de fer; l'exploitation est encore aux mains d'une société française. Le fer est au second rang, puis le plomb. Les produits miniers procurent un revenu de l'ordre de 15 milliards, le tiers de l'exportation totale, mais l'avenir de cette industrie semble incertain. L'équipement est vieilli, et on frise la limite de rentabilité. Dans sa petite portion de Sahara, la Tunisie n'a encore rien découvert d'intéressant.

Enfin l'artisanat, et le tourisme, sur lequel on compte beaucoup. Nous verrons ce qu'il faut en penser. Pour l'instant, cette ressource est tout au plus comparable à la récolte des agrumes.

En échange, le pays importe des biens de consommation (37 mrd), de l'énergie, des matières premières et des produits fabriqués (18 mrd) et les biens d'équipement les plus urgents (18 mrd). Il n'y a guère de place pour d'importants postes nouveaux. Comme la formation du capital est minime, il faut recourir au crédit étranger. Les investissements français cessent, et



Près de Carthage, sur le golf de Tunis, le professeur Krapf (au 1^{er} plan) en compagnie de M. Saenger, représentant résident de l'ONU (lunettes noires) et de M. Paul Bowen.

la Tunisie en appelle à tous les autres bailleurs de fonds, en premier lieu bien entendu l'Amérique.

La majeure partie du commerce extérieur de la Tunisie continue à s'effectuer avec la Zone franc. La France, par exemple, prend encore en charge la quasi-totalité des céréales, moyennant les garanties d'achat prévues par son statut agricole. Quel serait dorénavant, en cas de surproduction, le sort des exportateurs détachés de ces garanties, et qu'advient-il de ce fameux «blé de force» à grosse valeur de panification, obtenu par les colons après de studeuses recherches, et commercialisé selon des méthodes qui ont gagné les faveurs du marché français? Un blé fait pour la France par des Français.

La Suisse est un partenaire effacé. Le mouvement d'affaires Suisse-Tunisie est de l'ordre de 2,5 millions de fr. suisses, et en sens inverse moindre encore. On devrait pouvoir le développer. Mais nos compatriotes fixés dans ce pays sont en général pessimistes. Même fatigue que chez le colon. Que d'autres viennent prendre la relève? Leur sort semble scellé par le retrait de la France. Il y a dans cette manière d'être quelque chose qui ressemble au geste du capitaine qui sombre avec son bateau.

Mais la relève, il y a toute sorte de gens pratiques qui sont prêts à la prendre. Ils arrivent sans complexe et s'affairent à partir de cette nouvelle situation donnée. Ils font la croix sur ce qui s'est passé. Il faut repartir à zéro. Journallement des délégations débarquent, prospectent, dressent des plans. C'est surtout l'Allemagne qui est très active. Quant à la Suisse, elle dort sur ses lauriers.

C'est une bien triste constatation, et je sais qu'elle est générale. Notre pays est en perte de vitesse. Certes il peut faire route encore un certain temps sur sa lancée, et il ne se rend pas compte du déclin parce que son portefeuille de commandes est encore bien garni. Mais, de l'extérieur, on le voit peu à peu supplanté par ses concurrents. Retenons, pour la Tunisie, le cas des locomotives diesel dont le nouvel Etat avait mis la fourniture en sous-traitance. Cahier des charges transmis aux légations, appel d'offres de tous côtés. L'industrie suisse, après s'être fait tirer l'oreille, présente à la dernière minute une offre, une seule. Le prix dépassait de 37% celui d'une maison allemande, qui bien entendu l'a emporté. Si encore l'entreprise suisse avait envoyé sur place un expert, un ingénieur, tout n'était pas perdu, car on peut toujours faire valoir la fameuse qualité helvétique. Celle-ci toutefois ne se défend plus toute seule.

Cette passivité donne à réfléchir. Fortune faite, le gentleman helvétique à prix l'habitude d'être «atteignable» à telle heure, et de traiter ses affaires par correspondance. Le reste du monde n'a qu'à être gründerlich, économe, et à faire comme lui. Seulement, les autres ne suivent pas la règle du jeu. Il sortent de l'ornière du donnant-donnant, ils dépendent et se dépensent, sèment pour récolter, et un beau jour voilà notre gentleman tout ébahi de s'être fait souffler un marché qui lui semblait acquis pour l'éternité.

(à suivre)

Pourquoi «Eurailpass» ne sera-t-il délivré qu'aux Américains?

A partir du premier mars 59, les touristes américains peuvent se procurer pour 125 dollars un abonnement dénommé de deux mois l'«Eurailpass», qui leur donnera le droit de voyager à volonté, en première classe, sur les réseaux nationaux des treize pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, France, Italie, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Suède et Suisse. Le nouveau titre de transport sera également valable sur les lignes de divers chemins de fer privés et de compagnies de navigation, en Suisse sur celles des entreprises qui participent à l'abonnement général de vacances. Les enfants de quatre à dix ans paient moitié prix. Aucune taxe n'est perçue pour la location de places ou l'utilisation de trains directs à surtaxe et de Trans-Europe-Express.

Toutes ces simplifications ont leur pendant dans la forme de l'«Eurailpass», auquel on a donné le format du portefeuille américain, tandis qu'on a renoncé à toute photographie et toutes longues explications. L'«Eurailpass» se présente sous la forme d'une double carte de visite encadrée de rouge, portant simplement le premier jour de validité, le nom du titulaire, le numéro de son passeport et sa signature. Ces abonnements sont en vente en Amérique depuis le 1^{er} janvier dernier. Les chemins européens les verront ces prochains jours.

On se demandera pourquoi cet intéressant abonnement n'est remis qu'à des personnes domiciliées en Amérique. A cela les administrations ferroviaires répondent qu'il est

BIRDS EYE *Empfehlung*

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

BROCCOLI - **IM**

(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl - ähnlich wie Spargeln)

Preisgünstige Packungen à 1 kg netto

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

extrêmement difficile de fixer le prix d'un tel titre de transport. La tâche se trouve simplifiée si le domicile des abonnés est très éloigné; on peut en quelque sorte supprimer les probabilités d'emploi de l'abonné: l'Américain fera en général un tour dans les grandes villes et dans quelques centres touristiques célèbres. Il en ira autrement d'un abonné pour Européen, dont on devrait estimer les possibilités d'emploi optimum, car il est clair que, dans bien des cas, voyages d'affaires et

voyages d'agrément seront concentrés dans l'espace de deux mois. Pour compenser la perte des taxes normales, on serait forcé de fixer très haut le prix de l'abonnement. En se limitant au public très haut en revanche, on peut le maintenir à un niveau admissible pour l'hôte étranger. Il ne faut pas oublier, en effet, que le mouvement touristique américain est nouveau, qu'il demande à être développé dans l'intérêt de l'Europe en général et de la Suisse en particulier.

Der Basler Hotelier-Verein im Jahre 1958

Der aufschlussreiche und umfassende Jahresbericht des Basler Hotelier-Verein bringt zum Ausdruck, wie vielfältig die Probleme sind, mit denen sich der Verein im vergangenen Jahre zu befassen hatte. Gäste- und Stadterwerb, Verhandlungen über einen neuen Gesamtarbeitsvertrag, Fragen der Nachwuchsförderung beschäftigten die Vereinsorgane intensiv. Bezüglich der Einführung der 44-Stunden-Woche wurde eine ablehnende Stellung eingenommen, da dies bei der bestehenden Personalknappheit zu empfindlichen Preiserhöhungen führen müsste. Für 1959 beschloss der BHV die Publikation von Pauschalpreisen für Zimmer und Frühstück sowie für Halbpension im Stadtprospekt.

Schwierigkeiten in Bezug auf die Befriedigung der Modernisierungserfordernisse. In einer Eingabe an die Regierung soll auf diese unerfreulichen Folgen einer weiteren Bettenvermehrung aufmerksam gemacht werden.

Mit Genugtuung registriert der Bericht die erfreuliche Verkehrszunahme auf dem Flugplatz Basel-Mülhausen, die hauptsächlich aus der besseren Frequenzierung der bestehenden Linien und aus den Flügen durch Chartergesellschaften nach England resultiert. Wurden im Jahre 1955 96 420 Passagiere befördert, so stieg deren Zahl im Jahre 1958 auf 290 780. Diese Entwicklung wird als sehr erfreulich bezeichnet, wenn

Sorge bereitet dem Verein die durch die starke Vermehrung der Logiermöglichkeiten verursachte Abnahme der durchschnittlichen Bettenbesetzung. Durch die im Jahre 1957 entstandenen neuen Hotels trat eine Senkung der durchschnittlichen Bettenbesetzung von 67,7% im Jahre 1956 auf 59,7% im Jahre 1958 ein, dies trotz einer Zunahme der Zahl der Übernachtungen im gleichen Zeitraum um rund 18 000. Es darf deshalb mit Sicherheit angenommen werden, heisst es im Bericht, dass für den Fall der Erstellung der beiden projektierten Hotels mit ca. weiteren 200 Betten die durchschnittliche Bettenbesetzung um rund weitere 4% abnehmen wird. Diese Entwicklung beweist klar, dass eine weitere Erhöhung der Bettenzahl für die Hotellerie von Basel verhängnisvolle Folgen haben muss. Die im allgemeinen gute Hotelbesetzung während der drei Sommermonate führt zur irrtümlichen Annahme, dass diese Bettenbesetzung das ganze Jahr anhalte. Nun zeigt aber die Statistik, dass die Beherbergungskapazität im August, die in den 6 Jahren 1952 bis 1957 stets voll ausgenutzt war, selbst in diesem frequenzstärksten Monat im Jahr 1958 auf 91,6% zurückgegangen ist. Mit Ausnahme der Monate Juli, August, September und April (Mustermesse) erreichte die durchschnittliche Bettenbesetzung (Minimum im Dezember mit 35,7%) in keinem der übrigen 8 Monate die für eine nach gesunden kaufmännischen Grundsätzen geleitete Betriebsführung von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft als notwendig erachteten 70%. Die unterdurchschnittliche Bettenbesetzung verursacht denn auch unseren Häusern – neben sämtlichen Lasten, Hypothekarzinsen, Abgaben, Reparaturen usw. – soviel auch noch die jährlich immer wieder notwendig werdenden Investitionen, wie Überholungen der Häuser vorgenommen werden können – einige

Bei zahlreicher Beteiligung tagten die Basler Hoteliers am 25. Februar im Hotel Schweizerhof, dessen Mitinhaber, Herr P. Goetzing, als neuer Präsident die Versammlung speditiv leitete. In rascher Folge wurden die Traktanden durchberaten. Zum Jahresbericht gab Präsident Goetzing noch einige Ergänzungen. Bezüglich der Kreditkarten bezeichnete er es als bedauerlich, dass einige Mitglieder des SHV sich dem System anschlossen, wenn auch andererseits mit Genugtuung festgestellt werden darf, dass die grosse Mehrheit solidarisch geblieben ist.

Der für Basel wichtige Flugverkehr – Nutzniesser sind in erster Linie nicht die Hoteliers, sondern die Geschäftsinhaber – soll in der Statistik des Basler Fremdenverkehrs besser erfasst werden, dergestalt, dass inskünftig ähnlich wie in Zürich die Ankünfte getrennt nach den benutzten Transportmitteln, Bahn, Auto, Flugzeug, erfasst werden. Das bedingt für die Hoteliers eine gewisse Mehrarbeit, die sich aber lohnt, weil nur auf diese Weise die wirkliche Bedeutung des Flugverkehrs für die Basler Hotellerie einwandfrei nachgewiesen werden kann.

Der Vorsteher des Zentralbureau, Herr Dr. R. C. Streiff, gab anschliessend einige Bemerkungen zur Frage der Einführung der Pauschalpreise und Aufschluss über die mutmassliche Gestaltung des Hotelführers, sofern die Delegierten den Anträgen der Spezialkommission folgen sollten. Sodann dankte er für die solidarische Haltung des BHV in der Frage der Kreditkarten. Der Kampf geht nicht gegen das Kreditkartensystem an sich, sondern gegen die Bedingungen, die von der Hotellerie als untragbar betrachtet werden

auch die Basler Hotellerie nur einen sehr kleinen Teil der Fluggäste beherbergt.

Die Umstellung des Tramverkehrs auf Trolleybusbetrieb ist ein altes Anliegen des BHV. Da die Behörden davon keine Notiz zu nehmen scheinen, erhofft er von der Basler Liga für Lärmbekämpfung, dass sie den Kampf gegen den nervenbeanspruchenden Tramlärm energisch weiterführen wird.

Am 1. Juni 1958 ist für das gesamte Gastgewerbe des Stadtgebietes nach langwierigen Verhandlungen ein neuer Gesamtarbeitsvertrag in Kraft getreten. Neben vielen Neuerungen – Verkürzung der Arbeitszeit, Verlängerung der Ruhezeit, Erhöhung der Überzeitarbeitsentschädigung, Erweiterung von Ersatzruhebestimmungen, erhöhte Ferienentschädigungen, Erhöhung der Kranken- und Unfallversicherungsleistungen – wurde dem GAV ein Lohnabkommen eingebaut. Der neue GAV ist fest abgeschlossen bis Ende 1963, so dass der Arbeitsfriede während dieser Zeit als gesichert gelten darf.

Im Mitgliederbestand haben sich einige Mutationen ergeben. Auf Ende des Jahres sind die Herren F. Grassler, H. Blaser, und auf Mitte des Jahres G. Straub ausgeschieden. Als neue Mitglieder traten ein die Herren Walter Scheel, Hotel Euler, Ch. Schaerer, als neuer Pächter der Mustermesseraustationsbetriebe, und J. Lüthy, Hotel Badischer Hof.

Generalversammlung im Hotel Schweizerhof

müssen. Die Frage wird an der bevorstehenden Präsidentenkonferenz eingehend behandelt werden. Schon heute scheint sich eine Lösung des Problems abzuzeichnen, derzufolge die Hotellerie praktisch ohne Belastungen irgendwelcher Art wegkommen wird. Herr Goetzing, der die Ausführungen Dr. Streiffs verdankte, zog den logischen Schluss, dass es nun die Entscheide der Präsidentenkonferenz abzuwarten gilt und deshalb keine neuen Verträge mehr unterschrieben werden dürfen. Nur durch feste Haltung können wir annehmbare Bedingungen erreichen.

Nach Genehmigung des Jahresberichtes wurden die Jahresrechnung und das Budget einstimmig gutgeheissen, erstere unter Entlastung der verantwortlichen Organe. Als neue Rechnungsrevisoren wurden bestimmt die Herren Burri und Geyer. Unter Diversem gab der Vorsitzende bekannt, dass das neue Quartierbureau bis Ende Sommer bezugsbereit sein wird. Den Organen der SBB gebührt Dank für ihr Entgegenkommen. Durch die Möblierung und Anstellung eines neuen Leiters werden dem Verein bedeutende Mehrausgaben erwachsen.

Eine Delegation des BHV ist wegen den neuen Tarifen des Wasserwerkes bei dessen Direktion vorstellig geworden. Die Massnahme wurde eingehend begründet. Seit 1910 ist der Wassertarif unverändert geblieben, doch macht nun der enorm gestiegene Wasserverbrauch bedeutende Investitionen für die Mangelware Wasser erforderlich, denen zufolge eine Tarifierhöhung unaufschiebbar geworden ist.

Auf ein an die Geschäftsinhaber gerichtetes Schreiben des BHV mit der Aufforderung, Anteilscheine der

Nile Hilton eröffnet

Vom 22. bis 25. Februar fanden in Kairo die Feierlichkeiten der Eröffnung des neuesten Gliedes in der Kette der Hilton International statt.

Das Nile Hilton darf füglich als eines der schönsten Hotels moderner Konzeption bezeichnet werden. Seine grossartige Lage am Nil, wo früher die «british barracks» standen, eine sehr glücklich gewählte Form und seine Struktur – die eines weitgeöffneten V – gestatten jedem Gastzimmer wie übrigens auch den öffentlichen Räumen eine prächtige Aussicht: Auf der Ostseite gegen die «Liberation Place» mit der Zitatele im Hintergrund; auf der Westseite gegen den Nil hin, mit «Race Club Gardens» und den Pyramiden am Horizont. Im Parterre hat es demzufolge zwei Hauptzonen – ausgänge mit einer riesigen Empfangshalle, Coffee-shop, Verkaufsläden aller Art, Bank, Airline-ticket-office etc. Im ersten Stock Aufenthaltsräume, Restaurant, Grill, Bar, Ballsaal etc. Dann folgen die 10 turmförmig aufgebauten Unterkunftsstockwerke mit je 40 Zimmern oder Appartements, und zuoberst, gewissermassen als Krone, ein unbeschreiblich schöner «Nightclub», Belvedere genannt, mit riesigem Dachgarten und phantastischer Fernsicht.

An diesem äusserst gelungenen Werk sind einmal mehr unsere Schweizer Kollegen als massgebliche Fachleute am Werk gewesen, denen hier ein wohlverdientes Wort des Lobes ausgesprochen sei. Es sind dies vorab Herr Arthur Elmiger senior, Vizepräsident der Hilton International Hotels – mit dem der Schreibende vor über 30 Jahren, als wir noch beide als Commis im Semiramis Hotel tätig waren und das Zimmer teilten, bekannt wurde – dann Herr Rudy Basler, Vizepräsident in Charge od middle East operations, und Herr Warren Broglio, General-Manager des Nile Hilton. Aber nicht nur in der obersten Direktion, sondern auch in der Küche regieren Schweizer und legen höchste Ehre für unsere Leistungen in der Hotellerie ein, nämlich die Herren Scherrer und Welti. Ihnen allen gebührt unsere Anerkennung und unser Dank für das, was sie für den guten Ruf der Schweizer Hotellerie und für die Ausbildungsmöglichkeiten junger Schweizer tun. J. Gauer

Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie zu zeichnen, sind 23 000 Franken eingegangen.

Der Pensionsgewerbeverband ist mit dem Ersuchen an das Polizeidepartement gelangt, auch kurzfristige Gäste aufnehmen zu können. Es ist nun eine Regelung getroffen worden, dass das Quartierbureau des BHV solange es in Betrieb ist, den Pensionsinhabern Gäste

Solbad EDEN Hotel RHEINFELDEN
und seine heilenden Bäder, offen ab 4. April

für Ihre Grosswäsche im Automat

Zum Vorwaschen

Zum Waschen / Kochen

Zum Bleichen

Henkel modernisiert das Waschen. Neue, für Automaten besonders geschaffene, hartwasserbeständige Waschmittel garantieren einfache Verfahren und maximale Gewebeschonung!
Unverbindliche Beratung durch unsere Laboratorien und Wäscheversachverständigen, Lieferung individueller Waschanleitungen.

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

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.
Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die G1 zeigen.
Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.
Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern
Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03
Generalvertretung für den Tessin und das Mixox:
G. Gusberti & Co., Lugano

MUBA 1959, Stand Nr. 6002, Halle 18

POMMERY
Ballantine's
OLD FORESTER
Bisquit
BOLS

Agents exclusifs pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

zuweist, sofern keine andern Logiermöglichkeiten mehr bestehen.

Als Gast ergriff Herr Redaktor Bischoff, Präsident des Basler Verkehrsvereins, das Wort, um seiner Freude darüber Ausdruck zu geben, dass der BHV seine Beiträge an den Verkehrsverein unter gewissen Kautelen angepasst hat und dass die Fremdenfrequenzen in Basel gestiegen sind. 1958 brachte die bisher höchste Übernachtungsziffer. Allerdings konnte das wegen dem erhöhten Bettenangebot einen Rückgang der durchschnittlichen Bettenbesetzung nicht verhindern. Nachdem das Ziel von 2500 Betten erreicht ist, muss nun mit allen Kräften eine höhere Frequenz angestrebt werden, um der Basler Hotellerie eine angemessene Rentabilität zu sichern, sind doch zu den bisherigen 540 000 weitere 50 000-60 000 Logiernächte nötig.

Im Anschluss an die Generalversammlung zeigte die Swissair, vertreten durch Herrn Perrin vom Swissair-Bureau Basel, zwei Filme, die die Anwesenden mit einer Swissair-DC-7B bis nach Ostasien und nach Südamerika flogen und dort eine Fülle von Eindrücken auf sie einströmen liessen - Berührung mit fremden Kulturen, zauberhafte Landschaftsbilder, badende Geisshas, brasilianische Schönheiten weckten bei jedem Zuschauer die Lust, einmal mit dem Flugzeug unseren Kontinent zu verlassen, um fremde Länder und Menschen, fremde Sitten und Gebräuche kennenzulernen. Die Generalversammlung des BHV ist in ihrem zweiten Teil immer ein gesellschaftliches Ereignis. Die Damen der Mitglieder und Gäste verliehen ihm ein be-

sonderes Kolorit. Unter den Gästen konnte Präsident Goetzinger beim Bankett, dem ein feiner Apéritif vorgegangen war, die Herren Regierungsräte Dr. Schaller und Prof. Dr. Tschudi, ferner Herrn Dr. Hauswirth, Direktor der Schweizer Mustermesse, nebst vielen andern Persönlichkeiten begrüßen. Er versäumte nicht, auch die Regierungsvertreter mit der durch die Bettenvermehrung der letzten Jahre entstandenen Situation vertraut zu machen. Gemessen an der jetzigen Bettenbesetzung hat Basel eher zu viel als zu wenig Betten. Herr Goetzinger sprach auch vom Flugplatz Basel-Mülhausen, der so, wie er sein sollte, die grosse Hoffnung der Basler Hotellerie und Geschäftswelt bilde. Doch einstweilen seien die Zugverbindungen so gut, dass die Basler Hotels nicht viel vom Flugverkehr verspüren. An Verkehrsdirektor K. A. Haegler richtete er die Bitte, die Stadtwerbung zu intensivieren und gab der Hoffnung Ausdruck, dass, nachdem nun der Hotelierverein seinen Beitrag an den Verkehrsverein erheblich erhöht hat, auch die andern Verkehrsinteressenten seinem Beispiel folgen werden.

Das Bankett war ein ungetrübter Gaumengenuss, wie hätte das auch anders sein können, wo doch der oberste Repräsentant der Union Helvetica in persona, Küchenchef Inglin, für die kulinarische Betreuung der Gäste im Schweizerhof sorgt! Bei angeregter Unterhaltung und bei den Tanzweisen des rassigen Hausorchesters verbrachten die Basler Hoteliersfamilie und ihre Gäste noch einige gemütliche Stunden in diesem gastlichen Haus.

récemment construit par la compagnie de navigation Holland-America Line, un cinéma quasi-permanent, installé par les soins d'une grande firme automobile, une auto amphibie de construction allemande et une caravane géante, destinée aux armées de l'Otan, constituant autant d'attractions qui ajouteront encore à l'intérêt de ce Salon international, qui sera le seul vraiment complet, jusqu'à l'automne.

Bien qu'ouvert au public jeudi 12 mars dès 11 heures, le Salon international de l'automobile de Genève ne sera toutefois officiellement inauguré qu'à 15 heures 30, par M. Paul Chaudet, président de la Confédération, à l'issue d'un déjeuner de plusieurs centaines de couverts, servi dans la salle des fêtes de l'Hôtel des Bergues, au cours duquel le premier magistrat du pays aura prononcé un discours, imité en cela par MM. Emile Dupont, président du Conseil d'Etat, et Roger Perrot, président du comité d'organisation de cette grande manifestation de l'industrie automobile et de ses branches annexes.

Chronique genevoise

A Genève, le printemps est affaire d'Etat

A Genève, le printemps est affaire d'Etat. C'est qu'il met en scène un haut fonctionnaire de la République - il s'agit du sauteur qui, porteur de la masse, emblème du pouvoir et de l'autorité, précède le Conseil d'Etat, et ses huissiers en manteau d'apparat, chaque fois que le gouvernement se déplace « in corpore » - et le mieux exposé des marronniers de la Treille, esplanade magnifiquement située, en plein midi, abritée de la bise par les bâtiments administratifs et les hôtels aristocratiques qui la dominent.

Depuis 1818, il est dans les attributions du sauteur de l'Etat - cette charge est actuellement assumée par M. Henri Fontaine - de guetter, dès le retour des beaux jours, l'éclosion du premier bourgeon à ce marronnier particulièrement bien exposé et d'enregistrer l'événement en le notant sur un tableau spécial, qui n'est autre qu'une longue planche de bois foncé, sur laquelle des bandes de papier ont été collées par les différents sauteurs qui se sont succédé depuis cent quarante et un ans.

Cette année, la première feuille est apparue le 28 février, soit dix jours plus tard que l'an passé, qui avait le record de précocité. En 1957, ce bourgeon s'était ouvert le 1er mars et l'année d'avant le 28 mars seulement, soit avec un retard très sensible sur le calendrier. C'est en 1824 et en 1837 que le retard avait été le plus considérable, puisque ces années-là la première feuille n'avait pas voulu se montrer avant le 20 avril.

Depuis trois ans donc, le printemps genevois est sérieusement en avance sur le calendrier. Et, bien sûr, personne ne s'en plain. Comme le veut l'usage, M. Henri Fontaine, par l'intermédiaire de la presse quotidienne, a clairement, aux quatre coins de la République, l'heureuse apparition de « sa » petite feuille.

Quand je vous disais que, à Genève, le printemps est affaire d'Etat...

Le Salon international de l'automobile de Genève ouvre ses portes dans quelques jours

C'est la semaine prochaine, soit jeudi 12 mars, que le Salon international de l'automobile de Genève ouvre ses portes, pour la vingt-neuvième fois. Il ne les fermera définitivement que dix jours plus tard, au soir du dimanche 22 courant.

Les travaux d'aménagement sont déjà fort avancés et les ouvriers des différents corps de métiers s'affairent à construire, et mettre en place, 40 300 mètres carrés de parois et de podiums, 3 800 mètres carrés de tapis en coco, 29 kilomètres de fils pour les installations téléphoniques et les haut-parleurs, 59 kilomètres de fils électriques; 334 appareils téléphoniques.

Ces quelques chiffres permettent de se faire une idée de l'ampleur de ce vingt-neuvième Salon, qui occupe une surface totale de 31 308 mètres carrés. Pour la première fois, dans l'histoire de cette manifestation, les poids lourds, remorques, véhicules utilitaires et machines pour la construction des routes occuperont la première place.

En effet, cette catégorie de véhicules disposera de 10 400 mètres carrés, alors que les voitures et les voitures auront, elles, 9 650 mètres à disposition, soit un augmentation par rapport à l'année précédente. La troisième place sera occupée par la présentation de caravanes et de matériel de camping et la quatrième par les accessoires automobiles. Viennent ensuite la section nautique, les carrossiers de poids lourds, les

carrossiers de véhicules de tourisme, la littérature technique et les associations de la branche automobile, enfin les CFF.

