

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 9

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

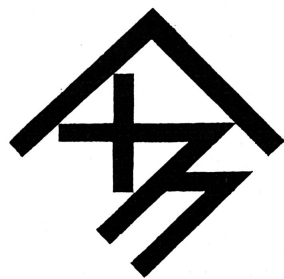
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 17.08.2025

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



Basel, den 3. März 1960

Nr. 9

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
69. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Die Schweiz und die europäische Freihandelszone

Minister Schaffner präzisiert die Stellung unseres Landes zum europäischen Regionalismus

Nach Beendigung des Krieges lag die europäische Wirtschaft hoffnungslos darnieder. Sieger und Besiegte befanden sich in einem Zustand ökonomischer Erschöpfung. Um nicht in ein Chaos auszuarten, bedurfte es der Marshallplanhilfe, um den wirtschaftlichen Wiederaufbau der europäischen Wirtschaft einzuleiten und in der Europäischen Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit (OECE) nahmen, auf ökonomischer Basis, die Wiederaufbaubestrebungen praktisch Gestalt an. Marshallplan und OECE verhinderten einen sinnlosen Kampf der europäischen Länder alle gegen alle auf der wirtschaftlichen Ebene und halfen ihnen, die Währungen wieder in Ordnung zu bringen. Diesem Wiederaufbauwerk ist es vornehmlich zu verdanken, dass auch das soziale Gefüge Europas nicht vollständig aus den Fugen gegangen und das freie Europa unter dem Druck östlicher Ideologien zu einer leichten Beute der kommunistischen Diktatur geworden ist.

Heute ist der Wiederaufbau der europäischen Wirtschaft weitgehend vollzogen. Sozusagen alle Länder des OECE-Bereiches erfreuen sich einer wirtschaftlichen Blüte, die beinahe an ein Wunder grenzt, und die befürchtete Nachkriegskrise ist bis heute noch nicht Wirklichkeit geworden, zur grossen Überraschung vor allem der Machthaber im Osten, die sehnsüchtig auf deren Ausbruch warten, um dann ihre Saat aufgehen zu sehen. Nun hat sich aber im Westen eine neue Situation ergeben. Man hat eingesehen, dass Europa wirtschaftlich in eine grosse Zahl souveräner Länder aufgesplittet, gegenüber den beiden grossen Wirtschaftsblöcken Amerika und Russland arg ins Hintertreffen geraten muss: ökonomisch wegen dem geringeren Produktivitätsgrad der kleinen Nationalwirtschaften; technisch, weil die Entwicklung im Zeitalter der Atomenergie Aufgaben ruft, die der einzelne Nationalstaat für sich allein nicht zu lösen fähig ist; politisch, weil nur eine einheitliche politische Willensbildung eines Grosswirtschaftsraumes ein ernstzunehmendes Gegengewicht zum Diktaturregime im Osten schaffen kann.

Solche Überlegungen führten zur Schaffung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG), der die 6 Länder Frankreich, Deutschland, Italien, Belgien, Holland und Luxemburg angehören — eine Gemeinschaft, die, einem föderativen Staate ähnlich, nach Prof. Hallstein in die Lage versetzt werden soll, in der internationalen Welt geschlossen, planend und handelnd aufzutreten mit dem Gewicht, das Europa zukommt. Als ein Hauptmittel zu dieser Verschmelzung suchten sich die 6 Länder in erster Linie die Zollpolitik aus: durch fortschreitenden Zollabbau untereinander soll die wirtschaftliche Integration der Sechs erreicht und diese Länder durch einen gemeinsamen Tarif mit hohen Ansätzen gegen aussen abgesichert werden.

Für die OECE-Länder, die der EWG nicht angehören, ergab sich ein schwerwiegendes Problem: Beitritt zur EWG oder aber Verharren in einer Outsiderstellung mit all den wirtschaftlichen Nachteilen, die sich aus der handelspolitischen Diskriminierung durch die EWG ergeben. In einem aufschlussreichen Artikel «Die Schweiz und der europäischen Regionalismus» legt Minister Hans Schaffner im Luzerner Tagblatt dar, warum für die Schweiz ein Anschluss an die EWG nicht in Frage kommen konnte, dass aber der Beitritt zur Kleinen Freihandelsassoziation, deren Vertragsbestimmungen einen Brückenschlag mit den 6 EWG-Staaten in den Bereich der Möglichkeit rücken, mit den schweizerischen Grundsätzen zur Integrationspolitik übereinstimmen. Dass auch die Mitglieder der Europäischen Freihandelsassoziation in dem einzuschlagenden Integrationsverfahren kein Mittel zur Lösung des Problems der wirtschaftlichen Einigung erblicken, zeigt, dass sie in ihr hauptsächlich ein Mittel zur Wiederanbahnung des europäischen Assoziationsgesprächs auf breiter Basis erblicken, wie das von der Schweiz postuliert wurde. Mit dieser Zielsetzung wird auch die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft einig gehen können, die alles Interesse daran hat, dass eine wirtschaftliche Spaltung Europas vermieden wird.

Folgen wir nun den Darlegungen von Minister Schaffner, der u. a., ausgehend von der politischen Natur der EWG, zunächst auseinandersetzt, warum die Schweiz diesem Gebilde nicht beitreten kann:

Die Schweiz kann auf das Neutralitätsprinzip nicht verzichten

Die Errichtung eines europäischen Oberstaates, die Hinweise auf die politischen Entfaltungsmöglichkeiten einer Grossmacht, die potentiell explosiven Kolonial- und Grenzkonflikte, die einzelne EWG-Mitglieder in die neue Gemeinschaft einbringen, der — wenigstens vorläufige — Gebrauch wirtschaftlicher Mittel zur Verklittung politischer Allianzverpflichtungen — auf all das konnte sich die Schweiz nicht einlassen, wollte sie einer allmählichen Abschaffung des Neutralitätsprinzips, ja der Eigenstaatlichkeit entgegen. So selbstverständlich in der Schweiz immer die Freiheit der Sechs anerkannt wurde, ihre politische Zukunft auf eigenen und neuen Wegen zu gestalten, so freundlich man auch bei uns die von dem Zusammenschluss erhoffte Beseitigung einiger antiker Konfliktherde begrüsst — eine Teilnahme konnte und kann nicht in Frage kommen. Wirtschaftliche Nützlichkeitsverwägungen haben, so schwerwiegend sie auch sein mögen, demgegenüber in den Hintergrund zu treten und auf andersartige Berücksichtigung zu warten.

Nach dem Scheitern der Grossen Freihandelszone ...

Das Gewicht der wirtschaftlichen Gefahren, die uns aus der Diskriminierung seitens der EWG erwachsen würden, liess aber auch die Haltung des

hotel revue

vorläufigen Abwartens als unrealistisch, ja als präkär erscheinen. Da wir uns darüber Rechenschaft gaben, dass eine befriedigende Lösung schlussendlich nur durch eine Ausdehnung der entscheidenden handelspolitischen Abbaupflichtungen des Römer Vertrages auf die zur Reziprozität bereiten europäischen Partner gefunden werden könne, würde uns jede Verspätung mit dem Beginn des Zol- und Kontingentsabbaus gegenüber der EWG früher oder später in wirtschaftliche Anpassungsschwierigkeiten bringen, die eine allseits tragbare Lösung erschweren müssten. Aus diesem Grunde unterstützte die Schweiz lebhaft die vom Herbst 1956 bis Ende 1958 innerhalb der OECE unternommenen Anstrengungen, die auf die Schaffung einer das ganze OECE-Gebiet umfassenden Freihandelszone hinielen. Dieses Gebilde hätte in unseren Augen — und wohl auch nach der Ansicht zuzusagen sämtlicher OECE-Staaten — der EWG das Primat der politischen Einigung in der von ihr zu wählenden Form und in ihrem Kreis überlassen, gleichzeitig aber die Gleichheit aller westeuropäischen Volkswirtschaften in den wesentlichen wirtschaftlichen Wettbewerbsbedingungen sichergestellt und damit die durch die OECE schon weithin vorgetriebene Vereinheitlichung des westeuropäischen Wirtschaftsraumes erheblich erweitert und zu Ende geführt. Nicht, dass es der Schweiz, einem überzeugten Welthandelsstaat, leicht gefallen wäre, sich mit einer regionalen europäischen Zoll-Gruppierung abzufinden und damit die Tendenz zur Abkehr von der universellen Meistbegünstigung, dieser bestausgewiesenen Antriebskraft des Welthandels, zu unterstützen! Das schweizerische Einschwenken ist jedoch durch die GATT-Formel der Freihandelszone ermöglicht worden, die eine individuelle Gestaltungsmöglichkeit von Handelspolitik und Tarif gegenüber dritten, nicht der Zone angehörenden Staaten ermöglicht. Es sei hier

In dieser Ausgabe



Hoteltechnik

Nr. 37 1960 Seite 13–14

nicht auf die Gründe eingetreten, die nach über zweijährigen Bemühungen zum Unterbruch der Pariser Verhandlungen führten, gerade in einem Moment, wo die europäischen Nicht-Sechs ihre Zustimmung zu einer Reihe wesentlicher, aus dem Kreis der EWG vorgebrachter Vorschläge gegeben hatten.

... die Europäische Freihandelsassoziation

Nachdem seit dem Zusammenbruch der grossen Freihandelszonen-Verhandlungen im Dezember 1958 leider von den Ländern des Gemeinsamen Marktes und vor allem von seinen Institutionen keine überzeugenden Initiativen unternommen wurden, die zu einer Überwindung des Stillstandes des multilateralen Assoziationsgesprächs hätten führen können, mussten zwangsläufig die seit dem 1. Januar 1959 zu Aussenseitern der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gestempelten OECE-Staaten nach neuen Lösungen Ausschau halten, wenn sie nicht untätig ihr Schicksal abwarten wollten. Die in Genf, Oslo und mehrfach in Stockholm geführten Gespräche der Vertreter von Dänemark, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, der Schweiz und des Vereinigten Königreiches sollten den toten Punkt in den Verhandlungen mit der EWG überwinden und (zur Erleichterung des zukünftigen Gesprächs) eine wirtschaftliche Zusammenarbeit einleiten, und zwar genau in der Weise, in der man im Falle des Gelingens der «grossen» Freihandelszone vorgegangen wäre. Der Zusammenschluss zu einem gemeinsamen Auftreten erfolgt im Hinblick auf das alles andere überschattende Ziel der Europäischen Freihandelsassoziation, die Ausgangsmöglichkeiten für eine gesamteuropäische Lösung zu verbessern und das Interesse daran zu verstärken.

In zweiter Linie soll diese geographisch begrenzte Integrationsform in einem kleineren Bezirk — für die Schweiz sind es 17% ihrer Ausfuhr und 11% ihrer Einfuhr — praktische Erfahrungen auf dem Gebiete der Integration ermöglichen. Die sieben Länder werden fortan einem ähnlichen Druck zur Anpassung und Rationalisierung ihrer Produktion ausgesetzt sein wie die Wirtschaften der EWG. Es wäre höchst unglücklich gewesen, wenn allein wegen des Hintertreffens, in das sie sonst geraten wären, eine Wiederaufnahme des Gesprächs mit den fahplanmässig zollsenkenden Staaten der EWG nicht möglich gewesen wäre.

Sodann hat die Assoziation den Beweis anzutreten, dass ein freihändlerischer und loserer Zusammenschluss wirklich möglich ist, mit andern Worten, dass eine Freihandelszone nicht eine abstrakte juristische Formel darstellt, wie anlässlich der Pariser Verhandlungen auch schon behauptet wurde. Vielmehr wird die Assoziation erweisen müssen, dass diese Form durchaus lebensfähig und geeignet ist, die EWG mit den übrigen OECE-Staaten zu verbinden.

Die einzelnen Bestimmungen des Assoziationsvertrages sind demgemäss so ausgestaltet worden, dass sie eine wichtige Grundlegung für einen Brückenschlag mit den sechs EWG-Staaten abgeben. Sie folgen so weit als möglich den wirtschaftlichen Grundlinien des Römer Vertrages und weisen keinerlei Elemente auf, die gegen die EWG und deren Verwirklichung gerichtet sind. Dies gilt nicht nur von den handelspolitischen Grundverpflichtungen, sondern auch für das institutionelle Rahmenwerk,

On ne s'improvise pas hôtelier

Rien n'est plus difficile que de juger le bien-fondé des prix demandés par un hôtel, car il est extrêmement compliqué de se rendre compte d'embûche de ses charges, de ses frais, de ses conditions d'exploitation et surtout de la durée de celle-ci. En effet, pour les hôtels saisonniers, le nombre de jours pendant lesquels ils peuvent être exploités joue un rôle primordial, pour les établissements nouveaux en particulier car, finalement, la valeur des terrains, les frais de construction, d'aménagement, ainsi que les charges sont presque aussi élevés dans les stations de montagne et les centres de tourisme où l'hôtel n'est ouvert que pendant quelques mois de l'année, que dans les villes où les établissements sont exploités toute l'année et peuvent compter sur une fréquentation plus ou moins régulière.

Ceci pour dire que nous sommes les premiers à ne pas vouloir nous poser en juge quant aux critiques qui ont été formulées récemment dans la presse valaisanne à propos des prix pratiqués dans un ou deux hôtels et restaurants d'une certaine station du Valais central. Pour le profane, quelques-uns des prix en cause pouvaient paraître, sinon exorbitants, du moins assez élevés et il est indéniable que le client moyen, qui est surpris dans sa bonne foi par des tarifs qu'il ne connaît pas, paiera probablement sans réclamer, quoiqu'en maugréant, mais ne se fera pas faute par la suite de vitupérer l'hôtellerie. Et c'est ainsi que se font des réputations qui nuisent à la profession tout entière.

Il existe — nous ne cessons de le répéter — des établissements qui sont véritablement des hôtels et des restaurants de luxe, soit par leur confort, leur service et la qualité de leurs prestations, soit qui le sont devenus simplement grâce au snobisme de la clientèle. Ceux-ci peuvent naturellement demander les prix qu'ils jugent acceptables par leurs hôtes, prix qui ne sont plus proportionnellement en rapport avec la valeur intrinsèque des prestations fournies.

Mais il est d'autres hôtels et restaurants qui par leurs dimensions, leur caractère et leur situation devraient faire preuve d'un peu plus de modestie. Dans un article paru dans un journal valaisan, un journaliste qui aborde le même sujet, regrette que quelques exceptions suffisent à faire condamner tout le tourisme valaisan et suisse et que le pas qui sépare le particulier du général soit si vite franchi. Puis il poursuit: «J'ignore d'où vient le mal, sans

doute est-il dû à plusieurs causes. Mettons nous d'accord sur un point au moins: on ne s'improvise pas hôtelier n'est-ce pas, pas plus qu'on ne peut jouer une sonate de Beethoven après 12 leçons de piano.»

Il regrette que quiconque puisse ouvrir un hôtel, après avoir suivi les quelques semaines de cours nécessaires pour obtenir le certificat de capacité, alors qu'il s'agit d'un métier que l'on n'a pour ainsi dire jamais fini d'apprendre. Car il exige en réalité de longs apprentissages, une faculté d'adaptation et une psychologie de la clientèle — sans parler de connaissances techniques — qui ne sont innées que chez quelques rares phénomènes de l'hôtellerie. Il n'est pas normal, ajoute-t-il, que des «hôtels improvisés» puissent conduire l'exploitation d'un hôtel sans contrôle, car ils reçoivent ainsi des gens de partout qui jugeront l'hôtellerie de chez nous sur la base de leurs expériences plus ou moins malheureuses dans des établissements tenus par — excusez-moi de le dire — des gens qui ne doivent pas y connaître grand-chose.»

Nous ne pouvons qu'approuver cette critique car il est infiniment regrettable que de soi-disant hôteliers fassent preuve de si peu de sens commercial. Il est incontestable que ces hôteliers improvisés ne calculent pas leurs prix. Ils les fixent au petit bonheur la chance, profitant de la conjoncture et se basant sur les prix élevés, mais justifiés, que demandent les établissements de luxe ou ceux qui, comme nous l'avons dit plus haut, se sont fait une clientèle préparée de larges moyens financiers qu'elle est prête à sacrifier partiellement à son snobisme ou à son désir d'être «à la page».

Ceci est d'autant plus déplorable que, en période de ralentissement des affaires ou de crise, ce seront les mêmes «hôtels improvisés» qui les premiers commenceront à avilir les prix afin de rattraper la clientèle qu'ils ont chassée par leurs excès au temps de la prospérité, en faisant à leurs hôtes des conditions si basses qu'elles n'auront de nouveau aucun rapport avec les prestations et nuiront également à toute la profession.

Le règlement des prix de la SSH est, dans ce domaine, un magnifique instrument de régularisation des prix et il faut reconnaître, qu'en général, les prix de chambre, de repas et de pension ne donnent lieu que rarement à contestation, alors que c'est des prix de certains extras que nous vient tout le mal.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Recrutement de la main-d'œuvre étrangère pour la saison d'été	2
PAHO im Jahre 1959	3
L'agriculture à la croisée des chemins	3
Der Fremdenverkehr im Dezember 1959	4
Inauguration de l'Hôtel G. B. renové à Athènes	4
Chronique littéraire de Paul André	23
Der modernste Kursaal der Schweiz eröffnet	24
Nouvelles économiques	24

wo man mit der nämlichen Vorsicht vorgegangen ist.

Vereinbar mit unseren nationalen Grundsätzen

Ohne hier auf die Einzelheiten des Vertragswerkes eingehen zu wollen, dürfen wir feststellen, dass sein Inhalt den schweizerischen Grundsätzen zur Integrationspolitik durchaus entspricht. In erster Linie wird ein Beitritt zur Europäischen Freihandelsassoziation unsere nationale Selbständigkeit nicht beeinträchtigen. Natürlich werden uns, wie in jedem internationalen Vertrag, Verpflichtungen auferlegt, für die wir aber Bindungen unserer Vertragspartner eintauschen. Die eingegangenen Bindungen betreffen konkret umgrenzte Fragen, während neue Verpflichtungen später nur durch Einstimmigkeit gültig werden können. Die prinzipielle Gleichberechtigung souveräner Staaten ist anerkannt, da im Gegensatz zum Römer Vertrag Gross- und Kleinstaat das gleiche Stimmrecht geniessen. Die Assoziation bleibt völkerrechtlich eine Verbindung souveräner Staaten zur Erreichung eines wirtschaftlichen Zwecks. Ihr oberstes Organ ist eine diplomatische Konferenz von nationalen Regierungsmitgliedern, keine supranationale Behörde.

Der Beitritt zur Freihandelsassoziation ist auch mit unserer Konzeption des Neutralitätsrechtes und der Neutralitätspolitik ohne weiteres vereinbar. Der neuen Organisation fehlt völlig der Charakter einer politischen Allianz. Wenn auch ihr Mitgliederkreis heute beschränkt ist, so verfolgt sie doch als oberstes Ziel eine alle westeuropäischen Staaten erfassende Einigung über die Fortsetzung der in der OEEC begonnenen wirtschaftlichen Zusammenarbeit, und die Mittel dazu sollen den von den universellen Organisationen, wie z. B. dem GATT, gesetzten Normen entsprechen und ihrer Kontrolle unterstehen. Drei Mitgliedstaaten der Assoziation, nämlich Österreich, Schweden und die Schweiz, fühlen sich einer eindeutigen Neutralitätspolitik verpflichtet und zeigen sich gerade deshalb an der in Stockholm geschaffenen Gruppierung so interessiert, weil es sich um einen freien Handelsbund ohne politische Ambitionen handelt.

Schliesslich wird uns die Freiheit in der selbständigen Gestaltung unserer Handelspolitik gewahrt bleiben. Die Schweiz wird weiterhin Handels-

verträge mit allen übrigen Staaten abschliessen können. Wenn auch eine differenzierende Zollbehandlung zugunsten der aus der Assoziation stammenden Güter die Norm sein wird, so schreibt uns doch keine Bestimmung des Vertrages vor, ob und in welchem Masse wir die Versorgung aus andern Quellen zu verteuern haben.

Weitgestecktes Ziel

Wir haben zu zeigen versucht, dass ein direkter Beitritt der Schweiz zur Europäischen Wirtschafts-gemeinschaft in der heutigen Form nicht in Frage kommen kann. Die Europäische Freihandelsassoziation, die an und für sich unseren Vorstellungen von dem einzuschlagenden Integrationsverfahren entspricht, löst jedoch weder für uns noch für die übrigen europäischen Länder das Problem der wirtschaftlichen Einigung, sondern wird auch von ihren Mitgliedern zur Hauptsache als Vorbereitung und Übergang angesehen. Deshalb bietet unser Land seine besten Kräfte dafür auf, den zurzeit einzig gangbaren Weg der Gleichbehandlung mit den EWG-Staaten, nämlich eine multilaterale Assoziation in Form einer die ganze OEEC-Region erfassenden Freihandelszone, mitbahnen zu helfen. Wir haben uns deshalb an der Stockholm Ministerkonferenz vom 20. November 1959 besonders dafür eingesetzt, dass eine Initiative zur Wiederaufnahme des grossen europäischen Assoziationsgesprächs ergriffen werde. So haben denn die sieben Regierungen anlässlich der Paraphierung ihres neuen Vertragsinstrumentes feierlich ihrem Willen Ausdruck gegeben, eine neue, freiwillige Spaltung des freien Europa zu verhindern und mit der EWG und allen übrigen OEEC-Ländern über ein Assoziationsabkommen zu verhandeln. Ein erster Erfolg dieses Aufrufes darf verzeichnet werden: Am 12. Januar 1960 haben sich die europäischen Grossmächte unter amerikanischer und kanadischer Beihilfe nach einjährigem schmerzlichem Unterbruch in der Einsicht gefunden, dass die durch die Integrationsbestrebungen entstandenen Probleme nur durch gemeinsame Gespräche einer Lösung nähergebracht werden können. Die Schweiz wird in der durch diesen Beschluss eingeleiteten Diskussion mit Geduld, Festigkeit und sehr viel gutem Willen ihren Beitrag zur Suche nach einer im besten Sinne europäischen Lösung leisten.

Recrutement de la main-d'œuvre étrangère pour la saison d'été

La demande de personnel pour la saison d'été a été plus forte que jamais au cours de ces dernières semaines. Si l'on jette un coup d'œil sur les annonces paraissant dans l'organe de notre société pour chercher du personnel ou sur les listes d'emplois vacants, on a directement l'impression que notre hôtellerie a été saisie de panique. Chaque hôtelier voudrait avoir son personnel assuré le plus tôt possible, craignant de ne pas parvenir ultérieurement à obtenir la main-d'œuvre qualifiée dont il aurait besoin pour héberger convenablement ses hôtes, au cours de la saison d'été prometteuse au-devant de laquelle nous allons si aucun événement imprévu ne survient entretemps.

Cette panique est un des signes les plus caractéristiques de la pénurie de personnel hôtelier, pénurie qui devient plus aiguë d'année en année. Ce n'est pas sans raison que nos hôteliers éprouvent quelques craintes. En effet, d'une part le besoin de personnel augmente constamment à la suite de l'ouverture de nouveaux hôtels ou restaurants et de l'agrandissement d'établissements existants. Cet accroissement des lits d'hôtel exige, à lui seul, des employés supplémentaires pour que le service n'en souffre pas trop. D'autre part, les revendications sociales et les « progrès » réalisés dans ce domaine, en particulier par la réduction de la durée du travail et l'allongement des loisirs, obligent de nombreux hôteliers à engager davantage de personnel pour venir à bout du même volume de travail qu'autrefois. L'hôtellerie est une industrie dans laquelle le travail à main jointe un rôle considérable et où il est beaucoup plus difficile de rationaliser que dans d'autres branches. On ne peut donc que dans une faible mesure compenser par des progrès techniques, les « progrès sociaux » auxquels nous faisons allusion ci-dessus.

L'hôtellerie connaît depuis longtemps déjà, en raison de son caractère saisonnier, les difficultés de recrutement dont d'autres branches d'industrie se plaignent aujourd'hui. La haute conjoncture qui dure heureusement partout plus longtemps qu'on n'osait l'espérer a encore aggravé cette pénurie aiguë de main-d'œuvre, que ce soit dans l'agriculture, dans l'industrie, dans les arts et métiers, etc. Une forte concurrence s'est établie sur

Instructions pour la saison d'été

Les instructions suivantes sont valables pour la saison d'été 1960, la possibilité étant cependant prévue, de nouveau, d'assouplir encore ces dispositions selon la situation du marché du travail, c'est-à-dire dire que le personnel du pays susceptible d'être placé aura été engagé :

Premier groupe de personnel

Directeurs et directrices, gérants et gérantes, gouvernantes générales, chefs de personnel, acheteurs, chefs de réception, caissiers, main-courantiers, contrôleurs, concierges, conducteurs, postmen, téléphonistes (hommes), liftiers, tourments, portiers seuls, portiers de gare, portiers de nuit, volutiers, chefs de cuisine, cuisiniers seuls (excepté pour les places typiquement saisonnières, notamment dans les hôtels de montagne, ainsi que pour les places dans des petits établissements à la campagne; ces exceptions doivent être traitées selon les instructions valables pour le 2e groupe d'employés), maîtres d'hôtel, premières filles de salle, barmen, barmains, chefs cavistes, chauffeurs.

le marche. Elle a souvent tourné à notre désavantage et elle a incité de nombreux employés d'hôtel qualifiés à abandonner leur profession. La main-d'œuvre indigène ne suffit plus pour couvrir les besoins en personnel d'aucun des groupements économiques mentionnés ci-dessus. Tous sont contraints, comme l'hôtellerie, de faire appel dans une large mesure à la main-d'œuvre étrangère. Or, celle qui était à disposition ces dernières années commence à se faire de plus en plus rare, soit en raison de la demande accrue d'autres Etats, soit du développement de l'hôtellerie dans différents pays et de leurs propres besoins en personnel. Il résulte de cette situation que l'on ne peut plus se montrer difficile et que, le choix étant devenu de plus en plus faible, il faut être satisfait d'obtenir n'importe qui.

Etant donné cette situation, la commission paritaire pour les questions d'immigration et d'émigration intéressant le personnel hôtelier s'est réunie récemment pour examiner la question de l'admission de main-d'œuvre étrangère pour la saison d'été 1960 et pour établir les directives dont devront s'inspirer les organes compétents pour l'attribution des permis de travail aux employés étrangers.

C'est avec intérêt et satisfaction que l'on a constaté que les personnalités dirigeantes de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail se rendaient parfaitement compte du sérieux de la situation. Nos autorités savent que le personnel nécessaire pour faire le travail à accomplir au cours de la saison d'été ne pourra de loin pas être trouvé dans le cadre de la main-d'œuvre indigène et que l'hôtellerie, tout en ayant à surmonter des difficultés croissantes devra de nouveau faire appel dans une large mesure à la main-d'œuvre étrangère. Sous la pression des circonstances, les discussions qui eurent lieu au sein de la commission permirent d'arriver à une entente sur la procédure à suivre pour l'octroi de permis de travail aux employés étrangers.

En effet, la commission recommanda d'appliquer pour la prochaine saison d'été 1960 les mêmes instructions que celles qui furent données aux offices compétents l'année dernière. Nous les rappelons ci-après.

Pour tenir compte de la situation particulière des cuisiniers seuls, cette activité a été classée pour cet été aussi dans le premier groupe, sauf les exceptions précitées. Le premier groupe de ces cuisiniers se heurte chaque hiver à des difficultés particulières. Pour leur permettre d'obtenir des engagements saisonniers d'assez longue durée ou faciliter leur placement dans des emplois à l'année, il conviendra, jusqu'à nouvel avis, d'examiner les demandes relatives aux cuisiniers étrangers seuls venant occuper de telles activités d'après les instructions suivantes s'appliquant aux autres activités du 1er groupe d'employés :

Dans le 1er groupe, du personnel qualifié du pays est disponible dans certaines limites. Comme ces années passées, il sera toutefois nécessaire de recourir à l'emploi d'étrangers en été, pour satisfaire les besoins de l'hôtellerie en pleine saison. Lorsque des demandes relatives à des personnes appartenant à cette catégorie d'employés vous parviendront, il conviendra de prendre immédiatement contact avec les groupements professionnels intéressés (Union Helvetia, Lucerne, Adligenswilstrasse 22, tél. (041) 255 51/3 et Lausanne, rue Ca-

roline 2, tél. (021) 22 40 48; Société suisse des hôteliers, Bâle, Gartenstrasse 112, tél. (061) 34 86 97 et Lausanne, rue Haldimand 17, tél. (021) 23 92 58; Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Zurich, Gotthardstrasse 61, tél. (051) 25 17 71). Toutefois, l'examen des demandes ne devra subir aucun retard, même pour ce groupe d'employés, afin de permettre aux employeurs de prendre leurs dispositions aussi rapidement que possible.

2^e groupe d'employés

a) Cuisiniers seuls (voir sous groupe 1er), chefs de partie, chefs d'étage, pâtisseries, chefs de rang, portiers d'étage.

Il sera également nécessaire d'admettre des employés étrangers venant exercer ces activités. Toutefois, il conviendra de prendre contact avec les bureaux de placement des organismes professionnels intéressés lors de l'examen des demandes, un certain nombre d'employés du pays étant encore disponibles.

b) Secrétaires main-courantiers, correspondants et correspondantes, téléphonistes (femmes), débutantes et débutantes de bureau, commis de cuisine et commis de rang âgés de 25 à 28 ans, gouvernantes, dames de buffet, chefs-cuisiniers, sommeliers de restaurant, chasseurs.

Dans les professions mentionnées ci-dessus, on peut dès maintenant donner suite sans autres formalités et sans retard aux demandes d'admission d'employés étrangers venant occuper des emplois saisonniers. En revanche, lorsqu'il s'agit de places à l'année, il conviendra, avant de donner un avis favorable à la police des étrangers, d'établir s'il y a du personnel du pays encore disponible et capable d'occuper en temps voulu les emplois entrant en ligne de compte.

3^e groupe d'employés

Communards et cuisinières pour le personnel, commis de cuisine et commis de rang jusqu'à 25 ans, cuisinières seules, aides cuisinières, cuisinières à café, filles de salle, sommeliers, casseroilliers, argentiers, passeplattiers, filles de cuisine, d'office, de maison et de lingerie, garçons de cuisine, d'office, de cave et de maison (sans le service de portier), garçons de buffet, laveurs et laveuses, lingères, repasseuses, femmes de chambre, filles de buffet, stoppeuses.

Dans ce groupe d'employés, rien ne s'oppose, dès le début, à l'admission de main-d'œuvre étrangère. Il convient de donner suite sans retard aux demandes y relatives, à moins que des motifs particuliers ne s'opposent à la délivrance de l'autorisation.

Conditions d'engagement

L'engagement du personnel étranger se fait aux conditions en usage dans la profession et dans la région ou localité. En particulier, les salaires minimaux suivants doivent être respectés :

Salaires minimaux en espèces

Les salaires minimaux en espèces suivants devront être respectés.

A. Personnel à salaire fixe

Personnel masculin	Fr.
Cuisiniers et pâtisseries	
— ayant terminé leur apprentissage	250.—
— après 2 ans de pratique	300.—
— après 4 ans de pratique	400.—
— après 6 ans de pratique	500.—
— Chef de partie, chef-pâtissier	650.—
Cuisinier de partie sans commis, pâtissier	550.—
Cuisinier seul (âgé de moins de 30 ans)	600.—
Cuisinier seul (âgé de plus de 30 ans)	650.—
(Blanchissage des vêtements de travail compris, sinon indemnité mensuelle de 15.—)	
Secrétaire de réception	600.—
Secrétaire, indépendant, sachant	
3 langues	450.—
Caissier	450.—
Maincourantier	350.—
Contrôleur de marchandises	350.—
Débutant de bureau (au cours de la première année)	200.—
Garçon de cuisine, d'office et de cave	200.—
Garçon de maison (sans pouboire)	200.—
Casseroillier, argentier, passeplatier	250.—
Laveur indépendant	300.—
Aide-laveur	200.—

Personnel féminin

Cuisinières ayant terminé leur apprentissage	300.—
Cuisinière seule	350.—
Cuisinière en chef	500.—
Cuisinière du personnel et cuisinière à café	250.—
Aide-cuisinière et fille de cuisine sachant cuire	250.—
Secrétaire (débutante)	200.—
Secrétaire	350.—
Secrétaire (sachant 3 langues)	400.—
Fille de buffet	
(pendant les 12 premiers mois)	180.—
Fille de buffet	220.—
Dame de buffet	300.—
Première dame de buffet	350.—
Gouvernante, première lingère	350.—
Aide-gouvernante (débutante)	200.—
Repasseuse, lingère de fin	220.—
Repasseuse, lingère, couseuse	250.—
Laveuse	250.—
Aide-laveuse	200.—
Fille de maison, de cuisine et d'office et de lingerie	180.—

B. Personnel de service

Pour le personnel de service ayant droit aux taxes de service, les salaires minimaux en espèces et les conditions prévues par la convention collective de travail sur les taxes de service dans l'industrie hôtelière lui sont applicables.

Sont déduits des salaires les contributions aux assurances (assurance officielle vieillesse et survivants, assurance contre les accidents non professionnels, etc.). Les salaires en question se réduisent en outre des impôts qui sont, soit directement déduits du salaire, soit payés séparément par le salarié aux autorités fiscales.

Ein Gast meint...

Die «schnelle» Rechnung

Das ist wieder etwas — um aufregend und zum Lesen verlockend anzufangen — das ich besser weiss als Sie.

Nicht wahr, Sie sind vom Fach und stellen sehr sachlich und nach genauen Kalkulationen die Rechnung zusammen, d.h. lassen sie zusammenstellen, je nach Grösse des Hauses. Und dann wird der Gast mit diesem bedruckten und beschriebenen Papier beglückt, wobei es Ihnen absolut klar ist, dass der Zusammenhang mit dem Glück sehr klein ist.

Für den Gast nämlich sieht die Rechnung, prinzipiell gesehen, ganz anders aus als für Sie. Er hat alle diese schönen Sachen schon genossen, für die er jetzt zahlen soll: z. B. soundsoviele Tage Übernachten und Essen (also Pension), ein Mineralwasser am 2. Tag, einigen Alkohol am Esstisch und so weiter, und so weiter. Das ist ja alles vorbei, und jetzt kommt die Rechnung. Langweilig auf jeden Fall, für den Gast!

Die Aufnahme der Rechnung durch die Gäste ist durchaus verschieden. Die Krösusse — es wimmelt von ihnen augenblicklich (wann nicht? der Setzer-lehring) — runzeln die Stirne, weil sie befürchten, nicht so viel Kleingeld bei sich zu tragen. Andere Gäste wieder punktieren eifrig nach und stellen (meistens) fest, dass es am Schluss stimmt, aber doch eigentlich ziemlich viel mehr ist, als sie gedacht haben. Dies betrifft nur europäische Gäste. Die Gäste aus Übersee werden leicht müde, wenn das Totale nicht mit dem Totalen des Reisebüros übereinstimmt, also wenn z. B. der tägliche schwarze Kaffee extra berechnet wurde. Wer auf Spesen reist, drückt beide Augen zu, wer auf der Hochzeitsreise ist, zählt, ohne einen Blick auf die Rechnung geworfen zu haben, und wer aus seinem eigenen Portemonnaie die Rechnung zu begleichen hat, der nimmt es sehr genau und hat es gar nicht gemerkt, wenn etwas nicht ganz klar ist.

Und damit sind wir — ohne dass Sie, die Fachleute, es bemerken — auf die «schnelle» Rechnung gekommen.

Was ist überhaupt eine «schnelle» Rechnung? Mit Erheiterung stelle ich, A. Traveller, fest, dass die vorgegedruckten Formulare der Rechnungen der Hotels auf der ganzen Welt gänzlich verschieden sind. Das ist eine Feststellung und keine Kritik! Kein Hotel ist gleich wie das andere — ergo ist kein Rechnungsschema gleich wie das andere, verständlicherweise. Und jedes Hotel glaubt — und dies ist ein geradezu rührender Irrtum — dass sein Rechnungsschema jedem, aber auch wirklich jedem Gast, selbst dem mit dem primitivsten Gemüt, absolut klar sei.

Ich denke eher, die Herren Hoteliers (ein Berufsstand, der mir aus den verschiedensten Gründen sehr sympathisch ist) machen ihre Rechnungen so kompliziert, um gewisse Zusatzkosten erreichen zu können. Beispielsweise: die erschrockene Gäs tin benötigt sofort einen Drink nach Erhalt der Rechnung. Oder der total ungebildete Gast, der von Buchhaltung einen Pfifferling versteht, wird sich zwecks eingehenden Studiums der Faktura in die Bar verliehen.

Die «schnelle Rechnung» ist aber nichts anderes als ein Zugeständnis, dass das vorliegende Formular den Zweck nicht erfüllt. Ich sah einmal eine Hotelrechnung, über die sich ein Südamerikaner masslos aufregte (wegen Überforderung). Es handelte sich um ein Hotel in der Schweiz, und unter der Rubrik «Mineralwasser» stand — bei einem zweitägigen Aufenthalt! — Fr. 52.—.

Der Mann aus Rio war sehr böse. Er benötigte Wasser, viel Wasser, zum täglichen Bad, er trinke auch gelegentlich einen Schluck Mineralwasser, habe aber dies Bedürfnis in den letzten zwei Tagen nicht gehabt. Dafür werde er vom Hotelier bestraft mit Fr. 52.—.

Die Recherchen ergaben, dass die sFr. 52.— für zwei reichlich ausgediehene Telephone von der Schweiz nach London eingesetzt waren, für die man keine andere Kolonne frei hatte!

«Schnelle» Rechnungen sind unklare Rechnungen, bei denen jeder Gast nach dem Schema F behandelt wird. Ich persönlich sehne mich danach, einmal irgendwo eine Hotelrechnung zu bekommen, die mir absolut verständlich ist und auf der das gewaschene Hemd nicht unter «Getränke» und der Whisky unter «Auswärtige Telefongespräche» vermerkt werden.

«Schnelle» Rechnungen sind keine gute Werbung für ein Hotel, findet Ihr A. Traveller.

Durée des autorisations et maintien de l'activité autorisée

«La durée des autorisations doit, en principe, être limitée à la fin de la saison, qu'il s'agisse d'emplois saisonniers ou d'une activité s'exerçant toute l'année. La nature de l'activité des étrangers sera définie clairement dans les propositions destinées à la police des étrangers, qui seront, à cet égard, rédigées de la manière suivante :

L'autorisation est valable pour un emploi de... fonction désignée d'après les noms des activités figurant dans les groupes 1, 2 et 3 pendant la durée de l'engagement chez... l'employeur, mais au plus tard jusqu'à la fin de la saison d'été 1960 (pour les activités s'exerçant toute l'année jusqu'au 31 octobre 1960, époque à laquelle le personnel saisonnier du pays est en majeure partie disponible).

Quand cela paraît indiqué, il convient de vérifier si le travailleur étranger exerce bien l'activité pour laquelle il a reçu l'autorisation.

Changement de place et de profession

En préavisant les demandes d'autorisation de changement de place et de profession, il importe d'examiner de manière spécialement minutieuse les circonstances. Si la rupture du contrat est imputable à l'étranger, on n'accèdera en aucune façon à une



demande de changement de place. Les employeurs comme les employés seront d'emblée rendus attentifs au fait que tout changement de place ou de profession est subordonné à une autorisation de la police des étrangers.

Limite d'âge et état civil

En raison des difficultés auxquelles se heurte de manière générale le recrutement du personnel d'hôtel et de restaurant, il a fallu renoncer à fixer une limite supérieure d'âge en ce qui concerne la main-

d'œuvre saisonnière étrangère. Cette limite supérieure n'entraîne en ligne de compte que si l'employeur qui désire obtenir une autorisation en faveur de travailleurs étrangers âgés refuse d'engager du personnel du pays en prétextant qu'il est trop âgé. Pour les mêmes raisons, nous vous prions également de ne pas établir de préavis négatifs pour des motifs inhérents à l'état civil des travailleurs en cause lorsque s'agit de saisonniers, plus spécialement lorsque deux époux sont engagés simultanément pour la saison, et à plus forte raison si un seul d'entre eux désire entrer en Suisse.

Streiflichter und Konjunkturlage

Geringe Winterarbeitslosigkeit

wf. Die Geschäftstätigkeit wird zu Beginn des Jahres jeweils durch saisonale Einflüsse beeinflusst. Die Industrieproduktion geht um diese Zeit gewöhnlich etwas zurück, die Bau- und Montagetätigkeit müssen – hauptsächlich bei Kälte – zu Hause bleiben, in den Wintersportgebieten zeigt sich das berühmte «Januarloch», und auch die Detailhandelsgeschäfte liegen umsatzmäßig weit unter denen des Weihnachtsmonats Dezember.

In diesem Jahr werden aber diese saisonal rückläufigen Tendenzen, die im Fremdenverkehr weit geringer ausgeprägt sind als in früheren Jahren, weitgehend überlagert durch die konjunkturelle Expansion, bei der eine weitere Beschleunigung zu beobachten ist. Die Gesamtnachfrage nimmt zu, was sich vor allem in steigenden Bestellungseingängen und wachsenden Auftragsbeständen in fast allen Industriezweigen, vorab aber in den Investitionsgüterindustrien, zeigt. Einen stark ansteigenden Trend weist insbesondere die Auslandsnachfrage auf, was bei der guten westeuropäischen Konjunktur nicht erstaunlich ist. Die Ausfuhr hat in den letzten Monaten neue Rekordeergebnisse erzielt. So übertraf sie im Dezember den Vorjahresstand um 23 %. Beim Import erreichte der Zuwachs sogar 47 %, was hier allerdings nicht nur konjunkturbedingt ist, sondern auch mit den beträchtlichen Voreindeckungen zusammenhängt, die im Hinblick auf den am 1. Januar 1960 in Kraft getretenen neuen Zolltarif vorgenommen wurden. Dass auch der private Verbrauch schon seit einiger Zeit immer ausgeprägter in den Sog der Hochkonjunktur geraten ist, wurde schon öfters erwähnt. So lagen die Kleinhandelsumsätze im Dezember um 8,6 % höher als im Dezember 1958, nachdem schon die beiden vorangegangenen Monate eine Umsatzzunahme von zusammen über 7 % gebracht hatten.