Quant au nombre des exposants, il a été définitivement arrêté à 880 et se trouve être un peu inférieur à celui de l'année dernière, en raison de l'abstention de 75 exposants de la branche de la moto et du cycle (qui ont décidé de ne prendre part que tous les deux ans au Salon de Genève, cela en raison de la situation économique du commerce des véhicules à deux roues), et d'un certain nombre de petits exposants de la branche caravaning et matériel de camping.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la non-participation de quelques-uns de ces derniers ne se traduit nullement par une diminution de la surface des stands consacrés aux caravanes et au matériel de camping.

L'ensemble des véhicules et des produits exposés est assuré pour plus de vingt millions de francs et un détachement du service du feu est sur place, jour et nuit, prêt à intervenir à la moindre alerte.

Parmi les lots de la grande loterie - 100 000 billets - figurent trois voitures de tourisme, un moteur marin, plusieurs trains de pneus, du matériel de camping, quinze cents bons d'achat, des excursions en bateau sur le Léman, etc.

La maquette géante du Stadendam, transatlantique

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Madame
Vve Paul Perret
née Francisca Jeanrenaud
Propriétaire de l'Hôtel Bel-Air,
Les Brenets

décédée le 1^{er} mars 1959 dans sa 81^e année après quelques jours de maladie.

Monsieur
Walther-Robert Haller
Membre personnel
Ancien tenancier du Buffet de la gare
de Neuchâtel

décédé le 1^{er} mars 1959 dans sa 71^e année après une longue maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ces fidèles membres depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
D' Franz Seiler

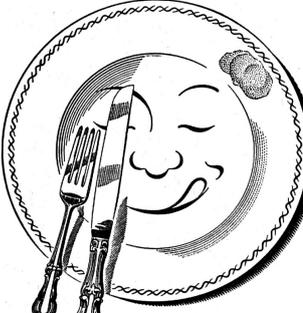
L'Académie du Cep a tenu son chapitre

Créée au lendemain de la dernière guerre, l'Académie du Cep, qui joue à Genève le rôle d'un office de propagande en faveur des produits de la viticulture du terroir, vient de tenir son chapitre annuel en l'Auberge du Vieux-Bois.

Le dîner de qualité, qui fut servi aux convives, était accompagné d'une série de vins - Riesling sylvaner genevois 1957 «Goût du prieur», Lacrima Christi 1951, La Côte, Côte de Broully, Orvietto (Christi de Rome), et Niersteiner 1953 (Rhin) - que présenta doctement M. François Wirthner, œnologue, Grand officier des celliers de la Compagnie.

A cette occasion, tous les dignitaires, avec en tête M. John Mounir, président de l'Académie et Grand-maître de l'Ordre, furent confirmés dans leurs charges, pour une nouvelle année. Le Grand-chancelier, M. Freddy Huguenin, présenta une remarquable dissertation sur «La noble boisson au théâtre», après qui deux nouveaux chevaliers d'honneur furent créés, tan-

Colman's



Senf

krönt die Mahlzeit

In Zürich ist gutgehendes

Passanten-Hotel mit Restaurant zu verkaufen.

Es handelt sich um ein gut eingeführtes Geschäft mit grossem Umsatz. Notwendiges Kapital Fr. 200 000.— bis 400 000.—. Offerten unter Chiffre P A 2161 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Albergo Terme di Roveta

70 letti, moderna piscina, golf, ogni confort, 15 km da Firenze, cerca gestore.

Scrivere Scotti C P 305, Firenze.

Modernisierung und Erneuerung Ihres gesamten Hotel-Mobiliars zu Pauschalpreisen übernimmt

Möbelfabrik Wettingen GEBR. MÜLLER AG.

Telephon (056) 66337

Verlangen Sie unverbindl. Beratung und Offerte.



AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473 - Telefon (051) 48 15 55

Vertrungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny und St. Gallen.

Kühlvitrinen

für die Frischhaltung der servierbereiten Speisen sind hygienisch und wirken appetitfördernd. Unsere Vitrinen werden der Bar oder dem Restaurant angepasst und harmonisch eingefügt.



A vendre avec immeuble dans station du Valais

Hôtel ***

tout confort, 85 lits, terrain 3500 m², magnifique vue sur le lac, à verser Fr. 250 000.—, éventuellement facilités. Renseignements: Fiduciaire R. Moreillon, 3, Cité, Genève.

A vendre

hôtel de montagne

eau courante, 50 lits, une saison. Faire offres sous chiffre H M 2208 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

A vendre pour raison de famille,

HOTEL-PENSION

de 30 lits. Station de 2 saisons, à 1000 m, ouverte toute l'année. Passage. Nécessaire pour traiter Fr. 65 000.—. Ecrire sous chiffre P 5 60315 à Publicitas Lausanne.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH

AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karlmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

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

Erstklassige Referenzen.

1808-1958



IHR LIEFERANT FÜR GLAS UND PORZELLAN

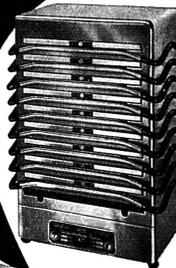
MAHLER CHUR

150 JAHRE TRADITION



Schweizer Patent und ausländische Patente

Rechaudbatterie



Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Auslande sprechen für die Rechaudbatterie.

Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.



Der Internationale trifft sie in den besten Gaststätten der Welt!

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN/BE (032) 735 45

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

dis que M. Liard, directeur de l'Office de propagande des vins vaudois, offrira à l'Académie du Cep les ouvrages qui ont été récemment publiés, en commun, par l'organisation qu'il dirige et la Confrérie du Guillon.

SAISONNOTIZEN

Gute Wintersaison in Arosa

Die gute Entwicklung der Wintersaison, die sich bereits im Dezember abzeichnete, hat seither angehalten und wird durch die jetzt vorliegenden Frequenzzahlen für den Januar erhärtet. Die *Hotels und Pensionen* wiesen im Januar 1959 insgesamt 89 446 Übernachtungen auf gegenüber 80 497 im Vorjahr, was einer Zunahme um 8949 Logiernächte, d. h. 11,1% entspricht. Die seit Jahren zu verzeichnende Verbesserung des Januarbesuchs hat damit einen neuen Höhepunkt erreicht, dessen aussergewöhnliches Ausmass daraus hervorgeht, dass die Januarfrequenz innert fünf Jahren um rund 50% gesteigert worden ist. Besonders stark wirkte sich die stärkere Belegung der zweiten Monatshälfte aus, in der alle Tage beträchtlich, einzelne Tage bis zu 600 und 700 mehr anwesende Gäste aufwiesen als die bisherigen Bestsergebnisse. Die wichtigsten Besucheranteile entfallen auf die Schweiz (32 136 gegenüber 30 368 im Vorjahre), Deutschland (15 423 bzw. 14 792), Grossbritannien (15 364 / 12 832), Frankreich (7046 / 6066), Niederlande (7101 / 6340) und Belgien (6856 / 5398).

Die *Schweizer Skischule Arosa* hat im Winter 58/59 bis Ende Januar insgesamt 34 686 Halbtagslektionen erteilt gegenüber 31 167 in der gleichen Zeit des letzten Jahres.

Bei den *Arosener Verkehrsbetrieben* wirkten sich die gegenüber dem Januar 1958 bedeutend besseren Schneeverhältnisse in einer sehr grossen Steigerung der Skiliftfrequenz aus, da z. B. der Weisshornlift letztes Jahr erst auf den 9. Januar hatte in Betrieb genommen werden können. Mit 213 792 Skiliftfahrten wurde die Frequenz gegenüber dem Januar 1958 um 55 920 Fahrten, d. h. um 35,4% gesteigert, während die Benützung der Weisshornbahn mit 43 750 Passagieren gegenüber 43 195, wie übrigens auch der Autobus (32 904 gegenüber 32 433) eine nur noch kleine Zunahme erfuhr.

Bei dieser Gelegenheit seien auch über die *Skiunfälle* einige statistische Angaben gemacht, da über diese leidige Begleiterscheinung des Skisportes immer wieder Behauptungen herumgeboten werden, die jeglicher sachlichen Grundlage entbehren. Die Zusammenstellung der Rapporte der Alpenen Rettungsstation Arosa, die u. a. auch für den SOS-Dienst auf den Arosener Skipisten verantwortlich ist, ergibt, dass im Monat Dezember 1958 insgesamt 28 und im Monat Januar 1959 total 58 verunfallte Personen abtransportiert werden mussten. Die Gesamtzahl der Unfälle betrug in der Wintersaison 1956/57 181 Unfälle und im Winter 1957/58 deren 251. So hoch diese Zahlen (die ohne Rücksicht auf die Schwere des Unfalles alle jene Fälle erfassen, in denen Abtransport mit Schlitten

notwendig war) erscheinen mögen, und so unangenehm sie sich im einzelnen Fall für die Betroffenen auswirken mögen, so sehr müssen sie ins richtige Verhältnis gestellt werden, und zwar zu der Zahl der Skiliftfahrten. Die ziemlich grosse Zahl jener Skifahrer, die die Luftseilbahn Arosa-Weisshorn benützten, um zum Ausgangspunkt ihrer Abfahrt zu kommen, muss unberücksichtigt bleiben, da sie statistisch nicht erfasst werden kann, soweit sie jene, die ohne Benützung von Lift und Seilbahn aufstiegen. Die folgenden Verhältniszahlen würden aber bei Einbezug dieser weiteren Skifahrer nur noch günstiger. Ein Vergleich der Skiliftfrequenzen mit der Zahl der abtransportierten Unfälle ergibt folgendes Bild: In der Wintersaison 56/57 wurden 669 730 Skiliftfahrten und 181 Unfälle verzeichnet, d. h. dass es auf 3700 Skiliftfahrten einen Unfall traf, in der Wintersaison 57/58 betrug diese Verhältniszahl bei 735 476 Skiliftfahrten und 251 Unfällen 2930 Fahrten für einen Unfall, für den Dezember 1958 (28 Unfälle, 100 859 Skiliftfahrten) 3600 und für den Januar 1959 (213 792 Skiliftfahrten, 58 Unfälle) 3686 Fahrten. Anders ausgedrückt heisst dies, dass ein durchschnittlicher Skifahrer in den letzten Jahren in Arosa, bei z. B. fünf Skiliftfahrten pro Tag, 600 bis 700 Tage lang skifahren konnte, bis er nach dem Wahrscheinlichkeitsgesetz mit einem Unfall rechnen musste.

Weiterhin guter Frequenzverlauf in Pontresina

Die Frequenzmeldung per 20. Februar weist erneut eine erhebliche Steigerung gegenüber dem letzten Jahre aus. In der Zeit vom 1. Dezember bis 20. Februar wurden 73 468 Logiernächte erzielt, während es für den gleichen Zeitraum der Saison 1957/58 64 239 und in der Saison 1956/57 56 702 Übernachtungen waren. Der Anteil der Schweizer am Logiernächte total wurde von 24,5% auf 28,8% vergrössert, und jener der Holländer erfuhr ebenfalls eine Erhöhung von 6,7% auf 7,5%. An erster Stelle stehen aber immer noch die Deutschen mit 44,2%. Auch die Skischule hat bedeutend mehr Halbtagslektionen erteilt als in den Vorjahren. Bis zum 21. Februar waren es 14 558 gegenüber 12 476 im Vorjahre.

Mit dem Helikopter von Gstaad nach Gornergrat

Das andauernd schöne Wetter der letzten 5 Wochen hat seine Auswirkungen auf den Saisonverlauf. So sind sämtliche Hotels heute, Ende Februar, noch ausverkauft.

Die Piloten der HELISWISS sind vom frühen Morgen bis zum späten Nachmittag unterwegs, um, nach freier Wahl, die skibegeisterten Gäste auf den umliegenden Bergen mit dem Helikopter abzusetzen. Dieses neue Transportmittel für die Wintersportler bringt Erinnerungen an alte Zeiten. Unberührte Pulverschnee- und Sulzhänge werden plötzlich wieder Wirklichkeit.

Unmögliches wird möglich! Im Nonstop-Flug fliegt der Helikopter vor dem Mittagessen von Gstaad direkt auf Gornergrat, um die Gäste nach vierstündigen Abfahrten um das Matterhorn zum Nachmittagstea wieder vor dem Gstaad-Palace abzusetzen. - Ein Skienthusiast aus London lässt seine 30 Eingeladenen per Helikopter

Les 70 ans d'Arturo Moro

A le voir si alerte faire encore la cuisine en plein air pour ses fidèles clients dans son *Grotto Canva* à quelques kilomètres de Lugano, personne ne penserait qu'Arturo Moro fêtera le 8 mars son 70^e anniversaire.

M. Moro appartient à la vieille garde de l'hôtellerie, puisqu'il fut un des ces vaillants pionniers qui firent toute la fièvre sans rencler à la peine et au travail. Ne commença-t-il pas à 12 ans comme piccolo dans une pâtisserie à Locarno et à 13 1/2 ans ne partait-il point avec un de ses parents pour Southampton où il devait apprendre la cuisine en travaillant durement pendant 3 ans. Il a eu la chance d'avoir pour maître d'apprentissage un chef français qu'il lui a appris non seulement la cuisine mais la langue française, tandis qu'il suivait les cours du soir pour assimiler l'anglais. Après la cuisine il apprit le service et put travailler encore au bureau, si bien qu'à 18 ans il connaissait le métier et pouvait parler 4 langues.

Mais Arturo Moro était avide d'aventure et il n'hésita point, grâce à des cuisiniers qui travaillaient dans les grands bateaux transatlantiques, de s'embarquer clandestinement pour New York, car il tenait à voir le fameux Hôtel Waldorf-Astoria. Revenu en Angleterre, il devait occuper des postes en vue dans les grands établissements à Glasgow et à Londres, avant de faire l'on pourrait dire le tour des plus grands hôtels d'Europe. Ne le trouve-t-on pas à l'*Hôtel Crillon à Paris*, au *Majestic à Nice*, à l'*Excelsior à Rome*, au *Palace à St-Moritz*, au *Savoy à Lausanne*, au *Palace à Montreux* et à l'*Hôtel Eden à Berlin*.

Pourtant Arturo Moro se sentait encore à l'étroit en Europe et il partit pour l'Egypte où, pendant 10 ans, il dirigea la célèbre *Rotonde Groppi* au *Caire* avant de prendre la direction de l'*Hôtel Savoy à Haïfa*. En 1937, la situation politique l'obligea cependant à regagner la Suisse.

De retour au pays, Arturo Moro ouvrit et exploita



avec succès la *Résidence tessinoise à Lausanne* et fut un temps copropriétaire du *Palace-Hôtel à Adelboden*.

Mais avec le temps cet infatigable hôtelier éprouva le mal du pays et le désir de revenir se fixer dans son canton d'origine au Tessin, puisqu'il était né à Biasca. Il s'installa à Ascona où il transforma une petite pension en un établissement renommé. Actuellement il exploite en hiver un Skihaus dans les Grisons et le printemps le retrouve à Lugano.

Comme on le voit, Arturo Moro peut se targuer d'une carrière bien remplie. Il a passionnément aimé son métier qui lui a permis d'être en contact avec les plus grands personnalités de ce monde.

Avec tous ses amis et ses clients, nous le prions de trouver ici nos vœux de santé et de prospérité pour de longues années encore et nous le félicitons sincèrement pour son 70^e anniversaire.

avec seine Privat-Alphütte auf 3000 m bitten, wo ihnen im strahlenden Bergwinter ein Lunch im Freien serviert wird, worauf die sportliche Gästeschar im frischen Pulver zu Tale schwingt!

Der junge Aga Khan, Silvia Casablanca, Prinz Gaetano Parente, Freiherr Ernst von Scharnacht, Frau Stinnes, Lord Warwick, Markgräfin Silvia von Webstunen zählen gelegentlich zu den zahlreichen Gästen des Gstaad-Palace,

bième de l'étalement des vacances et avait fait appel pour défendre le point de vue d'une bonne partie du corps enseignant à M. A. Martin, chef de service de l'enseignement primaire. L'opinion des milieux touristiques et en particulier de la Caisse suisse de voyages était défendue par M. C. Pète, directeur de notre caisse AVS. Hotela. Celui-ci mit en évidence l'exemple de la France et de l'Italie pour démontrer qu'un étalement

PETITES NOUVELLES

Le canton de Vaud et l'étalement des vacances

La section vaudoise de « Pro Familia » a tenu récemment son assemblée générale à Lausanne. Elle avait pris comme thème central de discussion le pro-

Grotto Canva, Crocifisso

s/Lugano

Réouverture le 25 mars

Moro-Anhorn, Propr., Telephone (091) 25712

Sämtliche

- Hotel-Bücher
- Hotel-Drucksachen
- Papierservietten
- Napperons
- Plattenpapiere
- Klosettpapiere

beziehen Sie vortheilhaft von

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
vorm. Koch & Utiger Telephone (081) 21227
Schreibbücherfabrik Buchdruckerei Hotelartikel

Hotel-Kauf

Ausländer sucht

Hotel

zu kaufen (nur als Investierung!). Erstklasshaus, in guter Lage, 100 bis 150 Betten. Nur Offerten mit ausführlichen Einzelheiten werden erbeten unter Chiffre H K 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vendesi a Catania

Albergo

Il categoria, posizione centralissima, composto di pianotreno con ristorante, café e 3 piani con complessivi 50 camere arredate con 70 letti, 7 bagni e vani per personale. Riscaldamento centrale. Per informazioni scrivere sotto cifra A 2258 Hotel-Revue, Basilea 2.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht

Hotel-Restaurant, Fremden-Pension oder Tea-Room

von erfahrenen Fachleuten. Offerten, von Agenten nicht erwünscht, unter Chiffre H R 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nähe New-York Connecticut

Ein kleines Hotel-Restaurant

250 Plätze, viel Terrain. Verkaufspreis \$ 250000 (oder) Vermittlung, Tel. (091) 28415.

Elektrische

Wäschemange

Walzenbreite 1,75 m, in neuwertigem Zustand, günstig abzugeben. Studer, Installationsgeschäft, Grindelwald, Tel. (036) 32259.

Verkaufe günstig

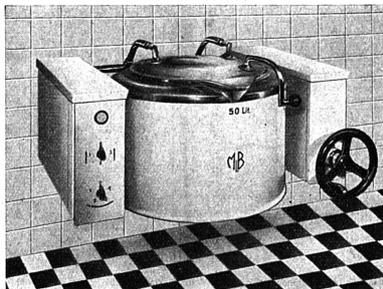
Scheffel-Reibmaschine

K. Fehr, Zelgstr. 27, Zürich 3, Tel. (051) 336620.

Zu verkaufen

Stühle

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



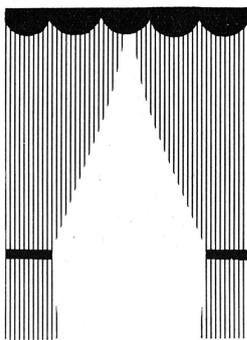
Küchenanlagen
elektrische
Kippkessel
Kippbratpfannen
Wärmeschränke
Backöfen
sparen Zeit und Geld

Vitamingehalt der Speisen bleibt erhalten, keine Überhitzung möglich. Verlangen Sie bitte Prospekt Nr. 8 und unverbindliche Beratung.

Max Bertschinger & Co., Lenzburg

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

« Le Rideauneuf »



Der Spezialist für fachmännisches

Reinigen sämtlicher Vorhänge

Verlangen Sie Spezialpreisliste für Hotels und Restaurants

Prompte, sorgfältige Lieferung Beste Referenzen

Le Rideauneuf, J. Zimmerli

PULLY (VD), Tel. (021) 281430



SALIGNAC
Cognac

Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzigen (TG) - St. Moritz

Nach Saisonschluss selbständiger Koch!

Günstige Gelegenheit, schon auf 1. April bekanntes Geschäft

zu pachten

oder vorerst selbständig als Gerant zu führen. Offerten unter Chiffre N S 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

in weitbekanntem Kurort des Berner Oberlandes (Sommer- und Wintersaison) aus Alters- und Gesundheitsrücksichten, sehr gut eingerichtete und prachtvoll gelegene

Kleinhotel

(16 Fremdenbetten) mit Restaurant und Dependence (Chalo). Nur kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre K L 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Schlüssel-Anhänger
elegante, solide, lachsende, unverwundlich, verlässliche, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Anschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephone (041) 238 81

Abegglen-Pfister AG Luzern

ment des vacances était possible en Suisse - exception faite des milieux campagnards - et contribuerait à dégorger les trains, les hôtels, les chalets, pour le plus grand bien des estivants.

Si les trois principales régions industrielles du pays prenaient leurs vacances à des époques différentes et si l'on scindait les vacances horlogères, il y aurait déjà un gros progrès de réalisé.

Une discussion animée suivit les exposés de MM. Martin et Pète et chacun exprima son point de vue. Lausanne a un régime de vacances qui se rapproche déjà sensiblement de celui préconisé par la Caisse suisse de voyages et c'est au fond dans la campagne ou dans les villages « de province » qu'une modification serait justifiée.

Ainsi les recommandations de la Caisse suisse de voyages auront-elles quelque peine à se réaliser? Mais il ne faut pas perdre courage car c'est en défendant avec persévérance et conviction des idées qui ne peuvent être à notre point de vue, que profitables à l'intérêt général, que l'on parviendra à les imposer.

A St-Gall, par contre, l'idée de l'étalement des vacances gagne du terrain

cyv. Dans le canton de St-Gall, comme un peu partout ailleurs, des voix se font de plus en plus pressantes qui demandent l'introduction d'un nouveau régime des vacances scolaires, conformément aux propositions émanantes de la Caisse suisse de voyage.

La preuve en a été fournie par la conférence qui a eu lieu tout récemment au chef-lieu et à laquelle ont assisté de nombreuses personnalités touchant de près les milieux politiques, économiques et scolaires du canton. Sous la présidence du Prof. Dr. W. Hunziker, Berne, président de la Caisse suisse de voyage, et en présence de la direction de cette dernière institution, l'assemblée a discuté notamment des deux points cardinaux de l'initiative, à savoir la fixation du début de l'année scolaire en automne et le prolongement des vacances d'été.

Ainsi que cela a déjà été fait dans les cantons de Soleure, Zurich et Argovie, l'assemblée a désigné un nombre restreint de personnalités qui prendront immédiatement en mains les travaux nécessaires en vue de la création d'un vaste comité d'action qui groupera tous les milieux du peuple saint-gallois.

Un départ à l'Union valaisanne du tourisme

Nous apprenons que le Dr. Fritz Erné a quitté l'Union valaisanne du tourisme où il occupait pendant plus de 10 ans le poste délicat de secrétaire pour entrer au bureau de la direction de la Lonza à Viège. M. Erné

s'était occupé avec beaucoup d'initiative et d'entregent de propagande extérieure et de représentation, faisant divers voyages de prospection à l'étranger.

Toujours affable et d'une courtoisie innée, il a suscité beaucoup de sympathie dans son entourage et a contribué, autant par sa personnalité que par son travail, à faire davantage aimer le Valais qu'il continuera à servir sur un autre front.

M. Erné a été remplacé à l'UVT par M. Joseph Blatter. Nous lui souhaitons à tous les deux beaucoup de succès dans leurs nouvelles fonctions.

On va tourner un film à Morgins

Dès samedi, le troisième épisode du film « Le plus bel âge », est tourné à Morgins. Le premier épisode a été tourné à Paris alors que le second l'était dans la région de Saint-Tropez.

« Le plus bel âge » est un film de classe internationale qui sera projeté dans les salles de spectacles parisiennes dès le mois d'octobre 1959.

Les séquences de cette troisième période du film seront tournées dans les salons d'un grand hôtel de Morgins, sur le télésiège de La Foilleusaz et au restaurant de ce dernier, à l'altitude de 1800 à 2000 m, ainsi que dans un chalet morginois. D'autre part, les meilleurs joueurs des équipes de hockey de Monthey et Champéry, appuyés par d'autres éléments, participeront à cette production lors d'un match de hockey qui sera filmé pour être intégré dans « Le plus bel âge ».

C'est dire que Morgins sera pendant une quinzaine de jours le rendez-vous de toute une équipe de cinéastes et d'acteurs dont quelques-uns de ces derniers sont des étoiles montantes du cinéma international.

Stabilité de l'indice du coût de la vie, mais jusqu'à quand?

L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit le mouvement des prix des articles de consommation et services jouant un rôle important dans le budget des salariés, s'est inscrit à 182,8 (août 1939: 100) à fin octobre 1958, marquant ainsi un léger recul de 0,1 pour 100 par rapport à son chiffre de fin septembre (182,9), mais encore en augmentation de 1,3 pour 100 par rapport à celui de fin octobre 1957 (180,5). Cette évolution tient surtout au fait que les prix des objets d'habillement, qui ont été nouvellement relevés durant le mois, sont en baisse, notamment en ce qui concerne les vêtements pour dames et messieurs, la laine et les bas de dames.

Les indices des six groupes de dépenses étaient les suivants à fin octobre 1958: alimentation 198,8, chauffage et éclairage 149,5, habillement 222,3, nettoyage 213,0; les indices des groupes loyers et « divers » ont été repris sans changement à 141,1 et 165,6.

NÉCROLOGIE

Mme Vve Paul Perret

C'est avec tristesse que nous apprenons la nouvelle de la mort, à l'âge de 81 ans, après quelques jours de maladie de Mme Vve Paul Perret, propriétaire de l'Hôtel Bel-Air aux Brenets.

Avec Mme Paul Perret, c'est une vaillante hôtelière de mérite qui disparaît, car elle a consacré le meilleur de son existence à notre profession. N'est-ce pas en effet le 14 décembre 1952 qu'elle fonda, en collaboration avec son mari M. Paul Perret, l'Hôtel Bel-Air. Grâce au travail assidu, à l'amabilité et à l'entregent de ce couple, cet établissement acquit très vite une grande renommée qui eut tôt fait de dépasser les frontières du canton et du pays.

Pour tous ceux qui ont vécu ce demi-siècle d'hôtellerie, il n'est pas nécessaire de rappeler les dures années de crise et de guerre et les difficultés auxquelles tous les hôteliers eurent à faire face spécialement dans les régions frontalières. Grâce au courage de la famille Perret, l'Hôtel Bel-Air demeura constamment à l'avant garde du progrès. Devenue veuve très tôt et restée seule avec 4 jeunes enfants, Mme Perret tint à poursuivre l'œuvre qu'elle avait si bien commencée avec son époux et à maintenir la réputation de son établissement. Elle y réussit parfaitement, grâce à sa volonté et à son sens inné de l'hôtellerie.

Nous prions la famille de Mme Vve Paul Perret de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie dans le deuil qui vient de la frapper.