Die optimistische Einschätzung der Konjunkturlage und der Umstand, dass die Nachfrage da und dort über die Produktionskapazität hinausgewachsen ist, sowie das Bestreben, bei dem herrschenden Personalangel Arbeitskräfte durch Rationalisierung einzusparen, haben in den letzten Monaten die Neigung zu industriellen Investitionen nicht nur in

Maschinen, sondern auch in Bauten und Anlagen verstärkt. Die Zahl der Fabrikbauvorlagen war im 4. Quartal 1959 mit 690 um 18 % höher als vor einem Jahr. Die Hauptzunahme fiel dabei auf Neu- und Erweiterungsbauten. Da schon im Vorquartal ein erster Wiederanstieg der Fabrikbaupläne eingetreten war, ergab sich für das 2. Halbjahr 1959 ein Zuwachs um 15 %, nach einem Rückgang um 14 % im ersten Halbjahr und um 18 % im ganzen Jahr 1958. Die bauliche Investitionstätigkeit, die anfänglich vom Wohnungsbau und vom öffentlichen Bau getragen war, hat damit seitens der gewerblich-industriellen Wirtschaft eine Verstärkung erfahren.

Die starken Konjunkturimpulse, die auf unsere Wirtschaft ausstrahlen, finden ihren Niederschlag auch auf dem Arbeitsmarkt. Noch nie ist wohl die Winterarbeitslosigkeit, die sich ja hauptsächlich aus dem Baugewerbe rekrutiert, so gering gewesen wie in diesem Jahr. Mit 2722 Ganzarbeitslosen wurde im Dezember auch das bisher niedrigste Dezemberergebnis vom Jahre 1955 noch um 615 unterschritten. Und im Januar, der jeweils die saisonal höchste Arbeitslosigkeit zeigt, wurden beim öffentlichen Arbeitsnachweis 5556 gänzlich arbeitslose Stellensuchende angemeldet gegenüber 9623 vor einem Jahr. Die Zunahme betrifft in der Hauptsache die Bauarbeiter, deren Zahl auf 3790 angestiegen ist. Damit ist in diesem Jahre die Winterarbeitslosigkeit weitgehend gebannt und die Vollbeschäftigung auch in der kalten Jahreszeit erhalten worden.

Ist auf der einen Seite dieses Jahr fast keine Winterarbeitslosigkeit zu verzeichnen, so ist auf der andern Seite mindestens ebenso bemerkenswert, dass die Zahl der von den Arbeitsämtern erfassten offenen Stellen erheblich zugenommen hat. Sie betrug Ende Januar 5961 gegenüber 4004 vor Jahresfrist. Darin zeigt sich, dass der Arbeitskräftebedarf heute auch während der saisonal eher stillen Zeit nicht annähernd befriedigt werden kann. Der Mangel an Arbeitskräften wird sich daher, hauptsächlich nach dem bald einsetzenden Frühjahrsaufschwung, als ein nur noch schwer zu überwindender Engpass für eine weitere Produktionssteigerung erweisen. Rz.

Die PAHO im Jahre 1959

Wie stets, gibt der Tätigkeitsbericht der berufseigenen Arbeitslosenkasse PAHO ein interessantes und aufschlussreiches Bild über die zeitweise Beschäftigungslosigkeit der gastgewerblichen Arbeitnehmer. Dem eigentlichen Rapport über die Ergebnisse im Kassenbereich im Jahre 1959 werden Betrachtungen vorangestellt, die besondere Beachtung verdienen und die hier wiedergegeben werden:

«Verfolgt man die volkswirtschaftlichen Meldungen der Tagespresse, so ist überall ein stetes Rätselraten um die Konjunkturentwicklung feststellbar. Berichte über vorübergehenden Auftragsrückgang werden als Vorzeichen eines allgemeinen nahenden Beschäftigungsrückganges gewertet. Die Arbeitslosenziffern der benachbarten Länder und der USA geben zu allerlei Prognosen Anlass. Mit Schlagzeilen versuchen vorliegende Zeitungsschreiber einzelnen Wirtschaftszweigen das Auslösen der Arbeitsbeschaffungsreserven anzuraten. Man spricht vom «Schach der Geldentwertung», von «Störungsfaktoren» im Wirtschaftsaufschwung in Amerika, von Krisenlage in der Uhrenindustrie und hofft im stillen, dadurch zum Rückgang der Oberkonjunktur beizutragen.

Diesen Prophezeiungen und Berichten stehen die wirklichkeitsnahen Tatsachen über die weitverbreitete Vollbeschäftigung, die kleinen Arbeitslosenziffern im Inland und die grosse Zahl der notgedrungen beschäftigten Ausländer gegenüber.

Nichts deutet auf eine Änderung dieser Lage hin. Es wird gut verdient, und das Geld röhrt. Man lebt etwas unbekümmert. Das Vorsorgen für schlimmere Zeiten ist nicht aktuell; dies gilt auch für die Arbeitslosenversicherung. Stände nicht der Grössteil der Arbeitnehmer unter der behördlichen Versicherungspflicht, wäre es um diesen Zweig der Sozialversicherung schlecht bestellt. Die öffentliche Hand müsste über das gewollte Mass hinaus helfen, und die Einrichtung der Arbeitslosenversicherung erhielte eher den Charakter einer behördlichen Fürsorgeinstitution – das wollte man bei der gesetzlichen Ordnung der Hilfe an die Arbeitslosen jedoch gerade verhindern.

Der Gedanke der Vorsorge für den Fall der Arbeitslosigkeit mag beim festentlohnenden Arbeitnehmer, der sich in stabileren Arbeitsverhältnissen befindet, etwas besser entwickelt sein als bei den gastgewerblichen Angestellten. Bei ihnen bestand schon seit jeher das Risiko vorübergehender Arbeits- und Verdienstlosigkeit. Viele unter ihnen finden sich auch heute noch mit diesen Umständen ab. Es handelt sich hierbei meist um ledige Leute, die nach der Entlassung aus einer Stelle gegen bescheidenes Entgelt Unterkunft bei Angehörigen finden können. Der verheiratete Angestellte und der auf sich selbst angewiesene Alleinstehende bedürfen jedoch des Beistandes und des Schutzes durch die Arbeitslosenversicherung. Hier handelt es sich um eine Gruppe von Versicherten, die durch ihre

wiederkehrende Beanspruchung von Kassenleistungen zu den besonderen Risiken der Arbeitslosenversicherung zu zählen sind. Bei der Gesetzgebung ist dieser berufsbedingten Wiederholung des Taggeldbezuges durch das Einschalten von Wartezeiten Rechnung getragen worden.

Erwerbswanderung und Fluktuation im Personalbestand des Gastgewerbes führen zu einem häufigen Wechsel in der Mitgliedschaft der Kassen und zu oft kurzfristigen Versicherungsverhältnissen. Diesen Umständen muss bei der Regelung der Finanzierungsgrundlagen der berufseigenen Kasse besondere Rechnung getragen werden.

Aus den anschliessenden Darlegungen und Tabellen kann entnommen werden, dass von den aus der PAHO ausgeschiedenen Mitgliedern 2518 oder 12,9 % die Hilfe der Kasse beanspruchten mussten. Krasser ist das Verhältnis bei den noch versicherten Mitgliedern. Von den 4705 Versicherten (Stichtagszählung vom 31. Dezember 1958) haben 1272 oder 27 % im Laufe der Jahre Kassenleistungen erhalten. Ihr bisheriger Gesamtbezug entspricht 169 427,2 Taggeldern oder 133,2 Tagesentschädigungen pro Unterstützten. Diese durchschnittliche Bezugsdauer steht ohne Zweifel über dem gesamten schweizerischen Durchschnitt. Das selbe gilt auch für das durchschnittlich zur Auszahlung gelangte Taggeld (1959 Fr. 13.69) und den an den einzelnen Unterstützten zur Auszahlung gelangten Durchschnittsbetrag (Fr. 451.64).

Die Belastung der Kasse wird weiter zunehmen. Ab 1. Juli 1959 ist der versicherbare Tagesverdienst in der Arbeitslosenversicherung auf Fr. 32.– erhöht worden. Gleichzeitig wurden die Berechnungsgrundlagen für die Arbeitslosensentschädigungen verbessert. Um die aus diesen Neuerungen entstehende Mehrbelastung auffangen zu können, hat die PAHO drei neue (höhere) Prämienklassen eingeführt, die jedoch noch nicht zu den erwarteten Höherversicherungen geführt haben. Verhältnismässig wenig Versicherte haben die Gelegenheit wahrgenommen, für den Fall der Arbeitslosigkeit besser vorzusorgen.

Wie schon eingangs erwähnt, beschränken sich die Neuversicherungen auch beim gastgewerblichen Personal fast durchwegs auf Personen, die unter einem behördlichen Versicherungssobligatorium stehen. Die PAHO konnte im Jahre 1959 542 Neueintritte registrieren. Diesen stehen aber 524 ausgeschiedene gegenüber (Gründe vorwiegend Abreise ins Ausland, Berufswechsel, Etablierung, bei den weiblichen Mitgliedern Verheiratung), so dass der Versichertenzuwachs nur 18 beträgt. Vom Gesamtversichertenbestand am 31. Dezember 1959 von 4723 hatten 1359 Mitglieder Wohnsitz im Kanton Zürich, 684 im Kanton Waadt, 439 im Kanton Luzern, der Rest in den übrigen Kantonen. Das gelernte Personal der Küche stellt mit 1745 Mitgliedern die Hauptversichertengruppe dar, ihr folgt mit 882 Versicherten das Servierpersonal (männliches

und weibliches) und schliesslich mit 847 Mitgliedern die Logen-, Hallen- und Etagenangestellten. Auf die übrigen Berufsgruppen entfallen noch insgesamt 1249 Versicherte.

Von Arbeitsbereite gehören der Kasse 2484 Betriebe an. Von diesen sind 2353 Kollektivmitglieder des Schweizer Hotelier-Verein und 69 der Vereinigung schweizerischer Bahnhofswirte.

Die Kasse unterstützte im Berichtsjahre 345 Versicherte während insgesamt 11 379,5 Tagen und mit einem Gesamtbetrag von Fr. 155 819. Unter den Unterstützten befinden sich fünf Schüler der anerkannten Fachschulen, die während Kursbesuchen insgesamt Fr. 2638 ausbezahlt erhielten. Weitere 60 Schüler erhielten namhafte Beiträge aus dem freiwilligen Hilfsfonds der Kasse.

Der Bericht hält weiter fest, dass die Rechtsprechung auf dem Gebiet der Arbeitslosenversicherung immer umfangreicher und komplizierter wird. Wollten die Kassenorgane in Anwendung der bestehenden Gesetze, Vorschriften und Weisungen den einzelnen Versicherungsfall nach allen Ecken und Kanten streng beurteilen, so würde beinahe jedes Unterstützungsgesuch zum Zweifelsfall, der bekanntlich durch die behördlichen Instanzen abzuklären und zu entscheiden ist.

Solange der Fremdenzustrom aus dem In- und Ausland anhält, wird sich die Belastung der Kasse durch die saisonale Arbeitslosigkeit kaum vergrössern. Sollten sich die Verhältnisse aber je ändern und zu einer grösseren Arbeitslosigkeit unter den gastgewerblichen Angestellten führen, stände die Kasse vor schwer lösbaren Problemen. Das ansehnliche Kassenvermögen würde vermehrte Risiken zwar ohne weiteres ertragen. Dieses ist aber zweckgebunden und darf erst bei einer gesetzlich verankerten schweren Belastung angetastet werden. Es ist daher dringend notwendig, das berufseigene Versicherungswerk heute schon durch Werbung zahlreicher neuer Versicherter zu stärken. Die Kassenorgane gelangten bereits in diesem Sinne mit konkreten Vorschlägen an die gastgewerblichen Verbände. O. M.

Verband Schweizer Badekurorte

Der Vorstand des Verbandes Schweizer Badekurorte hat an seiner Sitzung vom 26. Februar in Baden den interessanten Bericht seines Präsidenten A. Schirmer über die Verbandstätigkeit im Jahre 1959 unter Verdankung gutgeheissen. Der ausführliche Bericht ist inzwischen allen Verbandsmitgliedern zugestellt worden. Auch die Jahresrechnung 1959 und das Budget 1960 sind zuhanden der Delegiertenversammlung, welche am 9. Mai in Luzern stattfindet, genehmigt worden.

Weil sich in der Regel nur Solewässer und Akrothemen für eigentliche Schwimmbäder eignen, liess der Verband ein medizinisches Gutachten über die Verwendung von Thermalwässern in Schwimmbädern ausarbeiten. Die sorgfältige Abklärung des Problems ist nötig, weil sogenannte «Thermal-Schwimmbäder» heute im In- und Ausland grosse Mode wurden und zahlreiche Vorprojekte bestehen. Ein Thermal-Schwimmbad kann aber nie sportlichen Zwecken dienen. So sehr die Errichtung von Bewegungsbädern begrüsst wird, so sehr muss vor der übereilten und unüberlegten Schaffung von eigentlichen Schwimmbecken gewarnt werden. Auf jeden Fall muss jedes einzelne Projekt in medizinischer und technischer Beziehung überprüft werden. Cand.

L'agriculture à la croisée des chemins

On nous écrit :

L'opinion publique a pris connaissance en général avec satisfaction du dernier rapport du conseil fédéral sur la politique agricole suisse. Les milieux agricoles eux-mêmes ont fait preuve de compréhension n'ayant élevé que de légères critiques à l'égard de la nouvelle orientation de la future politique agricole, ce qui prouve qu'ils ont tiré les enseignements nécessaires des expériences faites ces dernières années.

La révision des principes sur lesquels reposait notre politique agricole est due surtout à quatre facteurs essentiels :

D'abord aux critiques toujours plus fortes auxquelles donnaient lieu les prix des produits agricoles et les excédents de production provoqués très souvent par les mesures de secours en faveur de l'agriculture.

En second lieu, notre paysannerie s'est rendue de plus en plus compte que la politique agricole pratiquée jusqu'à maintenant ne pouvait l'être qu'au prix d'un dirigisme toujours plus accentué.

En troisième lieu, on a reconnu également que les prix exagérés avaient pour conséquence des oscillations dangereuses et souvent des diminutions très marquées de la consommation de certains produits agricoles importants.

Enfin, le fort courant qui émane des efforts déployés en faveur de l'intégration européenne a probablement convaincu les responsables de notre agriculture de l'impossibilité de poursuivre pendant longtemps encore la politique agricole pratiquée jusqu'à maintenant.

Le changement d'orientation de notre politique agricole sera probablement plus décisif que ne le laisse entrevoir une lecture sommaire du rapport du Conseil fédéral. Alors que, jusqu'à ce jour, notre politique agricole avait surtout pour but de maintenir en exploitation le plus grand nombre d'entreprises possible, l'accent sera porté à l'avenir sur l'exploitation rationnelle des entreprises. Les prix seront fixés, non plus en prenant pour base une moyenne de frais quelconque, mais les frais de production d'entreprises viables et rationnellement exploitées. Ainsi, la couverture des frais ne doit plus être le principal moyen d'améliorer les reve-

Aufwurf des Bundespräsidenten

für die Sammlung 1960 der Schweizer Auslandhilfe

Die Zahl der Menschen, die seit dem Zweiten Weltkrieg ihre Heimstätten verlassen und sich als Flüchtlinge in ein fremdes Land begeben mussten, wird auf vierzig Millionen geschätzt. Fünfzehn Millionen dieser Unglücklichen konnten sich bisher noch nicht in einem endgültigen Aufnahmeland niederlassen. Ihre Zahl beträgt immer noch das Dreifache der gesamten schweizerischen Bevölkerung. Sie fristen in Lagern oder sonstigen Notquartieren ein kümmerliches und nur zu oft menschenunwürdiges Dasein.

Um einer möglichst grossen Anzahl dieser armen und entwurzelten Menschen zu helfen, haben die Vereinigten Nationen zu einem grossen Werk der internationalen Solidarität aufgerufen, zum Weltflüchtlingsjahr. Dieses mit ungewohnter Intensität durchgeführte Werk setzt die Leistungen fort, die seit dem Ende des Krieges auf diesem Gebiet vollbracht worden sind. Der Aufwurf, den der Generalsekretär der Vereinigten Nationen in Zusammenarbeit mit dem Hochkommissar für die Flüchtlinge an alle Länder richtete, hat eine warme Aufnahme gefunden. Bisher haben siebzig Länder ihre Teilnahme am Weltflüchtlingsjahr zugesagt. Die Schweiz ist dem Aufwurf ohne Zögern nachgekommen. Auf Antrag des Bundesrates bewilligten die Eidgenössischen Räte für die Durchführung des Hilfsprogrammes einen Betrag von 1 750 000 Franken. Das schweizerische Aktionskomitee für das Weltflüchtlingsjahr veranstaltete seinerseits im vergangenen Oktober eine Sonder-Werbeaktion, die nahezu 350 000 Franken einbrachte. Doch mit diesem Betrag allein lässt sich das Ziel, das sich das Komitee gesetzt hat, noch bei weitem nicht erreichen.

Die Schweizer Auslandhilfe, die sich seit Jahren der Unterstützung von Flüchtlingen widmet, hat ihre diesjährige Frühjahrsaktion ebenfalls unter das Zeichen des Weltflüchtlingsjahres gestellt. Sie hofft, dass das Schweizervolk ihr die Möglichkeit geben wird, in erhöhtem Masse zur Linderung des Flüchtlingselendes beizutragen.

Der Wohlstand, der uns gegenwärtig vergönt ist, darf uns nicht dazu verleiten, die Millionen von Unglücklichen, die keine Heimat, keinen Verdienst und keine angemessene Unterkunft haben, zu vergessen. Er muss uns im Gegenteil dazu anspornen, grosszügig zu sein und uns, jeder nach seinen Möglichkeiten, am Weltflüchtlingsjahr zu beteiligen.

Der Bundespräsident: Max Petiplier

med. A. Schirmer bearbeitet diese für die Balneotherapie sehr wichtige Frage im Rahmen einer Untersuchung des Instituts für physikalische Medizin an der Universität Zürich.

Dem Hotelverein Rheinfelden bewilligte der Bäderverband einen Beitrag von Fr. 15 000.— an die Studienkosten für die Filtrierung von Solewasser.

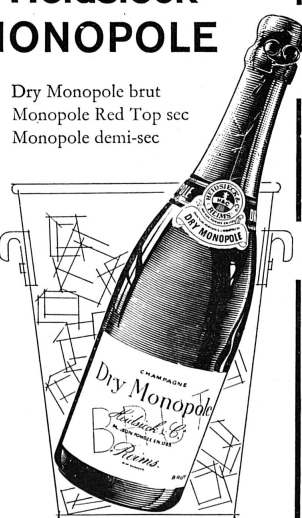
Redaktor H. Kasser unterbreitete den graphisch und textlich ausgezeichnet gelungenen Entwurf für das neue schweizerische Bäderbuch, welches im Frühling versandbereit sein wird. Heinz von Bidder berichtete über die Mitte März einsetzende Gemeinschaftswerbung der Heilbäder, insbesondere auch über eine originelle Schaufensterausstellung, die in Zürich durchgeführt wird und mit einem fröhlichen Publikums Wettbewerb verbunden ist. Zahlreiche Badekurorte offerieren als Preise einen Gratis-Weekendaufenthalt im Heilbad. Für die Saison 1960 haben in unseren Badekurorten die Gästeanfragen bereits sehr erfreulich eingesetzt. as

nus de notre paysannerie. Le centre de gravité de la politique agricole ne doit plus être l'adaptation des prix aux frais toujours croissants, mais l'adaptation des frais aux prix qui peuvent être deman-

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

dés. Le « prix à atteindre » ne sera donc plus celui que l'on peut obtenir en dépit des critiques de l'opinion publique, mais ce sera un prix devant permettre l'écoulement des produits agricoles en question.

Certes, il ne faut pas se faire d'illusions et penser que le nouveau programme agraire du Conseil fédéral pourra être réalisé immédiatement. Il faut même s'attendre à ce que les représentants de l'agriculture fassent encore bien des réserves d'ici-là. En outre, il n'est pas facile de modifier d'un jour à l'autre un système qui a été appliqué, à tort ou à raison, pendant des décennies. Combien de fermiers et de paysans ou même de responsables de notre agriculture ne devront-ils pas commencer à s'habituer eux-mêmes à ces nouveaux principes, apprendre à changer leurs méthodes, etc... avant que la nouvelle politique puisse être appliquée?

Enfin il faudra des moyens financiers énormes pour permettre aux exploitations viables et capables de se développer d'atteindre le niveau de

productivité nécessaire. Les cent millions de francs que la confédération prévoit d'attribuer à cette œuvre d'assainissement fondamental, paraissent ne devoir être qu'une goutte d'eau dans l'océan si l'on songe que notre agriculture dépense annuellement quelque trois cents millions de francs uniquement pour son parc de machines. Les cent millions de francs en question, répartis sur six ans, devraient permettre des investissements supplémentaires.

De même, si l'on compare cette somme avec celle que le consommateur fournit directement dans le cadre des garanties de prix accordées à nos agriculteurs, le montant du subsidie fédéral est plus que modeste. L'amélioration des bases d'exploitation des entreprises agricoles ouvre certainement au consommateur des perspectives favorables, car seule une rationalisation poussée de notre agriculture permet d'espérer que l'écart entre le niveau des prix des produits agricoles suisses et celui des produits agricoles sur le marché mondial n'ira pas en s'accroissant.