VERSCHIEDENES

Vierzig Jahre Luftpost in der Schweiz

Zürich - Schweizerische Pioniere des Luftverkehrs erinerten kürzlich daran, dass am 8. Januar 1919, also vor vierzig Jahren, ein Militärflugzeug der Schweizer Armee den ersten Postflug zwischen Zürich und Bern ausführte. Das in der Schweiz konstruierte Flugzeug brauchte für die rund 100 Kilometer lange Strecke über eine Stunde. Im selben Jahr verlief die Strecke bis Lausanne und später bis Genf verlängert. Falls die Postsäcke nicht zu schwer waren, wurde ein Fahrgast pro Flug angenommen. Obgleich das Fliegen damals noch ein riskantes Vergnügen bedeutete (die Passagiere hatten vorgängig das Flugpersonal und die Schweizerische Eidgenossenschaft ausdrücklich von jeder Haftpflicht zu befreien), zeigte sich bereits die Flugbegeisterung der schweizerischen Bevölkerung: Innerhalb eines halben Jahres konnte diese erste kommerzielle Flugverbindung der Schweiz gegen 250 Passagiere befördern. Ein Flug von Zürich nach Lausanne kam damals auf nicht weniger als 300 Schweizer Franken zu stehen.

Die Schweiz im Kleinformat

Lugano. - Beim Städtchen Melide am Ufer des Luganersees wird gegenwärtig auf einem Areal von

DA LOCARNO

Serata Sociale

La Società albergatori di Locarno e dintorni ha diramato a tutti i suoi membri la seguente lettera circolare:

In ripetizione e in continuazione di quella bella e simpatica familiare serata, che da parecchi anni si svolge con magnifico successo e che sta per divenire una vera tradizione, il vostro Comitato ha deciso di tenere

Cena sociale

Martedì 10 marzo p. v. - alle ore 19.45 all'Albergo Esplanade

A questa serata abbiamo il vivo piacere di cordialmente invitare tutti i nostri membri attivi, onorari e passivi, e naturalmente le signore e i congiunti dei soci.

Il banchetto (che comprenderà uno scelto menu) sarà anche quest'anno interamente offerto ai partecipanti (cena e caffè gratuiti). Gli intervenuti pagheranno solo il vino ed eventuali liquori.

E per non venir meno a quanto fatto gli scorsi anni, un piccolo dono verrà distribuito alle egregie signore e signorine.

Qui accluso vi rimettiamo una cedola di adesione che vi preghiamo di volerla ritornare (utilizzando l'unità busta) entro il 7 marzo p. v. Ciò è per noi necessario per disporre di una buona organizzazione sia del banchetto che della serata.

Esprimiamo il desiderio che al n. invito aderiscano tutti i membri della società, e nell'attesa di ricevere la v. adesione, sicuri che assieme trascorreremo una lieta serata, ci è grata l'occasione per anticiparvi con i nostri più cordiale e distinti saluti il benvenuto alla cena sociale del 10 marzo p. v.

150000 m² an einer Nachbildung der berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Schweiz im Maßstab 1:25 gearbeitet. Unter den beliebtesten Darstellungen befinden sich das Schloss Chillon (bei Montreux, am Genfersee), die malerischen Städtchen Murten und Stein am Rhein, sowie die Stadtkerne von Basel, Bern, Gené, Lausanne, Luzern, St. Gallen und Zürich. Jeder der 25 schweizerischen Kantone soll in dieser «Schweiz en miniature» vertreten sein.

Mehr als nur Käse und Schokolade...

Chur - Chur, die Hauptstadt des schweizerischen Kantons Graubünden (22 000 Einwohner), hat kürzlich sein neues Stadttheater mit 600 Plätzen eingeweiht. Obgleich die Schweiz keine Stadt mit mehr als einer halben Million Einwohner aufzuweisen hat, erklären sich ausländische Beobachter immer wieder beeindruckt von dem kulturellen Leben, das auch in den kleinsten Städtchen und Dörfern zur Entfaltung kommt. Die grosse Zahl der schweizerischen Theaterbesucher, Musikliebhaber und Kunstfreunde ist heute vielleicht charakteristischer für dieses Land als das Jodeln und die Produktion weltber-

5 Rp. offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret u. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schäfer, St. Jakobstrasse 59, Zürich 4/26, genügt. Hr./Fr. Adr. Ort

WIBIS die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner Kleines und grosses Modell EMIL BISANG AFFOLTERN A. A. Fabrikation und Verkauf 051 59 63 36

Erfahrenes, süddeutsches Fachehepaar, besten Alters, sucht ab April 1959 Hotel, Pension oder garni ersten Ranges, mit 50 bis 100 Betten, zu kaufen. Übernehmen evtl. auch die Führung eines Betriebes der Grossindustrie oder Versicherung. Nur süddeutscher Raum, Schweiz oder Südtirol. Angebote an Herrn Edwin Schmidt, Schöne-strasse 26, Stuttgart-Bad-Cannstatt.

Hotel zu vermieten Zu vermieten Hotel bester Lage, Sommer- und Winterzeit, 100 Betten, Erdgeschoss, mit kompl. Inventar, alles höchster Ordnung (ausl. Besitz). Offerten unter Chiffre H V 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Diskretion zugesichert.) Auf Ende April suche ich in erstklassiges Hotel (Zürich bevorzugt) eine Stelle als Büro-Praktikant Nach drei Jahren Handelsschule (Kantonschule Aarau) verfüge ich über gute Kenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch. Ich erwarte mit Interesse Ihre Offerte unter Chiffre OFA 13103 R an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Versilbern von Bestecken und anderen Silberwaren besorgt preisgünstig wie neu! Industrie AG ALLEGRO - Emmenbrücke LU Telefon 041 - 5 29 72 Tüchtiger, solider und erfahrener Fachmann im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe sucht per April oder Mai Posten als evtl. auch als Chef de service oder Gerant Offerten unter Chiffre F M 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alle Blumen der Saison NELKEN UND ROSEN das ganze Jahr. Grünzweige aller Art. Sendungen ab Fr. 30.- franko. Versand in der ganzen Schweiz. Blumen-Kummer Baden, Tel. (056) 6 62 88 Inserieren bringt Gewinn

WIBIS Schärten versch. Wellen- und Tafelmesser, Maschinenmesser, Schleifen, Polieren, Einrichten von Scheren, Feilen kl. Sägen, Messergriffe schwarzzen besorgt Ihnen in bester Ausführung. Grössere Posten ermässigte Preise. Fr. Friedli, Schleiferei Reichenbach im Kandertal (Bern. Oberl.)

Pacht zu vergeben an kultivierte Vertrauensperson, fähig zur Führung eines disting. Erholungshauses mit Restaurant Offerten unter Chiffre P A 2257 an die Hotel-Revue, Basel 2. Junger Koch mit guten Zeugnissen sucht Stelle (zwischen Militärzeit, 1. April bis 15. Juli 1959). Walter Bieri, Restaurant Mooschur, Hellbühl, Tel. (041) 78 1252.

Hotel-Direktor mit langjähriger Auslandspraxis, sucht für Sommerzeit oder Jahresstelle per sofort oder nach Überrenkung geeignete Position. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre H D 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stütze des Patrons evtl. auch als Chef de service oder Gerant Offerten unter Chiffre F M 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2. Von sprach- und fachtüchtigem Ehepaar mit Zürcher Fähigkeitsausweis, mit In- und Auslandspraxis, wird per sofort Direktion oder Gerance Bar, Restaurant, Hotel gesucht. Offerten unter Chiffre D C 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Chef Das Beste für die Besten... unerreicht hoher Rauchpunkt, 245°C, der bis zu 55°C über jenem der anderen Fettstoffe liegt. reines Pflanzenfett - universell verwendbar absolut neutral im Geschmack Das Speisefett für die gepflegte Gaststätte. Ein ASTRA-Produkt

Fachtüchtiges Hotel-Ehepaar mit vieljähriger Erfahrung und nachweisbar erfolgreichem Tätigkeit im Hotelgewerbe sucht sich ab Sommer 1960 kleineren Wirkungskreis. In Frage kommt pachtweise Übernahme eventuell Gérance eines gutingerichteten Hotel garni (ohne Restauration) in der Grösse von 25 bis 40 Betten. Nur absolut seriöse Angebote, die den erwähnten Angaben entsprechen, werden erbeten unter Chiffre H E 1927 an die Hotel-Revue, Basel 2. Nur solange Vorrat! 300 kg Frottierwäsche (röhrig), Badetücher, Handtücher, Waschlappen, mit kleineren Wäschearten. Verlangen Sie Anmittelsendung zu 5 kg, per kg ... Fr. 19.50 Telefon (041) 2 38 61 Abegglen-Pfister AG Luzern

rühmter Käse und Schokoladen. Die schweizerische Bundesstadt Bern zum Beispiel, hat eine Bevölkerung von etwa 160 000 Seelen, doch findet man dort nicht weniger als sechs reguläre Theater und drei zusätzliche Säle für gelegentliche Gastspiel-Vorstellungen.

Leicht rückläufiger Fremdenverkehr in Konstanz

Fb. Das Verkehrsamt Konstanz konnte nun die endgültigen Fremdenverkehrsdaten vorlegen. Danach sind im Jahre 1958 insgesamt 156 678 Fremde in Konstanz angekommen, gegenüber 157 064 im Jahre 1957. An Übernachtungen wurden 427 200 Personen gezählt, gegenüber 456 200 im Vorjahr, das sind 6 Prozent weniger als im Jahre 1957. In diesen Zahlen sind 31 291 Ausländer enthalten, die im letzten Jahre Konstanz besuchten. 1957 waren es 33 254. Bei den Ausländern wurden 56 223 Übernachtungen im Jahre 1958 gezählt gegen 61 813 im Vorjahr, also 11 Prozent weniger als im Jahre 1957. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer jedes Gastes betrug in Konstanz im letzten Jahre 2,72 Tage, im Vorjahr 2,92 Tage. Obwohl das Jahr 1958 wieder einmal ein sonniges Ferienjahr war, entgegten der Jahre zuvor, zeigte sich doch eine rückläufige Tendenz, obwohl mit diesen Zahlen Konstanz immer noch an der Spitze der Bodenseestädte figuriert. Wenn die Rückläufigkeit der Frequenz auch nur eine leichte ist, so hat sie sich ganz besonders bei den privaten Zimmervermietern ausgewirkt, die einen weit grösseren Prozentsatz an Rückläufigkeit ausweisen als die Hotels- und Fremdenagststätten.

Die Swissair als Grosszügigerin einheimischer Lebensmittel

Im Jahre 1958 bereitete die Klotener Flugküche der Swissair - die in Genf, Basel, New York und Karachi ähnliche Betriebe unterhält - insgesamt 626 000 Mahlzeiten zu. Diese waren nicht ausschliesslich für die eigenen Flugtage bestimmt; auch eine ganze Reihe ausländischer Luftverkehrsunternehmen beziehen von der Swissair, Trägerin höchster internationaler Koch-

kunst-Auszeichnungen, die Verpflegung für ihre Passagiere. Unsere nationale Fluggesellschaft wirbt somit auf breiterer Basis für die Qualität der schweizerischen Gastronomie. Für den einheimischen Lebensmittelhandel sind namentlich die recht ansehnlichen Verbrauchsdaten von wirtschaftlicher Bedeutung. So wurden im letzten Jahr allein vom Zürcher Borddienst der Swissair u. a. 31 500 kg Frischfleisch, 10 500 kg Geflügel, 14 000 kg Wurstwaren und Schinken, 87 000 kg Früchte, 13 000 kg frische und tiefgefrorene Gemüse, 240 000 Eier, 318 600 Schokoladepfeifen und 8500 kg Bonbons verwendet. Die Ausgaben für Backwaren, Torten und Patisserie betragen mehr als 347 000 Franken, während an Getränken 78 200 Flaschen Mineralwasser und Limonade, 25 000 Flaschen Bier und über 9500 l Wein in Flaschen zu 7 und 2 l auf die von der Swissair bedienten Flugzeuge geliefert wurden.

TOTENTAFEL

Felix Georg Hugo Linke

Soeben erreicht uns die Nachricht, dass unser geschätzter technischer Mitarbeiter Felix G. H. Linke, Mannheim, verschieden ist. Der Verstorbene war vor dem Krieg ständiger Korrespondent der Hotel-Revue für hoteltechnische Fragen. Vor kurzem haben wir die Beziehungen mit diesem Fachmann wieder aufgenommen. Nun hat der Tod das Mitarbeiterverhältnis jäh gelöst. Wir versichern die Angehörigen unserer aufrichtigen Teilnahme.

ZEITSCHRIFTEN

«Die Frau im März

im Monat heiteren Neubeginns: neue Mode, neue Saison, Osterfahrten, Frühlingsskuren, Schischmücken...

Und unsere Linie?! Wie wird man den Winterspeck los, wie entschlackt man am besten den Körper? Was können wir sonst für unsere Erscheinung tun, um im hellen Licht des Frühlings zu bestehen?

«Warum eine Schulreform?», «Seid streng mit Euren Töchtern» und «Peterli und seine Geschwister» sind interessant für alle Eltern, das «Schicksal im Sprechzimmer: Sie ist einfach langweilig» aufschlussreich für Eheleute. Für Ihn hat es Männermode, Hobbies und Reisen, für Sie, neben neuen Stoffen, Farben, Modorverschlägen: Frisuren, Taschen und Tücher, Schnittmuster, Handarbeiten, Anregungen zu «Unser Balkon - der Garten en miniature», eine Frühlingsdiät, Kochtips und Rezepte, die Romanfortsetzung und eine Novelle. Alles in allem eine Nummer, die zum heiteren Neubeginn viel Anregendes und Unterhaltendes gibt. Albi-Verlag A.G. Zürich.

«Welt auf Reisen»

Es ist keine neue Zeitschrift, die sich unter diesem Namen dem reisefreudigen Publikum präsentiert, sondern die alte «Reise», die jetzt - nach zehnjährigem Erscheinen - diesen Haupttitel angenommen hat. In diesen 10 Jahren hat sich die «Reise» nicht nur die Freundschaft zahlloser Leser im ganzen deutschen Sprachgebiet, sondern auch die Hochachtung der führenden Persönlichkeiten des internationalen Reiseverkehrs und des kulturellen Lebens erworben. Zu den Gratulanten, die in der «Welt auf Reisen» zu Worte kommen, gehören der Präsident der «Europäischen Kommission für den Reiseverkehr», der Belgier Arthur Hauoit, Dr. W. Berchtold, Direktionspräsident der «Swissair», Prof. Dr. W. Hunziker, Vizepräsident der «Schweiz. Fremdenverkehrsvereinigung», Dr. Willem Drees, der bisherige Ministerpräsident der Niederlande, und der türkische Botschafter in der Schweiz, Prof. Dr. Gökyay.

Den Leitartikel der Januarnummer über «Modernes Bahnrreisen» schrieb der Generalsekretär der SBB, Dr. Max Strauss. Das Heft enthält ferner interessante und

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Im Interesse einer beidseitig reibungslosen Abwicklung der Stellen-Inseratfrage möchten wir unsere verehrten Mitglieder erneut bitten, ihre Inserate je-wellen schriftlich und frühzeitig aufzugeben und telephonische Aufträge nur in wirklich dringenden Fällen vornehmen zu wollen.

Die Überlastung des Telefons führt zu unliebsamen Störungen, so dass für telephonische Aufträge künftig keine Verantwortung übernommen werden kann.

Inseratenschluss Montag 18 Uhr

Schriftliche Aufträge, die Dienstag früh noch bei uns einlaufen, können für die betreffende Wochenausgabe berücksichtigt werden.

Wir bitten unsere Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufdringende Massnahme und danken hierfür im voraus verbindlich.

Die Administration

vorzüglich bilderte Beiträge über Ägypten, das Land der Pharaonen, Barcelona, Belgisch-Kongo, Benares, die heilige Stadt am Ganges, und über eine Oasenfahrt in Tunesien.

Die Zeitschrift erscheint im Unger-Verlag, Zürich 22, und kostet jährlich (12 Hefte) Fr. 15.-.

Dem Grossleider der heutigen Ausgabe Nr. 10 unserer Fachzeitschrift liegt ein Sammelprospekt der ARO S.A., La Neuveville, bei, den wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

Durch ein Versehen unserer Druckerei wurden diese Prospekte der Ausgabe Nr. 9 vom 26. Februar leider nicht beigelegt, wofür sich die Firma Birkhäuser AG entschuldigen möchte.

Barpianist
(eventuell Duo)
frei
über Ostern, Anfragen an Postfach 519, Zürich 22.
Suche Stelle als

Empfangssekretärin
(Assistentin) in Haus ersten Ranges, ital. oder franz. Schweiz. Mehrjährige Praxis, Franz., engl., ital. Sprachkenntnisse in Wort und Schrift. Gute Referenzen. Angebote an Inge Kautschbach, Dom-Hotel Oesli, Freiburg 1, B., Deutschland.

Homme, 65 ans, cherche emploi comme portier de nuit pour saison été-hiver. Offres sous chiffre P 2111 N à Publicitas, Neuchâtel.

Chef de rang
barman, Français, 30 ans, langues étrangères, références, cherche emploi dans hôtel ou restaurant. Ecrire sous chiffre Y 55943 à Publicitas, Genève.

Barpianist
(Student)
frei für März/April (Frühlingssaison)
Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre H 7526 Z à Publicitas, Zürich 1.

Jeune fille cherche place comme fille de salle pour la saison, région Valais. Offres sous chiffres P 40419 F à Publicitas, Fribourg.

Aufgeweckter Jüngling, 16 Jahre alt, mit Sekundarschulbildung, sucht Stelle als

Kochlehrling
in mittleren Betrieb. Offerten an A. Mantel, Kirchweg 5, Langnau a. A., Telefon (051) 923236.

19jährige, diplomierte Handhelferin (Französisch und Deutsch perfekt, Vorkenntnisse im Englischen und Italienischen) sucht auf 1. Mai Saisonstelle in einem

Hotelbüro
Bevorzugt im Bündnerland, Tessin oder im Berner Oberland. Offerten unter Chiffre P 10325 W an Publicitas, Winterthur.

Junger Konditor sucht

Kochlehrstelle
Zuschriften an W. Griedler, RS 4, 1. Kp., 3. Zug, Kasernen, Liestal.

Ehepaar Hotel-assistentin Barman
sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre EP253 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkellner
19 J., (Deutsche), suchen Saisonstelle ab ca. 1. April in gut. Hause. Gute Umgangsform, best. Garderobe, Führerschein, Sprachk. Engl., etwas Franz. Zuzelt in ungek. Stell. eines utrang. Hauses. Anb. erb. an Werner Brunner, Zwisel/Bayr. Wald, Bahnhofstr. 291 1/2 (Deutschl.)

Tochter
sprachkundig, im Hotel-fach aufgewachsen, Besuch verschiedener Fachkurse, sucht passende Stelle in gut geführten, gepflegten Betrieb. Offert unter Chiffre H F 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann mit angenehmen Umgangsformen sucht Stelle als

Barman oder Dancing-Kellner
in lichten Jahresbetrieb, Amerikan. Saal- oder Dancing- Bar. Gute Zeugnisse vorhanden. Deutsch und Französisch. Vorkenntnisse in Englisch und Italienisch. Restaurant Landhof, Reinach (Baselstadt), Tel. (061) 825131.

Berufstüchtige Barmaid Koch
sucht Saison- oder Jahresstelle in nur gutem Betrieb. Offerten unter Chiffre B B 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Serviertöchter
gut bewandert im Speiseseervice, suchen auf 15. April oder 1. Mai Stelle in Tea room oder in kleinem Betrieb zwecks Vervollständigung der französischen Sprachk. Kenntnisse oder Neuenburg bevorzugt. Offerten mit Verdienstabgaben unter Chiffre S E 225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Konditor
21jährig, sucht Stelle für Sommerferien in gutem Hotel. Eintritt wäre möglich ca. 15. April. Gute Referenzen vorhanden. Angebote mit Gehaltsangaben an M. Schuler, Rennweg 53, Zürich 1.

Deutsche, 29jährig, sucht Stelle für Saison ab 1. Mai in Luzern, Vierwaldstättersee oder Umgebung als

Zimmermädchen
(Anfängerin)
Zurzeit als Hausachterin in St. Gallen beschäftigt. Zeugnisse vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre D Z 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis
20 Jahre, sucht zum 15. März Stelle am Vierwaldstättersee. Zuschriften an Kurt Kohlmann, Buchlose, Bürgermeist.-Strauss-Strasse 2 (Deutschl.)

Nach Locarno!
2 junge TÖCHTER deutsch und franz. sprechend, suchen Stelle als

Serviertöchter
in gangbaren Restaurant od. Tea-Room. Eintritt 15. April (1. Mai). Offerten an Erika W. Waldner, Küchanchof, Reidenbach (Bölggen).

Küchenchef-Aushilfe
für kürzere oder längere Zeit empfiehlt sich W. Waldner, Küchanchof, Zürcherstrasse 74, St. Gallen-W., Tel. (071) 229658.

2 Restaurations-töchter
gewandt und fachkundig, suchen Saisonstellen in nur gutem Passanten-Hotel-Restaurant. Offerten unter Chiffre R E 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter

Koch
24, Deutscher, 4 Jahre in ersten Häusern der Schweiz gearbeitet, sucht per sofort entsprechende Stellung. - Bevorzugtes Gebiet: Kanton Bern, Nid- u. Ob- u. Nidwalden. Alfred Jacobi, Wilhelmshaven, D.L., Freiligrathstr. 163.

Zwei Chefs de partie
suchen für Sommerferien, Anfang Juni, Stellen in gutem Hause. Offerten mit genaue Details sind zu richten bis 14. April an P. Klarwein und E. Brandner, S.S. Statendam, Holland-Amerika-Linie, 457 Post Str., San Francisco, USA.

File de salle
trois langues, cherche place, région Montreux ou environs. Libre de suite. Faire offres sous chiffre F S 2274 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Suche Stelle als

Koch-Commis
in Hotel oder Restaurant mit guter Küche. Angebote unter Chiffre K C 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter
Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle per ca. 15. April. Offerten erbeten an Postlagernd 10, Braunwald.

Koch
21 Jahre alt, sucht Sommer-saisonstelle. Zentral- oder franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre K L 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerantin evtl. Stütze des Patrons
in den 40 Jahren, mit Fähigkeitssausweis, gegenwärtig noch im Besitze eines kleinen Hotels im Kanton Neuenburg, wünscht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre G P 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter Metzger
im Hotel schon tätig, gute Kenntnisse als Gardemanger, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre F 32703 Lz an Publicitas, Luzern.

Junger Mann (Stud.) sucht Ferienarbeit
(Ostern) (franz. Schweiz). Zuschriften an Arnold, Braunweg 2, 1., Stuttgart (Deutschland).

Barmaid
gesetztes, sucht Stelle in netten Hotelbar. Frei ab Anfang April. Gute Zeugnisse vorhanden. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B N 2078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante
gebildet, tüchtig, 29 J., 4 Spr., mit guter Praxis in Etage, Economy, Künsterie, m. guten Schreibmasch., Steno-u. einigen Berkenntn., sucht in-teresse-, vielseitig. Aufgabekreis. Tessin, bes. Lugano bevorz. Offert. unter Chiffre G O 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Englische-Schule The Gables!
Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern. Klassen mit maximum 8 Schülern. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Freie Fahrt zwischen Schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Barnagate Road, Margate (England).

Bar-Duo
(evtl. Trio)
Piano, Schlagzeug, Accordeon, Bass, Gesang und Trompete
sucht passendes Engagement
Frei ab 1. April. Beste Referenzen vorhanden. Tel. ab 18 Uhr (033) 96122 oder ab 7 Uhr (033) 27191.

Ich suche für einen 16jährigen Burschen eine

Lehrstelle als Koch
wenn möglich in einem kleineren Betrieb im Berner Oberland. Offerten erbeten an Frl. Gret Im Hof, Pfaffenholweg 54, Riehen.

Jeune english Secretary
expérimentée de tous les travaux de bureau (sténographie française). Dispositon d'excellents diplômes de commerce. Etudiée pendant deux ans en France. A présent secrétaire privée dans l'hôtellerie anglaise, cherche place comme

AIDE DU BUREAU
Ecrire sous chiffre E S 2214 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gut präsentierende, tüchtige

Serviertöchter
21jährig
sucht auf April nach Lugano oder Locarno in Hotel oder Cafe-Restaurant entsprechenden Posten. Spricht Deutsch, Französisch, Englisch und etwas Italienisch. Prima Referenzen. Anfragen sind zu richten unter Chiffre G S 2128 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerantin-Directrice
sucht selbständigen Posten in Jahres- eventuell Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre G D 2164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutschschweizerin sucht Saisonstelle in Grosshotel

II. Sekretärin-Stenodaktylo
zur Mithilfe bei der Korrespondenz (Steno deutsch, franz., engl.), für allg. Büroarbeiten, Mithilfe in der Buchhaltung etc. Westschweiz bevorzugt, aber nicht Bedingung. Frei ab 1. Mai. Bisherige Tätigkeit: 3 Jahre Handelsschule, 3 Jahre Praxis. Hotelfachkurs 2 Saisons in führenden Hotels, Englandaufenthalte. Offerten unter Chiffre S S 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wünsche auf diesem Wege für mir gubekannte Tochter ledig, 43 Jahre alt, seriös, gebildet, gross, schlank, brünett, alleinstehend, im Wirtsfach durch, mit Wirtspatent

Geschäftsmann oder Hotelier
kennen zu lernen. Offerten unter Chiffre G H 2235 an die Hotel-Revue, Basel.

Köche
(Deutsche), 20/21 Jahre alt, zuletzt in ersten Häusern Schwedens tätig, suchen neuen interessanten Wirkungskreis
zum 1. April oder 15. April 1959 in der italienischen Schweiz, nach Möglichkeit nur in bekannten Hause mit grösserer Brigade. Erfahrung auf allen Posten der warmen und kalten Küche sowie Auslandspraxis und Sprachkennt-nisse sind vorhanden. Zeugnisse aus führenden Häusern werden gerne zur persönlichen Einsicht vorgelegt. Interessenten, welche eine Chance geben wollen, bitten wir höflichst um Benachrichtigung an Werner Walentin, München 20, Blütenburgstrasse 66/2 (Deutschland).

Hotelier
mit fachtüchtiger Frau sucht

DIREKTION
eines grösseren oder mittleren Hotels. Erfahrung in In- und Ausland. Sprachenkundig. Guter Restaurantier. Referenzen und Kautions vorhanden. Sofort oder später. Offerten unter Chiffre H D 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige SEKRETÄRIN
Schweizerin, Deutsch, Französisch, Englisch perfekt, sucht Sommer-saisonstelle in Erstklass-hotel. Offerten unter Chiffre T S 2288 der Hotel-Revue, Basel 2.

Italien, 48 ans, excellente présentation, instruction internationale, parlant français, allemand, anglais, italien, espagnol et langue scandinave, spécialiste et pratique dans hôtellerie et tourisme,

cherche situation intéressante dans un hôtel
Faire offres sous chiffre S J 2284 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

England
Einer der bekanntesten Landgasthöfe, in prächtiger Lage ausserhalb Londons, sucht jungen, erfahrenen

Koch
sowie
Serviertochter
Bereite Schweizer Personal vornehmen. Eventuell persönliche Vorstellung in Zürich. Ausführliche schriftliche Offerten an B. Locher, Schweighofstrasse 333, Zürich.

Gesucht
freundliche, sprachkundige, im Speiseseervice gewandte

Serviertochter
A. Felber, Hotel Balm, Meggen (Luzern), Tel. (041) 721135.

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

Dôle

«...de la Dôle pour moi.
De la Dôle, le grand vin rouge
du Valais.»

«Pour moi — de la Dôle...»

Cette phrase-là, vous l'entendrez souvent ces prochaines semaines. Presque chaque jour aussi, vous la relirez dans 9 grands quotidiens suisses diffusant l'annonce «Pour moi — de la Dôle...».

C'est que, en Valais, le réencépagement en rouge du vignoble commence à porter ses fruits: en 1958, les rouges ont fourni le cinquième de la production valaisanne. Cela signifie donc: davantage de Dôle, nouvelle qui réjouira de nombreux amateurs. Une autre nouvelle les réjouira tout autant: le Valais a pris des mesures sévères pour maintenir la qualité du plus populaire de ses vins rouges. Un arrêté du Conseil d'Etat consacre en effet le principe traditionnel voulant que seuls des moûts de Pinot noir et de Gamay de qualité entrent dans la composition de la Dôle. A condition encore qu'ils atteignent un degré «Oechsle» minimum. Comme par le passé, le Valais continuera donc à livrer cette Dôle «bien étoffée et de bonne laine» qui fait la joie de tant de connaisseurs.

A propos: la Dôle s'est conquise tout le monde par sa fraîcheur et son élégance. Si vos réserves baissent, ne tardez pas trop à vous réapprovisionner. La demande sera forte... chez vous aussi!

1808-1958



**MAHLER
CHUR**

150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas

**Geschirr
abwaschen**



leicht gemacht
mit dem ent fettenden
Reinigungspulver



Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Gesucht
in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter (junge, tüchtige Kraft)
Serviertochter sprachkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder telefonische Anmeldung zwischen 12 und 20 Uhr an E. Schmid, Tea-room Huguenin, Barfüsserplatz 6, Basel, Tel. (061) 230550.

Gesucht
für Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Allein-Sekretärin

für Journal, Kassa, Korrespondenz, sprachkundig. Eintritt Mitte April oder Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Postfach 14663, St. Moritz.

Gesucht
junge, intelligente Tochter als

Hotel-Praktikantin

sprachkundig, zur Ausbildung in Economat, Saal, Elage, Bureau usw., wenn möglich mit Schreibmaschinenkenntnissen. Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41, Bern.

On cherche
pour le 1er avril

secrétaire-maincourantière

sachant français, allemand, anglais. Hôtel de passage à Genève. Faire offres sous chiffre S M 2205 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Erstklassige Dancing-Bar
sucht

BAR-LEHRTOCHTER

Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre B L 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf baldmöglichst in Jahresstelle absolut solider und zuverlässiger

Küchenchef

Soll restaurationskundig sein. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an R. Hunziker-Ritschard, Hotel Falken, Thun.

Gesucht
erfahrene, tüchtige

Sekretärin

zu Art. Deutsch, Französisch, Englisch, Mithilfe in der Praxis, Handgeschriebene Offerte mit Zeugniskopien, Referenzen, Lichtbild und Lohnansprüche bei freier Station unter Chiffre H S 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für mittleren Hotelbetrieb sprachkundigen

II. Sekretär

evtl. könne auch Anfänger in Frage. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Altersangabe an Postfach 33652, Thun.

Gesucht
per sofort junger

Commis de cuisine

Engagement bis 1. Dezember. Gute Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüche an R. Hunziker-Ritschard, Hotel Falken, Thun.

Motel Nord-Süd
sucht eine tüchtige

Köchin od. Jungkoch

in ganz modernen Betrieb. Gute Entlohnung. Ein Freitag pro Woche. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten bitte an J. Leijter, Motel Nord-Süd, Hauenstein bei Olten, Tel. (062) 56677.

Grand Hôtel des Rasses
sur Ste-Croix (Jura vaudois)

Pour le 1er mai prochain, nous cherchons

économome-caviste

de toute confiance, fort, excellente santé, de bonne éducation. Nous offrons travail intéressant et bien rétribué. Renseignements avec copie de certificats, références et prétentions de salaire sont à envoyer à la direction.

On cherche

portier de nuit

Français et allemand nécessaire. Place à l'année dans bon hôtel à Fribourg. Faire offres sous chiffre O N 2188 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

LUGANO

Gesucht
in mittleres Hotel vom 20. März bis November gut präsentierende

Saaltochter

Aide réception

Alter 30-35 Jahre, englisch und deutsch sprechend. Offerten mit Photo an Hotel Monte Ceneri, Via Nassa 44, Lugano.

Gesucht
für Sommersaison 1959: per sofort

Patissier
gute

Kaffee Köchin

Offerten mit Lohnangabe erbeten an Familie G. Supersaxo, Hotel du Glacier, Saas-Fee (Valais).

Grand Hotel & Kurhaus, Bad Tarasp
sucht für Sommersaison (Mai bis September):

Demi-Chefs
Commis de rang
Küchen-Gouvernante
Office- u. Küchenmädchen
Economat-Gouvernante
Angest.-Serviertöchter

Gute Lohnbedingungen. Bei Zufriedenheit gutes Winterengagement zugesichert. Offerten mit Bild an F. Buchli, Grand Hotel Tschuggen, Arosa.

Gesucht tüchtiger

ALLEINKOCH

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Gasthof zum weissen Rössli, Zäziwil (Bern), Tel. (031) 685432.

Gesucht
in Jahresstelle sprachkundige

I. Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Alpina, Klosters.

Wir suchen per sofort

Serviertochter
Buffettochter
Buffet-Praktikantin

bei gutem Verdienst und geregelter Freizeit in Restaurant-Tea room City, Olten, Tel. (062) 55131.

Gesucht
nach Chur junger

Koch (Schweizer)
Serviertochter

in gangbarem Speiserestaurant. Offerten unter Chiffre D 6154 Ch an Publicitas Chur.

Gesucht Tessin

Serviertöchter

Eintritt ab 15. März. Offerten an Ristorante-Albergo della Campagna, Locarno-Minusto.

Gesucht

junger Saucier
Restaurationskocher

Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Hotel Bahnhof & Buffet, Grindelwald
sucht auf 1. April in Jahresstelle tüchtigen, restaurationskundigen

Küchenchef

Offerten mit Zeugnisschriften an die Direktion.

Gesucht
per 1. März in mittleres Hotel

Hausbursche-Portier
deutsch sprechend, sowie tüchtiges

Zimmermädchen
wenn möglich mit Sprachenkenntnissen. Offerten an Hotel Touring, Winterthur.

Seehotel du Lac, Weggis
sucht mit Eintritt auf Ostern und Anfang Mai:

Saalkellner (sprachkundig)
Saaltöchter (sprachkundig)

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften erbeten an O. Bammert.

Gesucht

Serviertochter

Schöner Verdienst. Familie Haas, Gasthof Bahnhof, Egerkingen (Solothurn), Tel. (062) 68184.

Gesucht
auf Mitte eventuell Ende März in erstklassiges Stadthotel gewandter

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Krone, Solothurn.

SEILER
Seiler's Hotel Mont Cervin
Zermatt
sucht zu baldmöglichstem Eintritt in Jahresstelle

Sekretärin-Korrespondentin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht. Bewerbungen werden gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Photo und Gehaltsanspruch an die Direktion des Hotels Mont Cervin in Zermatt zu richten.

Gesucht
in sehr gepflegten Restaurations- und Hotelbetrieb, Stadtnähe von Bern, tüchtige, selbständige

Restaurationsstochter evtl. Kellner

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern, Tel. (031) 655047.

Gesucht
für Sommer- und Wintersaison nach Pontresina tüchtiger und gewandter

Conducteur-Chauffeur

in sehr gutes Haus. Offerten erbeten unter Chiffre C C 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gepflegtes, renoviertes Hotel mit ca. 100 Betten im Berner Oberland, tüchtige, jüngere

I. Saaltochter

(Schweizerin) mit guten Umgangsformen und Sprachkenntnissen. Eintritt ab 1. April nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G S 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neues, modernes Kleinsthotel gutes

**Zimmermädchen
Küchenmädchen
Hausmädchen**

Geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Geschirrwaschmaschine vorhanden. Offerten mit Bild an Hotel Haller, Lensburg (Aargau).

Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
sucht auf Anfang Mai (Jahresstelle):

Allein-Sekretärin

für Korrespondenz und Journal (Ruf)
Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an A. Klainguti.

Stadrestaurant in Zürich sucht in Jahresstelle

Küchenchef

in Brigade von 6 Mann. Mithilfe am Herd erwünscht. Jahresstelle. Offerten erbeten an Postfach 3162, Zürich 23.

On demande
deux jeunes filles
une pour faire les chambres et aider aux travaux d'un hôtel et l'autre comme

file de cuisine

Possibilité d'apprendre le français. Gain intéressant. Faire offres à l'Hôtel du Lion d'or, Le Sentier (Vaud).

Gesucht für die Sommersaison im

Hotel Waldhaus in Sils-Maria

**Chef-Entremetier
Chef-Tournant
3 Küchen-Commis
Commis-Pâtissier
Commis-Casserolier
Winebutler
Chef d'étage
ca. 4 Chefs de rang und
Demichefs
4-5 Commis de rang
Commis de bar
Officebursche
2-3 Office- und Küchenmädchen
1. Glätterin
Schreiner**
in Jahresstelle (Möbelschreiner bevorzugt)

Bei Zufriedenheit Winterengagement im Hotel Chantarella in St. Moritz. Offerten erbeten an R. Kienberger, Hotel Chantarella, St. Moritz.

Secrétaire-aide de réception-caisse
demandé

pour mi-avril ou à convenir. Préférence à jeune homme ayant formation hôtelière, et parlant les langues. Place à l'année. Faire offres: Hôtel Excelsior, Montreux.

Club International à Genève
cherche

cuisinier(ère)

connaissant la cuisine froide et chaude. Horaire favorable. Ecrire avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffre C J 2269 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per 1. April jüngere, freundliche

Bar-Serviertochter

mit Sprach- und Mixkenntnissen in moderne Dancing-Bar nach Luzern. Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre B T 1923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für unsere Réception suchen wir jungen Schweizer
französischer Muttersprache, jedoch genügend deutsch sprechend, als

PRAKTIKANT

über die Sommersaison bis Ende Oktober. Hotel Europäischer Hof, Heilshaus (Deutschland).

Günstige Gelegenheit für junge Tochter!

Erstklassiges Stadthotel sucht per 1. Mai 1959 eine

Büroangestellte

für Korrespondenz, Fakturwesen und allgemeine Büroarbeiten. Erforderliche Sprachkenntnisse einschliesslich Steno deutsch, französisch, englisch. Offerten erbeten unter Chiffre B A 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neues Hotel-Restaurant (Zürichsee) jüngerer, initiativer

Chef de service
sowie zuverlässige, fachkundige

Serviertochter

Eintritt 1. April. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre C S 2124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison

Serviertochter sprachkundig
Saalpraktikantin
Portier mit Fahrbeurteilung

Offerten gefl. an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg (Bern. Oberland).

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

I. Buffetdame
sowie

2 Buffettöchter

Eintritt 15. März 1959. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sowie Gehaltsanspruch sind erbeten unter Chiffre B B 2104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beau-Rivage Palace
Lausanne-Ouchy

cherche pour longue saison (mars à novembre):

chef de garde
commis de cuisine

Offres avec copies de certificats à la Direction.

CASINO Kursaal
LOCARNO

Wir engagieren
in Jahresstellen routinierte

Allgemein-Gouvernante
Sekretärin

sprachgewandt, perfekt in Deutsch, Italienisch, Französisch. Eintritt sofort

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion.

HOTEL Bernerhof
INTERLAKEN

sucht
für lange Sommersaisons:

Küchenchef
eventuell auch Anfänger

Commis de cuisine
Sekretär(in)
(Aide-direction)
Buffettöchter
Buffetanfängerin

Für sofortigen Eintritt

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
für Saison bis Oktober, mit Eintritt vor Ostern, eventuell später

Zimmermädchen
2 Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel Paradis, Weggis.

Kath. Gesellenhaus Wolfbach, Zürich
sucht per 1. Mai 1959 junge, tüchtige

Köchin
neben Chef, sowie zwei tüchtige

Küchenmädchen

in Jahresstelle. Offerten erbeten an Herrn A. Widmer, Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Commis de cuisine

Gut bezahlte Jahresstellen. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet Aarau.

Hotel Moy, Oberhofen (Thunersee)
sucht für Sommersaison (Mai bis Oktober)

Küchenchef

(Alleinkoch mit Aide), 90 Betten, luftige, elektrische Küche, wenig Passanten. Ausführliche Offerten erbeten.

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Stütze

mit Erfahrung in Büro und Economat. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Bahnhofbuffet, Chur.

Gesucht
auf Mai/Juni bis Ende September

2 Saaltöchter evtl. Kellner
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre S K 2191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige

Zimmermädchen
für Saison-, eventuell Jahresstelle sowie

Kellner

Eintritt sofort. Eiloofferten erbeten an Hotel La Gondolella, Melide-Lugano.

Hotel Waldhaus, Vulpera
(Oberkellner Toni Meisser) sucht für lange Sommersaison:

Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Winebutler
2 Bar- und Hallentöchter
Serviertochter
Bierrestaurant
Chef d'étage

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo beliebe man zu richten an die Direktion, zurzeit Pontresina, Villa Clivia.

Gesucht
für Sommersaison ab April/Mai:

Entremetier
Chef de service
für 8tätliches Restaurant

Buffetdame

Offerten an Hotel Eden, Montreux.

Zürich
Lunch- und Tea-room sucht
routinierte, tüchtige

Gerantin

in gutgehenden Betrieb. Interessante Entlohnung. Es wollen sich nur Bewerberinnen mit langjähriger Erfahrung melden. Offerten unter Chiffre Z C 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Anfang April: bestaunenswerteste, sprachkundige(r)

Restaurationsstochter od. Chef de rang
sowie berufsreudige(r), im à-la-carte-Service gewandte(r)

Alleinköchin oder Koch

in gepflegten Jahresbetrieb. Nahe Zürich. Offerten unter Chiffre N Z 1968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht
für starken Betrieb. Eintritt Mai. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild gefälligst an Fritz Kaufmann, Restaurant und Tea-room "Au Rendez-vous", Grindelwald.

Gesucht nach St. Moritz-Champfèr
auf ca. Mitte Juni fachtüchtige, gut präsentierende

Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien gefälligst an Hotel Bristol, St. Moritz-Champfèr.

Gesucht
tüchtige, sprachgewandte

Hotel-Sekretärin

für Journal, Kasse, Empfang, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Eintritt 1. Mai. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Beau-Site, Saar-See.

Gesucht
per sofort in Jahresbetrieb sauberer, tüchtiger

Aide de cuisine und
Commis de cuisine

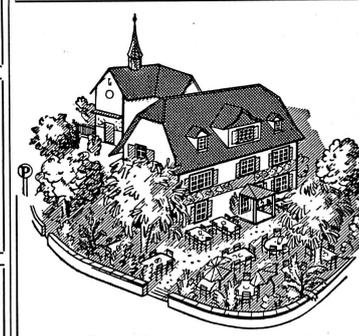
für feine Restaurationsküche mit Stossbetrieb, abwechslungsreiche Speisekarte. Offerten mit Bild u. Zeugniskopien sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Badhotel „TAMINA“ Bad Ragaz
sucht für Sommersaison (Ende April bis Mitte Okt.)

Saaltochter
I. Etagenportier
für guten Posten (nur Schweizer)

Hilfsköchin

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an J. C. Laporte, Bad Ragaz, Tel. (089) 91330.



Stellen-Anzeiger } Nr. 10
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht von Hotel in Tessin auf Mitte April bis Ende Oktober: Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin oder Saalhotelführer, Officiemädchen, Offerten mit Bild und Zeugnisbeschriften unter Chiffre 870

Gesucht in Jahrestelle, per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige, sprachkundige Tea-room-Töchter für Tea-room mit Restaurantbetrieb. Bildforten mit Zeugnisbeschriften und Bild sind zu richten an Hotel National-Rialto, Gstaad. (872)

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
 Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 34 96 97

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

- Jahresstellen**
- 5232 Küchenmädchen, Hilfsköchin, sofort, kleineres Hotel, Kanton St. Gallen.
 - 5235 Küchenmädchen, Buffetdamen, sofort, Restaurant, Zürich.
 - 5255 Anfangs-Zimmermädchen-Mithilfe in Lingerie und Service, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Waad.
 - 5257 Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Tessin.
 - 5264 Lingerie-Zimmermädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
 - 5265 Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Kanton Appenzel.
 - 5266 Alleinkoch, Mitte April, Hotel 20 Betten, Innerschweiz.
 - 5276 Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Innerschweiz.
 - 5283 Saucier, Commis Gardemanger, Commis de garde, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
 - 5287 Personalchef, Kellner, 15. März, Entremetteur, 15. März 1. April, Hotel 80 Betten, Zürich.
 - 5299 Buffetdamen, Mitte März, Tournaire für Haus und Lingerie, 1. April, Restaurant, Nähe Basel.
 - 5302 Buffetdamen, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
 - 5303 Sekretär für Kasse und Journal, sprachkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
 - 5304 Buffetdamen, sofort, kleines Hotel, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5305 Barmaid, Juni, eventuell früher, Hotel 70 Betten, Zürich.
 - 5325 Sekretär-Journalführer, Officogouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
 - 5329 Nachportier, Sekretärin, sofort, Passantenhotel, Basel.
 - 5331 Küchenmädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
 - 5332 Commis de cuisine, 1. April, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
 - 5353 Serviertochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Kanton Aargau.
 - 5361 Hilfszimmermädchen, eventuell Anfängerin, April, jüngere Saaltochter oder Saalpraktikantin, Mai, Hotel 90 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5380 Koch neben Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton St. Gallen.
 - 5391 Nachportier, Englisch, Französisch, Italienisch, Hallenportier-Vehicular, sprachkundig, 1. Mai, Commis de rang, Mai/Juni, Erstkassier, Luzern, Basel.
 - 5398 Commis de cuisine, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
 - 5400 Alleinkoch, 1. April, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
 - 5403 Serviertochter, Anfangs-Restauranttochter, sofort, Restaurant, Bern.
 - 5405 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Zürich.
 - 5406 Tournaire für Saal und Zimmer, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 5408 Kaffeebüchse-Tournaire, sofort, 60 Betten, Innerschweiz.
 - 5413 Köchin, 20. März oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 5417 Commis de cuisine, Küchenbursche, 15. März, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 5424 Serviertochter, sprachkundig, 15. März, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
 - 5472 Chef de rang, Saaltochter, Restauranttochter, Liftier, Chasseur, Lingerie-mädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Lugano.
 - 5479 Alleinkoch, Juni, Hotel, Kanton Fribourg.
 - 5499 Kellner, sprachkundig, Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5503 Commis de cuisine, Commis de rang, 15. März, Erstkassier, Hotel, Bern.
 - 5508 Buffetdamen, Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
 - 5511 Jüngere Economat-Officogouvernante, Ende April, Restaurant, Basel.
 - 5539 Commis de cuisine, Anfang Mai, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
 - 5540 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
 - 5559 Küchenbursche, Zimmermädchen, Restauranttochter, Mitte März, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
 - 5562 Koch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
 - 5563 Commis de cuisine, Buffetdamen oder -tochter, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Innerschweiz.
 - 5566 Bureaupraktikantinnen, Zimmermädchen, März/April, Saalpraktikantin, März, Hotel 100 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5569 Restauranttochter, 15./20. März, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.
 - 5571 Restauranttochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
 - 5575 Restauranttochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Nähe Luzern.
 - 5578 Lingerie-mädchen, 1. April, Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
 - 5583 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Kanton Aargau.
 - 5640 Serviertochter, französisch sprechend, sofort, Buffetdamen oder -tochter, 1. April, Bahnhofsrestaurant, Kanton Solothurn.
 - 5642 Chef de partie, Serviertochter, Zimmermädchen, Etagegouvernante, sofort, grosses Passantenhotel, Bern.
 - 5650 Bureauführer-Stütze-Mithilfe am Buffet, Serviertochter, sprachkundig, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Zürich.
 - 5652 Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
 - 5653 Sekretärin, Buffettochter oder -anfängerin, sofort, Restaurant, Basel.
 - 5656 Portier-Concierge, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
 - 5713 Chef-Kontrollor-Sekretär, sofort/nach Übereinkunft, Stagiaire-de bureau-Hilfskontrollor, Journalführer-Réceptionnist, Glätterin, sofort, Erstkassier, Zürich.

Gesucht in Erstklasshotel, Vierwaldstättersee, für lange Sommersaison: 1. Sekretärin (Schweizerin), Kaffeebüchse, Hilfsköchin, Passatier, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchen-Officiemädchen. Offerten erbeten unter Chiffre 878

Gesucht von Hotel Schynige Platte per 15. Mai: junges Commis de cuisine, Restauranttochter, Küchenbursche, Aidespatisier, Büropraktikantin, Aidespatisier. Offerten an Familie Homberger, Beatenberg. (883)

Gesucht Chauffeur-Portier, sprachkundig, Saison bis November, Eintritt Mitte März. Offerten an Pension Regina, Lugano-Paradiso.

Gesucht ab 15. April: Bursche, jungler als Hausbursche-Anfangs-portier. Gute Gelegenheit, Französisch zu lernen. Offerten an Hotel de Londres, Yverdon. (881)

Gesucht ab 1. Mai, Saison bis Oktober in Hotel 40 Betten (wenig Restauration): tüchtige, selbständige Alleinköchin, elektrische Köche, Cuisinière, Saaltochter, Küchenmädchen. Auf 1. April: Anfangszimmermädchen. Reisen werden vergütet. Offerten mit Zeugnisbeschriften, Bild und Lohnansprüchen an Hotel Ruggenpark, Interlaken. (880)

Gesucht in Jahrestelle auf Anfang April: Zimmermädchen, tüchtiges Köchin, selbständige. Offerten an W. Jenzer, Gasthof Ochsen, Arlesheim. (887)

Gesucht von Hotel Beau-Rivage, Weggis: Barmaid-Hallen-tochter, Eintritt Anfang Mai, Sekretärin(-Journalführer(in)), Eintritt 15. April, Alleinkoch, Portier, Anfang Mai. Offerten an W. Obrist, Hotel Beau-Rivage, Weggis. (886)

Gesucht von Kursaal, Interlaken: Barkellner, II. Buffetdamen, Buffettochter, evtl. Anfängerin, Serviertochter für Strandbad, Anfang Mai. Offerten an Dir. W. Obrist, Kursaal, Interlaken. (885)

- 5721 Alleinkoch, 1. April, Restaurant, Basel.
- 5722 Commis de cuisine, sofort, Zimmermädchen, 1. April, Passantenhotel, Basel.
- 5729 Demi-Chef-de-rang, Küchenbursche, vor Ostern, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
- 5731 Saucier, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 5753 Etageportier, Lingère, Buffettochter, 15. März, Passantenhotel, Basel.
- 5767 Barmaid, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
- 5769 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 5775 Zimmermädchen, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Lago Maggiore.
- 5779 Bureaupraktikantin oder -praktikant, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Luzern.
- 5781 Jüngere Küchenchef, Etageportier, Buffetbursche, Küchenbursche, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Berner Oberland.
- 5794 Alleinkoch, 15. März, Zimmermädchen, Köchin, Anfang April, kleines Hotel, Basel.
- 5800 Küchenmädchen, sofort, Serviertochter, Saalpraktikantin, 15. Mai, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 5815 Zimmermädchen, 15. März, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 5817 Sekretärin für deutsche und italienische Korrespondenz, Allgemeingouvernante, sofort, Grossrestaurant, Lago Maggiore.
- 5822 Oberkellner, Anfangsconciierge-Telephonist, Chasseur, Kellnerpraktikant, Buffettochter, 1. April, Hotel 70 Betten, Kanton Zürich.
- 5829 Chef de partie-Entremetteur, Commis de cuisine (Saucier), Alleinspatisier, 1. April, Restaurant, Basel.
- 5832 Serviertochter, Buffettochter, sofort oder nach Übereinkunft, Kanton Graubünden.
- 5834 Sekretär(in), Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 5835 Commis de cuisine, Commis de rang, Kellnerbursche, Buffetbursche, Serviertochter, sofort, Restaurant, Bielersée.
- 5840 Casseroier, sofort, Restaurant, Basel.
- 5841 Commis de cuisine, Commis de rang, Betten, Innerschweiz.
- 5842 Sekretär, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 5846 Küchenchef, Commis de cuisine, Chef de rang-II. Oberkellner, Buffettochter, Serviertochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Fribourg.
- 5853 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Bern.
- 5855 Chef de service, Buffetdamen, sprachkundig, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 5857 Serviertochter, sofort, Hotel-Kurhaus, Kanton St. Gallen.
- 5858 Diskassistentin, Chef-Diener oder Alleinkoch, Küchen-Officiemädchen, Saal-Serviertochter, Portier-Hausbursche, Alleinspatisier, Ende März/Anfang April, mittelgroßes Hotel, Thunsee.
- 5870 Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Nähe Bern.