Kaufkraft des Arbeitslohnes in der Schweiz und im Ausland

Als im Oktober letzten Jahres der Untersuchungsausschuss des GATT die schweizerische Landwirtschaftspolitik durchleuchtete und dabei an den Schutzmassnahmen, den Importerschwermüssen und den teuren Lebensmitteln manches auszusetzen fand, gab der schweizerische Delegierte zur Antwort, dass wir Schweizer eben reich genug seien, um solche Preise bezahlen zu können. Viele Verbraucher und vor allem viele Familienmütter, die selbst im Zeichen der heutigen Hochkonjunktur manche Mühe haben, bei bescheidenen Ansprüchen mit ihrem Haushaltsgeld auszukommen, dürften da freilich ganz andere Meinung sein. Sie fanden es jedenfalls nicht eben angebracht, sich vor einem internationalen Gremium dermassen unerseres Wohlstandes zu rühmen.

Aber sind wir wenigstens im Vergleich zu andern Völkern so wohlhabend, dass wir uns den kaum bestrittenen Höhenrekord unserer Agrarpreise wirklich leisten können? Um dies abzuklären, hat die Studiengruppe für Konsumentenfragen es unter-

nommen, die Kaufkraft des durchschnittlichen Stundenlohnes in der Schweiz und in einigen ausländischen Staaten zu ermitteln. Sie stützte sich dabei auf die periodischen Publikationen des Internationalen Arbeitsamtes in Genf, die sowohl für die Konsumentenpreise wie für die Arbeiterlöhne zweifellos die zuverlässigste internationale Vergleichsgrundlage bieten.

Der in der untenstehenden Tabelle enthaltene Kaufkraftvergleich für Herbst 1958 (neuere zwischenstaatliche Vergleichszahlen liegen noch nicht vor) erstreckt sich hauptsächlich auf tierische Nahrungsmittel, da zumal Fleisch, Milch und Milchprodukte in unserem Lande der schärfsten Einfuhrregelung und Preisbewirtschaftung unterworfen sind. Von einer Gegenüberstellung mit ausgesprochen schlechtgestellten oder unterentwickelten Ländern haben wir selbstverständlich abgesehen: denn auch der Schweizer Bauer würde mit Recht ablehnen, mit seinem spanischen oder süditalienischen Berufskollegen verglichen zu werden.

Mittlere Stundenverdienste erwachsener männlicher Arbeiter

Herbst 1958 – in Schweizerfranken umgerechnet

Schweiz	Deutschland	England	Holland	Schweden	Dänemark	USA
3.35	2.59	3.43	2.19	4.38	3.56	9.18

Wie lange muss der Arbeiter arbeiten, um folgende Waren kaufen zu können? (in Stunden und Minuten)

	Schweiz	Deutschl.	England	Holland	Schweden	Dänemark	USA
Trinkmilch	1 l 0.10 ³⁾	0.10 ^{1/4)}	0.12 ^{1/4)}	0.11 ^{1/4)}	0.08 ^{1/4)}	0.06 ^{1/4)}	0.07 ^{1/4)}
Butter	1 kg 3.10	2.45	1.06	2.00	1.02	1.03	0.45
Käse	1 kg 1.52	2.07	0.58	1.42	1.19	1.01	0.35
Kartoffeln	10 kg 1.04	1.35	1.25	1.09	1.02	0.49	0.43
Rindfleisch ¹⁾	1 kg 2.56	2.08	2.05	— ²⁾	2.23	2.00	1.25
(Lendenbraten)							
Schweinefleisch ¹⁾	1 kg 2.52	2.27	1.45	2.33	1.40	1.33	0.57
(Kotelett)							
Kalb(fleisch) ¹⁾	1 kg 3.04	2.30	— ²⁾	3.20	1.58	1.27	1.23
(Lendenstück)							
Eier (frische)	1 Dtzd. 1.13	1.10	0.35–1.00	1.15	0.41	0.43	0.18

Anmerkungen:

- ¹⁾ Fleischgewicht ohne Knochen
²⁾ Fleischgewicht mit Knochen

- ¹⁾ nichtpasteurisierte Milch; pasteurisierte Vollmilch erforderlich in der Schweiz 12½ Minuten Arbeit
²⁾ pasteurisierte Milch; im Ausland in der Regel leicht entrahmt (auf ca. 3 Prozent)
³⁾ vergleichbare Angaben fehlen

Obleich die Tabelle für sich selber spricht, sei uns ein kurzer Kommentar erlaubt. Die Gegenüberstellung der Durchschnittsverdienste bestätigt die allen Sachkundigen längst bekannte Tatsache, dass der Schweizer Arbeiter zwar einen für europäische Begriffe recht anständigen Stundenlohn bezieht, aber keineswegs den internationalen Lohnrekord hält. Hinsichtlich der Kaufkraft für Agrarprodukte fällt die hervorragende Stellung des Engländers auf, der bei nur unwesentlich höherem Stundenlohn die meisten hochwertigen Nahrungsmittel mit bedeutend geringerem Aufwand erwerben kann als der Schweizer, so z. B. Butter mit einem Drittel der Arbeitszeit.

Recht bemerkenswert (und nicht unerheblich für unsere industrielle Konkurrenz) erscheint auch der Umstand, dass der Deutsche sich ungeachtet seines bedeutend kleineren Stundenverdienstes für fünf von acht Lebensmitteln kaufkraftmässig besser stellt als sein Schweizer Kollege. Aber auch der Holländer verfügt trotz noch niedrigerem Arbeitslohn für die in den Vergleich einbezogenen Artikel alles in allem offenbar kaum über eine merklich geringere Kaufkraft. Dass die Schweden, Dänen und Amerikaner vergleichsweise geradezu im Schlaraffenland zu leben scheinen, möchten wir bloss am Rande erwähnen. Die bedeutende Besserstellung der dortigen Lohn- und Gehaltsempfänger bliebe auch bestehen, wenn wir die direkten Steuern berücksichtigen würden, welche das Arbeitereinkommen in den USA, Schweden und Dänemark stärker belasten als in der Schweiz, Deutschland und England.

Gewisse Schwierigkeiten bereitet der Kaufkraftvergleich für Trinkmilch. Auf den ersten Blick kommt

der Schweizer hier noch ziemlich gut weg. Bei näherem Zusehen zeigt sich freilich, dass bei uns vor allem unpasteurisierte Milch bezogen wird, derweil in den meisten Vergleichsländern praktisch nur pasteurisierte Milch erhältlich ist. Umgekehrt behält die entkeimte Trinkmilch bei uns ihren vollen Fettgehalt, während in den meisten ausländischen Staaten zur Deckung der Pasteurisierungskosten ein Teil des Fettgehaltes entzogen wird.

Recht beträchtlich mutet auf der andern Seite die Kaufkraft des Schweizer für Kartoffeln an (gleiches gilt übrigens auch für Brot). Diese Wahrnehmung deckt sich mit der Feststellung des GATT-Ausschusses, wonach die schweizerische Landwirtschaftspolitik und Agrarpreisbewirtschaftung den Verbrauch einfacherer pflanzlicher Produkte begünstigt, denjenigen hochwertiger tierischer Erzeugnisse dagegen ausgesprochen behindert. Eine solche Tendenz entspricht vielleicht den Wünschen mancher Gesundheitsapostel; den Ansprüchen eines gehobenen Lebensstandards wird sie jedoch nicht gerecht.

Sind wir wirklich reich genug, um unsere teuren Lebensmittel bezahlen zu können? Diese Frage mag der Leser anhand obenstehender Kaufkrafttabelle selber beantworten. Kaum zu bestreiten ist jedenfalls, dass der Verbraucher, der solche Preise zu entrichten hat, nicht mehr so wohlhabend ist wie vorher. Höhere Löhne führen nur dann zu einer besseren Lebenshaltung, wenn sie nicht dazu da sind, mehr zahlen zu müssen, sondern dazu dienen, besser leben zu können.

Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen

Der Dezember beschloss das Jahr mit neuem Frequenzmaximum

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Hotels und Pensionen

Wie in den vorangegangenen Monaten, so entwickelte sich der Fremdenverkehr auch im Berichtsmontat günstig. Es wurden 1,19 Millionen Logiernächte gemeldet, 84 000 oder rund 8% mehr als im Dezember 1958. 677 000 Übernachtungen (+10%) entfielen auf ausländische und 513 000 (+5%) auf

einheimische Besucher, deren Zunahme zur Hälfte auf das Konto der berufstätigen Dauergäste ging. Dieses Ergebnis bedeutet ein neues Dezembermaximum. Die Besetzung der verfügbaren Betten stieg von 32 auf 33%.

Mit Ausnahme der Gäste aus den Beneluxländern, aus Osteuropa, Ägypten und Indien waren alle Nationen an der Belegung beteiligt, am stärksten die

aux quatre jeudis

Par Paul-Henri Jaccard

A chacun sa médaille

Les Jeux Olympiques d'hiver sont terminés et l'on peut dire que nos ambassadeurs sportifs ne se sont pas trop mal acquittés de leur tâche; deux médailles d'or, côté dames comme côté messieurs, c'est un beau certificat que le ski helvétique peut présenter désormais et qui n'a pas passé inaperçu aux Etats-Unis. L'opération est jouée et notre propagande touristique bien faite! Bravo aux skieurs grisons et particulièrement à ceux d'Arosa.

L'air de la Californie toute proche leur a bien convenu; avaient-ils reçu une préparation spéciale du directeur de la station d'Arosa, notre ami Werner Grob, qui fut chef du siège de San Francisco de l'Office national suisse du tourisme? M'est avis qu'il doit leur avoir communiqué quelque formule secrète: elle leur permit de remporter des victoires qui vaudront à la grande station grisonne des générations de skieurs américains...

Au tour d'un hôtelier

Les succès de nos champions ne doivent pas nous faire oublier que les autres pays alpins ont eu aussi leur part de médailles olympiques; car pour une fois, il y en eut pour tout le monde! C'est même un hôtelier français qui en gagna une à la France: Jean Vuarnet. Ce qui n'est pas mal non plus comme effet de publicité touristique; c'est à Morzine que se trouve l'hôtel dirigé par le nouveau champion olympique; saluons donc comme il se doit l'exploit de ce jeune collègue.

De la fondue à la raclette

Mon excellent confrère de colonne V, a parlé, dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue, de l'apparition de la fondue dans l'« ordinaire » de la troupe. Ayant ainsi remis le fromage à l'honneur, il ne m'en vaudra pas de parler aujourd'hui de raclettes... Ou plutôt des raclettes qu'un groupe d'hôteliers lausannois va servir la semaine prochaine aux gens de la presse et du tourisme de Francfort, de Cologne et de Dusseldorf; participeront à ce voyage gastronomique M. Roger Lindemann, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, et MM. M. Mayer (Lausanne-Palace), J.-J. Buttica (Grand-Hôtel Alexandra), E. Baselgia (Hôtel des Voyageurs) et A. Hottinger (Café Vaudois). Fort de ses expériences toutes récentes de semblables réceptions aux congrès de l'ASTA de New York et La Havane, l'auteur de cette chronique les accompa-

gnera. L'expédition emporte dans ses bagages largués par Swissair 120 bouteilles de Dézaley de la Ville, six fromages de Bagnes, 20 kilos de viande séchée... des Grisons, et tous les accessoires.

Vus par un Américain...

Un numéro d'un magazine américain contient les enseignements que les USA pourraient tirer de certaines expériences européennes, telles qu'elles sont apparues à un touriste américain à l'occasion d'un récent voyage en Europe. Nous ne mentionnerons bien entendu que ce qui concerne les hôtels. « S'il est exact qu'il faut généralement y apporter son savon, a constaté ce missionnaire, d'autres commodités sont offertes en compensation. Déposez vos chaussures dans le couloir avant de vous coucher et vous les retrouverez nettes et reluisantes le lendemain matin. Presque partout, pour le bénéfice de ceux qui ne sont pas très familiarisés avec leur dictionnaire de poche, on trouve dans les chambres un tableau de sonnerie agrémenté de petits dessins représentant les différents employés – maître d'hôtel, femme de chambre ou valet – que l'on peut désirer appeler... »

Un des plus ingénieux dispositifs mis à la disposition des voyageurs, notre explorateur dit l'avoir trouvé dans les grandes gares américaines. « Une carte murale vous indique, au moyen de points lumineux, à la fois l'emplacement des différents hôtels et s'ils ont ou non des chambres disponibles. Il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant à l'établissement de votre choix: s'il s'éclaircit en vert sur la carte, tant mieux pour vous, s'il apparaît en rouge, voyez si vous avez plus de chance avec un autre... »

Le palace idéal

Voici, à l'intention des futurs constructeurs du futur palace genevois la définition que donne Pierre Daninos d'un palace idéal:

« Ce serait celui où les installations sanitaires auraient été conçues par les Américains, ou le personnel serait russe, la direction suisse, le cuisinier français et le jardinier britannique... »

Comme aux jeux olympiques d'hiver, il y a des médailles d'or pour tout le monde...

Technique hôtelière

— En appuyant sur ce bouton, vous déclenchez un mécanisme qui appuie sur le bouton pour appeler le valet de chambre...

C'est ça, le confort moderne!

Franzosen, die, wie in den Vorjahren, mit Abstand an der Spitze der ausländischen Touristen standen. Ihre Frequenz erhöhte sich um 16% oder 25 600 auf 185 000 Logiernächte. Für die Deutschen wurden 10 800, für die Italiener 9 200, für die Nordamerikaner 3 000 und für die Engländer 2 600 Übernachtungen mehr registriert als im Vergleichsmonat des Vorjahres.

Ein Viertel der Hotelaufenthalte wurde aus den grossen Städten und die Hälfte aus den Wintersportgebieten gemeldet.

Fremdenverkehr im Dezember 1958 und 1959

Jahre	Ankünfte		Logiernächte		Total
	Schweiz	Ausland	Schweiz	Ausland	
Dezember					
1958	134 707	144 219	278 926	488 560	617 573
1959	139 948	160 425	300 373	513 185	677 056
Höhenstationen, Kurhäuser					
1958	2 082	946	3 028	112 244	46 725
1959	1 902	982	2 884	97 984	44 085
Total					
1958	136 789	145 165	281 954	600 804	664 298
1959	141 850	161 407	303 257	611 169	721 141

Entwicklung in den einzelnen Regionen

Vom gesamten Frequenzzuwachs kamen zwei Fünftel, das heisst 33 500 Logiernächte dem

Kanton Graubünden

zugute. Die Zahl der Übernachtungen wuchs um 14% auf 268 000 an. Die Schweizer Gäste waren um 17, die Deutschen um 18, die Italiener um 20% stärker vertreten als im Vorjahr. Der Aufschwung ist zu einem beträchtlichen Teil den vom 4. bis 19. Dezember in Davos durchgeführten, aus dem In- und Ausland stark besuchten schweizerischen Skischulleiterkursen zu verdanken. Ausser Davos, das 18 000 Logiernächte mehr buchte (+35%), meldeten auch St. Moritz, das während 12 Tagen einen Trainingskurs der schweizerischen Olympiakandidaten für Squaw Valley beherbergte (+5700), Pontresina (+2600) und Klosters (+2300) wesentlich mehr Übernachtungen als vor Jahresfrist. Bei einer mittleren Bettenbesetzung von 50% (1958: 48%) für das ganze Kantonsgebiet wurden in Arosa 76 (79), in St. Moritz 70 (69) in Pontresina 65 (68), in Davos 65 (59) und in Flims 59% (63) der verfügbaren Kapazität benützt.

Im Wallis

wurden 14% weniger einheimische, aber 11% mehr ausländische Besucher gezählt als im Dezember 1958. Die Gesamtfrequenz stieg um 5 1/2% oder 5500 auf 105 000 Logiernächte an, die Bettenbesetzung dagegen sank infolge eines grösseren Bettenangebotes von 42 auf 41%. Zermatt, Crans, Verbier und Montana waren stärker besucht, und auch Grächen erfreute sich eines wesentlich lebhafteren Verkehrs als vor Jahresfrist.

Als einzige Region hatte das

Berner Oberland

einen Rückgang um 9700 oder 9% auf 100 000 Logiernächte zu verzeichnen, und auch die Bettenbesetzung sank von 38 auf 35%. Der gesamte Verlust geht auf das Konto von Grindelwald, das im Dezember 1958 die im Berichtsmontat in Davos durchgeführten Schweizer Skischulleiterkurse be-

herbergt hatte (–44%). Die meisten übrigen Wintersportplätze meldeten leichte Zunahmen oder vermochten das letztjährige Niveau zu halten. In Venen waren 67, in Adelboden 66, in Grindelwald und Gstaad je 63, in Mürren 60, in Kandersteg 59 und in Lenk 56% der verfügbaren Betten besetzt. Die Hotels und Pensionen der

Waadtländer Alpen

erfreuten sich eines lebhafteren Zuspruchs aus dem Inland (+10%) sowie aus Frankreich (+17%) und Italien (+19%), wodurch die Gesamtzahl der Logiernächte um 3000 oder 6% auf 50 000 anstieg. Eine überdurchschnittliche Bettenbesetzung – sie betrug im Mittel der ganzen Region 53% gegen 54% im Vorjahr – resultierte in Villars-Chesières mit 62 (66) und Leysin mit 61% (66).

Aus den meisten

zentral- und ostschweizerischen

Wintertourorten wurden gleichviel oder mehr Übernachtungen gemeldet wie vor einem Jahr, und auch die verfügbare Beherbergungskapazität wurde etwas mehr beansprucht.

Von den

grossen Städten

war einzig die Bundesstadt schwächer besucht als im Dezember 1958 (–3%). Die Beherbergungsstätten von Zürich buchten gleichviel, jene von Basel, Genf und Lausanne 11 bis 12% mehr Übernachtungen. Im Durchschnitt der fünf Städte waren 48% der Betten belegt.



Höhensanatorien und Kurhäuser

Die Aufenthalte zu Heilzwecken in den Höhensanatorien und Kurhäusern gingen auch im Berichtsmont wieder zurück. Für einheimische Genesungsbettürige wurden um 13, für ausländische um 6% weniger Übernachtungen registriert. Ihre Gesamtzahl sank um 16 900 oder 11% auf 142 000. Als Folge der Umwandlung von Heilstätten in Hotels und Pensionen erfuhr das Bettenangebot eine weitere Reduktion, so dass die Besetzungsziffer nicht im gleichen Masse sank (von 63 auf 60%), wie die Zahl der Logiernächte.

Zürcher Fremdenverkehr im Januar 1960

Im Januar zeigte der Zürcher Fremdenverkehr das seit einiger Zeit gewohnte Bild: eine trotz rückläufigem Inlandbesuch gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres steigende Gesamtfrequenz, die ausschliesslich durch den erhöhten Zustrom aus dem Ausland getragen wurde.

Im Berichtsmont kamen nach den Ermittlungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 46 266 (43 754) Gäste in Zürich an. Sie verteilten sich auf 14 587 (14 734) Ankünfte aus dem Inland und 31 679 (29 020) Arrivées aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 120 366 (117 182) Logiernächten entfielen 46 012 (37 638) auf Gäste aus dem Inland und 74 354 (69 544) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern stand, wie es in dieser Jahreszeit üblich ist, Deutschland weit an der Spitze. An zweiter Stelle folgten nach der Zahl der Gäste Grossbritannien mit Irland, nach der Zahl der Übernachtungen die USA.

Länder	Ankünfte	Logiernächte
Deutschland	8 932	18 862
Grossbritannien, Irland	3 843	7 372
USA	3 523	8 896
Italien	2 545	5 793
Frankreich	2 327	5 247
Osterreich	1 570	3 855
Niederlande	1 528	3 232
Belgien	938	1 583

Aus den wichtigsten Herkunftsländern, nämlich den Nachbarstaaten sowie Grossbritannien mit Irland und den USA wurden zum Teil bedeutend mehr Gäste und Logiernächte ermittelt als im Januar 59.

Im Berichtsmont wurden 126 (128) Beherbergungsbetriebe mit 7039 (6928) Gastbetten in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogen. Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug 55,2% gegen 54,6% im Januar 1959. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 57,2% (53,6), Hotels II. Ranges 48,4% (50,7), Gasthöfe 64,2% (60,7) und Pensionen 66,5% (71,3). Von je 100 Gastbetten waren 21 durch Inlandgäste und 34 durch Auslandsgäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Bettenbesetzung von rund 55% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel ergab im Berichtsmont nahezu die gleiche Verteilung wie vor Jahresfrist. Auf die Bahnpassagiere entfielen 54% (55) der registrierten Ankünfte, auf die motorisierten Gäste 25 (25) und auf die Fluggäste 21% (20).

Après le rejet de l'initiative sur les vacances à Neuchâtel

Nous avons déjà commenté ici-même le rejet de l'initiative démocratique visant à instituer le régime des trois semaines de vacances obligatoires pour tous les travailleurs dans le canton de Neuchâtel. Citons encore — alors que des initiatives semblables sont lancées dans d'autres cantons — les considérations ci-après faites par l'USAM:

« C'est non seulement la solution du bon sens qui a prévalu contre la démagogie, mais c'est aussi l'indice que la population saine du canton se rend compte qu'il ne faut pas exagérer, qu'à force de revendiquer on finit par dégrader la machine économique. « Moins de travail et plus d'argent, et cela tout de suite » est une remarque qu'on entend souvent. Mais le vote du 14 février montre que, malgré tout, le bon sens n'est pas mort.