- Frühjahrs- und Sommersaison**
- 5239 1. Saaltochter, Zimmermädchen, Office-Buffetmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
 - 5242 Portier-Conducteur, Etageportier, Küchenbursche, Saal-Koch, Hotel 50 Betten, Graubünden.
 - 5250 Sekretär, Alleinkoch, Officiemädchen, Köchin oder Koch, Kellner, Tournaire, 20. März, Hotel 30 Betten, Graubünden.
 - 5259 Küchenchef, 20. März, Zimmermädchen, Hausmädchen, 15. März, Officiemädchen, 22. März, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5267 1. Saaltochter, englisch sprechend, Saal-Restauranttochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, englisch sprechend, Köchin neben Chef, Lingère, Mitte April, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5273 Officiemädchen, Hilfsportier, Servicepraktikantin, nach Übereinkunft, deutsch sprechend, Hotel 20 Betten, Innerschweiz.
 - 5278 Buffetdamen, Buffettochter, Restaurantkellner, Commis de cuisine, Chef de partie, Anfang/Mitte April, Restaurant, Graubünden.
 - 5289 I. Buffetdamen, II. Buffetdamen oder -tochter od. -Praktikantin, Allgemeingouvernante, Serviertochter, nach Übereinkunft, Barkellner, Deutsch, Französisch, Englisch, ca. 1. Mai, Restaurant, Berner Oberland.
 - 5294 Commis de cuisine, Casseroier, Küchenmädchen, Sekretärin-Journalführerin, Mitte April/nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5327 Restaurantkellner, sprachkundig, Patisier, entremetteur, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Tessin.
 - 5332 Küchenchef, Commis de cuisine, Patisier-Commis de cuisine, Chef de rang, Oberkellner, Saaltochter oder Saalkellner, Zimmermädchen, Etageportier, Portier-Kondukteur, Nachportier, Vierwaldstättersee, Bureaupraktikantin, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Innerschweiz.
 - 5348 Lingère-Glätterin, Maschinenwäscher(in), 10. Mai, Saaltochter, englisch, französisch sprechend, Saalpraktikantin, Ende Mai/nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
 - 5355 Chef de cuisine, Saucier, Gardemanger, Entremetteur, Demi-Chef, Commis de rang, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Kanton Waadt.
 - 5363 Buffetdamen oder -tochter, nach Übereinkunft, Küchenchef, März, Hotel 60 Betten, Thunsee.
 - 5364 Zimmermädchen, deutsch sprechend, Küchenchef, Patisier, Saalpraktikantin, Juni, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 5368 Alleinkoch, Köchin, Küchenmädchen, Portier, Zimmermädchen, Saaltochter, englisch sprechend, Serviertochter, Kioskverwahrerin, 1. Mai, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5376 Buffetdamen, Lingère, Officibursche, Hausbursche, Kellner, 15. März, Hotel 40 Betten, Lago Maggiore.
 - 5381 Zimmermädchen, deutsch sprechend, Serviertochter, Kioskverwahrerin, 1. Mai, Hotel 120 Betten, Graubünden.
 - 5389 Köchin, eventuell junger Koch, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Kanton Wallis.
 - 5394 Zimmermädchen, französisch, englisch sprechend, Küchen-Hausmädchen, ca. 1. Juni, mittelgroßes Hotel, Kanton Graubünden.
 - 5396 Jüngere Saaltochter, Zimmermädchen, junge Stütze der Hausbursche, französisch, Englisch, Anfang Mai, Hotel 50 Betten, Genövese.
 - 5409 Chef-Entremetteur, Commis-Patisier, Commis-Roteisseur, Ende Juni, Erstklasshotel, St. Moritz.
 - 5413 Küchenchef, Juni, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

Gesucht in Bahnhofhotel: Bureauführer als Stütze und Mithilfe am Buffet, Serviertochter, freundliche, sprachkundig, Offerten an Hotel Bellevue, Zürich, Chiffre 884

Gesucht nach Chur in Café-Bar auf 1. April 1959 jüngere, nette Alleinspatisier. Gute Verdienstmöglichkeit. Offerten unter Chiffre Q 6198 Ch an Publicitas A.G., Chur. (875)

- Stellengesuche - Demandes de places**
- Bureau und Reception**
- Gerant, jung, tüchtig, mit Fähigkeitsausweis, sehr interessanter Stelle in der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 387
- Salle und Restaurant**
- Buffetdamen, gesetzten Alter, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 331
- Demi-Chef, 21jährig, gute Referenzen, deutsche, franz. und englische Sprachkenntnisse, sucht Stelle für Aushilfe zwischen dem 5. und 28. April. Raum Luzern, Basel. Offerten unter Chiffre 388
- 5415 Oberkellner, Sekretär-Kassier, 20. Mai, grösseres Hotel, Berner Oberland.
 - 5417 Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Serviertochter, 1. Juni, Hotel 200 Betten, Berner Oberland.
 - 5469 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.
 - 5471 Oberkellner, ca. 10. Juni, eventuell auch Winterasien, Erstklasshotel, Graubünden.
 - 5480 1. Sekretärin, eventuell Sekretär, sprachkundig, Sekretärinpraktikantin, Nachportier-Telephonist-Postman, sprachkundig, Etageportier, Zimmermädchen, Saalkellner, Saaltochter, Entremetteur, Casseroier, I. Lingère, Suppl. für Alleinspatisier, Office-Küchenmädchen, Lingerie-mädchen, ca. 1. Juni, Hotel 100 Betten, Engadin.
 - 5495 Kellner, Chef de réception, Journalführer, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Kanton.
 - 5501 Lingère-Mithilfe im Zimmer oder Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Nähe Lugano.
 - 5502 Lingère, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.
 - 5512 Küchenchef (Alleinkoch), Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Restauranttochter, Officiemädchen, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
 - 5518 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Zülfersonner, Chef de service, Mitte April, Restaurant, Zürich.
 - 5522 Commis de cuisine, Commis Patisier, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Graubünden.
 - 5524 Kochpraktikant, Serviertochter, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Officibursche, Hausbursche, Küchenbursche, Lingère oder Lingiermädchen, Saaltochter, 1. Juni, Hotel 120 Betten, Innerschweiz.
 - 5533 Zimmermädchen, Saaltochter, Conducteur-Chauffeur, eventuell Praktikantin, Zimmermädchen, Ende Mai, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
 - 5547 Küchenchef, Köche, Kochpraktikant, Zimmermädchen oder Hausmädchen, Bar-Restauranttochter, Restauranttochter, 16. Mai, kleines Hotel, Berner Oberland.
 - 5552 Commis de cuisine, Commis de rang, Zimmermädchen, alle englisch sprechend, Buffetdamen, Buffettochter, Commis de cuisine, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5572 Bureaupraktikantin, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5574 Köchin, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Kanton Glarus.
 - 5576 Kaffeebüchse, Ostern, Hotel 90 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5581 Saaltochter, Kellner, Commis de salle, Buffetdamen, Officibursche, Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenbursche oder -mädchen, Etagepersonal, weiblich oder männlich, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
 - 5590 Koch neben Chef, Hilfsköchin, Sekretärin, vor Ostern, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
 - 5593 Sekretär-Journalführer oder Sekretärin, Personal Koch oder Köchin, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5604 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Mai, kleineres Hotel, Brienzsee.
 - 5606 Saal-Restauranttochter, Office-Küchenmädchen oder -bursche, Kellner, Saaltochter, Wäscher(in), Portier (eventuell Mithilfe des Gärtners), Zimmermädchen, Restaurantkoch, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Kanton Appenzel.
 - 5618 Alleinspatisier, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Wallis.
 - 5624 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Kanton Graubünden.
 - 5628 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Officiemädchen oder -bursche, Küchenbursche, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
 - 5632 Chauffeur, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Lugano.
 - 5634 Selbständiger Patisier-Konditor, Sekretärin, sprachkundig, Zimmermädchen, Saaltochter, Kaffeebüchse, Officiemädchen, Sommersaison, Hotel 140 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5646 Bureauführer, Restaurant, Commis de cuisine, Küchenbursche oder -mädchen, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
 - 5655 Anfangsrestauranttochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Kanton Wallis.
 - 5657 Saaltochter, Conducteur, Chasseur, I. Lingère, Economatgouvernante, Saalkellner, ca. 15. Juni, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
 - 5664 Küchenchef, Köche, Kochpraktikant, Sekretär, sprachkundig, für Korrespondenz, Buffetdamen, Oberaalkocher, Saaltochter, Zimmermädchen, Portiers, Lingère, Wäscherin, Officibursche, Küchenpersonal, Gärtner, ca. 20. Mai, Hotel 100 Betten, Brienzsee.
 - 5678 Journalführer-Réceptionist, Nachportier, Chef de rang, Demichef, Commis de rang, Office-Küchenmädchen, Mädchen für Personalstube, Hausbursche, Sommersaison, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
 - 5686 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officiemädchen, Lingère, AnfangsSaaltochter, Anfangsgouvernante für Office und Lingerie, Servicepraktikantin(in), Etageportier, Lingerie-mädchen, 28. April, Küchenchef, 8. Mai, Journalführerin-Kassierin, sprachkundig, 2. oder 8. Mai, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
 - 5705 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Chasseur-Telephonist, Economatgouvernante, ca. 20. April, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
 - 5717 Zimmermädchen, sprachkundig, G. Saalkellner, englisch sprechend, Küchenbursche, Hausmädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
 - 5724 Office-Küchenmädchen, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingère, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Waad.
 - 5760 Küchenchef, Chef de réception, Journalführer(in), Generalgouvernante, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Wallis, Etageportier mit Fahrbeurteilung, Etageportier, Wäscher(in), Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
 - 5785 Lingère, Saaltochter, Etageportier, Zimmermädchen, Gärtner oder Gärtnerin, Küchenmädchen, Küchenmädchen, Sekretärin-Journalführerin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 5793 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
 - 5797 Küchenchef, Hotelkassier, Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Anfang Mai, Hotel 50 Betten, Innerschweiz.
 - 5834 Oberaalkocher, Saaltochter, Saalpraktikantin, Portier, Hülfsportier, Zimmermädchen, Mai, Hotel 80 Betten, Thunsee.

Mître d'hôtel, Suisse, 46 ans, veuf, classe internationale, français, allemand, Schwyzerdütsch, anglais, espagnol, bon caractère, excellent organisateur, libéral, debout mars, Suisse ou Strassburg, Rens. Eshed, 36, rue Rousseau, Genève, Tél. 32 75 71. (846)

Oberkellner (Schweizer), gesetzten Alters, sprachkundig, tüchtig und pflichtbewusst, sucht Engagement, Sommersaison oder Jahrestelle, la Referenzen. Offerten unter Chiffre Z C 390, Mosse-Annoncen, Zürich 23. (701)

- Cuisine und Office**
- Koch, guter, sucht Jahrestelle als Alleinkoch in guten Betrieb im Unterwallis. Eintritt 15. April. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 386
- Etage und Lingerie**
- Zimmermädchen (Schweizerin), tüchtig, sprachkundig, gas Alters, sucht Stelle als Anfangs-Etagegouvernante auf Monat April. Offerten unter Chiffre 386
- Loge, Lift und Omnibus**
- Jeune homme, libéré des écoles, cherche place comme liftier ou chauffeur, parlant français et italien. Offres sous chiffre 385
- 5810 1. Saaltochter, sprachkundig, Saaltochter, Office-Küchenbursche, Office-Küchenmädchen, Mitte März oder nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
 - 5816 Alleinkoch, Anfang Juni, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
 - 5819 Economat-Officogouvernante, Serviertochter, 10. Mai, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 5821 Alleinkoch, Mai, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
 - 5827 Wäscherin, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
 - 5843 Warenkontrollor, Economatgouvernante, Sekretärin-Kontrollor, sofort, Hotel-Kurhaus, Badoort, Kanton Aargau.
 - 5857 Buffettochter, evtl. Anfängerin, Portier-Hausbursche, Anfang Mai, Officibursche, Küchenbursche, Mai/Juni, Saaltochter, evtl. Saal-Kochpraktikant, Anfang Mai oder Anfang Juni, Hotel-Kurhaus, Kanton St. Gallen.

- Aushilfen**
- 5232 Koch, sofort für 5-6 Wochen, kleineres Hotel, St. Gallen.
 - 5381 Economahilfe, sofort bis 15. April, Telephonist, 20. März, für 1 Monat, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.
 - 5546 Chef de rang, Demi-Chef oder Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
 - 5578 Stoppier, Etagegouvernante, sofort bis Mitte April, Hotel 100 Betten, Graubünden.
 - 5579 Etageportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
 - 5593 Zimmermädchen, Concierge, Etageportier, 31. März, für 10-14 Tage, Chasseur-Telephonist, 31. März bis Mai, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 5619 Etageportier, sofort bis nach Ostern, Hotel 90 Betten, Graubünden.
 - 5626 Stützer, sofort, grösseres Hotel, Kanton Wallis.
 - 5766 Portier, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
 - 5777 Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Graubünden.
 - 5780 Commis de rang oder Saaltochter, sofort, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
 - 5814 Köchin, 15. März bis 7. April, mittelgroßes Hotel, Lugano.
- Lehrstellen**
- 5425 Kochlehrling, 1. April, Restaurant, Basel.
 - 5863 Kochlehrling oder Kochpraktikant, Ende März/Anfang April, Hotel-Kurhaus, Thunsee.
- Hôtel-Bureau, Lausanne**
- 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 38. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus
- 8820 Cuisinière qualifiée, de suite, fille de cuisine, à convenir places à l'année, hôtel moyen, Vaud.
 - 8822 Une secrétaire téléphoniste, de nationalité suisse, femme de chambre, mars, hôtel 80 lits, région du Lac Léman.
 - 8824 Jeune maître d'hôtel, garçon de cuisine, mars, hôtel 80 lits, région du Lac Léman.
 - 8826 Serveuses de restaurant, connaissant les deux services, places à l'année, grand restaurant, Vaud.
 - 8838 Chef de partie, de nationalité suisse, place à l'année, clinique, Vaud.
 - 8846 Chef de cuisine, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
 - 8847 Chef de service, Suisse, femme de chambre, secrétaire, sommeliers, sommeliers, mars, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
 - 8853 Femme de chambre débûtante, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
 - 8854 Concilière, de suite, hôtel-restaurant, canton de Fribourg.
 - 8863 Chef-saucier, chef-garde-manger, de suite ou à convenir grand hôtel, lac Léman.
 - 8865 Un secrétaire, Suisse, chasseur, chef de rang, femme de chambre, portier, aide-chasseur, de suite ou à convenir hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8878 Chef de rang, Suisse, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
 - 8879 Sommelier, Suisse, trois langues indispensables, dancin, lac Léman.
 - 8881 Femme de cuisine, Commis-pâtissier, chef de rang, Suisse, de suite, salles débûtante, femmes de chambre, femme de chambre débûtante, cuisinière caféterio, Commis de cuisine, filles de cuisine, aide lingère, mai, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8900 Dame de buffet qualifiée, une secrétaire, femme de chambre, lingère, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Valais (Unget).
 - 8914 Femme de cuisine, de suite, salle, femme de chambre, mai, hôtel 120 lits, Vaud.
 - 8918 Chef de cuisine, de suite, sommelier, bar, hôtel-restaurant, lac Léman.
 - 8920 Filles de salle, filles de cuisine, d'office, mars, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8928 Une secrétaire qualifiée, Suisse, Commis de rang, demi-chef de suite, places à l'année, hôtel 120 lits, lac Léman.
 - 8934 Cuisinière-caféterio, cuisinière, de suite, places à l'année, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8950 Filles de salle, tre lingère-représentée, avrill, hôtel moyen, région Montreux.
 - 8952 Commis de cuisine, Commis-pâtissier, chef de rang, Suisse, de suite, grand restaurant, Genève.
 - 8954 Sommelier, fille de salle, de suite, hôtel moyen, région, Vaud.
 - 8966 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Commis-pâtissier, chasseur tournant, lingère stoppeuse, laveur, mars, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8972 Cuisinière, de suite ou à convenir, hôtel garni, Lausanne.
 - 8975 Une secrétaire, jeune, de suite ou à convenir, hôtel 50 lits Genève.
 - 8976 Chef de buffet, sommeliers, chef d'office, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
 - 8983 Chef-saucier, Commis-pâtissier, tournant, de suite, Hôtel-restaurant, Genève.
 - 8996 Chef de rang, français indispensable, aide-economat, mai, hôtel 70 lits, Vaud.
 - 9006 Femmes de chambre, fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 - 9011 Mécanographe, machine National, de suite ou à convenir grand hôtel, lac Léman.

Gesucht für erstklassiges Spezialitäten-Restaurant junge und tüchtige

Buffettochter

auch Anfängerin

Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre U T 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Ende März tüchtiger

Aide de cuisine

junger

Commis-Pâtissier

neben Chef-Pâtissier. Beides Jahrestellen. Bahnhofbuffet Thun.

Gesucht grosser, gut präsentierender

Koch

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Bern.

Gesucht in erstklassiges Ferien- und Sporthotel eine tüchtige, selbständige

Personalköchin

Sommer- und Winterasiendauer zusammen 8 bis 9 Monate. Eventuell kann Jahrestelle zugespichert werden. Offerten unter Chiffre F S 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junger

Koch

neben Chef in Jahrestelle. Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 23 16 40.

Gesucht zu sofortigem Eintritt in Jahrestelle

Servier-Concierge

Offerten gefälligst an Hotel Aarsuerhof, Aarau.

Gesucht nach Pontresina auf 15. Juni eventuell früher tüchtige, selbständige

Alleinköchin

in Pension mit 30 Betten (Table d'Hôte Service), gut bezahlte Stelle. Offerten mit Zeugnisbeschriften und Lohnansprüchen an L. Krei, Samedan, Engadin.

Wir suchen auf den 1. Mai 1959 einen

Koch-Lehrling

Aufgeweckte, willige und ehrliche Jüngling mit guter Kindesbeinliche richtiger Haus- und Kücheausbildung mit Zeugnisbeschriften. Photo und Angabe von Referenzen an die Direktion, Klinik Hirslanden, Wittelkerstrasse 40, Zürich 932, Tel. (051) 32 70 30.

Seiler's Hotel Mont Cervin
Zermatt

sucht für Sommersaison:

Sekretär-Journalführer
(Bewerber mit NCR-Kenntnissen erhalten den Vorzug)

Econamat-Gouvernante
Aide-Office-Gouvernante
Demi-Chef
Zimmermädchen
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo an die Direktion des Hotel Mont Cervin, Zermatt.

Gesucht ins Wallis
für Sommersaison in erstklassiges Passantenhaus:

Chef de réception
Journalführer-Sekretär

Gefälligst Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre W R 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel du Lac, Interlaken
sucht per sofort

Buffetdame (Serviceablösung)
Köchin
Kaffeeköchin

Baldige Offerten gefl. mit Zeugniskopien und Photo erbeten

Palace Hotel, Luzern
sucht für die Saison 1959 (April/Mai bis September/Okt.):

II. Econamatgouvernante
II. Commis-Pâtissier
Passeplatier
Wäscherin
Etagenportier
Hilfs-Zimmermädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an Ch. Fricker, Direktor, Palace Hotel, Luzern

Carlton Elite Hotel, Zürich
sucht zum baldigen Eintritt in Jahresstellen:

2 Demichefs (Kellner)
I. Saaltöchter mit Barkenntnissen, sprachkundig
Commis de cuisine
Kaffeeköchin

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind an die Direktion zu richten.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Waren-Kontrollleur
Sekretärin-Bons-Kontrollleuse
Econamat-Gouvernante

Offerten von nur gut ausgewiesenen Angestellten erbeten an die Direktion der Bad Schinznach A.G., Schinznach-Bad (Aargau).

Dolder Grand Hotel, Zürich
sucht in Jahresstelle einen tüchtigen

Réceptionist

Bewerber, die die Buchungsmaschine National beherrschen, erhalten den Vorzug. Offerten mit Zeugniskopien.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1959

Guter Verdienst und lange Saison.
Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft

Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kassier
Sekretär-Kontrollleur

Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang

Chef-Gardemanger
Chef de garde
Commis-Pâtissier

Hausbursche, mit Sprachkenntnissen

Chasseur
Nachtportier

Kellermeister

Office- und Küchenmädchen

Etagen-Gouvernante
Aide-Gouvernante für Econamat, Kaffeeküche u. Office

Hilfzimmermädchen
Bus-Chauffeur

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Grand Hôtel Leysin
Hôtel Belvédère

cherchent à l'année:

chef de réception-sous-directeur
ler secrétaire-main-courantier
secrétaire d'hôtel (femme) 3 langues écrites et parlées

pour la saison d'été:

chef de cuisine
chef-entremétier
commis de cuisine
femme de chambre
portiers
caféières
chefs de rang
demi-chefs
commis de salle

Hotel im Berner Oberland
sucht für die Sommersaison (Ende Mai bis Ende September) folgendes Personal:

Bureaufräulein (auch Anfängerin).
Alleinportier-Conducteur
Lingère oder Lingeriemädchen
Saaltöchter (auch Anfängerin)
2 Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre B O 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gepflegtes Hotel mit 45 Betten von Mai bis Oktober:

Praktikantin
Zimmermädchen
Kellner oder I. Saaltöchter
Saaltöchter

Offerten mit Bild an Villa Maria, Vulpera (Unterengadin).

Wir suchen
auf den 1. April 1959 oder nach Übereinkunft für unser alkoholfreies Hotel und Restaurant fähigen

KÜCHENCHef

Ganzjahresstelle. Gut eingerichtete Küche, eingearbeitetes Personal, günstige Arbeitsbedingungen, Altersfürsorge. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Volkshaushausgesellschaft Chur, p. A. Herrn Jecklin, Segantinstrasse 18.

Gesucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft:

Entremetier
Patissier
Commis-Saucier

Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Saläransprüchen, Eintrittsdatum an Willi Früh, Restaurant Kunsthalle, Basel.

Mustermesse-Restaurants Basel
suchen für die Dauer der Schweizer Mustermesse vom 11.-21. April 1959 folgendes Personal:

Chefs de partie
Commis de cuisine und Metzger

Chefs de service
Chefs de rang
Restaurationstöchter } 3 Sprachen

Kontrollleure
Kassierinnen
Gouvernanten

Buffetdamen
Bufftöchter

Kellerburschen
Küchen-, Officeburschen
und -mädchen
Abräumerfrauen
Casseroliers

Offerten mit Zeugnissen und Photo sind zu richten an: Mustermesse-Restaurants Basel, Ch. Schaefer, Basel 21.

Gesucht
auf 15. April nach Grindelwald

Saaltöchter
Serviertöchter
Buffetöchter
Buffetpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bahnhof, Grindelwald.

Sporting-Restaurants, Biel
chen per sofort ins Jahresstellen:

Commis de cuisine
Commis de rang (Demi-Chef)
Buffetöchter evtl. Anfängerin
Kellerbursche
Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an G. Schluchter, Sporting-Restaurants, Biel.

Parkhotel Gemmi Kandersteg

Wir suchen
auf 15. März oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison, einige tüchtige

Saaltöchter
evtl. auch Saalkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Bild.

Hotel Waldhaus Vulpera
sucht für lange Sommersaison:

Warenkontrollleur
Journalführer
Sekretär
II. Telephonistin

Etagen-Gouvernante für Dependence
Gouvernante-Tournante
II. Office-Gouvernante
I. und II. Diätassistentin

Metzger
Chef-Poissonnier
Chef-Rôtisseur
Chef-Tournant
Chef-Régimier
Chef-Pâtissier
Küchen- und Officemädchen
Zimmermädchen und **Etagenportiers**
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo beliebe man zu richten an die Direktion, zurzeit Pontresina, Villa Clivia.

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt für die Sommersaison

Oberkellner
Demi-Chef de rang
Commis de salle
Saaltöchter
Zimmermädchen
Officegouvernante
Buffetdame
Barmaid
Anfangsbarmaid
Saucier
Entremetier, Pâtissier
Commis-Pâtissier
Commis de cuisine
Weissnäherin-Stopferin
Glätterin
Nachtportier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre Z E 2122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern
sucht für Sommersaison (April bis Oktober):

Saucier tüchtige Kraft, gutbezahlter Posten
Bar-Commis engl. sprechend
Gouvernante-Tournante
II. Kaffeeköchin
Zimmermädchen mit englischen Kenntnissen
Etagenportiers mit englischen Kenntnissen
Angest.-Zimmermädchen
Office-Küchenmädchen
Argentier
Journalführer
Näherin (Jahresstelle), **Glätterin**
Hotelmaler

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht
junge Tochter als

Bürolistin-Anfängerin

für allgemeine Büroarbeiten, Bonkontrolle, Telefonbedienung, Wird eingearbeitet. Franz. Bedienung. Tochter mit Praxis im Hotelfach bevorzugt. Offerten mit Bild und Zeugniskopien gefl. unter Chiffre B L 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

Magaziner-Kellermeister
für selbständige Jahresstelle

Serviertöchter
gut ausgewiesene, regelmässiger, guter Verdienst, 5-Tage-Woche

Servieraushilfen
für das Sommergeschäft

Kellerburschen-Schenkurschen

Offerten mit Unterlagen an

MövePick
Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, Zürich, Tel. 250910.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht in Jahresstellen:

Buffetdame, Buffettochter

Für Sommersaison 1959:

Chef de rang
Demichef, Commis de rang
Tochter für Patisserieverkauf
Telephonist-Hallentourant
Chasseur

Portier
 nur sprachkundige Bewerber werden berücksichtigt

Officegouvernante
Kaffeeköchin-Tourante
Entremetier, Patissier
Koch-Tourant
Officemädchen/-burschen
Küchenmädchen/-burschen
Mangemädchen
 mit Stopkennnissen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an M. Nützi, Dir., Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern.

Carlton-Hotel, St. Moritz

sucht für kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Anfang September) folgendes bestqualifiziertes Personal:

Etagengouvernante
Bon-Warenkontrollleur

Chef-Patissier

Chef d'étage

Telephonistin, Chasseur

Glätterin

Casserolier, Argentier
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht nach Basel
 tüchtiger

Commis de cuisine

Für jungen Koch bietet sich die Gelegenheit, sich in einer erstklassigen Spezialitätenküche weiter auszubilden. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre N C 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Seiler's Hotel Mont Cervin/
Seilerhaus

sucht auf Anfang April in Jahresstelle tüchtige, erfahrene Person als

Etagengouvernante

Bewerberinnen (Schweizerinnen bevorzugt) wollen ihre Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Photo an die Direktion des Hotels Mont Cervin in Zermatt richten.

Hotel Bellerive au Lac, Zürich
 sucht in Jahresstellung:

Chef de partie

(Saucier)

Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten.

Dolder Grand Hotel, Zürich
 sucht in Jahresstelle einen tüchtigen, exakten

Kontrollleur-Sekretär

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien.



sucht per sofort od. nach Übereink.

Küchenchef-Alleinkoch
 per Mai/Juni, restaurationskundig
Köchin oder Hilfsköchin
Saaltochter
 sprachkundig
Saalpraktikantin
Bureaupraktikantin
 sprachkundig
Zimmermädchen
Buffettochter
 (auch Anfängerin)
Barnaid
 sprachkundig, per Mai

Gutbezahlte Stellen. Bildofferten mit Zeugnisabschriften. Hotel Schützenhaus, Stansstad.

Seiler's Hotel Riffelalp

sucht für die Sommersaison:

Chef de cuisine
Saucier
Gardemanger
Entremetier

Gutbezahlte Saisonstellen. Bestqualifizierte Bewerber wollen ihre Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen an die Direktion der Hotels Seiler in Zermatt richten.

Gesucht**in grosses Passantenhaus im Wallis**

ab 1. Juni bis 1. Oktober:

Oberkellner jüngerer**Hausgouvernante****Hilfs-Officegouvernante****Demi-Chef, Commis de rang****Chef-Patissier****Chef-Entremetier****Bäcker für Kleingebäck****Magaziner**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre PW 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Chef de réception**

(Ende April bis Oktober)

für Grand-Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz

Offerten an Herrn B. Branger, Direktor, Hotel National, Davos.

Hotel Bristol und Beau-Site, Grindelwald

sucht auf 10. Mai tüchtige, sprachkundige

Obersaaltochter

eventuell jüngerer

Oberkellner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Saison (April—Oktober):

Kellermeister
Kellerbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an O. Sutter, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz.

Le Restaurant des Halles à Neuchâtel
 cherche un

SAUCIER

capable. Place à l'année. Faire offres avec prétentions de salaire et certificats.

Gesucht

auf 15. April und 1. Juni

2 Kellner-Lehrlinge

in Hotel ersten Ranges. Ausgezeichnete Gelegenheit für Junglinge, den Service und die französische Sprache zu erlernen. Hotel de la Paix, Genf.

Grandhotel in Graubünden
 sucht erstklassigen

Küchenchef

der in der Lage ist, eine überdurchschnittliche Küche erstklassig und ökonomisch zu führen. In Betracht kommen nur Herren, die über die nötige Erfahrung in der Führung von Grossküchen verfügen. Eintritt nach Übereinkunft. Sommer- und Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre G R 1898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Direktor**

für bedeutendes Erstklasshotel in Graubünden mit langer Wintersaison. Bewerber, welche einen Sommerbetrieb führen, werden bevorzugt. Offerten mit Curriculum vitae und Photo unter Chiffre G D 1986 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

benötigt noch für Sommersaison (Ende April—Anfangs Oktober)

Etagen-Gouvernante**II. Economat-Office-Gouvernante****Nachtportier****Etagenportier****Winebutler-III. Oberkellner****2 Chefs de rang****4 Commis de rang****2 Office-Küchenmädchen****Mangemädchen****Glätterin**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an: Dir. U. Ligginstorffer, z. Zt. Hotel des Alpes, Arosa.

Gesucht

für grösseres Kurhotel des Bades Schuls-Tarasp-Vulpera

Chef de réception-Sous-directeur

Sprachkundige und in allen Hotelparten versierte Bewerber wollen sich baldmöglichst melden unter Zustellung der notwendigen Beilagen wie Lebenslauf, Gehaltsansprüche bei Anstellung von April bis Ende September, Zeugniskopien, Lichtbild und Referenzen. Offerten erbeten an Familie Frei, Engadinerhof, Schuls (Graubünden).



Garten-
Hotel,
Winterthur

(Erstklasshotel) sucht in Jahresstellen

Anfangs-Conciierge-Telephonist

(sprachkundig). Eintritt 1. oder 15. April.

Buffetdame evtl. Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Kellner-Praktikant, Chasseur

Eintritt Anfang oder Mitte April

Commis de cuisine

(restaurationskundig). Eintritt Mai.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur.

Stellen-Angebote
 in der Hotel-Revue
 haben Erfolg!

MÖVENPICK

sucht tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstöchter
oder Kellner

Offerten an K. Seeger, Dir., Restaurant Mövenpick, Luzern.

Hotel La Perla, Agno
 sucht

Economat-
Office-Gouvernante

Lange Saison, eventuell Jahresstelle. Modernst eingerichtetes Haus.

Hotel am Zürichsee

Gesucht
 tüchtige, sprachkundige, versierte

Sekretärin

mit guten Kenntnissen im Hotelfach, Journal, Kasse usw. Vertrauensstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre Z S 1924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL BAUR AU LAC, ZÜRICH

sucht zu baldigem Eintritt

I. KASSIER

mit Erfahrung in Réception und Kasse (Maincourante, National-Registrierkasse) in erstklassigen Hotels. Frühere Angestellte werden entsprechend berücksichtigt. Personalfürsorgekasse vorhanden. - Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen an die **Direktion Hotel Baur au Lac, Zürich.**

Wir suchen
per Anfang April: tüchtigen

Saucier

in Jahresstelle. Hotel Wilden Mann, **Luzern.**

Wir suchen für Sommersaison (Mai bis Oktober) gut präsentierenden

Chef de service-Oberkellner

von Format (mit Auslandspraxis angenehm), sprachgewandt, guter Verkäufer, gutfundierte Küchen-, Keller- und etwas Bar-Kenntnissen, korrekte Manieren im Umgang mit schweizerischer und internationaler Clientèle, dem Personal (Kellner und Töchter) gegenüber autoritär - in bekanntes, gut schweizerisches Restaurant, sehr soigniert geführt. Herren, die eventuell Wechselstelle für Wintersaison haben, mögen sich mit Lebenslauf, Ausweisen und Angaben der Verdienst-Erwartung melden unter Chiffre C O 2099 an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht

in Hotel der Stadt Bern: fachtüchtige, initiative

Allgemein-Gouvernante

die fähig ist, mit Takt dem Personal vorzustehen, wenn möglich mit Bureau-Kenntnissen. Dauerstelle. Offerten mit Zeugnissen und Referenzen, Photo und Angabe der Lohnansprüche an Hotel Kreuz, **Bern.**

Gesucht

tüchtige, freundliche

Restaurationsstochter

gewandt im Speiseservice, in gepflegtes Passantenhotel-Restaurant. Englisch- oder Französischkenntnisse unerlässlich. Sehr gute Verdienstmöglichkeit, freie Station, geregelte Freizeit. - Junger

Koch oder Köchin

für Aushilfe 15. März bis nach Ostern. - Offerten an Hotel Adler, **Stein am Rhein, Tel. (054) 8 68 58.**

GROSSES HOTEL IN INTERLAKEN

sucht für Sommersaison:

General-Gouvernante

englisch sprechend, bei Eignung Jahresstelle

Barmaid

jung, englisch sprechend

Obersaaltochter

englisch sprechend

Saaltöchter, Saucier

Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüche unter Chiffre G J 2241 an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht

für kommende Sommersaison, mit Eintritt ca. Mitte Mai: junger, selbständiger

Koch oder Köchin
Saal- und Rest.-Töchter
Officemädchen oder-bursche
Küchenmädchen
Mädchen oder Frau
für Zimmer und Wäsche

Offerten an Hotel-Chalet Schwarzwald-Alp, ob Meiringen, Berner Oberland.

Gesucht

in gutes Passantenhotel für lange Sommersaison, Eintritt 16. März:

Alleinportier
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Commis de cuisine
Commis de cuisine
(Aushilfe) vom 25. März bis 10. Mai
Hotel-Praktikant
2-3 Officemädchen

Bildofferten mit Gehaltsansprüchen an Robert Achermann, Hotel du Lac-Hirschen, **Brünen.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle nach Zürich tüchtige, sprachkundige

Büroangestellte

für Hotel, Réception, Telephonzentrale sowie

tüchtiger Koch

(Commis neben Chef).

F. Voney-Meier, Hotel Limmathaus, Limmatstrasse 118, Zürich 5, Tel. (051) 425240.

Hotel Lötschberg, Spiez

sucht für Sommersaison:

junge Köchin neben Chef
Küchenmädchen
(Jahresstelle) guter Lohn
Serviertöchter (Jahresstelle)
Saaltöchter (sprachkundig)

Offerten mit Bild und Lohnanspruch an Familie Dufour.

Gesucht
für anfangs Mai

Hotel-Sekretärin

gut präsentierend, sprachgewandt, für Reception, Korrespondenz usw. Gute Salarierung für tüchtige Kraft. Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 9 1330.

Hôtel Eden, Verbier

cherche pour la saison d'été (juin-septembre):

filles de salle
débutante-fille de salle
lingère-laveuse
sommelière (restauration)
femme de chambre
file de maison-tournante
volontaire
portier
garçon de maison-tournant
garçon d'office
garçon de cuisine

Faire offres avec copies de certificat et photo à l'Hôtel Eden, Verbier.

«Schützenhaus», Basel

sucht

Gouvernante

für Economat und Office

Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten erbeten an V. Baumgartner, Restaurant Schützenhaus, Basel.

Gesucht

für lange Saison (April-Oktober) für grosses Restaurant an der Gartenbau-Ausstellung 1959 in Zürich:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Buffetdamen
Buffetier
Restaurationsstochter

Offerten sind zu richten unter Chiffre G A 2175 an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Personal-Mangel?



Wo sonst die Fleischsuppe brodelte, drei, vier Stunden lang - da dampft jetzt ein anderes Gericht. Denn:

Knorr Fleischsuppe spezial
braucht keine Kochzeit!

Sie ist im Nu zubereitet und bildet den guten Fond für viele Speisen, die ideale Bouillon zu manchem Essen, die willkommene Hilfe für schnell bereite Suppen mit Einlagen. So sparen Sie Zeit und Personal mit

Knorr
Fleischsuppe spezial

Von anerkannter Qualität!

Wir suchen

auf 15. März

Anfangs-Zimmermädchen
Buffetöchter

evtl. Anfängerin

Küchen-Praktikantin

neben tüchtigen Chef

Offerten an Hotel Storchen, Rheinfelden, Tel. (061) 875322.

Gesucht

auf 1. April 1959 nach Davos in Hotel-Restaurant (Jahresstelle):

Buffetdamen, Buffetöchter
Serviertöchter
Köche, Commis-Köche
Office-Küchenburschen
Küchenmädchen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Portier
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo erbeten unter Chiffre H R 2249 an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht auf den 15. April:

Saaltöchter
Zimmermädchen
Hausmädchen
Kaffeeköchin
(eventuell Anfängerin)
Küchenmädchen

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Bristol-Terminus, **Interlaken.**

Gesucht

auf 15. März 1959:

Küchenchef
Barmaid
 1. April 1959
Chasseur
Rest.-Töchter
Schenkbursche

Offerten unter Chiffre Z 4283 Y an Publicitas, Bern.

Gesucht
 in alkoholfreies Hotel-Restaurant (70-100 Mit-
 tagessen), verantwortungsbewusster

Alleinkoch

evtl. Alleinköchin

Bewerber müssen befähigt sein, eine gut bürgerliche, abwechslungsreiche Küche selbständig zu führen. Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen an die Verwaltung des Hotels Hospiz Engelhof, Basel.

Erstklasshotel in Graubünden
 sucht für die Sommersaison 1959 bis Mitte September:

Economatgouvernante
 (eventuell Jahresstelle)
Etagengouvernante
 (eventuell Jahresstelle)
Zimmermädchen
Wäscherin-Glätterin
 (vollautomatische Waschmaschine)
Sattler-Tapezierer-Polsterer
 (eventuell Jahresstelle)

für Restaurant:
I. Buffedame (eventuell Jahresstelle)
Restaurationstöchter

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert. Offerten unter Chiffre Z H 1907 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz

für Sommersaison:

Alleinkoch
Journalführerin
Kellnerpraktikant
Saaltöchter
 (sprachkundig)
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre S M 1947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Juni bis Ende September:

Küchen- u. Zimmermädchen
 auf 15. Juni:
Köchin oder Alleinkoch
 selbständig
Saal- u. Restaurationstochter
Saalanfängerin, Alleinportier
Casserolier, Officemädchen

Offerten erbeten an W. Tödli, Hotel Griesalp, Kiental, Tel. (033) 98231.

Strandhotel Belvédère, Spiez

Thunersee, sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Mitte November):

Chef de cuisine
 erstklassiger Restaurateur, guter Kalkulator
Köchin
 (evtl. in Jahresstelle)
2 Küchenmädchen

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Gesucht nach Zürich an zentraler Lage**Leiter für Kaufhausrestaurant**

(Hausrestaurant mit Ladenöffnungszeiten).

Fachlich geschulte Bewerber mit den nötigen Ausweisen sind gebeten, sich unter genauer Angabe ihrer Schulung und bisherigen beruflichen Tätigkeit sowie unter Beilage der Zeugnisse und einer Photo zu melden unter Chiffre Z. H. 1967 an die Hotel-Revue, Basel 2. Strengste Diskretion zugesichert.

ASCONA**Gesucht**
für Sommersaison**Alleinkoch**

für franz. Küche. Nur Abendgeschäft. Interessenten melden sich unter Chiffre 20067, Publicitas, Locarno.

Gesucht

auf 1. April 1959:

Hotelsekretär(in)
 (Deutsch, Französisch, Englisch, Journal, Kassa, Reception)
Chef de rang
 (sprachkundig)
Commis-Saucier

Gutsausgewiesene Interessenten richten ihre Offerten an Hotel Canova-Seehof, Zürich 1.

Gesucht**Alleinkoch**

in Hotel mit 40 Betten, Saison Mai bis September. Recht gutbezahlte Stelle. Offerten an Kurhaus Reuti, Brünig-Hasleberg.

Hotel Erica, Spiez

(am Thunersee) sucht für Sommersaison:

I. Saaltöchter
 sprachkundig
Saaltöchter
Saalkellnerin
Zimmermädchen
Tournante
 für Zimmer und Saal
Hilfsköchin neben Chef
Küchenmädchen
Maschinenwäscherin-
Lingère
 jüngere
 Eintritt ca. 20. April.

Offerten mit Zeugniskopien und Verdienstanträgen an Hotel Erica, Spiez.

Hôtel ler rang, Valais

cherche pour saison d'été 1959, juin-septembre:

chasseurs
portiers d'étage
femme de chambre
demichef de rang
commis de rang
caissier-maincourantier
téléphoniste

Offres de personnel qualifié, avec photo, copies de certificat sous chiffre H V 2146 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen

für unseren gepflegten Restaurationsbetrieb in Jahresstellen:

tüchtigen
Koch neben Patron
 sprach- und à-la-carte-kundige
Restaurationstochter
Buffetochter
Lingeriemädchen

Offerten an Familie Borer, Hotel Schwert, Näfels, Tel. (058) 44722.

Gesucht nach Lugano

in Hotel von 80 Betten, in lange Saison ab sofort oder nach Übereinkunft:

Portier
Hausbursche-Unterportier
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Lingère-Glätterin
 (Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Postfach 28253, Castagnola (TI).

Park-Hotel Reuteler, Gstaad

sucht für Sommersaison:

Saaltöchter
Saalkellner
Conducteur
Chasseur
I. Lingère
II. Glätterin
Economatgouvernante

Offerten erbeten.

Gesucht

in Jahresstelle mit Eintritt auf April/Mai erfahrener

Küchenchef

für Hotel-Restaurant im Engadin. Bewerbungen mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüche unter Chiffre K U 1941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in lange Sommersaison (April bis Oktober) jüngerer, erfahrener und bestausgewiesener

Küchenchef

in Hotel mit 100 Betten und bekanntem Restaurationsbetrieb zu kleiner Brigade. Offerten mit Zeugniskopien und Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvedere am See, Hergiswil (Nidwalden).

Chef de partie**Commis de cuisine**

engagement minimum une année, sont demandés par la Brasserie du Grand-Chêne, à Lausanne. Faire offre avec copies de certificats et prétentions.

Wir suchen

auf 1. Mai (eventuell früher)

Stellvertreterin

der

Heimleiterin

Wir bieten weitgehend selbständigen Posten, geregelte Freizeit, guten Lohn, freie Unterkunft und Verpflegung, eigenes Zimmer, Bad, Radio. Möglichkeit zu sportlicher Betätigung (Tennisplätze). Wenn Sie Wert auf Kameradschaftsgeist legen und gerne in Stadtnähe in einem modernen Betrieb arbeiten, so senden Sie uns Ihre Offerte mit Photo. Genossenschaftliches Seminar (Bildungszentrum des Verbandes schweiz. Konsumvereine), Mutterzeit bei Basel.

Gesucht

per Sommersaison 1959, Eintritt April/Mai oder früher, tüchtige

Personalköchin

(oder Koch-Commundar, Mai)

Gutbezahlte Stelle

Offerten unter Einsendung von Zeugniskopien erbeten an F. Fassbind, Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

ZERMATT**Gesucht**

in gutes Hotel mit 70 Betten für die kommende Sommersaison, Eintritt 1. Juni 1959:

Küchenchef-Alleinkoch
 (Hilfspersonal vorhanden)
Alleinsekretärin
 (sprachgewandt, Journal, Kasse, Reception, Mit-
 hilfe in Korrespondenz)

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen, eventuell Wintersaison zugesichert. Offerten unter Chiffre D R 1909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH BERN

in schöne, vielseitigen und gesunden Betrieb: einfache, freundliche

Serviertöchter
Servier-Anfängerinnen

Eintritt nach Übereinkunft. Bestens geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Photo an Tierpark-Restaurant Dählholzi, Bern, Tel. (031) 21894.

Hotel Bernerhof, Kandersteg

(80 Betten) sucht für ca. Mitte Mai

Küchenchef

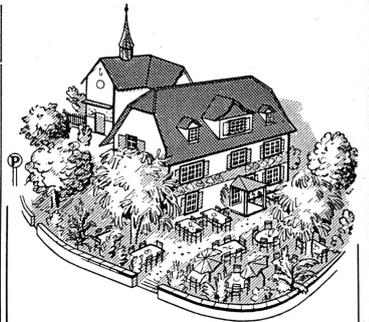
erste Kraft

Anfang Mai

Journalführerin

mit Praxis, sprachkundig

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnanspruch an Dir. Paul H. Gantenbein.

**Gesucht**

per sofort saubere, flinke

Buffetochter/Bursche

evtl. auch zum Anlernen.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Gesucht

in neu renoviertes Restaurant mit Metzgerei selbständige, tüchtige

KÖCHIN

Zugewandert werden: Guter Lohn, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung und geheimes Zimmer. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnangaben sind zu richten an Gebr. M. & A. Gimmi, Restaurant Linde, Mellingen AG, Tel. (056) 33419.

Gerantin

(Köchin bevorzugt) per 1. April, eventuell später in schönes Restaurant nach Zürich

gesucht.

Fähigkeitsausweis A. Ausführliche Offerten an Postfach 27633, Zürich 23, erbeten.

Gesucht

für gutbekanntes Hotel in Klosters in Jahres- oder Saisonstelle:

tüchtiger
Koch
Restaurationskellner
Buffetochter
Saaltöchter
Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht

für Sommersaison, Mai bis Oktober, in grösseres Hotel am Thunersee:

Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saalkellnerin
Portier
Hilfsportier
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten unter Chiffre T S 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Saison- oder Jahresstelle in Spezialitätenrestaurant

Restaurationstochter
 sprach- und tranchierkundig, Eintritt sofort
 Ferner nach Übereinkunft:
Serviertochter
Buffetochter
 jüngere
Commis de cuisine

Der Verdienst ist sehr hoch und die Arbeitszeit gut geregelt. Offerten mit Photo sind erbeten an E. Schriber, Gerant, Hotel Wilden Mann, Baden, Tel. (056) 26703.

Strandhotel Belvédère, Spiez
 (Thunersee)
 sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Mitte November)

Chef de cuisine

Sehr guter Restaurateur, guter Kalkulator. Offerten an die Direktion.

Hôtel 120 lits à Genève

cherche pour place à l'année

une secrétaire-main-courantière
un demi-chef de rang

Offres sous chiffre S N 2148 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel Seiler au Lac, Bönigen/Interlaken

suchen noch für Sommersaison, April/Mai bis Oktober:

- Sekretärin**
sprachkundig, für Journa und Kassa
- Anfangssekretärin**
- Saucier**
- Entremetier**
- Casserolier**
- Küchenbursche**
- Officebursche**
- Officemädchen**
(Abwaschmaschine vorhanden)
- Kellner**
- Saaltöchter**

Offerten erbeten an Familie W. Dinkel.

Gesucht

in Erstklasshotel nach Zürich sprachkundiger

**Sekretär-Kassier-
Aide de réception**

Zimmer auswärts. Offerten sind zu richten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich 2.

Hotel Bellevue, Magglingen

(50 Betten) mit starkem Restaurantbetrieb, sucht in gute Jahresstellen:

- Koch-Pâtissier**
jung, zuverlässig
- Koch-Commis**
- Köchin**
- Zimmermädchen**

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an W. Ganterz.

Hotel Waldhaus, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1959 (Juni bis Ende Sept.):

- Sekretärin-Praktikantin**
- Buffettöchter** (evtl. Anfängerin)
- Saaltöchter**
- Etagenportier**
- Commis de cuisine**
- Küchenmädchen**
- Officemädchen**
- Lingère**
- Wäscherin**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Waldhaus, St. Moritz.

Gesucht

für Sommersaison ab 1. März bis November:

Chef de cuisine-saucier

in Jahresstelle (exakt, sauber, mit viel Freude und Talent an schönen Spezialitäten). Wir bieten dafür einen sehr guten Lohn. Referenzen von nur guten Häusern erwünscht.

- Restaurationsföchter**
- Saaltöchter**
- Zimmermädchen** evtl. Anfängerin
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Waldhaus, Howw (Luzern).

Hotel Bernerhof, Kandersteg

(80 Betten), sucht für Sommersaison ab Anfang Mai:

- Zimmermädchen**
- Etagenportier**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen/-burschen**
- Haus- und Gartenbursche**
- Tournant**
- Lingère, Lingeriemädchen**
- Anfangsgouvernante**
für Office/Lingerie
- Anfangssaaltöchter**
- Servicepraktikant(in)**

Offerten mit Bild und Zeugnissen an Dir. Paul H. Gantenbein.

Grand Hotel Beau-Rivage Interlaken

sucht

**Nacht-Concierge
Etagenportier**

Eintritt 2. April für Saison. Offerten erbeten an die Direktion.

Für kommende Saison, Mitte April bis Mitte Oktober, gesucht:

**Küchenchef
2 Töchter für Küche**

Hotel-Restaurant in schönster Lage am See. Offerten erbeten unter Chiffre N 20885 U an Publicitas, Biel, Dufourstrasse 17.

HOTEL ENGADINERHOF

in Bad Schuls-Tarasp-Valpurga sucht auf kommende Sommersaison:

- Bureaufräulein**
sprachkundig, für Journal, Tageskasse und sonstige Büroarbeiten
- Chef-Saucier**
- Personal- und Kaffeeköchin**
- Küchen u. Officemädchen**
- Serviertöchter** für Hotel-Café

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Familie Frei, Chalef Frei, Schuls (Graubünden).

Gesucht

auf ca. Mitte April in Jahresstelle tüchtig

Alleinkoch

Offerten mit Salikansprüchen sind zu richten an Hotel Edelweiss, Rigi-Staffelhöhe.

Nous cherchons

pour la saison d'été 1959, pour

**l'Hôtel des Platanes et
l'Hôtel City à Neuchâtel**

avec entrée à convenir:

- chef de cuisine**
- pâtissier**
- commis de cuisine**
- secrétaire**
- gouvernante générale**
- sommeliers ou sommeliers**
- femme de chambre**
- tournante**
- stagiaire de buffet**
- portier**

Offres avec prétention de salaire, copies de certificats, âge, adresser à la direction de l'Hôtel City, Neuchâtel.

Gesucht

in kleineres Hotel nach Flims

**Commis de cuisine
oder Köchin**

für Sommersaison 1959. Offerten unter Chiffre C O 2117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel im Wallis

(100 Betten) sucht für die Sommersaison:

- Sekretärin**
selbständig, für Kassa, Reception, Journal und Korrespondenz, sprachkundig
- Anfangs-Oberkellner**
(eventuell Chef de service oder tüchtigen Chef de rang)
- Concierge-Conducteur**
sprachkundig
- Commis de cuisine-Pâtissier**
tüchtig, dessertkundig, neben erstklassigen Küchenchef
- Chef de rang oder Demi-chef**
- Saal-Commis**
- 2-3 Saaltöchter**
für gepflegten Service (Separatistische)
- Lingère-Maschinenstopferin**

Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre G H 2121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

- Patissier selbständig**
- 2 Chefs de partie**
- 2 Commis de cuisine**
- Demichefs**
- Oberkellner**
- Saalkellner**
- Telephonist-Chasseur**
- Aide Concierge**
- Serviertöchter**
- 2 Zimmermädchen**
- Hilfsgouvernante**
- Stütze der Hausfrau**
- Tournante**
- Sekretärin**
sprachkundig, mit Praxis

Eintritt 1. Juni/Mitte Juni

Offerten an Postfach 10816, Sils-Maria.

KURSAAL THUN

Saison 15. Mai-17. Oktober sucht

Saal-Dancing

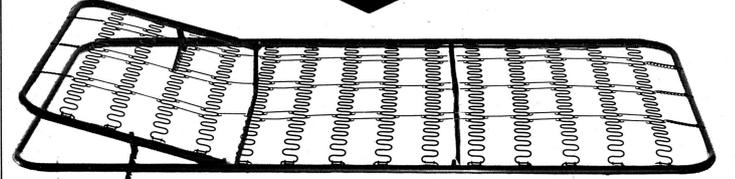
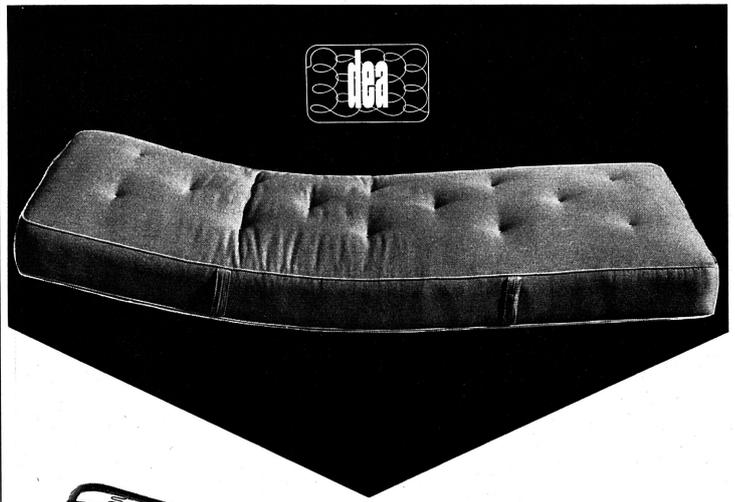
- Chef de service** (jung, initiativ)
- Serviertöchter, Kellner**
- Chasseurs**

Buffet

- Buffetdame, Buffetöchter**
- Office und Küche**

- Angestellten-Kaffeeköchin**
- Officemädchen**
- Officebursche**

Offerten an G. Loosli, Dir., Kursaal Arosa.



12,5 kg

wella



Vos hôtes dorment-ils bien ?

Un bon sommeil est assuré, toujours, par le matelas Déa et le sommier Wella. Vos hôtes apprécieront mieux encore leur séjour chez vous, s'ils dorment vraiment bien. Ils seront particulièrement sensibles au confort que vous leurs offrez avec le matelas Déa, moelleux, toujours souple, qui ne provoque aucune transpiration. Et pour vous, qui êtes hôtelier, il est important de le savoir: d'une solidité à toute épreuve, le matelas Déa dure plus longtemps.

Le sommier Embru-Wella offre aussi de grands avantages:

- pour l'hôte un vrai confort par le traversin réglable
- pour le personnel remarquablement léger, ne prend pas la poussière
- pour l'hôtelier d'une solidité incroyable, malgré son prix avantageux.