Le résultat de cette votation est d'autant plus remarquable que les femmes neuchâteloises prenaient part à un scrutin, pour la première fois à cette occasion. On peut même dire — les chiffres comparatifs de 1960 et de 1959 le montrent — que c'est leur intervention qui a fait pencher la balance vers la solution, économiquement sage mais socialement tout aussi progressiste, qui consiste à fixer la durée des vacances par paliers (classes d'âge) et à la déterminer, si l'on entend dépasser les minimums légaux, par voie d'ententes professionnelles.

Enfin, il convient de relever que le Grand Conseil neuchâtelois a voté une loi accordant, **déjà pour 1960, deux semaines de vacances payées à tous les salariés âgés de 20 à 34 ans, deux semaines et demies à ceux âgés de 35 à 44 ans et trois semaines aux salariés âgés de 45 ans et plus, ainsi qu'aux apprentis de moins de 20 ans. Ces dispositions vont au delà de toutes les réglementations conventionnelles neuchâteloises.**

C'est pourquoi le Grand Conseil avait décidé de soumettre l'initiative au peuple neuchâtelois avec recommandation de la rejeter. Cette recommandation fut suivie.

C'est aussi une preuve de plus que les conditions de travail ne doivent pas être laissées à la merci des partis politiques, avec la surenchère démocratique que l'on constate à chaque occasion. Les chefs syndicalistes l'ont compris et n'ont pas hésité à mettre en garde leurs adhérents contre l'initiative démocratique tout en soulignant que la préférence doit être donnée, pour la réglementation des conditions de travail, aux conventions collectives.

Subventions fédérales: 600 millions en 1960

Le budget 1960 de la Confédération fait déjà l'objet d'un « épiluchage » en règle, si on nous permet cette expression; la commission du Conseil des Etats a demandé au Conseil fédéral un rapport

complémentaire pour tendre à un équilibre des recettes et des dépenses, et éviter ainsi un fâcheux déficit surtout à une époque économique qui s'annonce encore sous des auspices très favorables.

Si les dépenses militaires représenteront environ 40% du budget, les subventions, pour leur part, atteindront presque le quart des dépenses de la Confédération. Le Conseil fédéral les évalue à 596 millions (1958: 613 millions). Mais il y a les inévitables dépassements en cours d'année et les crédits supplémentaires ne manqueront pas. En outre, le budget ne comprend pas les parts des cantons au produit des droits d'entrée sur les carburants, puisque les Chambres doivent encore approuver la clé de répartition. Ainsi, sans se tromper, on peut avancer un chiffre de 700 millions au chapitre des subventions pour 1960.

Dans ce total — provisoire — la part de l'industrie, des métiers et du commerce est insignifiante (7 millions) pour six millions en 1951; il s'agit principalement, du versement à l'Office suisse d'expansion commerciale, de la prestation à l'Office national suisse du tourisme qui passera à 3,8 millions et de la garantie des risques à l'exportation qui atteindra 900 000 francs.

L'agriculture absorbera le 48,4% de l'ensemble des crédits, soit 206 millions, plus l'approvisionnement en blé (83 millions); les mesures en faveur de l'écoulement du beurre et des produits laitiers absorberont 102 millions. Les subventions pour la politique sociale atteindront 125 millions, celles pour les transports 66 millions, les routes 22 millions et les buts culturels 59 millions. En matière de politique sociale, la dépense supplémentaire de 21 millions s'étend à l'assurance-maladie, à l'assurance-chômage et à l'aide aux Suisses de l'étranger. Les subventions pour les accidents non professionnels augmenteront de 12 millions, en vertu de nouvelles dispositions.

En ce qui concerne les objectifs culturels (recherches scientifiques en particulier), les subven-

Un grand ami de la Suisse prend sa retraite

Il s'agit de M. H. H. Robinson, directeur général adjoint de Thos. Cook & Son qui quitte ses fonctions au début du mois de mars.

M. Robinson a passé toute son existence dans les services de cette grande agence, dont il a successivement gravi tous les échelons. Il était plus particulièrement chargé, ces dernières années, des relations extérieures et de nombreuses et délicates négociations lui ont été confiées.

M. Robinson est membre du Comité de l'Association des agences de voyages de Grande-Bretagne et président de l'« Institute of travel agents ».

Il est très souvent venu en Suisse et a pris part à de nombreuses assemblées générales de la SSH.

A l'heure de sa retraite, nous lui adressons nos sentiments de vive gratitude pour tout ce qu'il a fait pour promouvoir le tourisme vers notre pays et nos vifs regrets de le voir quitter le poste important qu'il occupe.

Nous lui disons nos vœux très cordiaux. A.

tions sont indispensables pour l'énergie atomique et la formation professionnelle. Les dépenses inhérentes aux projets de futurs réacteurs ne sont pas comprises dans le budget, car il n'y a pas encore de bases légales. Mais là aussi il s'agit d'engagements financiers importants de la Confédération, sans lesquels ces projets seraient irréalisables.

Le budget établi dans le cadre de la réforme des finances fixait à 570 millions le « plafond » annuel des subventions. On ne pourra s'y tenir, c'est exclu. En revanche, on ne pourra freiner le mouvement ascendant qu'aux prix d'une sélection des subventions, en donnant la priorité à celles qui sont fondées sur la constitution ou les lois.

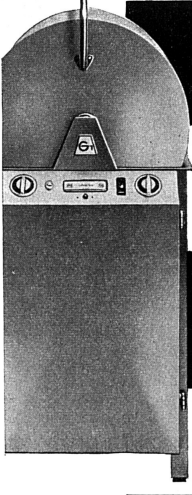
Golf — als neuer Sport im Berner Oberland

Der Kurort Gstaad hat vor kurzem beschlossen, einen Golfplatz von 9 Löchern zu erstellen; die Bauarbeiten sind bereits im Gange. In Interlaken stehen die Verhandlungen für eine grosse, internationale Anlage mit 18 Löchern, die sich von Neuhaus am Thunersee durch eine liebliche Gegend bis zur Ruine Weissenau erstrecken wird, vor dem Abschluss. Projekte für weitere Golfplätze, ein solcher zwischen Lauterbrunnen-Stechelberg und in der Gegend von Brienz werden in Fremdenverkehrskreisen erwogen.

Damit hält ein neuer Sport im Berner Oberland Einzug, ein Sport, der im Laufe der letzten 30 Jahre raketenhaften Aufschwung und ungeahnte Verbreitung gefunden hat. Zählte man anfangs unseres gelobten Jahrhunderts die Golfspieler noch nach Dutzenden, so erstaunen die heutigen Zahlen um so

mehr: England, wo dieser älteste europäische Sport herkommt, hat über 3000 Golfklubs. Es hat 1600 Golfplätze, einige davon nahe am Meer wundervoll angelegt und sehr berühmt. — Amerika, das das Golfspiel in weitem Masse als « seinen » Sport erkoren hat, zählt nicht weniger als 8 Millionen Begeisterte, inklusive Präsident Eisenhower und Barbara Wagner, die Eiskönigin im Paarlaufen an den


HOLLAND EDEN HOTEL
RHEINFELDEN
und seine heilenden Bäder offen ab 3. April


G1
G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwäsche- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung! Sparsamste automatische Weschmitteldosterung! Glanzrocknung!

GEHRIG
F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/LU
Telefon 041/89 14 03

Nach Weingenuß, schweren Speisen

stellen sich oft lästige Übel wie Sodbrennen, Magendrücken, Blähungen und Krämpfe ein. Dem können Sie wirksam begegnen mit ULLUS-Kapseln. Schnell weicht das Vollgefühl und die Magenerven beruhigen sich. Bewährte Arzneistoffe sorgen für eine rasche Wiederherstellung der normalen Magen-Darm-Funktion. In Apoth., Drog. zu 2.90 u. 8.50. MEDINCA ZUG.

MIX- und BAR-Lehrkurs
Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 26 87 68

Reklame-Verkauf!
360 m Tisch-Molton
Doppelmolton, écreu, 90 cm breit, Coupons zu ca. 30 m, per Meter **Fr. 4.70**
Telefon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

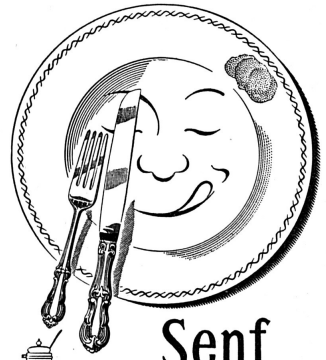
Für Ihr Restaurant
Kleine, gediegene Form und leiser Gang
Einfache, rasche Bedienung
Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten
Modelle ab Fr. 880.—

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

Colman's

Senf
krönt die Mahlzeit
Revue - Inserate haben Erfolg!

Unabhängiger von der Küche . . .
mit der Melitta-Warmhaltekanne. Hält dünn- und dickflüssige Getränke, wie Kaffee, Tee, Milch, Bouillon, Suppe etc. servierheiß. Zwei Modelle, beide auch mit Kaffee-Filteraufsatz lieferbar.


Prospekte durch
MELITTA AG, ZÜRICH 9/48, TELEFON 051/54 88 54

Olympischen Spielen! Der Umsatz in Golfartikeln ist in Amerika zwölfmal so gross wie dervon Tennis-ausrüstungen.

In Deutschland liegen 7000 Personen auf 45 Plätzen diesem Sport ob, unsere Schweiz hat bis jetzt 25 Plätze in Betrieb. Sie erfreuen sich reger Bespielung.

Nach der Meinung der Fachkreise im Fremdenverkehr gibt es kein besseres Mittel zur fühlbaren Verlängerung unserer Sommersaison als die Erstellung eines guten Golfplatzes. Golfspieler reisen viel – von einem schönen Golfplatz zum andern –, denn es sind im allgemeinen weder sehr arme noch ganz junge Leute, sie verfügen über Zeit und Geldmittel. Und es ist eines der reizvollsten Dinge, einen neuen Golfplatz, jeder in seiner Anlage, seinen Naturschönheiten und seinem Charakter verschiedene, kennen zu lernen. Zudem trifft man auf neue Gesichter, neue Partner, alle mit der gleichen Begeisterung für Golf, ein Sport, den man beinahe bei jedem Wetter ausüben kann. Golf ist gewiss nicht der einzige Gesellschaftssport, der Betätigung und Entspannung in der Natur offeriert, aber er vereinigt am vollkommensten das Vergnügen, in netter Gesellschaft zu sein und einen körperlichen Wettkampf auszutragen. Golf ist neben Curling auch der einzige «aktive Sport», der zur vollen Befriedigung gespielt werden kann, wenn die erste Jugend, Muskelkraft, Wendigkeit und andere athle-

tische Tugenden sich verloren haben. Man kann Golf ein Leben lang spielen und sich im Alter immer noch verbessern.

Golf ist aber weit davon entfernt, dem Schlagwort eines «Spiels für reiche, ältere Herren» rechtzugeben. Vom Zuschauer gesehen mag es kinderleicht scheinen, und doch ist es ziemlich schwer und erfordert viel Übung und eine angelernte Technik, den kleinen, elastischen Ball mit einem der eisernen oder hölzernen Schläger (je nach Bodenbeschaffenheit) vom Abschlagplatz über die künstlichen oder natürlichen Hindernisse in sein «hole» oder Loch, auf dem sehr gepflegten «Green» zu bringen. Und dies in möglichst wenig Schlägen. Golf ist ausserordentlich abwechslungsreich, es bestehen (ähnlich wie beim Jassen) ungezählte Abarten der Wettkämpfe. Jeder Wettkampf und jedes Spiel bedingt aber einen gesunden Marsch oder Spaziergang von einigen Kilometern (ca. 3 Stunden), denn ein grosser Golfplatz erstreckt sich über ca. 50-55 Hektaren gepflegtes Grasland. Eine Runde Golf zu zweit oder dritt heisst aber auch, sich zwischen den Schlägen angeregt und gut zu unterhalten. Manche Differenz von weltpolitischer Bedeutung ist hier schon beigelegt, manch gutes Geschäft angebahnt worden.

Man ist allgemein der Ansicht, dass das Berner Oberland mit seinen vornehmlich internationalen Gästen durch die Erstellung von erstklassigen Golfplätzen einem Bedürfnis entgegenkommt. Ih

Probleme des österreichischen Fremdenverkehrs

Wien (UCP). Am Ende des Fremdenverkehrsjahres 1959 kann mit Befriedigung und Stolz auf die Ergebnisse zurückgegriffen werden. Es war ein neues Rekordjahr für den österreichischen Fremdenverkehr, das mit 39,4 Mio Übernachtungen abschloss. 60 % davon, nämlich 23,7 Mio, waren Ausländer-nachtungen. Damit steht Österreich unbestritten an dritter Stelle im europäischen Fremdenverkehr nach Frankreich und Italien.

Die Einnahmen aus dem aktiven Fremdenverkehr Österreichs betrugen mehr als 5,2 Milliarden Schilling, die Ausgaben für den passiven Fremdenverkehr etwas über 1 Milliarde, so dass ein Nettobetrag aus dem Geschäft organisierter Gastfreundschaft in der Höhe von 4,158 Milliarden Schilling verbleibt. In der gleichen Zeit betrug das Defizit zwischen der Warenausfuhr und dem Import 4,137 Milliarden, so dass der Fremdenverkehr für die österreichische Zahlungsbilanz noch ein Plus von 21 Mio Schilling aufbrachte. (Anmerkung der Red.: Unsere Leser dürfen vielleicht daran erinnert werden, dass, wenn auch die Schweiz mit 27 Mio Übernachtungen beträchtlich hinter Österreich mit seinen 39,4 Mio Übernachtungen zurücksteht, sie andererseits im aktiven Fremdenverkehr 1958 1285 Mio Fr. – für 1959 dürfte die erreichte Summe noch beträchtlich höher sein – Deviseneinnahmen verzeichnete, während Österreich roh in Franken ausgedrückt, nur einen Devisenertrag von rund 860 Mio erzielte. Somit ist die durchschnittliche Deviseneinnahme in der Schweiz beträchtlich höher als in Österreich, was wohl darauf schliessen lässt, dass in den Übernachtungsziffern unseres östlichen Nachbarlandes die sozialtouristische Komponente überwiegt, wie überhaupt die Logiernächtezahlen der beiden Länder, weil offenbar unterschiedlich berechnet, nicht ohne weiteres miteinander vergleichbar sind.)

Diesen Ziffern liegen die Nachweise der Österreichischen Nationalbank zugrunde, d. h. es sind reine Fremdwährungen, die im Zuge des Reiseverkehrs in Österreich gegen Schilling eingetauscht wurden; nicht erfasst sind jene Schillingbeträge, die von fremden Besuchern bereits nach Österreich mitgebracht wurden.

Während somit der Ausländerfremdenverkehr in Österreich im abgelaufenen Jahr um 12,5 % zugenommen hat, sind die Deviseneinnahmen aus dem Reiseverkehr um 21 % angestiegen. Es ist nur gerecht und verständlich, dass auch der Devisenbedarf der österreichischen Auslandsreisenden sich erhöht hat, und zwar um rund 23 %. Der Fremdenverkehr soll in einer Atmosphäre der Freizügigkeit und in der Gegenseitigkeit existieren und sich entwickeln können.

Trotzdem dürfen wir uns eines nicht verhehlen, nämlich: dass die Situation im Fremdenverkehr, was das Angebot betrifft, von Jahr zu Jahr wettbewerbsintensiver wird.

Das bedingt, dass in den Werbemaassnahmen mit den Bemühungen anderer Länder Schritt gehalten werden muss, dass eine Werbestrategie zu entwickeln ist, die den budgetmässig viel kräftigeren Ländern standhalten kann.

Die Bemühungen haben im vergangenen Jahr einen wertvollen Helfer im In- und Ausland gefunden, nämlich die Presse. Seit Jahren wurde vom Standpunkt der Fremdenverkehrswerbung eine offene Aussprache mit der Presse gepflegt und in vielen Fragen durch die Gemeinschaft Besse-rungen erzielt, die sich zum Wohle des österreichischen Fremdenverkehrs ausgewirkt haben.

Eine kleine Zusammensetzung von Ziffern über den österreichischen Fremdenverkehr enthält gewissermassen eine Analyse der Nöchtigungs- und Devisenziffern nach Herkunftsländern der Besucher. Dieses Ziffermaterial wird durch Markteinblicke und Massnahmen der Marktforschung untermauert. In Wien wird alljährlich durch die Fremdenverkehrsstelle der Stadt Wien eine Meinungserkundung durchgeführt, in der ausgebildete und sprachkundige Interviewer des Fremdenverkehrsinstitutes der Hochschule für Welthandel einen repräsentativen Querschnitt von ausländischen Besuchern befragen. Diese Antworten geben einen interessanten Einblick in die Beurteilung und in die Vorstellung, die der Fremde von seinem Urlaubsaufenthalt hat; sie lassen erkennen, welche Einflüsse ihn bewegen, dahin oder dorthin zu reisen, welche Verkehrsmittel er bevorzugt, und durch wen er sich beraten lässt und welche Gedanken und Empfindungen ihn im Urlaubsland bewegen.

Solche Feststellungen sind ausserordentlich wichtig für die zu treffenden Werbemaassnahmen, ihre Art und Durchführung. Es ist nicht leicht für ein Land zu werden, das die Vielfalt Österreichs hat, weil es darum geht, beim Umwerben sein spezielles Interesse zu erwecken. Ein in sich geschlossenes Gebiet oder ein Ort hat es viel leichter, weil seine Gegebenheiten gewissermassen organisch zusammengefügt sind und damit einen eindeutigen Charakter tragen.

Nun baut sich die Fremdenverkehrswerbung auf von der Landeswerbung über die Gebietswerbung zur Werbung des Ortes und schliesslich der einzelnen Fremdenverkehrsbetriebe. Es wäre wünschenswert, hier eine Einheitlichkeit der Werbewirkung zu erzielen. In diesem Bestreben ist Österreich bereits sehr weit gelangt, aber immer noch bleibt so mancher Wunsch offen. Dazu kommt ein weiterer Umstand, nämlich die Verschiedenheit der Reisebedürfnisse und Reisegewohnheiten. Die Fremdenverkehrswerbung wendet sich im allgemeinen an eine anonyme Nachfrage. Unabhängige Folge davon ist, dass ein nicht unbeachtlicher Teil der Werbeanstrengungen erfolglos verläuft.

Es wurde deshalb versucht, neue Wege der Werbung einzuschlagen: Die Streuwerbung wurde durch eine individuelle und gezielte Werbung ergänzt. Dem Prospekt, der bisher überwiegend auf Stimmungsbilder abgestimmt war, wurde mehr und mehr informativer Charakter gegeben. Es wurden die sich stets wandelnden Richtungsströmungen der Bedürfnisse, wie Stille, Sommeraufenthalt, Ferien, Standort, Städtetourismus beobachtet, und mit grosser Befriedigung konnte festgestellt werden, dass das geprägte Wort von den Oasen der Stille zu einem Werbeslogan fast aller Länder geworden ist.

Trotzdem bleibt noch ein weites Feld für spezielle Aufgaben offen, die ohne die entsprechenden finanziellen Mittel nicht gelöst werden können.

Den verantwortlichen Leiter der österreichischen Fremdenverkehrswerbung erfüllt seit geraumer Zeit ein wahrer Sorgenkomplex: Das Budget der österreichischen Fremdenverkehrswerbung ist, nach internationalen Massstäben sowie an dem Leistungserfolg gemessen, ein Minimalbudget. Seit 5 Jahren steht der gleiche Betrag von 19,2 Mio Schilling zur Verfügung. Mit diesem Betrag werden 16 hauptamtliche Zweigstellen und 25 ehrenamtliche Ausstellen in Europa und Übersee unterhalten, für deren Aufwände unter äusserster Beschränkung rund 50 % des Gesamtbudgets, nämlich 9,5 Mio Schilling, bereitgestellt.

Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, dass in den fünf Jahren in allen Ländern der Welt Kaufkraftänderungen eingetreten sind, die sich in graduellen Steigerungen der Kosten für alle Leistungen und Produkte äussern.

Im gleichen Mass sinkt daher die Bereitstellung finanzieller Mittel für die österreichische Fremdenverkehrswerbung, und es muss mit allem Nachdruck und allem Ernst darauf hingewiesen werden, dass die Erhaltung und Funktion des Werbeapparates im bisherigen Ausmass nur möglich ist, wenn der österreichischen Fremdenverkehrswerbung mehr Mittel als bisher bereitgestellt werden.

Die Tagung der europäischen Zweigstellenleiter der österreichischen Fremdenverkehrswerbung wurde dazu benützt, um sie als den «verlängerten Arm der österreichischen Fremdenverkehrswerbung» der Presse vorzustellen und gleichzeitig die Möglichkeit zu geben, über die Funktion der Ausstellen der österreichischen Fremdenverkehrswerbung zu sprechen.