Demandez les listes de références aux Usines Embru, Ruti ZH

Veillez découper ici

COUPON

Hotel _____

Nom _____

Rue _____

Localité _____

embu

↑

Gesucht

Küchenchef

Mein Küchenchef will sich nach 7jähriger Tätigkeit in meinem Betrieb verändern. Ich suche daher eine tüchtige Kraft, in allen Sparten der feinen französischen Küche versiert, zur Führung einer mittleren Brigade. Pâtissier vorhanden, jedoch Kenntnisse auch in diesem Fach erwünscht. Neuer Betrieb mit modernst eingerichteter Küche. Es wollen sich bitte nur Bewerber, welche auf ein längeres Anstellungsverhältnis reflektieren, melden. Eintritt 1. April 1959 oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Referenzen erbeten an HOTEL SONNE, HERZOGENBUCHSEE (Bern).

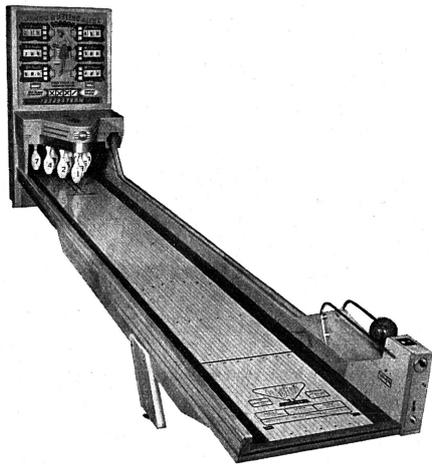
Hotel Splendid, Interlaken

sucht auf Ende April bis Oktober 1959:

- Chef de service**
- Saaltöchter**
sprachkundig
- Commis de rang**
- Zimmermädchen**
sprachkundig
- Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an H. Hasenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Die neueste UNITED-DUPLEX-KEGELBAHN übertrifft alle bisherigen Modelle!



Überzeugende Vorteile:

- absolut vollautomatisch
- eingerichtet für 1—6 Spieler
- diverse Bahnlängen
- 6 individuelle Zählwerke mit automatischer Punktaddition
- beweglich und leicht demontierbar
- durch Tastendruck umstellbar auf 2 verschiedene Spiele (Multiplikator)

Kauf (zahlbar ohne Anzahlung innert 3-4 Jahren)

Depotstellung (hoher Kassa-Anteil)

Generalvertreter für die Schweiz:

PADOREX AG.

Zürich 8, Othmarstrasse 8, Tel. (051) 47 01 47

Garantierter Kundendienst in der ganzen Schweiz

Gesucht

Küchenchef

(Stadt Zürich) gut qualifizierter Restaurateur, der auch am Herd mithilft und für eine exzellente Küche besorgt ist. Mittlere Brigade, Jahresposition. Eintritt 1. April. Offerten mit Angaben und Ansprüchen an Walter Rügner, Hotel St. Peter, Zürich.

Internationales Restaurant Flughafen Basel-Mülhausen

sucht für Sommersaison:

- Lingère-Bügerin (Schulhess-Automat)
- 4-5 Buffetdamen oder -burschen
- 3 Buffettöchter
- 3 Kioskverkäuferinnen englische Sprachkenntnisse nötig
- 2 Commis de cuisine für à la carte
- 4-5 Restaurationskellner oder -töchter englisch sprechend

Eintritt nach Übereinkunft. Zimmer in Basel. Transport zum Flughafen gratis. Offerten sind zu richten an Personalbureau Internationales Restaurant Flughafen Basel-Mülhausen, Postfach Basel 1.

Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus

sucht für Sommersaison (Juni bis September):

- Economat-Gouvernante
- Restaurationsstöchter
- Saaltöchter
- Patissier

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an A. Klaingut.

Gesucht tüchtige

- Restaurationsstöchter
- Servicepraktikantin
- junge Tochter für Haushalt und Küche

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch an J. Willmann, Restaurant Grü, Adliswil.

Nous cherchons

avec entrée mi-mars ou à convenir:

chef de cuisine commis de cuisine commis-pâtissier chasseur-tournant laveur lingère-stoppeuse

Offres avec copies certifiées, photo etc. à M. J. Creuter, Hotel Monney, Montreux.

Hotel (100 Betten) im Berner Oberland

sucht für Sommersaison:

- Sekretär oder Sekretärin sprachgewandt
- Chef de cuisine
- Köche, Koch-Praktikant
- Buffetdamen, Saaltöchter
- Bartochter
- Büro-Praktikant
- Portiers, Zimmermädchen
- Nachtconciierge sprachgewandt
- Wäscherin
- Lingère
- Officepersonal
- Küchenbursche und Küchenmädchen
- Gärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre B. O. 1730 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee für Sommersaison:

- Köchin neben Chef, 1. oder 15. April
- Küchenmädchen oder -bursche
- Zimmermädchen
- Saaltöchter tüchtig, sprachkundig
- Restaurationsstöchter (Gartenservice)
- Alleinportier

Eintritte nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an O. Habegger, Strandhotel Seeblick, Faulensee (Spiez).

Gesucht in Privatsanatorium zur Stütze und Ablösung der Gouvernante

I. Lingère

befähigt, einer grösseren Belegschaft vorzustehen. Gute Kenntnisse im Bügeln erforderlich. Maschinell modernst eingerichtete Wäscherei, angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten an Verwaltung Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen.

Gesucht

Anfangs-Hotelsekretärin

sprachkundig, in Erstklasshotel Zürichs. Offerten unter Chiffre Z. H. 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für 15. März

Saaltöchter

(Service à la carte). Jahresstelle. Kost und Logis im Hause. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre S A 1934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Jahresstelle nach Davos gesucht:

Köchin Zimmermädchen Serviertöchter

(Anfängerin) Offerten unter Chiffre OFA 2246 D an Orell Füssli-Annoncen AG., Davos.

Wir suchen einen bewährten

Küchenchef für Parisien-Grill

in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant mit 150 Sitzplätzen in London. Wir bieten gute Bezahlung mit Jahresvertrag und bezahlte Reise nach 1 Jahr Anstellung. Der Eintritt kann sofort oder erst im Frühjahr erfolgen. Der Bewerber muss nicht über gute Englischkenntnisse verfügen. Dafür aber sollte er ein guter Organisator und Rechner sein, der 4-5 Köche zielbewusst einsetzen versteht. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Referenzen richten Sie bitte bis 10. März an Mr. Gordon c/o. Kaim-Hotel, Arosa, und später direkt an The Parisien Grill, Marble Arch, London W 1 (England).

Gesucht für sofort tüchtiger

Alleinkoch oder Chefköchin

Offerten mit Altersangaben und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Glockenhof, Olten.

Kürzlich eröffnetes, modernes Hotel in Luxemburg (Schweizer Leitung) sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison, evtl. Jahresstellen:

- Sekretär oder Sekretärin Réception, Kasse, Korrespondenz
- Bureauvolontär(in) Absolvent der Hotelfachschule bevorzugt
- Barmaid gute Verkäuferin, sprachkundig
- Barkellner für Cabaret-Dancing
- Portier-Chasseur Telefonabläusung
- Zimmermädchen
- Buffethilfe evtl. Anfängerin
- Nachtportier

Eilofferten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen an die Direktion Hotel Dauphin, Luxemburg.

Hôtel de la Couronne Liège

(Belgique), 11/13, place des Guillemins

cherche de suite ou à convenir:

assistant de direction chef du personnel contrôleur-économiste

connaissance de la branche alimentaire pour les achats

- maitre d'hôtel-chef de service
- chefs de rang
- barman (barmaid)
- garçons de taverne
- serveuses de cafeteria
- portiers-bagagistes
- Chaufeur

En cas de convenance, places stables à l'année pour employés expérimentés, capables, consciencieux et sachant les langues. Il sera répondu à toutes les offres complètes comprenant curriculum-vitae, photographie, copies de certificats, prétentions de salaire et timbre réponse. Direction suisse.

L'Office National du Tourisme Hellénique

cherche

personne expérimentée

diplômée d'une Ecole Hôtelière pour occuper

le poste d'inspecteur des hôtels

attaché à la direction du même nom. Contrat de deux ans. Pour plus de renseignements s'adresser à Ernest Scherz, propriétaire, **Palace-Hotel, Gstaad.**

A. Steigenberger, Hotelgesellschaft K. G. a. A. HOTEL FRANKFURTER HOF Frankfurt am Main

In unserem Hause sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Restaurantdirektor

Der Bewerber soll auf Grund seiner Ausbildung und seiner internationalen Erfahrung in der Lage sein, die Führung eines erstklassigen Restaurants und der angeschlossenen Bankett- und Stadtküchen-Abteilung zu übernehmen.

Wir erwarten von unserem neuen Restaurantdirektor, dass er neben seiner fachlichen Qualifikation die Fähigkeit mitbringt, nach eigenen Ideen nicht nur den Stil der Speisekarte, sondern auch die Atmosphäre des ganzen Restaurants zu gestalten.

Da der Bewerber einer grossen Brigade vorstehen wird, sehen wir in der Begabung zur Anleitung und Führung des Personals eine weitere, wesentliche Voraussetzung. Bei Bewährung sind Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen unserer Gesellschaft gegeben.

Küchenchef

An Bewerber für diesen Posten werden folgende Anforderungen gestellt:

- Langjährige Erfahrung und Tätigkeit in internationalen Häusern mit französischer Küche
- Ideenreichtum - Liebe zur Kochkunst und Förderung individueller Spezialitäten-Rezepte
- Fähigkeit zur gezielten Leitung einer grossen Brigade
- Sicherer Kalkulator und Disponent.

Für diese Position wollen sich nur Bewerber melden, die sich den Anforderungen entsprechend der Grösse und Bedeutung unseres Hauses gewachsen fühlen.

Direktionssekretärin

nicht unter 25 Jahren, mit franz. und engl. Sprachkenntnissen, firm in Stenographie und Schreibmaschine. Nur Bewerberinnen mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie werden gebeten, Offerte einzureichen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Frankfurter Hof, Frankfurt am Main. Vergessen Sie nicht Gehalts- und Wohnungswünsche sowie den frühesten Eintritts-Termin anzugeben.

KESWICK-HOTEL, Keswick, England

Wir suchen:

Patissier und Gardemanger

alle über 21 Jahre, für Sommersaison 1959 (25. März bis 12. Oktober). Für Luxus-Hotel in Keswick. Gute Bezahlung und Logis. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Personal-Referenzen und Photo an H. D. Weil, Directeur, Keswick-Hotel, Keswick, English Lake District.

Erstklasshotel in Lugano

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame Tournant

sprachenkundig

Angebote mit Zeugnisausschnitten und Photo an Hotel Arizona, Lugano.

Gesucht

für die kommende Sommersaison in Zweisaison-Erstklasshaus (100 Betten) in St. Moritz:

Küchenchef

evtl. tüchtiger Saucier

Kaffeeköchin

Offerten mit Lohnangaben und Lebenslauf erbeten unter Chiffre K G 1972 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Sigriswil

sucht f. lange Sommersaison jungen, erfahrenen

Koch

sowie

Saal- und Restaurationstöchter

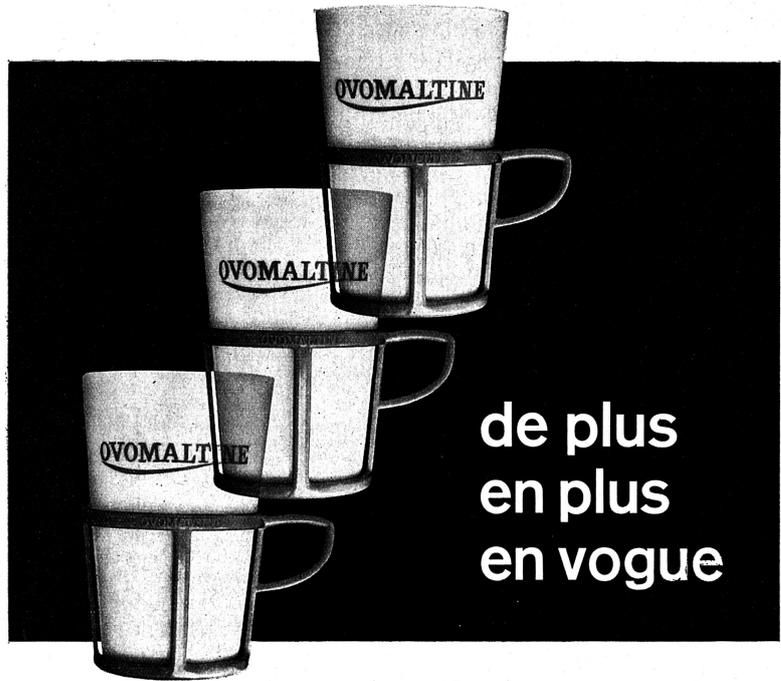
Eintritt vor Ostern oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an E. Schmid-Amanus, Tel. (033) 73521.

Gesucht

für lange Saison:

Koch tüchtig, entremotekundig Köchin oder Commis de cuisine Saaltöchter Englisch erwünscht Lingère

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel St. Gotthard, Weggis.



de plus
en plus
en vogue

Les verres Ovomaltine sont de plus en plus appréciés dans les établissements publics.

Avantages:	Aspect élégant et appétissant, excellente stabilité, facilitent le service grâce à leur emploi pratique.	
Prix spéciaux	Verre «Ovomaltine», 2 dl, jaugé	fr. -.-75 la pièce
pour la	Gobelet «Ovomaltine» en porcelaine, 2 dl, jaugé	fr. -.-90 la pièce
restauration:	Porte-verre «Ovomaltine» en matière plastique	fr. -.-25 la pièce

Livrables en unités d'emballage de 10 pièces.

DR A. WANDER S.A., BERNE

Il vaut la peine de soigner le SERVICE **OVOMALTINE**

RWD-KS-Kartoffelschälmaschinen, 1 Tischmodell, 1/4 PS, 100 kg Std.-Leistung Fr. 850.-
5 Ständermodelle 1/4-2 PS, 200-2000 kg Std.-Leistung, ab Fr. 1350.-

Die leistungs- fähigen RWD Küchen- maschinen

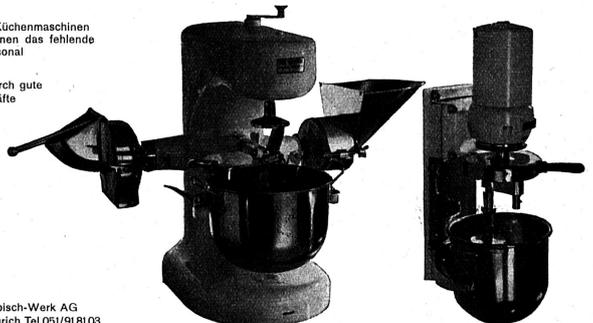
RWD-Imperator-Universal-
küchenmaschine (Tischmodell)
1,5 PS, 20 l-Kessel,
Zusatzaggregate zum Rühren
und Schlagen, zum Schneiden
und Reiben, Passieren,
Mahlen und Hacken, Fr. 4600.-
inkl. 3 Aggregate
Tische mit Inlaid, Formica oder
Chromstahlblech ab Fr. 340.-

RWD-Media (Wandmodell) -
die platzsparende Universal-
küchenmaschine, 1/2 PS,
2stufiges Planetenrührwerk mit
15 l-Kessel, mit Fleischwolf
Fr. 1900.-
Komb. Rühr-, Schneid- und
Passiermaschine Fr. 650.-



Die RWD-Küchenmaschinen ersetzen Ihnen das fehlende Küchenpersonal

Verkauf durch gute Fachgeschäfte



RWD Reppisch-Werk AG
Dieltikon-Zürich Tel.051/91 81 03

Der Zürcher Lehrlingswettbewerb und Elternabend ein voller Erfolg

Der alle zwei Jahre zur Durchführung gelangende Lehrlingswettbewerb des Zürcher Gastgewerbes ist eine Veranstaltung, die mit Recht auf ein breites Publikumsinteresse stösst. Als am 23. Februar im Kongresshaus Zürich die Lehrlingsarbeiten der öffentlichen Besichtigung freigegeben wurden, da von der Eröffnung der Schau um morgens 10 Uhr bis gegen Schluss um 22.30 Uhr der Andrang der Besucher erfreulich gross war. Hier hing, um sich vom Können der jungen Berufsanwärter im Koch- und Servierberuf zu überzeugen, hatte es nicht zu bereuen. 161 Kochlehrlinge und 30 Kellnerlehrlinge und Servierlehrtöchter legten mit ihren Wettbewerbsarbeiten Zeugnis ab, dass sie in ihrer Lehrzeit auch tatsächlich etwas gelernt hatten. Die Wettbewerbsaufgaben für Lehrlinge und Lehrtöchter des Service waren abgestuft nach Semestern. Die praktische Arbeit bestand im Decken eines Tisches, wobei der Schwierigkeitsgrad den verschiedenen Lehralterstufen angepasst war, beginnend mit dem Frühstückstisch bis zum Spezialitätentisch. Die schriftliche Arbeit erstreckte sich auf die Erstellung der zugehörigen Karten, wobei für das 4. Semester neben dem Erstellen des Menus mit den entsprechenden Weinen die Preisangabe des Menus verlangt wurde. Für die Kochlehrlinge waren die praktischen und schriftlichen Arbeiten ebenfalls dem Ausbildungsgrad angepasst, so dass die Lehrlinge des 5. Semesters Aufgaben erhielten, deren Lösung bereits hohe Anforderungen stellen.

Die aufgelockerte Schau bot so einen aufschlussreichen Überblick über den Aufbau der Lehren, und es war eine Freude, feststellen zu können, dass im grossen und ganzen vorbildliche Arbeit geleistet worden war. Das ging denn auch aus der Kritik hervor, die am Elternabend von den Fachexperten geübt wurde, eine Kritik, die die gemachten Fehler, wie sie bei solchen Anlässen immer vorkommen, nicht verschwiegen, sich aber nicht darin erschöpfte, sondern auch lobend die guten Leistungen und das strebende Bemühen der Lehrlinge, ernsthafte Arbeit zu leisten, erwähnte.

Der Elternabend

begann mit dem Aufmarsch der Lehrlinge und Lehrtöchter des Koch- und Servierberufes, die 161 Kochlehrlinge und die 30 Kellnerlehrlinge und Lehrtöchter des Service boten ein imposantes Bild, hat doch noch in keinem Jahr der Lehrlingswettbewerb eine so grosse Zahl von jungen Berufsanwärtern vereinigt. Der Präsident der BKKZ, Herr G. Hüni, entbot den Willkommgruss an alle Anwesenden, begrüsst insbesondere die Prominenz der Berufsverbände und dankte den Behörden, Verbänden und Organisationen, den Lieferanten, Lehrchefs und Patrons für ihre aufgeschlossene Unterstützung. An die Lehrlinge gerichtet, führte er aus, «wer im Berufe gross werden will, wird dieses Ziel nur durch viel Arbeit erreichen». Den jungen Leuten bekundete er, dass sie auf dem besten Wege seien, tüchtige Berufsleute zu werden.

Herr Böhini überbrachte den Gruss der städtischen Berufsberatung. Er gratulierte den Lehrlingen zu ihren Leistungen und stellte mit Genugtuung fest, dass die berufstätige Jugend den Willen zur beruflichen Erziehung besitzt. Die gastgewerblichen Berufe haben etwas Verlockendes, stellen aber auch hohe Anforderungen. Wenn Schwierigkeiten auftreten, so warte man nicht auf den Stiefel aus, sondern gehe erhabenen Kopfes an ihre Überwindung. Der BKKZ und ihren Präsidenten, dem jetzigen und den früheren, sowie all jenen, die sich tagtäglich Mühe geben, den Nachwuchss in ihren Berufen zu fördern, gebührt der Dank für ihren Einsatz im Dienste der Nachwuchsförderung. Es ist auch ein Dienst am Land, wenn die im Gastgewerbe tätigen Damen und Herren sich intensiv um den Nachwuchs bemühen.

Vor der Rangverkündigung würdigten die Herren Wittwer und Stöckli die Leistungen der Lehrlinge. Herr Wittwer äusserte sich sehr befriedigt über die Leistungen der Lehrlinge und Töchter des Servierberufes. Der Durchschnitt der Leistungen war sehr gut. Alle haben sich Mühe gegeben. Aus gemachten Fehlern kann man lernen. Er verwies auf die Missachtung von Kleinigkeiten, was in vielen Fällen zu Abzügen in der Bewertung der sonst guten Arbeiten nötigte. Doch: «summa summarum haben wir Freude gehabt.»

Experte Stöckli spricht zu den Kochlehrlingen

Herr Stöckli seinerseits wandte sich an die Kochlehrlinge mit jenem Elan, der diesem berufsverbundenen Fachmann, welcher sich in so uneigennützig Weise für die Nachwuchsförderung einsetzt, eigen ist. Wir entnehmen seinen Ausführungen u. a.:

Mit viel Fleiss, flottem persönlichem Einsatz und mit guten Leistungen habt ihr Freude am Beruf bewiesen, und diese Berufsfreude ist die erste Voraussetzung für eine erfolgreiche Berufskarriere. Alle Besucher des heutigen Wettbewerbes nehmen den denkbar besten Eindruck mit nach Hause. Es darf wohl gesagt werden, dass in der gastgewerblichen Berufsausbildung Zürich an der Spitze steht. Es ist die Frucht langjähriger Erfahrung und uneigennützigem Einsatzes all jener zahlreichen Berufsfreunde, die sich jahres jahre in die Förderung des Kochberufes und des Gastgewerbes ganz allgemein bemühen. Dieser Einsatz war nicht umsonst, weist doch der diesjährige Lehrlingswettbewerb die grösste jemals verzeichnete Teilnehmerzahl auf. Sein Erfolg ist nicht zuletzt den Lehrchefs und Patrons zu verdanken, die keine Mühe und Arbeit gescheut haben, um den Nachwuchs in den gastgewerblichen Berufen zu fördern. Das verpflichtet, dem Berufe die Treue zu halten und sich nach abgeschlossener Lehrzeit beruflich weiterzubilden. Es wäre ein Irrtum, diese Ausbildung und Vertiefung der erworbenen Kenntnisse in der Fremde suchen zu wollen: «Bleiben Sie Ihrer Scholle noch einige Zeit treu, lassen Sie sich nicht durch falsche Voraussetzungen in fremde Länder locken, bevor Sie die berufliche und moralische Sicherheit besitzen. Die Erfahrung zeigt, dass nur der Tüchtige als Fachmann Erfolg haben wird. Es kommt nicht von ungefähr, dass – nicht nur in Amerika, sondern auf der ganzen Welt – unsere Schweizer Köche

obenaufschwingen, und zwar nur deshalb, weil sie alle mit einem so beachtlichen beruflichen Rüstzeug in die Welt hinausgegangen sind.» – Zur

Manöverkritik

übergehend, gab Herr Stöckli der Freude der Experten über die Lehrlingsarbeiten Ausdruck, verschwieb aber auch nicht, was hätte besser gemacht werden dürfen. So führte er u. a. aus:

Leider haben die schriftlichen Arbeiten die praktischen Arbeiten an manchem Ort ungünstig beeinflusst. Es wurden schriftliche Arbeiten abgegeben, bei denen man ganz typisch feststellen konnte, dass man sich zu wenig Zeit nahm, was eigentlich nicht hätte sein dürfen. Hätte man gewisse Arbeiten Wort für Wort mit dem Leitfadens oder sonst einem Kochbuch verglichen, so hätte man feststellen müssen, dass nicht ein einziger persönlich formulierter Satz darin vorkam.

Dass man für etwas, das noch so gut abgeschriebenen ist, kein «sehr gut» geben kann, wird jedermann verstehen. Maschinengeschriebene Aufgaben oder solche, die nicht eingetroffen sind, konnten überhaupt nicht jurigiert werden.

Die Anordnung der Lösungen war manchmal et was verworren, was die Beurteilung erschwerte. Liebesbriefformate konnten nicht mit den besten Noten rechnen; es sei denn, sie hätten an Stelle des Parfum was nach Friture oder sonst nach Küche gerochen. Die Rechtschreibung liess sehr zu wünschen übrig, was auch berücksichtigt werden musste. Ähnlich verhielt es sich mit den Berechnungen; hier wäre grössere Anstrengung am Platze gewesen.

Das heisst nun aber nicht, dass nicht auch sehr gute Arbeiten abgegeben worden wären.

Die praktischen Arbeiten haben vieles wieder gutgemacht. Erfreulich war, festzustellen, dass man ganz selten die Hand eines gelernten Koches als Mithilfe spürte. Sicher kann derjenige Lehrling, der seine Arbeit ganz allein macht, viel mehr Freude am Resultat haben, als einer, dem geholfen wurde.

Die Platten waren im allgemeinen recht schön, auf alle Fälle sauber und zum grössten Teil auch gut angerichtet. Die Eierspeisen und Buttermischungen des ersten Semesters haben allgemein erfreut, wenn auch das Servieren von Butter in Schneckenmuscheln nicht

gerade sehr praktisch ist. Die Panaden im zweiten Semester präsentierten trotz ihrer undankbaren Möglichkeiten gut. Überrascht haben die netten Gemüseplatten von Wirz und Lauch. Die Fischgerichte waren zum Teil etwas zu kompliziert und servicetechnisch nicht sehr glücklich angerichtet. Die warmen Tellergerichte sind nicht überall so ausgefallen, wie sie sich die Lehrlinge wahrscheinlich selbst vorgestellt haben. Auch ein Tellergericht muss mit Liebe und Geschmack angerichtet werden. Die Siedfleischplatten sollten besser behandelt werden, das Fleisch soll nicht schon am Morgen schwarz und vertrocknet sein. Die Niereneschdätt hat manches Kopfzerbrechen hervorgerufen, und die meisten haben viel zu grosse Fleischportionen aufgetragen. Aber ein gebrauchtes Stück Fleisch oder gar eine gebrannte Zwiebel Suppe gehört bestimmt nicht dahin.

Ich möchte denjenigen vor dem Lebensmittelinspektor warnen, der sich erlaubt, irgendwelche Flüssigkeiten in mit eingetragenen Etiketten versehene Flaschen abzufüllen, ohne sie zu überleben.

Beim fünften Semester hatte man den Eindruck, dass man es in den meisten Fällen mit wirklichen Kochkünstlern zu tun hatte. – Mit Ausnahme eines ungelerten Rehkrüchs, der zudem auf einer viel zu grossen Platte und garniturmässig unglücklich angerichtet war, sowie eines Carré de porc, das auch nicht gelieft war und so gegen Abend nicht mehr den besten Eindruck machte, präsentierten alle Platten vorzüglich. Bei gewissen Süßspeisen wurde zuviel mit künstlicher Farbe nachgeholfen, was dem Gericht nicht zum Vorteil gereichte. Wunderschön präsentierten sich einige Platten in Verbindung mit den aufgedeckten Tischen, und diese verdienen ein spezielles Lob.