Die Probleme des Fremdenverkehrs und der Fremdenverkehrswerbung reissen nicht ab, und es würde einen ansehnlichen Katalog ergeben, wenn alle diese Probleme aufgezählt und erörtert würden. Am meisten interessieren wohl die Zukunftsaussichten, und es darf festgestellt werden, dass die Aussichten für 1960 nach dem Urteil von 273 Wissenschaftlern, die aus den Kreisen der Unternehmungen, der Universitäten und der Regierungen stammen, als günstig angesehen werden. Fast auf allen Gebieten der Produktion und des Handels werden, weltweit gesehen, Zunahmen erwartet, wenigstens nicht mehr in den bisherigen Ausmassen. Besorgnisse werden nur ausgedrückt hinsichtlich einer gewissen Übermässigkeit der Geldausgaben und damit einer Fortsetzung der inflationsären Bewegung, wobei auch der Fremdenverkehr eine Rolle spielt, die in den Kreisen der National-

Grandiose inauguration de l'Hôtel G. B. à Athènes

C'est le propre des très grands de ce monde et de certaines vedettes de 1er plan d'avoir le privilège d'être universellement connus par le simple énoncé des initiales de leur nom. Cette règle vaut pour les très grands hôtels aussi, puisque c'est le cas de l'Hôtel Grande-Bretagne à Athènes cher à M. Théodore Pétracopoulos, cet hôtelier de réputation internationale qui compte également de très nombreux amis en Suisse.

L'Hôtel Grande-Bretagne à Athènes vient d'achever une importante étape de rénovation et il n'y a pas longtemps que quelque 2000 personnalités éminentes de la société athénienne ont afflué dans les locaux de l'Hôtel pour admirer la gigantesque et majestueuse entrée (voir notre photo), les nouveaux locaux de réception, les chambres, studios et suites dotés des installations les plus modernes et aménagés avec un goût très sûr par les soins de la famille Pétracopoulos.

Cette rénovation et les agrandissements qui ont été exécutés parallèlement couronnent quelque 40 ans de parfaite hospitalité dans le style de la vieille tradition d'accueil qui est une des caractéristiques de la capitale grecque. C'est ainsi que l'Hôtel G. B. s'est fait connaître comme un établissement modèle dans le monde entier.

S'il fallait encore donner une preuve du rôle éminent joué par la famille Pétracopoulos dans l'économie athénienne, nous la verrions dans le fait que la famille royale de Grèce fut une des premières à participer aux cérémonies inauguratives. Leurs majestés, le roi Paul et la reine Frédérique, accompagnées du prince héritier, des princesses Sophie et Irène et des membres de la cour, honoreront l'Hôtel G. B. et la famille Pétracopoulos de leur présence à un dîner qui réunit 32 personnes, et qui fut véritablement royal.

Voici le menu qui fut servi à cette occasion :



Leurs Majestés visitant la nouvelle aile de l'Hôtel Grande-Bretagne, escortées de Mr Théodore Pétracopoulos.

Le saumon fumé
Le consommé royal
Les délices de volaille à la Toulouse
Les asperges d'Argenteuil à la Momay
Le soufflé Grande-Bretagne
Les oranges Lamps
Café

VINS :
Roppa Corfou 1958
Château Mouton Rothschild 1952
Champagne
Veuve Clicquot Brut 1953



Appartement comprenant une chambre à coucher et salon



L'entrée et le hall surprennent par leurs vastes dimensions

Comme illustration sympathique de ce que nous venons de dire plus haut, rappelons aussi que M. Théodore Pétracopoulos – « Papa Petra » – comme l'appellent tous ses amis hôteliers dans le monde – était assis à la gauche de la reine, tandis que Madame Helene P. Pétracopoulos avait le privilège d'être assise à la gauche du roi.

C'était la conséquence d'une autre heureuse mutation qui a eu lieu dans la direction de la S.A. « Lampsa Hotels », nous voulons parler de la nomination de

M. Périclès Pétracopoulos au poste de directeur général, juste récompense de la débordante activité et des écrasantes responsabilités qu'il a assumées depuis quelques années.

Deux réceptions officielles suivirent ce dîner royal : l'une pour le gouvernement et le corps diplomatique et l'autre pour la société athénienne, manifestations qui occuperont la première place dans la chronique mondaine de la presse athénienne.

économie als «importierte Inflation» bezeichnet wird.

Diese Aussichten lassen sich aber zusammenfassend als gute Aussichten für 1960 ansehen. Eine erhöhte Ausgabefreudigkeit bewirkt verstärktes Reisen; dieser verstärkten Nachfrage muss Österreich unter allen Umständen sein Angebot durch eine ausreichende und wirksame Fremdenverkehrswerbung darbieten.

Dr. P. Bernecker

Chronique genevoise

Le président du Pérou à l'Hôtel des Bergues

Accompagné de sa femme, de sa fille et d'une suite composée de sept autres personnes, dont le ministre des Affaires étrangères, M. Manuel Prado, président de la République du Pérou, est arrivé à l'aéroport de Genève-Cointrin, dimanche dernier.

Un cortège de voitures a immédiatement conduit le président de la République du Pérou, qui vient en visite officielle en notre pays, à l'Hôtel des Bergues, où il est descendu avec sa suite, pour y passer la nuit, accueilli, dans le hall, par M. Henri Verdino, directeur de l'établissement. M. Manuel Prado connaît fort bien Genève, où il a eu l'occasion de séjourner à plusieurs reprises déjà, à titre privé.

Le lendemain, dans la matinée, le chef d'Etat péruvien et sa suite ont quitté l'Hôtel des Bergues, pour se rendre à Berne, par le rail. Après un séjour de quarante-huit heures dans la Ville fédérale, en qualité d'hôte officiel de la Confédération helvétique, avec visite de la cathédrale de Saint-Nicolas, à Fribourg, et déjeuner à Morat, M. Manuel Prado est revenu à Genève, mercredi à midi, pour être l'hôte, à déjeuner, du Conseil d'Etat et du Conseil administratif de la Ville de Genève, au

château de la Grange. Le repas avait été préparé, et servi, par le personnel de l'Hôtel des Bergues. M. Manuel Prado a été le soir l'hôte à dîner de Madame David Morse et du directeur général du Bureau international du travail, qui ont offert, en son honneur, un banquet de 180 couverts, servi en la salle des fêtes de l'Hôtel des Bergues.

Le chef d'Etat péruvien et sa suite ont gagné, jeudi matin, l'aéroport de Genève-Cointrin, où un avion les a transportés à Bonn, où ils seront les hôtes par les autorités de la République fédérale allemande, avant de l'être, quelques jours plus tard, en Hollande, par la reine Juliana et le prince Bernhard.

Un gala gastronomique en l'honneur de la Savoie

Le gala gastronomique, organisé chaque année par le Cercle français de Genève, est l'un des événements de la saison genevoise. Il vient d'avoir lieu, en la salle des fêtes de l'Hôtel des Bergues.

Quelque trois cents convives se sont retrouvés, joyeusement, autour des tables qui avaient été délicatement fleuries par les soins de la Ville de Nice.



Auch im:

Hotel Alexander a. See, Thalwil

KREIS. HEPP AG ST. GALLEN 14 Tel. 071 22 88 37

Ce gala gastronomique, qui avait été placé sous le signe de la croix de Savoie — province dont on fête cette année le centième anniversaire de son rattachement à la France — était également une manifestation d'élégance. Une fois de plus, M. Henri Verdino, directeur de l'Hôtel des Bergues, sut lui conférer cette note qui conduit inmanquablement au succès. Car c'en fut un, de succès, que ce gala savoyard.

Sous la direction du chef Emile Perrin, la brigade de l'établissement avait préparé le menu que voici : Médaille de chevreuil au foie gras, avec céleri aux noix — Truite à la Rousselle, aux queues d'écrevisse — Cabri à la persillade, avec gratin savoyard — Fromages (de Savoie) — Parfait glacé des ducs (de Savoie) — Gâteau de Savoie — Café crème. Les vins suivants furent servis au cours de ce dîner : un Savoie (de la région de Chambéry), un Vinzel château et un Côte de Beaune-Village.

Le repas fut agrémenté de danses folkloriques du groupe costumé «Sabaudia», de Thonon-les-Bains, et suivi de l'intronisation, selon le rite, d'un certain nombre de nouveaux compagnons du «Sarto», confrérie vineuse de Savoie qui, bien que constituée il y a quatre ans seulement, compte déjà près de sept cents membres. Un bal, très animé, a permis à ce gala, donné en l'honneur de la Savoie, de se poursuivre jusqu'aux premières lueurs de l'aube. V.

Les Intérêts de Genève ont reçu le «Sarto»

A l'occasion de la venue à Genève de la Compagnie du Sarto, confrérie vineuse de Savoie, qui a participé au succès du Gala gastronomique organisé en l'honneur de la Savoie, par le Cercle français de Genève, à l'Hôtel des Bergues, l'Association des Intérêts de Genève a offert, en ses locaux de la place des Bergues, une réception aux dignitaires du Suprême conseil de cette compagnie.

M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, a prononcé quelques paroles de bienvenue et M. Luguet, grand-dignitaire de la Compagnie du Sarto, remercia au nom des participants, pour l'accueil qui leur avait été réservé. V.

Le Salon international de l'automobile ouvre ses portes la semaine prochaine

C'est la semaine prochaine déjà, soit jeudi après-midi 10 mars, que le 30e Salon international de l'automobile ouvre ses portes à Genève, au Palais des Expositions. Cette manifestation, qui groupera l'élite de la production mondiale, n'aura jamais été aussi vaste et aussi importante.

En effet, elle ne groupera pas moins de 996 exposants (représentant 17 pays), qui occuperont une surface de 32 248 mètres carrés. Ce sont là des records qui, jusqu'ici, n'avaient jamais été atteints. Le caractère international de cette présentation géante sera encore plus marqué que les précédents, puisque les modèles et les accessoires exposés proviendront de 19 pays.

Ce sont les voitures de tourisme avec quelque 80 marques, qui occuperont le plus de place. Elles seront suivies des poids lourds, avec véhicules utilitaires et machines de chantier (111 marques), puis des motos, scooters, vélomoteurs, triporteurs et cycles. Exposeront encore, à côté des 600 fabricants d'accessoires, 50 fabricants de caravanes et de matériel de camping, ainsi que 12 carrossiers, ces spécialistes de l'élégance.

Pour la première fois à Genève, l'industrie soviétique sera présente, tant dans la catégorie des voitures de tourisme que dans celle des poids lourds, où elle exposera des autocars et des camions. Cette participation constituera un attrait supplémentaire, ne serait-ce déjà qu'à titre de curiosité.

On constate aussi l'importance considérable de la participation de l'industrie de l'Allemagne fédérale qui, à elle seule, représente le quart de l'ensemble des exposants.

Les aménagements se poursuivent très activement, afin que tout soit prêt pour l'ouverture de ce 30e Salon par M. Max Petitpierre, président de la Confédération, entouré des représentants diplomatiques de tous les pays exposants. La nouvelle halle, que l'on édifie sur le terrain des anciennes casernes de Plainpalais, est en voie d'achèvement.

Dans leurs serres, les jardiniers «poussent», pour qu'elles soient parfaitement à point, les milliers de plantes fleuries qui garniront la plupart des stands.

Car cette grande manifestation printanière n'est pas seulement un Salon de la technique, mais aussi celui de l'élégance. Les organisateurs et les exposants n'oublient pas que de nombreuses femmes accompagneront leurs maris dans la visite du palais des expositions et de ses annexes et que les dames sont particulièrement sensibles à la décoration.

Encore un chiffre pour terminer : la visite complète de ce 30e Salon exige près de 5 kilomètres. A parcourir à pied. V.

Les Genevoises auront-elles le droit de vote ?

Un important scrutin se déroule à Genève samedi 5 et dimanche 6 courant. En effet, le corps électoral genevois est convoqué aux urnes pour dire s'il entend, ou non, accorder les droits de vote et d'éligibilité aux femmes, tant sur le plan cantonal que communal. Si les électeurs (exclusivement masculins pour le moment) se prononcent favorablement, les Genevoises, après leurs sœurs des cantons de Vaud et de Neuchâtel, seront les troisième à avoir obtenu, en notre pays, l'égalité politique. Mais, la lutte promet d'être serrée.

La question n'est cependant pas nouvelle pour les électeurs genevois. En effet, c'est la sixième fois, en vingt-neuf ans, que ceux-ci sont consultés.

Nouvelles de l'étranger

Que veut dire «COTAL» ?

C'est l'Association des agences de voyages de l'Amérique latine et ces lettres signifient simplement «Confederacion de Organizaciones turisticas de la America latina».

Elle a seulement été fondée en 1953 et tiendra son prochain Congrès à la Havane. Elle a pour but de développer les voyages dans le Continent sud-américain et en Amérique centrale, d'échanger des expériences et de promouvoir le tourisme dans ce secteur du monde.

Et que veut dire «PATA» ?

Il s'agit de la «Pacific Aera Travel Association» qui a convoqué, le 20 février, sa 9e conférence annuelle à Christchurch, en Nouvelle Zélande.

Les représentants de 17 nations ont annoncé leur participation, qui auront pu enregistrer avec plaisir que l'an dernier 900 000 touristes ont rendu visite à diverses stations de séjour et villes du Pacifique, dont près de la moitié en provenance des Etats-Unis.

La conférence de 1960 a pour but de provoquer une campagne de publicité en vue d'attirer davantage de touristes ; elle s'efforcera aussi de faire améliorer les communications et de diminuer les formalités frontalières.

à ce sujet. Depuis 1921, année du premier scrutin, l'idée du suffrage féminin n'a cessé de progresser, lentement mais sûrement. Ce n'est pourtant que l'an passé, lors de la consultation sur le plan fédéral, qu'une majorité acceptante s'est manifestée assez nettement, puisque les urnes livrèrent 5913 votes affirmatifs de plus que négatifs. C'est du reste le canton de Genève qui avait fourni la plus forte majorité acceptante, les deux autres cantons affirmatifs ayant été ceux de Vaud et de Neuchâtel, le reste du pays s'étant prononcé négativement.

En l'espace de treize mois, les Genevois ont-ils modifié leur manière de voir en cette matière ? Il est permis d'en douter. Toutefois, il suffirait d'un déplacement de trois mille voix, par rapport au scrutin des 30 janvier et 1er février 1959, pour faire échouer le projet. 45,32 % du corps électoral s'était alors dérangé pour exprimer son opinion. Retrouvera-t-on ce pourcentage samedi et dimanche prochains ?

On le souhaite, sans toutefois trop oser y croire car, il y a cinq semaines, appelé à se prononcer sur certaines modifications de la Constitution cantonale, notamment l'incompatibilité de la fonction de conseiller d'Etat avec un mandat de membre d'un conseil d'administration de société anonyme, 11,1 % seulement des électeurs s'étaient donné la peine d'aller voter. Cette fois-ci, il est vrai que l'enjeu est plus important et que la propagande électorale a été plus active, sans toutefois être comparable à celle que l'on déploie lors des élections municipales, cantonales ou fédérales.

Il convient néanmoins de se rappeler que les femmes jouent un rôle important dans la vie économique genevoise, et que l'hôtellerie, comme aussi la restauration, sont des secteurs où l'on aurait vraiment de la peine à se passer d'elles. La chose publique — celle des publics des Romains — ne mérite-t-elle pas d'être le fait de tous, tant des hommes que des femmes, et non de quelques-uns seulement, ceux qui daignent bien vouloir se déranter ? V.

Des millions d'Américains ... en plus

L'Association qui, sous le titre d'«European Travel Commission» organise aux Etats-Unis une propagande en faveur de l'Europe, a fait procéder à une étude sur les perspectives et les possibilités offertes par le tourisme en provenance des Etats-Unis.

Cette étude a fait constater qu'il y a, dans ce pays, 12 millions d'habitants qui pourraient encore s'intéresser à un voyage en Europe. Leur «indifférence» provient d'une connaissance insuffisante de tout ce que l'Europe pourrait leur offrir, bien plus que d'une antipathie vis-à-vis du vieux continent ou de considérations financières.

Depuis la guerre, 5 millions de touristes sont venus des Etats-Unis ; mais, de ce nombre, 350 000 environ ont fait 3-4 fois le voyage.

Le rapport souligne que le marché européen n'est pas encore mis à la portée des masses. Il a été remis aux offices nationaux qui sont membres de la «European Travel Commission» et qui, sauront, sans doute en faire leur profit.

Pour fêter une centenaire

Le 11 février, une grande fête s'est déroulée à l'Hôtel Bonivard, à Montreux, pour célébrer le 100e

Aux jeux olympiques

Yvonne Rüegg et Roger Staub ont fait briller le nom de la Suisse et d'Arosa

Le nom d'Arosa vient de briller, d'un éclat tout particulier, aux récents Jeux olympiques d'hiver, à Squaw Valley, en Californie. C'est à deux skieurs de cette belle et sympathique station des Grisons que notre pays doit d'avoir remporté deux médailles d'or, l'une dans le slalom géant féminin, l'autre dans le slalom géant masculin. Il s'agit d'Yvonne Rüegg et de Roger Staub qui, tous deux, méritent d'être félicités pour leur magnifique performance. Grâce à eux, la Suisse figure deux fois dans le palmarès de ces grandes joutes mondiales.

Yvonne Rüegg, «brune aux yeux verts», comme l'ont dit les gazettes, est âgée de vingt-deux ans. Elle travaille actuellement comme secrétaire, à Coire. Elle n'en continue pas moins d'appartenir au Ski Club d'Arosa.

Le ski, elle le pratique depuis l'âge de cinq ans. Elle est venue à la compétition après avoir terminé ses études. L'an passé, elle avait conquis le titre de championne suisse de descente, à Engelberg. Elle ne fait d'ailleurs que suivre les traces de sa tante, Annie Rüegg, qui, il y a vingt-six ans, à Saint-Moritz, avait conquis le titre de championne du monde de descente.

Roger Staub est âgé de 24 ans. Le titre qu'il vient de remporter à Squaw Valley contribuera sans doute à accroître encore la réputation de son commerce. Lors des Jeux olympiques de Cortina d'Ampezzo, en Italie, il y a quatre ans, dans l'épreuve de descente, il avait inscrit son nom au quatrième rang du palmarès. Aux récents championnats suisses de Wildhaus, Roger Staub a défendu, avec succès, son titre de champion en slalom géant et au combiné des trois épreuves alpines.

En été, il pratique aussi le tennis et le ski nautique. Avant de regagner le vieux continent et Arosa, Roger Staub ira skier à Sun Valley et à Stowe, puis s'arrêtera à Hollywood, la Mecque du cinéma américain.

Par leurs victoires, Yvonne Rüegg et Roger Staub font une excellente propagande non seulement pour le ski suisse mais également pour notre pays tout entier, terre de tourisme par excellence. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés. Ils ont en tout cas bien mérité d'Arosa. V.

anniversaire de Madame Marian Pym, hôte de cet hôtel depuis plus de 28 ans.

Tour à tour, le préfet du District, M. A. Collet, le président du Conseil d'Etat du canton de Vaud, M. G. Despland, et le syndic de la commune apportèrent à l'heureuse jubilaire, des félicitations et des vœux.

Le gouvernement vaudois lui offrit un fauteuil, une grande tourte et 25 bouteilles de vin de Ville-neuve (celui que Mme Pym préfère et dont elle a coutume de boire un verre à chaque repas).

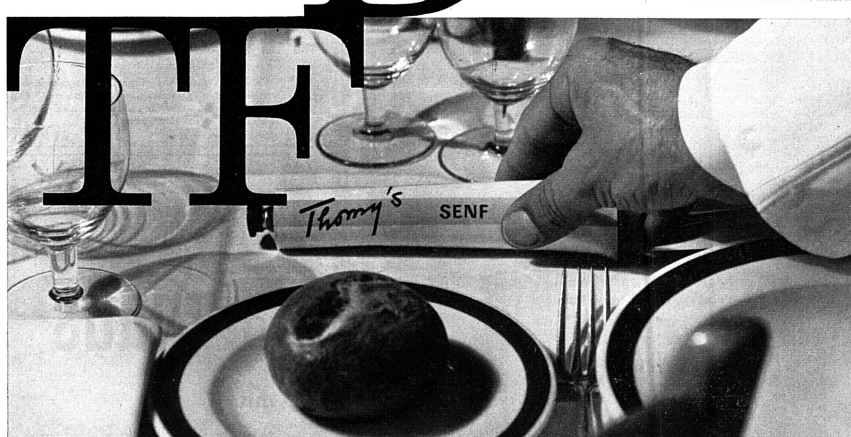
La commune de son côté lui fit don d'un plateau en argent dédié.

Le vice-consul de Grande-Bretagne, M. D. Mc N. Lookie remercia les autorités et apporta à son tour à Madame Pym les vœux de ses concitoyens, qui étaient venus nombreux pour l'entourer en ce jour de joie et de reconnaissance.

La manifestation officielle fut suivie d'une réception, au cours de laquelle Madame Pym ne fut pas la dernière à trinquer avec un verre de vin de Ville-neuve. A.

Haben Sie
noch einen
Wunsch ?

AMIT legt der Kellner die Tube Thomy-Senf auf den wohlbereiteten Tisch. Die Frage ist eigentlich keine Frage, sondern eine Höflichkeitsformel, denn mit der Tube Thomy-Senf ist dem Gast der letzte Wunsch erfüllt. Immer mehr Restaurateure machen die Erfahrung, dass Thomy-Senf in der Tube alle Ansprüche erfüllt, ausserst hygienisch und zudem so etwas wie ein Symbol für den gepflegten Tisch ist. Machen Sie einen Versuch - er lohnt sich, denn es handelt sich um ein Thomi + Franck-Produkt.



► **LUCUL** ◀
Bouillons und Suppen
für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Insrieren bringt Gewinn

Bei sofortiger Wegnahme
günstig zu verkaufen wenig
gebraucht

Wasserent- härungsapparat

(BASOLIT, Type B-40 spez.)
Neupreis Fr. 2890.-, Gesamt-
leistung 25 000 Liter bei einer
Wasserhärte von 30 fr. Maxi-
male stündliche Leistung 5 m³.
Pro Minute 83 Liter. Buch-
druckerei Seem-Winterthur,
Ernst Jäggi & Cie., Telefon
(052) 2 37 42.

Wo
RIVELLA ist,
da gibt es
viele Gäste -

wo viele
Gäste sind,
da gibt es
auch

RIVELLA

Nach geschütztem
Originalverfahren
mit Milchserum
hergestellt:
anders als alle
andern... als alle
andern!



RIVELLA AG., ROTHRIST

Depositare in der ganzen Schweiz

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Infolge der durch die Basler Faschnacht bedingten Einschränkungen der Arbeitszeit in der Druckerei wird die nächste Ausgabe unseres Blattes (Nr. 10) einen Tag später zum Versand kommen. Insertionschluss unverändert: Dienstag früh. Wir bitten unsere Abonnenten und Leser, hievon Kenntnis zu nehmen.

Redaktion und Administration
der Hotel-Revue

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Nous prions nos abonnés et lecteurs de prendre note que le prochain numéro de notre journal (No 10) paraîtra avec un jour de retard, car le temps dont dispose l'imprimerie sera très limité étant donné les fêtes du Carnaval de Bâle. Le dernier délai pour la réception des annonces demeure fixé au mardi matin.

Rédaction et Administration
de l'Hôtel-Revue

Auslandschronik

Frankreich renoviert seine Hotels

—UCP— Frankreich ist in Europa das Land mit den meisten Hotelzimmern — 500 000 sollen es sein. Doch weitaus die meisten davon verdienen die Bezeichnung «Hotel» nicht. Die ungewöhnliche Wohnraumnot in Frankreich zwingt viele Franzosen, ihr ganzes Leben in einem Hotelraum zu verbringen. Seit einem Jahr ist man jedoch in grossem Umfang daran, Hotels zu renovieren. Während in den zehn Nachkriegsjahren von 1948 bis 1957 kaum 100 000 von den 500 000 sogenannten Hotelzimmern neu tapeziert und modernisiert wurden, für deren Aufwand man knapp 60 Millionen Dollar ausgab, wurden allein 1958 für über 10 Millionen Dollar Renovierungsarbeiten geleistet; 1959 dürften die Ausgaben ungleich höher liegen. Besonders Wert legt man auf sanitäre Neuauflagen. Dreissig neue Hotels entstanden 1958, von denen die meisten die Bezeichnung «erstklassig» verdienen; denn trotz der hohen Hotelzimmerzahl herrscht in Frankreich noch immer Mangel an guten Hotels. Der erste Hotelneubau in Paris war das Hotel Royal Alma auf den Champs-Élysées mit fünfzig Fremdenzimmern. Paris ist immer noch das erstklassige Touristenzentrum Frankreichs; von den 43 Luxushotels dieses Landes befinden sich elf in der Hauptstadt. Die anderen Luxushotels stehen zum grössten Teil an der Riviera, die meisten in Cannes und Nizza. In der Sommersaison kostet dort ein Hotelzimmer über acht Dollar die Nacht. In der Herbstsaison, die durch verschiedene gesellschaftliche Ereignisse, wie die Internationale Segelregatta, die Amateur-Filmfestspiele und Autorennen aufrechterhalten wird, lebt es sich billiger. Fünf grosse Luftfahrtgesellschaften bringen ständig Gäste an die Riviera, und Cannes, Nizza und Monte Carlo werden immer beliebtere Ziele von Autobus- und Zugsreisen.

Italiener ziehen die Berge vor

Bis vor wenigen Jahren war es Tradition der bessergestellten Kreise von Mailand und Turin — einschliesslich derjenigen, die dazu gerechnet sein wollen — die Feiertage von Weihnachten bis zur «Befana» (Epiphania) in einem der vielen Luftkurorte der Riviera zu verbringen. Die Wintersportplätze in den Alpen überliess man den ausländischen Sportlern.

Hier ist nun seit einigen Jahren ein Wandel eingetreten, genauer gesagt seit der Wintersport-Olympiade von Cortina d'Ampezzo. Damals begann die gute Gesellschaft Italiens sich für den Wintersport zu interessieren. Heuer haben die Wintersportplätze in den Alpen erstmals die Luftkurorte an der Riviera überflügelt, und es ist anzunehmen, dass dieser Sieg von Dauer sein wird.

Dass die Riviera an Anziehungskraft verloren hat, ist in erster Linie dem Kraftfahrzeugverkehr zuzuschreiben, welcher Ausmass erreicht hat, auf die «via Aurelia» nicht eingerichtet ist. Der Verkehr auf der Rivierastrasse hat sich derart entwickelt, dass er für Kinder zu einer ständigen Lebensgefahr geworden ist. Daran scheint auch die neue Verkehrsordnung nichts zu ändern. Der Kraftfahrzeugverkehr ist in den Alpen wesentlich weniger gefährlich, vor allem, weil der Lastfahrzeugverkehr von geringer Bedeutung ist. Dadurch ist auch die Luft in den Alpen weit besser als an der Riviera. So kommt es, dass die Wintersportplätze in den Alpen an Bedeutung gewinnen, während man an der Riviera von einer Krise spricht, welche nicht zuletzt durch eine heftige Grundstückspekulation ausgelöst wurde.

Dortmunder Hotelfachschule in der Landesfachschau

Es sind wenige Monate her, dass die zweiundfünfzig Schüler und Schülerinnen der Dortmunder Fachschule für das Gaststätten- und Hotelgewerbe in ihr neues Schulgebäude im Romberg-Park einziehen konnten, da wird bekannt, dass die Schule auf der Landesfachschau für das Gaststätten- und Hotelgewerbe in Dortmund, die vom 6. bis 15. Mai stattfindet, mit einer besonderen Attraktion hervortreten will, von der man annimmt, dass sie internationale Beachtung finden wird. Es handelt sich dabei um eine Darstellung modernster und raffiniertester Kochkunst, die allen Besuchern der Gaststättenmesse sehr lebendig vor Augen geführt werden soll.

Die Dortmunder Hotelfachschule ist zweifellos eine der modernsten in Europa. Sie kostete dem Staat und der Gemeinde 1,6 Millionen Mark und soll in einigen Monaten mit einem grossen Lehrhotel und Lehrrestaurant verbunden werden, die weitere 2,7 Millionen Mark kosten werden. Die Restaurantterrasse kann 800 Gäste aufnehmen. Die grosse Lehrküche, die mit den modernsten technischen Einrichtungen versehen ist, besteht aus abgetrennten Abteilungen: der warmen Küche, Gemüse- und Kartoffelzubereitung, Fleisch- und Fischzubereitung, Patisserie, kalte Küche und Spülabteilung. Die Schule ist für 180 Schüler bestimmt, von denen 120 im Internat der Schule untergebracht werden können.

Die Aufgabe der Schule ist es, jungen Kellnern, Köchen, hotelkaufmännischen Gehilfen sowie Ho-

tel- und Gaststättengehilfen betriebswirtschaftliche und kaufmännische Grundkenntnisse beizubringen, sie in der Kochkunst und in den Kochgrundkenntnissen einzuführen, sie mit allen herkömmlichen Nahrungsmitteln und Getränken und deren jeweilige Servierart vertraut zu machen, ihnen zwei Fremdsprachen, nämlich Englisch und Französisch, zu lehren sowie Maschinenschreiben, Kurzschrift, Kenntnisse über internationalen Tourismus, Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Hotelführung und die internationalen Gebräuche der Repräsentation und des Empfangs. Jeder Tag im Internat beginnt um 6.45 Uhr mit Frühstück. Der Unterricht dauert von acht Uhr morgens bis fünf Uhr nachmittags. Nach einem Jahr legt der Schüler eine Prüfung ab und erhält bei erfolgreichem Abschluss ein Diplom. Nach zweijährigem Schulbesuch kann er das Diplom des staatlich geprüften Hotelkaufmannes erwerben. Aufgenommen wird in die Schule nur, wer eine abgeschlossene Lehre in einem Grundberuf des Gaststättengewerbes nachweisen kann.

Ostberliner Grosshotel soll bis Ende 1961 rohbaufertig sein

Nach den Plänen des Ostberliner Magistrats für den Neuaufbau des Berliner Stadtzentrums ist die Errichtung des Grosshotels «Berlin-Tourist» eines der wichtigsten Vorhaben. Es soll in der verlängerten Stalinallee (früher Frankfurter Allee) zwischen Strausbergerplatz und Alexanderplatz entstehen und 13 Stockwerke — mit einem Dachgarten — erhalten. Die Entwürfe sehen 400 Betten vor, die zu 75 % in Einzelzimmern untergebracht werden. Sämtliche Gästezimmer sollen mit einem Vorraum einschliesslich Garderobe sowie mit Bad und WC verbunden sein und mit einem bestimmten Komfort eingerichtet werden, wozu u. a. eine zusätzliche Couch, Kofferbock und Schreisschrank gehören.

Seit Kriegsende wäre dies der zweite Hotelneubau in Ostberlin, wo das dortige Beherbergungsgewerbe unter fehlenden Investitionsmöglichkeiten und ständiger Bettenknappheit leidet.

Schrag gegenüber des «Berlin-Tourist» ist der Neubau eines repräsentativen Restaurants mit Namen «Moskau» geplant, das gleichfalls bis Ende nächsten Jahres im Rohbau fertiggestellt sein soll. Es handelt sich um einen zweigeschossigen Bau mit Innengarten und Brunnenhof. Der gastronomische Betrieb wird in ein Speiserestaurant, ein Weinrestaurant, eine Teestube und eine Tanzbar aufgeteilt und soll insgesamt 700 Gästen Platz bieten können.

Lyons baut in Birmingham

In Birmingham beginnt die englische Hotel- und Restaurantgesellschaft Lyons & Co. Ltd. mit dem Bau ihres ersten Hotels ausserhalb Londons. Es wird 14 Stockwerke hoch sein und 250 Fremdenzimmer haben. Die Baukosten sind mit £ 750 000 veranschlagt worden. Lyons ist vor allem durch seine zahlreichen Selbstbedienungsrestaurants in London bekannt. Es ist das grösste Londoner Restaurantunternehmen. Eine Zweiggemeinschaft, die Strand Hotel Ltd., die die drei grössten Londoner Hotels besitzt, sowie ein viertes, kreisförmiges Hotel am London Airport, leitet auch das Birminghamer Hotel. Das Birminghamer Lyons Hotel wird



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe ich mein tiefes Beileben mit und bitte um Verzeihung für meine Unzulänglichkeiten.

Herr

Christian Kummer

Hotel Baumgarten, Aeschi bei Spiez

am 24. Februar, kurz vor seinem 73. Geburtstag, nach längerem Herleiden sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

das grösste englische Hotel sein, das seit dem Kriege ausserhalb der Hauptstadt errichtet wurde. Man hofft, es in zwei Jahren beziehen zu können. Alle Zimmer haben eigene Duschräume und Toiletten, Radio und Fernsehgerät. Das Restaurant mit grossem Wintergarten zur Promenade der Gäste liegt im ersten Stock. Hier können sich die Restaurantbesucher zwischen Gewächsen und Sträuchern die notwendige Nach-Tisch-Bewegung verschaffen und dabei die schöne Aussicht auf die Hauptstrasse Birmingham geniessen. Der Bedarf an Hotelzimmern ist in Birmingham recht gross, da dies nicht nur eine der grössten Städte Englands ist, sondern auch eine der bedeutendsten Industrieplätze der Welt, zählt man doch 1500 Industriebetriebe in Birmingham.

«Gesellschaft zur Förderung von Parkhäusern» in Köln gegründet

In Köln ist kürzlich eine «Gesellschaft zur Förderung von Park- und Garagenhäusern» gegründet worden, deren Ziel es ist, die bei Park- und Garagenhausbauten in technischer und wirtschaftlicher Hinsicht gewonnenen Erfahrungen zu sammeln und sie bei der Planung und Entwicklung neuer Parkhäuser zu verwerfen. In Zusammenarbeit mit Städten und Gemeinden soll untersucht werden, welche Massnahmen zur Unterbringung des ruhenden Verkehrs getroffen werden können.

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

**TEPPICHEN
UND
VORHÄNGE
FÜR HOTELS**

Unterbreiten Sie uns
bitte Ihre Wünsche, oder
verlangen Sie den
unveränderlichen Besuch
unseres Hotelspezialisten.

Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

Kühlvitrienen

für die Frischhaltung der
servierbereiten Speisen
sind hygienisch und wirken
appetitfördernd. Unsere
Vitrienen werden der
Bar oder dem Restaurant
angepasst und harmo-
nisch eingefügt.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473 — Telefon (051) 48 15 55

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

Neu!

**Heiz- und Klimagerät
Conex**

**Orion Werke AG
Zürich**

Hardturmstrasse 185
Telefon (051) 42 16 00

Angenehme Atmosphäre und Gesundheit
Reine, filtrierte, entkeimte Luft mit dem

Dieses tragbare, formschöne Klimagerät gehört in Ihr KONFERENZZIMMER und in Ihr BUREAU.

Benützen Sie es für Ihre HOTELZIMMER, denn sofort ist der Raum warm und geruchfrei.

Das Conex-Gerät ventiliert, filtert Luft 100% von Staub, vermischt Bakterien und Bazillen, gibt dosiert Ozon ab, dadurch geruchfreie Luft, beseitigt Rauch und Gerüche im Raum und heizt.

Regelt die Wärme selbsttätig durch den eingebauten Raumthermostaten.

Verlangen Sie bitte unseren ausführlichen Prospekt. Zu beziehen in jedem guten Fachgeschäft.

Wäschetrocknermaschinen

«Sieber-Rapid»

Seit 20 Jahren in der ganzen Schweiz
bekannt. Beste Referenzen.
5 verschiedene Grössen.

FRIEDRICH SIEBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telefon (031) 6750 17

Zu kaufen gesucht
von gut ausgewiesenen Interessenten

Hotel

mittlerer Grösse, möglichst mit Restaurationsbetrieb, an Fremdenplatz mit Sommer- und Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre H O 2852 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verpachten

Gasthaus

mit

Saalanbau

an Durchgangsstrasse im Kanton Zürich.
Glänzende Existenz für fachtüchtiges, ref. Ehepaar. Sehr günstige Bedingungen.

Offerten unter Chiffre Z. A. 338 an Mosse-
Annoncen, Zürich 23.

Inserieren bringt Gewinn!

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 Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE

Böschstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 24 49 33

Lunch-Artikel

Lunchspeck und -traktanten, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckchen, Sandwichtrüben, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig!
Verlangen Sie unseren Katalog.

Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Der Fendant 59 ist da

Aktive Walliser Weinwerbung

Man weiss, dass die Schweizer Weinernte im vergangenen Jahre sowohl hinsichtlich Güte wie Menge ausgezeichnete Resultate gezeitigt hat. Nach den vergangenen Mangeljahren wurde denn auch diese Grosszügigkeit unserer Weinberge mit besonderem Danke angenommen.

Auch das klimatisch schon immer bevorzugte Wallis wartete 1959 mit einem besonders reichen Weinherbst auf. In der Tat sind es ganz köstliche Tropfen, die in Fass und Keller auf die freudige Begegnung mit den vielen Weinfreunden unseres Landes warten.

Eine solche Botschaft verdient es sicher, in geeigneter Form die Weinliebhaber zu erreichen. Die Propagandastelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft führt deshalb ab Mitte März einen grossangelegten Werbefeldzug zugunsten des wohl populärsten Schweizer Weissweines, des Fendant, durch.

Diese besondere Werbeanstrengung kommt übrigens zur rechten Zeit, fällt sie doch zusammen mit dem kürzlich auf Veranlassung des Schweizerischen Wirtesverbandes beschlossenen gemeinsamen Vorgehen von Produktion, Handel und Gastgewerbe auf dem Weinmarkt. Der darin zum Ausdruck kommende Wille, alles daran zu setzen, «damit das ausgezeichnete Weinjahr 1959 dem Konsumenten preiswerten Genuss bringe», stellt den interessierten Organisatoren das wohl beste Zeugnis verständnisvoller und einsatzfreudiger Mitarbeit aus. Ihre Vertreter verdienen denn auch dafür ungekündigten Dank.

Die Walliser Werbekampagne für Fendant steht unter dem Schlagwort «Der Fendant 59 ist da!». Der Vermerk des Jahrganges soll nachdrücklich auf einen besonders gut gelungenen Wein hinweisen. Die vorgesehene Werbung richtet sich vor allem an die Weinliebhaber der deutschen Schweiz sowie bestimmter westschweizerischer Regionen. Gegenwärtig wird der interessierte Handel aller Stufen eingehend über diese Fendant-Propaganda orientiert. Ab Mitte März bis Ende Mai folgt dann die eigentliche Werbeaktion, wobei gleichzeitig Inserate, Plakate und Kinodiapositive Verwendung finden. Deren Appelle werden an der Verkaufsförderung zusätzlich durch Schaufensterstreifen, Kartonplakätschen, Tischreiter und Klebmarken unterstützt, so dass ein geschlossener Kreis gegenseitig sich ergänzender Werbewirkungen entsteht.

Die Fendant-Botschaft aus dem Wallis wird bestimmt überall beachtet und gut aufgenommen werden. Weinhandel und Gastgewerbe werden auch ihrerseits den Verkauf von Fendant nach Kräften fördern. Sicher freuen sich schon heute Unzählige zu Stadt und Land auf den ersten genüsslichen Schluck 59er Fendant. Sie werden ihm überzeugte Treue halten und diesem so sympathischen Walliser Wein einen verdienten Ehrenplatz sichern. OPAV

Divers

Gstaader Mosaik

(P. V.) Die ersten beiden Wintermonate, Dezember und Januar, nahmen in Gstaad frequenzmässig

einen befriedigenden bis günstigen Verlauf. Der Dezember 59 brachte 10 371 und der Januar 1960 19 653 Logiernächte, total also 30 024 Logiernächte (Vorjahr 30 323). Insbesondere zeigt der Januar ein erfreuliches Bild, waren doch 3000 Logiernächte einer italienischen Reisegruppe im Januar 1959, die dieses Jahr ausfiel, wettzumachen. Die Bettenbesetzung in Hotels im Januar 1960 betrug rund 73 %. Das Gstaader Sommer-Programm 1960 hat soeben die Druckerei verlassen. Im Vordergrund der sommerlichen Veranstaltungen stehen die Internationalen Tennismeisterschaften der Schweiz vom 17. bis 24. Juli und das 4. Yehudi-Menuhin-Festival vom 8. bis 18. August, zwei Anlässe, die weltweiter Aufmerksamkeit nicht entbehren werden.

Im benachbarten Rougemont (zum winterlichen und sommerlichen Touristikgebiet von Gstaad gehörend) fand am 16. Februar die offizielle Einweihungsfeier der «Téléferique Rougemont-Vide-manette» statt.

Seit einiger Zeit steht den Gästen von Gstaad wiederum ein Bell-Helikopter der Heliswiss, Bern, für Ski- und Rundflüge über der tiefverschneiten Alpenwelt zur Verfügung. Der Helikopter befindet sich nunmehr in Grund, in Richtung Feutensee. Der Helikopter ist wie früher auch für den Rettungseinsatz verpflichtet; er wird bis ca. Ende März in Gstaad sein.

Kürzlich fand in Gstaad im Grand Hotel Bellevue eine öffentliche Versammlung statt, an der die Frage einer Kunsteisbahn diskutiert wurde. Das Projekt sieht für eine Eisfläche von 30 x 60 m Erstellungskosten in der Höhe von 340 000 Fr. vor. Die Verwirklichung des Projektes soll möglichst auf den Winter 60/61 hin erfolgen. Für den bedeutenden Fremdenkurort Gstaad drängt sich jedenfalls eine Lösung des Problems auf, während dem ganzen Winters (Dezember bis April) dem Gast Eislaufen, Curling, Hockey garantieren zu können.