Nicht unerwähnt soll die gute Gemeinschaftsarbeit von 4 Kochlehrlingen bleiben.

Nach Verkündigung der Rangliste stattete Herr Werner Steiger dem Präsidenten der Berufsbildungskommission für das Zürcher Gastgewerbe, Herrn G. Hüni, den Dank ab für die beispielhafte Organisation des Lehrlingswettbewerbes und überreichte ihm als Anerkennung für seinen Einsatz namens des Zürcher Hotelier-Vereins, des Wirtvereins, der Lehrbetriebe sowie der Experten und der BKKZ ein schönes Präsent.

Damit war der offizielle Teil beendet und nunmehr spielte das Orchester zum Tanze auf. Zwischenhinein aber erbrauten talentierte Lehrlinge mit humoristischen und kabarettistischen Einlagen, die so recht zeigten, dass unser gastgewerblicher Nachwuchs vielseitig begabt ist.

Nebenstehend veröffentlichen wir die Namen der Preisgewinner sowie die Rangliste des Lehrlingswettbewerbes. Von jedem Semester sind nur je die drei besten Wettbewerbsteilnehmer genannt.

Eindrücke vom Zürcher Lehrlingswettbewerb

Spezialbericht von Harry Schraemli

Wohl wusste man aus der Pressevorschau, dass der diesjährige Wettbewerb unserer Jungmannschaft alle früheren an Grösse übertreffen werde, aber man war doch leicht überrascht über den imposanten Umfang, in welchem er sich nun darbot. Ehe wir uns daran machen, den Jungen Lorbeerkränze auszuteilen, haben wir einige recht erfreuliche Aspekte anderer Art zu beleuchten.

Gleich wenn man das Kongresshaus betrat, gelangte man in eine Sonderschau einiger bekannter Lieferanten des Gastgewerbes. Die Käse-Union hatte eine Nische eingerichtet, die helles Entzücken hervorrief. Beim Anblick der herrlichen Käsesorten und der von Künstlerhand geschaffenen Käsebissen war man bereit, zu vergessen, dass man als Konsument unfreiwilliger Subvention der eidgenössischen Käseerei ist. Der Stand war stets von Hausfrauen umlagert, die sich sicher vornahmen, ab jetzt wieder vermehrt Käse zu berücksichtigen. Etwas vom Schönsten, das ich an einer Ausstellung von Seiten der Branche sah, war der Comestibles-Stand der bekannten Firma Bianchi, Zürich. Hier sah man die leckersten Süß- und Salzwasserfische, «fruits de mer» in unwahrscheinlicher Frische, herrliche Fruchtkörbe usw. Das Ganze war eine Augenweide allerersten Ranges und vor allem auch noch recht reichlich dargestellt. Hübsches Tafelsilber und form schönes Kochgeschirr stellte die Firma Kreis, Hepp (St. Gallen) aus. Wer sich an diesem Stand einfand, ging nicht weg, ohne etwas zu kaufen, denn die Sachen sahen gar verlockend aus, und bekanntlich fehlt uns ja immer etwas. Die Firma Kiefer zeigte eine Vitrine mit aussergewöhnlich attraktiven Gläsern, die aber wohl nur für Privathäuser in Frage kommen. Die Köche wurden vom Stand der Firma Schwabenland angezogen, die eine grosse Auswahl ihrer Qualitätsprodukte zeigte und dadurch manche wertvolle Anregung vermittelte.

Stieg man die Treppe hoch, so kam man vorerst einmal an eine *Conciergeloge*, in welcher ein schlüsselschmückter Herr seines Amtes walte. Auch das war eine Neuerung, und wenn der Concierge diesmal auch keine Flugbilletts oder Schlafwagencickets verkaufen konnte, so gab er doch vielen Interessierten erschöpfende Auskunft. Da ein Concierge alles weiss und immer ein dankbarer Gesprächspartner ist, schaltete ich hier eine Pause ein. Dienstversah gerade Herr Wirz (Hotel St. Gotthard), der mir die Gründe darlegte, warum man sich an der Ausstellung beteiligen habe. Man wollte in den Kreisen der «Zunft der goldenen Schlüssel» auch etwas zur Nachwuchswerbung beitra-

gen, und wir glauben, dass dies auch gelungen sein dürfte.

Gleich hinter der Loge gab es einen Menschenaufwurf, der nicht zu durchdringen war. Hier hatten die Zürcher Oberkellner eine Ecke aufgebaut, in welcher sie das Kochen vor dem Gast demonstrierten, womit sie starken Applaus erzielten. Da zeigte Herr Fankhauser (Hotel Bellevue), wie man «pêches flamées» zubereitet, Herr Bernasconi (Restaurant Lavater) demonstrierte die Kunst, ein Tartaresteak mündgerecht zu machen, und Herr Bernhard (Hotel Elite) schlug eine leckere Zabaioue auf. Von Zeit zu Zeit fanden immer wieder andere dieser service-kulinarischen Darbietungen statt, und jedesmal stand eine Menschenmenge davor. Soviel uns bekannt ist, nahmen sechs Oberkellner teil, die neben ihrer Zeit auch noch finanzielle Opfer zu tragen hatten. Ihr Einsatz im Interesse des Gastgewerbes sei hier daher öffentlich verdankt.

Und nun schauen wir uns das Hauptereignis an, die Lehrlingsausstellung. Es nahmen diesmal 168 Kochlehrlinge (davon ein Mädchen namens Lydia), 19 Kellnerlehrlinge und 9 Servierlehrtöchter, also rund 200, teil. Bestimmt wird niemand von uns erwarten, dass wir die einzelnen Arbeiten besprechen, loben oder tadeln. Grundsätzlich aber sei folgendes festgehalten: Die den Kochlehrlingen gestellten Aufgaben waren sehr gut gewählt. Man darf sagen, sie waren noch selten so gut durchdacht und machten dadurch den ganzen Wettbewerb zu einem an eine Kochkunstschau erinnernden Anlass. Vor allem waren es Arbeiten, die man einem Lehrling im betreffenden Semester zutrauen darf. Rein persönlich fand ich das ein grosses Plus. An früheren Wettbewerben wurde gar zu oft in Sphären gegriffen, die manchem Koch noch ein Rätsel mit 7 Siegeln sind. Die Gefahr, dass die Lehrlinge ihren Aufgaben nicht gewachsen wären, konnte dadurch eliminiert werden. Wenn ich auch nicht restlos überzeugt bin, dass nirgends ein «grosser Bruder» hilfreich eingriff, so trat diese Hilfe aber bestimmt nicht so in Erscheinung wie auch schon. Hoffen wir aber, dass sich jeder Lehrling aus Reglement hielt. Im weiteren ist lobend hervorzuheben, dass man kein Schindluder mit dem Material trieb: es wurde also nicht ein leicht lustig (auf Kosten des Hauses) losgeköchelt, sondern es waren Normen aufgestellt, die sich gut im Rahmen des Erträglichen hielten. Anders ausgedrückt, es wurde nicht mit der Ware gepöppelt, und das war wohl-tun. Und noch eines ist mir aufgefallen: die Behandlung der Materie schien mir liebevoller zu geschehen, als man dies von früher her kannte. So war es beispielsweise ein Hochgenuss, die ausgestellten Ge-

Ehrung

der besten Lehrabschlussprüfungen der Köche, Köchinnen, Kellner und Serviertöchter im Kt. Zürich vom Jahre 1958

Preis der Berufsbildungskommission für das Zürcher Gastgewerbe

Kägi Peter, Koch, Hotel St. Gotthard, Zürich

Preis des Cercle des Chefs de cuisine, Zürich

DeKumbis Walter, Koch, Hotel Baur au Lac, Zürich

Preis der Spitalküche von Zürich

Tanner Käthi, Köchin, Schweiz. Pflegerinnenschule

Preis des Gastronomischen Studiencircles Zürich

Kleinmann Werner, Kellner, Restaurant Falkenschiess, Zürich

Preis des Schweizerischen Bedienungspersonal-Verbandes, Sektion Zürich

Küttel Elisabeth, Serviertöchter, Bahnhofbuffet HB, Zürich

Preis der Oberkellner-Gilde Zürich

Fasel Christiane, Serviertöchter, Bahnhofbuffet HB, Zürich

Rangliste

zum Lehrlingswettbewerb des Zürcher Gastgewerbes vom 23. Februar 1959

Kellner / Serviertöchter

4. Semester

Müller Herbert, Carlton-Elite-Hotel
Lang Willi, Carlton-Elite-Hotel
Zandron Alex-Peter, Bahnhofbuffet HB.

3. Semester

Denzler Robert, Carlton-Elite-Hotel
Wirz Arthur, Hotel St. Gotthard
Nussbaumer Josy, Bahnhofbuffet HB 1. Kl.

2. Semester

Milani Aimé, Hotel Bellevue à lac
Grether Fredi, Carlton-Elite-Hotel
Gisler Richard, Bahnhofbuffet HB., 1. Klasse

1. Semester

Grando Fiorella, Haus zum Rüden
Bucher Walter, Savoy-Hotel
Frischknecht Hermann, Rest. Flughafen Kloten

Köche

5. Semester

Arnold Walter, Hotel Storchen
Tobler Ferdi, Bahnhofbuffet 1. Klasse
Zollikofer Martin, Kongresshaus

4. Semester

Haindl Hermann, Restaurant Embassy
Diemand Peter, Hotel St. Peter
Klarer Bernhard, Kongresshaus

3. Semester

Spieler Herbert, Mövenpick 2, Sihlporte
Ulrich Anthony, Hotel Baur au lac
Aufranc Ernst, Restaurant Flughafen Kloten

2. Semester

Hauser Bruno, Restaurant silb. Winkel, Winterthur
Péruaz Pierre, Hotel Baur au lac
Zraggen Aldo, Restaurant Königstuhl

1. Semester

Volkart Hansrudolf, Hotel Storchen
Vögelin Benjamin, Bahnhofbuffet 2. Klasse
Keller Robert, Hotel Glockenhof

müse zu betrachten. Sehr klug war es auch, die Diätküche mit in den Wettbewerb einzubeziehen. Die Jünglinge des 4. Semesters stürzten sich mit Eifer auf diese Aufgabe und lösten sie zum Teil glänzend.

Es ist sicher am Platz, wenn wir hier Herrn Georges Hüni, dem Präsidenten der Berufsbildungskommission, und seinen zahlreichen Helfern ein Kränzlein widmen. Grossen Anteil am Erfolg haben natürlich die Fachlehrer, die unentgeltlich an der Weiterbildung der jungen Leute arbeiten. Wenn man nur 20 Jahre zurückdenkt, kommt einem der heutige Stand der Lehrlingsausbildung geradezu phantastisch vor. Der erste Einsatz bester Fachkräfte mit pädagogischer Begabung (nennen wir da Brunnstein, Bartenbach und Hüni) hat sich also weitgehend gelohnt.

Im 5. Semester gab es zwei Arbeiten mit dem Prädikat «sehr gut»: 1. Walter Arnold (Hotel Storchen), 2. Ferdi Tobler (Bahnhofbuffet 1. Kl.). Im 4. Semester konnten 3 Lehrlinge diese höchste Note kassieren. Es sind dies Hermann Haindl (Restaurant Embassy), Peter Diemand (Hotel St. Peter) und Bernhard Klarer (Kongresshaus). Im 3. Semester brachte es nur ein Teilnehmer auf die Note «sehr gut»: Herbert Spieler (Mövenpick 2 Sihlporte), dafür aber gab es eine Menge, die ein «sehr gut» erhielten. Einige recht schöne Platten mit «beauf bouilli» konnten einem hier den Mund wässrig machen. So gefielen mir diejenigen von Walter Schmid (Hotel Franziskaner) und René Winet (Châssbute) recht gut. Die hier gestellte Aufgabe «Tellergerichte als Mahlzeit» mag manchem Jüngling Kopfzerbrechen verursacht haben, ebenso wie die «Suprême de volaille Maryland» im 4. Semester.

Im 2. Semester können wir wieder 3 in den vordersten Rängen nennen, nämlich: Bruno Hauser (Restaurant z. Silbernen Winkel, Winterthur), Pierre Péruaz (Hotel Baur au lac) und Aldo Zraggen (Zunfthaus Königstuhl). Im 1. Semester waren vornehmlich Vorbereitungsarbeiten zu zeigen, aber auch fertige Kartoffelgerichte und Eierspeisen. Hier sah man wirklich saubere Arbeiten, und es wunderte uns nicht, dass gleich 6 der Jünglinge ein «sehr gut» einheimsten. Hier sind sie: Hansrudolf Volkart (Hotel Storchen), Benjamin Vögelin (Bahnhofbuffet 2. Kl.), Robert Keller

Salon de l'auto
12-22 mars
Genève

(Hotel Glockenhof), Wilfried Spiri (Restaurant Johanner), Walter Blöchliger (Kongresshaus) und Jörg Berchtold (Zunfthaus Königstuh).
Recht erfreulich war aber auch die Erledigung der schriftlichen Arbeiten, die jeder Teilnehmer abzuliefern hatte. Es war oft geradezu rührend, zu sehen, mit welcher Eifer man sich dahintergemacht und viele Freistunden geopfert hatte. Ich nenne da eine Arbeit, die ich zufällig in Händen hielt. Es war ein Plan für eine Leber-Schondiät, der wirklich hübsch von Peter Hünziker (Kongresshaus) ausgearbeitet wurde. Halten wir nochmals fest, dass weitaus die meisten Arbeiten eine gute Note erhielten und dass gesamthaft nur 16 mit der Note «genügend» Vorlieb nehmen mussten, wobei nicht zu übersehen ist, dass die Experten recht streng urteilten, ganz so, wie es sich gehört.

Die Jünger Ganymeds

hatten es nicht leicht, sich hier einen Platz an der Sonne zu erkämpfen, denn ihr Aufgabenkreis ist nun einmal recht begrenzt. Die ihnen gestellten Aufgaben wirkten etwas monoton und konnten nicht restlos überzeugen. Da war im 1. Semester ein runder Tisch für 2 Personen zu decken, im 2. Semester ein Tisch für 3 Personen, im 3. Semester ein Tisch für 5 Personen und im 4. Semester endlich ein ovaler Tisch für 7 Personen, den fast alle falsch deckten. Es ist ein eiserner Grundsatz der Serviertchnik, dass bei ungerader Personenzahl ein Kopfdeck vorhanden sein muss. Von diesem Grundsatz darf nur ausnahmsweise (bei einem grossen Bankett an Einzeltischen z. B.) abgewichen werden, niemals aber bei einem Einzeltisch, wie er hier verlangt wurde.

Dass die Lehrtöchter alkoholfreier Betriebe einen Tisch decken mussten für ein Menu zu 20 Fr., hört sich auch leicht komisch an. Hier drängt sich überhaupt eine Revision der Aufgaben auf. Wohl versuchte man mit kombinierten Tischen (auf denen auch Gerichte standen), die Sache aufzulockern, aber ich befürchte, dass dies nicht ganz überzeugend wirkte. Man hat nun wieder 2 Jahre Zeit, um über das (nicht einfache) Problem der Aufgabenstellung nachzudenken, und sicherlich wird man eine bessere, interessantere und werbekräftigere Lösung finden. Die an und für sich einfachen Aufgaben wurden unterschiedlich gut gelöst. So recht begeistern konnte man sich für keines der Arrangements. Ganz hübsch war der Silvestertisch (Nr. 48), der dann auch mit einem «sehr gut» honoriert wurde. Hier nun die Erstprämiierten des Servierpersonals:

- 4. Semester: Herbert Müller (Carlton-Elite), Willi Lang (Carlton-Elite).
- 3. Semester: kein «sehr gut», hingegen 2 mit «sehr gut».
- 2. Semester: ebenfalls kein «sehr gut», 3 mit der nächstbesten Note.
- 1. Semester: auch hier keine beste Note, wiederum 3 mit der zweitbesten.

Es ist nicht meine Aufgabe, herauszufinden, woran es lag, dass trotz der leichten Aufgaben so wenig «sehr gut» verteilt wurden. Vorstellen aber könnte ich mir,

dass es an der notwendigen Besprechung der Aufgaben und der geistigen Vorbereitung gefehlt hat. Nicht glauben kann ich, dass es nur «am grünen Holz» gefehlt hat. Man verzeihe mir, wenn ich daher den massgeblichen Herren «gute Besserung» wünsche.

La superficie du vignoble suisse

Il résulte d'une statistique établie par la Division fédérale de l'agriculture que les vignobles du pays couvraient, en 1958, une superficie totale de 12 352 hectares contre 12 572 il y a un an et 12 845 il y a deux ans. La surface cultivée en blanc est de 8082 hectares et celle en rouge de 4270 hectares.

Pour la Suisse alémanique, la surface cultivée en vignes est de 1514 hectares, pour la Suisse italienne de 1726 hectares, et pour la Suisse romande de 9085 hectares, soit 110 hectares de moins qu'il y a un an. En Suisse française, la surface cultivée en rouge a passé de 1217 hectares à 1325 et celle cultivée en blanc est tombée de 7978 hectares à 7760.

Voici les chiffres détaillés pour la Suisse romande:

	Blanc	Rouge	Total
Lac de Bienne	237	13	250 hectares
Fribourg	92	8	100 "
Vaud	3052	410	3462 "
Valais	2988	565	3553 "
Neuchâtel	667	70	737 "
Genève	724	259	983 "
Totaux	7760	1325	9085 hectares

De 1957 à 1958, la superficie des vignobles a diminué d'environ trois hectares dans la région du lac de Bienne, de quatre-vingts hectares dans le canton de Vaud, de quatre hectares au Valais, de quinze hectares à Neuchâtel, et de dix-sept hectares à Genève, tandis qu'elle a augmenté d'environ quatre hectares dans le canton de Fribourg. La diminution totale pour la Suisse française est d'environ 110 hectares, contre 240 il y a un an.

La récolte de 1958

La récolte de cette année a été de 653 892 hectolitres (jus de raisin compris) contre 412 864 en 1957 et 445 166 en 1956. La Suisse alémanique a produit 85 441 hectolitres, soit 66 399 de rouge et 19 042 de blanc. La Suisse italienne a produit 57 598 hectolitres, soit 56 847 de rouge et 751 de blanc. La Suisse romande a produit 510 853 hectolitres, soit 403 141 de blanc et 107 712 de rouge. Pour l'ensemble de la Suisse, la production de blanc a été de 422 394 hectolitres et celle de rouge de 230 958 hectolitres.

La production moyenne générale a été de 53,9 hl à l'hectare, soit 53,7 hl à l'hectare pour les vignes européennes et 98,5 hl à l'hectare pour les hybrides plants directs. Ces derniers sont surtout répandus au Tessin et dans les cantons de Vaud et de Genève. En 1957, le rendement moyen de l'hectare n'avait été que de 33,3 hl, en 1956 de 36 hl, en 1955 de 64 hl, en

1954 de 53 hl, en 1953 de 57 hl et en 1951/52 de 66 hl. Au point de vue quantitatif, l'année 1958 est ainsi une année de production moyenne.

Pour la Suisse romande, la récolte totale de 510 853 hectolitres (jus de raisin compris) fut la suivante (vignes européennes et hybrides plants directs):

	Blanc	Rouge	Total
Lac de Bienne	5 024	401	5 425 hl
Fribourg	3 310	570	3 880 hl
Vaud	115 262	28 356	143 618 hl
Valais	201 394	49 649	251 043 hl
Neuchâtel	16 341	1 836	18 177 hl
Genève	61 810	26 900	88 710 hl
Totaux	403 141	107 712	510 853 hl

La production moyenne a été de 21,8 hl à l'hectare sur le lac de Bienne, de 24,7 hl à Neuchâtel, de 38,7 hl à Fribourg, de 41,8 hl dans le canton de Vaud, de 70,7 hl au Valais et de 90,2 hl à l'hectare à Genève.

La situation des marchés

L'écoulement de nos fruits

Grâce à l'abondante récolte de fruits en 1958, le commerce privé et les sociétés coopératives sont à même d'assurer l'approvisionnement du marché en fruits de première qualité jusqu'à la fin du printemps. Les consommateurs auront donc la possibilité d'obtenir à des prix intéressants les pommes du pays. Parmi les variétés disponibles consommables actuellement, citons avant tout les *Reinettes du Canada*, les *Belles de Boskoop* et, en quantités plus limitées, les *Jonathan*.

Provisions de légumes de garde largement suffisantes

L'Union suisse du légume a effectué au 1er février son enquête sur les provisions de légumes de garde. Elle a permis de constater que les stocks de légumes encore disponibles en ce moment sont plus faibles qu'ils ne l'étaient à semblable époque, ces deux dernières années. Les provisions sont tout de même largement suffisantes pour garantir l'approvisionnement du pays jusqu'au printemps. Les betteraves à salade sont actuellement très avancées.

C'est le moment de faire des conserves d'œufs

Le prix des œufs a atteint son niveau le plus bas, ayant diminué depuis fin décembre de 8 ct. On devrait pouvoir obtenir actuellement dans les ventes au détail des œufs frais du pays au prix de 24-25 ct. la pièce selon les conditions locales. C'est donc le moment de faire des conserves d'œufs.

Baisse du porc

Sur le marché de bétail de boucherie, légère augmentation de l'offre de gros bétail. La demande de bétail d'étable s'est quelque peu affaiblie. Comme d'habitude à cette saison, les prix des veaux de boucherie se sont stabilisés au niveau des prix de soutien. L'on enregistre une aug-

mentation sensible de l'offre de porcs de boucherie; les prix aussi ont quelque peu baissé en Suisse orientale et en Suisse centrale, alors qu'ils se maintiennent inchangés en Suisse romande.

La production laitière diminue toujours

La diminution laitière, qui s'accroît vers la fin de l'année 1958, s'est maintenue aussi au cours du mois de janvier 1959. D'après les premiers résultats, on a livré en janvier aux centres de coulage 2,8% de lait de moins qu'il y a un an.

Manifestations

L'affiche de la Foire suisse d'échantillons de 1959 (11 à 21 avril)

Le sujet de l'affiche de la Foire suisse d'échantillons de 1959 a été présenté sous la devise «rotation». Il a été conçu par l'artiste bâlois *Celestino Piatti* qui a voulu symboliser le processus économique auquel participent les différentes sphères du monde du travail.

L'artiste a trouvé pour exprimer cette idée un graphisme d'une étonnante simplicité. Dans une circonférence blanche qui se détache sur un fond gris, trois cercles de même grandeur mais de couleurs différentes (rouge, bleu, vert) accomplissent leurs révolutions en se rencontrant et en s'interpénétrant. La composition éveille en fait l'impression que les cercles tournent ensemble; elle concentre ensuite le regard sur le signe qui sert d'emblème à la Foire: le casque de Mercure surmonté de la croix fédérale.

Conservation par l'atome

Parmi les innovations que présentera l'Exposition internationale de l'Alimentation (AIDA 1959) qui aura lieu à Lausanne du 13 au 28 juin, une méthode nouvelle de conservation des aliments par le moyen de rayons ionisants sera certainement l'une des plus étonnantes. AIDA 1959 n'a rien à voir avec Verdi; c'est tout simplement l'abréviation française de «l'Association Internationale pour la Distribution des denrées alimentaires», dont le 4^e congrès réunira quelque 3000 délégués d'une trentaine de pays. L'Exposition comprendra 350 stands, dont la moitié ont été retenus par des producteurs étrangers. Les Chemins de fer fédéraux suisses et diverses entreprises étrangères ont prévu la mise en marche de trains spéciaux pour transporter les quelque 350 000 visiteurs que l'on escompte.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1850
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

VELUX

das ideale, allen Ansprüchen dienende

Dachflächenfenster

Für den Dachwohnraum
in Alt- und Neubauten

Maximale Ausnützung
von Licht, Luft und Sonne

Bequemste Putzmöglichkeit
innen, aussen und zwischen
den Scheiben



A. Kully AG. Glasdachwerke Olten Tel. 062 539 01 - 02



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

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 Anskizzen erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 44 33

Ihre **Gaststätte gewinnt,**

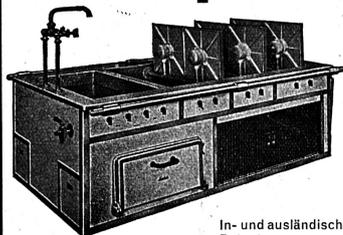
wenn Sie das matt gewordene und zerkratze, rostfreie Geschirr, wie Fleisch- und Gemüseplatten, Gemüse-, Suppen- und Salatschüsseln, Saucieren, Suppentassen, Speiserchaud usw. einmal aufrichten lassen. Messerschleifen pro Stück 40 Rp. Mit höflicher Empfehlung

H. HUSER, WETTINGEN

Mechanische Polierwerkstätte, Mattenstrasse 22, Tel. (056) 68357.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

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

Locher

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

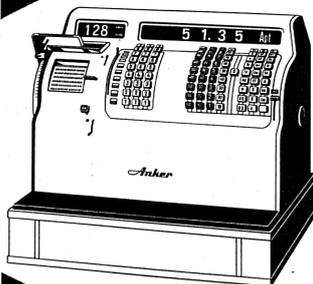
Maschinen für 1-18 Services und 1-9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.-



Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis



Für Ihre **Gäste-Buchhaltung**

Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen **Anker Hotel-Buchungsmaschine**

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle **Anker Kassen**

Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

Es ist nicht leicht

den geeigneten **TEE** für Ihren Betrieb zu finden!

Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns, wir senden Ihnen gerne Muster.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Moderne Waschmaschinen bedingen moderne Bettwäsche, also

Percal-Bettwäsche

weiss und farbig prompt lieferbar. Wir bitten, Prospekt mit Mustern zu verlangen. Preis pro Leintuch ab Fr. 14.50.



& CIE. PFEIFFER MOLLIS

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

Hotel

im Oberengadin

Beste, ruhige Lage, 120 Betten mit allem Komfort. Eignet sich auch als Ferien- und Erholungsheim. Günstige Kaufbedingungen. Offerten unter Chiffre B 5531 Ch an Publicitas, Chur.

Zu verkaufen

Touristen- u. Passantenhotel

Kurhaus Piz Michel

Savognin (Graubünden) samt Umgelände und Inventar, ca. 50 Betten, Jahresbetrieb. Übernahme sofort oder nach Übereinkunft. Ernsthafte Interessenten wollen schriftliche Offerten zustellen an Riedi, Treuhand, Chur.

Schöne, solide **Stühle**
ab Fr. 17.-

Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

Ankauf und Verkauf **Neu und Alt**

von **Hotel- und Wirtschaftsmobilien**
Übernahme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!



HAARI-HOTEL

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

SILBER GLAS PORZELLAN



ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 4714 37

Le Champagne préféré



Champagne **BOLLINGER**



Agence générale **RENAUD SA BALE**