Blanko gestohlene Wertpapiere der American Express Company

Wie uns «The American Express Company, Inc., Zürich», mitteilt, sind anlässlich eines Einbruches bei einer ihrer Niederlassungen im Ausland die folgenden Wertpapiere in blanko gestohlen worden:

Travellers Cheques	
G-25,184,017 inkl. 149	133 à \$ 10.-
G-25,319,770 inkl. 869	100 à \$ 10.-
T-48,903,334 inkl. 339	6 à \$ 20.-
T-48,947,170 inkl. 369	200 à \$ 20.-
P-65,562,275 inkl. 279	5 à \$ 50.-
P-66,990,820 inkl. 859	40 à \$ 50.-
R-41,505,770 inkl. 779	10 à \$ 100.-
R-41,738,900 inkl. 919	20 à \$ 100.-
R-41,746,670 inkl. 689	20 à \$ 100.-
total \$ 13 700.-	

12,581,303 inkl. 389	87 à £ 2.-
24,021,076 inkl. 089	14 à £ 5.-
24,056,180 inkl. 239	60 à £ 5.-
33,178,715 inkl. 769	55 à £ 10.-
41,424,320 inkl. 349	30 à £ 20.-
total £ 1 694.-	
V- 2,358,338 inkl. 339	2 à Can. \$ 10.-
V- 2,377,670 inkl. 709	40 à Can. \$ 10.-
W- 2,603,258 inkl. 269	12 à Can. \$ 20.-
W- 2,604,940 inkl. 979	40 à Can. \$ 20.-
Y- 1,741,065 inkl. 069	5 à Can. \$ 50.-
Y- 1,850,510 inkl. 529	20 à Can. \$ 50.-
X- 1,296,950 inkl. 959	10 à Can. \$ 100.-
X- 1,377,100 inkl. 109	10 à Can. \$ 100.-
total Can. \$ 4710.-	

Money Orders	
MF-50,340,260 inkl. 279	20 à max. \$ 50.-
MF-50,340,760 inkl. 779	20 à max. \$ 50.-
MF-70,128,940 inkl. 949	10 à max. \$ 100.-
MF-70,192,290 inkl. 299	10 à max. \$ 100.-
total \$ 4000.-	

Sämtliche obenerwähnte Wertpapiere sind als gesperrt zu betrachten.

Sollten sie bei Ihnen vorgewiesen werden, so bitten wir Sie, die Identität und Adresse des Vorweisers festzustellen, denselben hinzuhalten, die Polizei zu avisieren und sofort telephonisch die Spezial Agent's Section, The American Express Company, Inc., Zürich (051) 23 57 20 zu benachrichtigen.

Cheques und Ausweisungspapiere dürfen nicht zurückgegeben werden und sind zur Verfügung der Polizei zu halten.

Nicht wichtig, aber - interessant

Joghurt gegen Strahlen

Eine neue Entdeckung von weittragender Bedeutung gelang japanischen Wissenschaftlern. Sie haben festgestellt, dass Joghurtmilchkuren zur Immunität gegen schädigende Einwirkungen der Atomstrahlen führen. Eine Versuchsreihe von Professor Sikkire Higuchi fusst auf der Erkenntnis, dass in der Milch Stoffe enthalten sind, die den menschlichen Organismus vor Strahlenschäden zu schützen vermögen. Das überraschendste Ergebnis war, dass sieben Ärzte und Techniker, die unter Strahlungsschäden litten, innerhalb eines Vierteljahres durch Joghurt-Kuren geheilt werden konnten. Fünfzig Personen tranken jeden Tag Joghurt und blieben so gegen radioaktive Strahlen immun. Dieser Versuch währte ein Jahr. Die Gründe für diese aufsehenerregenden Heilerfolge mit Joghurtmilch sollen nun von Wissenschaftlern und Ärzten erforscht werden, denn bisher waren sie nicht bekannt.

Völkerwanderung der Fische

Es ist interessant, zu wissen, dass unsere Meeresfische ihre Lebensgebiete immer weiter nach Norden verlagern, woran wahrscheinlich eine anhaltende, wenn auch langsame Erwärmung der Meeres-

Fritz von Almen-Seiler 70jährig

Am 8. März kann unser geschätztes Mitglied Fritz v. Almen-Seiler in seinem schönen Heim im Trümmelbach seinen 70. Geburtstag feiern. Wir werden das Wirken des früheren Zentralvorstandsmitgliedes als Hotelier auf der Kleinen Scheidegg und im Trümmelbach wie auch als Politiker und Fremdenverkehrsfachmann in der nächsten Ausgabe der Hotel-Revue würdigen, entbieten aber dem Jubilar heute schon unsere aufrichtigsten Wünsche zu seinem 70. Wiegenfeste.

Unbekannter versuchte, gestohlene Traveller-Checks einzulösen

1. Es wurde uns gemeldet, dass am 25. Febr. 1960 bei der deutschen Verkehrsbank in München ein Unbekannter versuchte, gestohlene Travellerchecks der American Express Company mit den Nummern p - 58 914 097 bis inkl. 112 à je \$ 50.- einzulösen. Der Betrüger wies sich mit dem südafrikanischen Reisepass, ausgestellt im Jahre 1952 in Durban (Südafrika), mit Nr. d - 140 078 aus. Er verwendete den Namen Antonio R a f a n i e l l o und konnte aus der Bank entweichen, bevor die Polizei eintraf. Bereits im Jahre 1959 wurde unter ähnlichen Umständen versucht, mit einem südafrikanischen Pass No. d - 16 078 gestohlene Travellerchecks im südlichen Raum umzusetzen. Da es nicht ausgeschlossen ist, dass die Täterschaft ihr «Arbeitsgebiet» auch auf Schweizergelände, namentlich entlang der Grenze ausdehnt, bitten wir Sie, bei verdächtigen Wahrnehmungen unter Hinhaltung des Vorweisers sofort die Polizei über Notruf Tel. Nr. 17 zu verständigen.

temperaturen schuld ist. Der bekannte Kabeljau zum Beispiel hat sein Hauptgebiet von Norwegen in das Gewässer um Spitzbergen nach Südgrönland verschoben, und die Thunfische, die vor 20 Jahren an den Küsten Alaskas noch völlig unbekannt waren, haben sich aus dem Pazifik dorthin verzogen. Die östliche Nordsee aber bevölkert sich mit Sardinen und Thunfischen, die früher an den atlantischen Küsten Portugals und Spaniens lebten. Eine wahre Völkerwanderung ist also zurzeit bei den verschiedenen «Fischvölkern» im Gange.

Senfnebel

Eine französische Firma hat ein neues, angeblich unschädliches Ärosol-Treibgas herausgebracht. Dadurch ist es möglich, Fleischsaucen, Tomatensaucen und Senf in Sprühdosen herzustellen. Es genügt, auf den Hebel eines Apparates zu drücken und man kann über Speisen und Gerichte je nach Bedarf verschiedene Saucen oder Senf sprühen.

Whisky aus der Tube

Worüber sich die Erfinder in aller Welt bisher seit Jahren vergänglich die Köpfe zerbrochen haben, ist jetzt angeblich japanischen Chemikern gelungen:



DER FENDANT 59 IST DA!

Mitte März: Die grosse Kampagne beginnt. Das Wallis wirbt für seinen Fendant 59. Zeitungsinserate, Plakate, Kino-Dias werden gleichzeitig das Lob dieses prächtigen Jahrganges verkünden. Die Gelegenheit für Sie ist günstig!

Gratis erhalten Sie für Ihre eigene Werbung Gross- und Kleinplakate, Schaufensterstreifen, Tischreiter, Klebmarken. Verlangen Sie das Werbematerial bei Ihrem Lieferanten oder direkt bei der OPAV - Rue des Cèdres 10, Sitten, Tel. 02/7 2 22 48

auf trockenen oder halbflüssigen Bestandteilen alkoholische Getränke herzustellen.

Demnach sollen nämlich verschiedene alkoholische Getränke – zunächst nur Bier und Whisky – wie Zahnpasta in Tuben auf den Markt kommen. Sie brauchen nur noch mit Wasser verdünnt zu werden, um trinkfertig zu sein. Der solcherart bereitete Whisky soll das Aroma und die Milde eines 30 Jahre alten schottischen Whiskys haben. Selbstverständlich wird auch das japanische Nationalgetränk, der Reiswein (Sake) bald in dieser Form zu haben sein.

Karotten auf dem Mond?

Mit dieser und ähnlichen Fragen beschäftigt sich zurzeit eine amerikanische Forschergruppe. Die jungen Wissenschaftler sind der Meinung, dass man heute, da man sich bereits um das Besitzrecht auf dem Mond streitet, erst einmal die Lebens- und Ernährungsbedingungen auf diesem Himmelskörper prüfen müsse. In den Druckbehältern der Labors untersuchen sie jetzt, ob Möhren, Bohnen und weisse Rüben unter den Verhältnissen, wie sie auf dem Mond vermutet werden, gedeihen können. Auf diese Weise hofft man, für die zukünftigen Weltbewohner eine Nahrungsgrundlage zu schaffen, denn – so sagen die Wissenschaftler – von allen menschlichen Bedürfnissen steht Hunger und Durst an erster Stelle. Das sollte nicht vergessen werden!

Pflanzen vom Mars?

Eine Revolution in der Landwirtschaft könnte nach Ansicht sowjetischer Wissenschaftler der erste erfolgreiche Flug zum Mars auslösen. Die russischen Forscher sind überzeugt, dass es pflanzliches Leben auf den Nachbarplaneten der Erde gibt. Die Weltreisefahrer könnten Pflanzensamen vom Mars mit

auf die Erde bringen», erklärte Professor Dobrowoz. «Dieser Samen wäre vielleicht sehr wertvoll für unsere irdische Landwirtschaft.» Da die Lebensbedingungen für Pflanzen auf dem «roten Planeten» wesentlich härter als auf der Erde sind, rechnen die Wissenschaftler damit, dass Marspflanzen erheblich widerstandsfähiger seien, was besonders für die Sowjets von grosser Bedeutung wäre: In manchen Gegenden Sibiriens herrschen ähnliche klimatische Bedingungen wie auf dem Mars.

Divers

Succès d'un hôtel moderne à Neuchâtel

Ouvvert en 1958, à proximité du centre de Neuchâtel, l'Hôtel Beaulac est admirablement situé au bord du lac, à l'entrée du port de plaisance, avec sa plage privée et ses installations de ski nautique. Il a été visité au cours de cet hiver par de nombreux architectes et spécialistes étrangers de la construction d'hôtels, tant son ingénieuse conception est appréciée des touristes. L'affluence d'hôtes a été telle l'an dernier qu'un projet d'agrandissement est en voie d'exécution; il tient largement compte des plus récentes rationalisations en matière hôtelière, afin de donner à la clientèle le maximum d'agréments et de confort.

Neuchâtel construit le plus long viaduc de Suisse

Soucieux d'améliorer constamment son réseau routier, le canton de Neuchâtel avait mis en chantier, en 1958, un imposant ouvrage long de 408,5 mètres, permettant de passer par dessus la rivière Areuse à Boudry.

Le gros œuvre est actuellement terminé; il permet l'aménagement d'une route de 13 mètres de

largeur, avec une pente maximum de 5%; ce sera le plus long pont routier de Suisse. Il sera ouvert à la circulation dès fin avril 1960.

Venant s'ajouter aux magnifiques ouvrages routiers facilitant l'accès de Neuchâtel des Vaumarcus, St-Blaise et la Vue des Alpes, ce nouveau tronçon de route moderne démontrera aux automobilistes l'ampleur de l'effort touristique réalisé par le Pays de Neuchâtel.

La future piscine de Finhaut

Nous avons déjà signalé ici-même que la Société de développement de Finhaut – après avoir construit un télésiège qui ouvre des possibilités nouvelles à la clientèle de la station – avait décidé de compléter l'équipement touristique d'être par la construction d'une piscine.

Un premier projet ayant paru trop onéreux, un second fut mis à l'étude. Au cours d'une récente assemblée extraordinaire, les membres de la société de développement ont entendu des exposés sur les deux projets et ont pu se rendre compte que le 2e, qui avait l'avantage d'être moins cher, présentait pourtant de nombreux inconvénients qui rendaient illusoire l'économie envisagée. C'est donc le premier projet qui a remporté le plus grand nombre de suffrages. Il sera réalisé par étapes, la première étant la construction de la piscine elle-même avec vestiaire et voie d'accès. Quant à l'aménagement des tennis, des terrains de jeux et la construction du restaurant, ils feront l'objet d'étapes ultérieures.

Le financement de ces projets n'est pas encore assuré, mais l'on espère que la liaison routière Finhaut–Châtelard raccordant la station de Finhaut à une route internationale à fort trafic décidera ceux qui hésitent encore à risquer des fonds dans une œuvre pourtant d'utilité publique.

Corrigendum

Im Nekrolog für Conrad Manz in Nr. 8 der Hotel-Revue ist leider eine Zeile ausgefallen, demzufolge aus dem Text nicht hervorgeht, dass der Verstorbene zu den Gründern des Hotelier-Verein St. Moritz gehörte. Wir bitten unsere Leser, den Nekrolog in diesem Sinne zu ergänzen.

Zeitschriften

Die Lunge und ihre Krankheiten

Wir atmen in der Minute 14- bis 18mal und inhalieren mit jedem Atemzug ungefähr einen halben Liter Luft, wenigstens im Ruhezustand. Bei heftiger möglicher Anstrengung jedoch kann zehnmal mehr Sauerstoff in die Lunge geschafft werden. Während eines Lebens von mittlerer Dauer tun wir an die 500 Millionen Atemzüge.

Die Lunge und ihre getreue Arbeit ist für uns so alltäglich und selbstverständlich, dass es eines Anstosses von aussen bedarf, um uns mit diesem lebenswichtigen Organ zu befassen und sein wunderbares Funktionieren zu würdigen. Diesen Anstoss gibt uns ein Aufsatz «Rastlos arbeitet unsere Lunge» im Märzheft der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest».

Der Modefrühling ist da

Die Frühjahrs-Modenummer der «Sie und Er», gegen hundert Seiten stark, ist erschienen. Eine grosse Vernissage des Modefrühlings 1960 stellt sie dar, sie zeigt die Tendenzen der neuen Modelinie auf und wird als Beraterin gerne beigezogen werden, wenn es gilt, die Frühlings- und Sommergarderobe zu erweitern. (Modensondernummer Preis 90 Rp.)

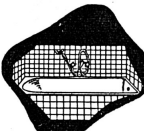


Ein Unfall
kostet mehr als eine
Unfallversicherung!

Winterthur
UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank
mit dem entfeuchtenden
Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt
schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten Kundendienst
Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Der gute Wellen- schliff hält länger

Schärfen von Wellen-
messer, Maschinen-
messer, Scheren, Sägen,
Werkzeuge.

Fr. Friedli, Schleiferei
Reichenbach
im Kandertal (Berne Oberland)

Deutsche sucht passenden
Wirkungskreis als

Stütze des Patrons

in mittleren Betrieb, Fähig-
keitsausweis A GR, spra-
chenkundig, Frau O. Ha-
mann, kurzzeit Steinhauser-
strasse 25/0, München
(Deutschland).

Fortus zur Belebung des Temperaments

Bei Mangel an Temperament und bei Funktions-Störungen eine VOLL-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Vollkur Fr. 25.-, Mittelkur Fr. 10.-, Proben Fr. 5.- und 2.-. In Apotheken und Drogerien, wo nicht vorrätig:

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 275077

Diese Stabell kostet Fr. 30.50



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Inhaber A. R. Spohn
Postfach 250

Vierwaldstättersee

Hotel-Restaurant in Zürich
(Zentrum) sucht mit Hotel in
Luzern oder dessen Umge-
bung

Mahlzeiten- austausch

Zuschriften erbeten unter
Chiffre M A 2935 an die Ho-
tel-Revue, Basel 2.

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-Rooms

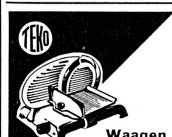
fortwährend f. meine Kund-
schaft zu kaufen oder zu
pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobi-
lien, Amthausgasse 20,
Bern, Tel. (031) 353 02.

HOTEL-PENSION

mit 20-25 Betten, Restaurant, Zweisaisongeschäft,
in bevorzugtem Ferien- und Sportort des Berner
Oberlandes
zu verkaufen.
Anfragen unter Nr. 2093 an Hotel-Immobilien
G. Frutig, Amthausgasse 20, Bern.

Nierstücke Schweinscarrees Kalbsstutzen Zungen, Schinken la Wurstwaren

vorteilhaft bei
Metzgerei Müller, Brugg,
Telephon (056) 41222.



Waagen
Steakmaschinen
Aufschnittmaschinen
Theo Kneubühler & Co., Luzern

Bad-Hofgaststein (Österreich)

3000 m² Baugrund

beste Lage für Hotel, Pension
oder verkäuflich. Anfragen
unter Chiffre 3937/XIX an
Annoncen-Hammer, Juden-
gasse, Salzburg.

Zu verkaufen:

Gartenstühle
zusammenklappbare ca. 30
zu Fr. 5.- per Stück. 2 Bar-
stühle, Stück Fr. 10.-

Butagasrechaud

neu, 3 Brenner, Deckel und
Aufhangblech, weiss Email
mit Schlauch, Fr. 75.-. Alles
franko gegen Nachnahme.
Sanit. Occasionen, Basel 15,
Binningerstrasse, b. d. Heu-
waage.

Hôtel

A louer

pour le 1er mai 1960, région horlo-
gère,

bel hôtel

complètement rénové.

Mobilier, installation et agencement
modernes.

Pour tous renseignements écrire sous
chiffre P 297 - 1 N à Publicitas Neu-
châtel.

Auf den 15. März 1961 ist ein neuer

Gastwirtschaftsbetrieb

mit Doppelkegelbahn, Versammlungs- und Speise-
saal

zu vermieten

Das Geschäft ist vollständig neu. Es befindet sich
an verkehrsreicher Strasse einer aufstrebenden
Industriegemeinde im Kanton Luzern. Interessent-
en, die sich über eine erfolgreiche Tätigkeit im
Gastwirtschaftsgewerbe ausweisen können, be-
liehen sich schriftlich um die Miete zu bewerben.
Jungen, einsatzbereiten Wirtsleuten, die über das
notwendige Betriebskapital verfügen und Freude
am Aufbau eines Geschäftes haben, wird der Vor-
zug gegeben. Offerten unter Chiffre P 3232 A1 an
Publicitas Bern.

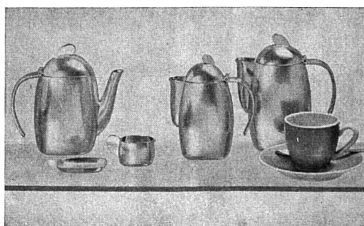
2 Pensionen

eine mit 11 Zimmern (8 möbliert), die andere mit
6 Zimmern (5 möbliert), in schöner Lage unweit
von Montreux günstig abzugeben. Anfragen er-
beten an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthaus-
gasse 20, Bern.

Infolge Geschäftsaufgabe zu verkaufen

Frigidaire-Freezer

mit extra starkem Kompressor, inkl. Konservator,
Tiefkühlabteil und Kühlschrank. Alles in einwand-
freiem Zustand. Eignet sich sehr gut für Hotel-
pensionen. Preis günstig. Tea-Room Christian,
Zürliendstrasse 52, Zürich 3, Tel. (051) 336623.



HAARI-HOTEL

Lacroix

Erlesene Delikatessen für die gepflegte Tafel

Getrüffelte Gänseleber-Pasteten
Wild- und Geflügel-Galantinen
Würzig-pikante Tafelsaucen und
feine Suppen in Dosen, darunter die

Echte SCHILDKRÖTEN-SUPPE



kraftspendend
und anregend
von würzigem Wohlgeschmack

Conservenfabrik EUGEN LACROIX KG Frankfurt/M

Eine günstige Offerte

- für Ihre neue
- Bestuhlung
- für das Verlegen moderner
- Bodenbeläge
- in allen Gebieten der Schweiz, sowie
- für elegante, dauerhafte
- Spannteppiche
- unterbreitet Ihnen das Spezialhaus

Jakob Kuenzi, Trubschachen
Tel. (035) 651 36 Sie sparen Geld!

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert fran-
kieren! Sofort erhal-
ten Sie ohne Abren-
der-Adresse verschlos-
sen, diskret d. inter-
ess. illustr. Katalog
über hygienische Spe-
zialartikel, Neuheiten
und Preisliste gratis.
Inserat senden an

Drogerie Schaefer,
St. Jakobstrasse 39,
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

SILBER
GLAS
PORZELLAN



ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 471437

Lernen Sie Englisch am Meer

in der Strahide Private School, Cliftonville, Margate, Kent (England). Frühjahrskurs vom 28. März bis 17. Juni 1960. Weitere Kurse beginnen: 22. Juni, 29. September 1960 und 2. Jan. 1961. Unterbringung in der Schule. Prospekte werden bereitwillig zugesandt. Vorbereitung auf das Cambridge-Examen.

Frei für Sommersaison Unterhaltungssorchester

(Konzert, moderner Jazz, Barmusik). 3 Herren. Georg Schiella, derzeit im 6. Reengement, Hotel Excelsior, Arosa.

Jeune Française, parlant espagnol et bonnes notions d'anglais, voulant se perfectionner dans l'hôtellerie, cherche place comme

débütant au bureau-réception
ou dans le service. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffrage D B 1098 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2

Junge, sprachkundige, gut präsentierende Sekretärin möchte BAR-LEHRE

in erstklassigem Hause absolvieren. Bevorzugt Zürich oder Vierwaldstättersee-Gebiet. Offerten unter Chiffrage B L 1099 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge Deutsche, 30 Jahre, seit 2½ Jahren in der Schweiz tätig, sucht auf den 1. April oder nach Vereinbarung neuen verantwortungsvollen, interessanten Posten als

Gouvernante, Stütze des Patrons oder Gerantin
in nur gutem Hotel oder Restaurantbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffrage G P 1084 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Eine im Hotelbetrieb erfahrene, fachkundige Deutsche (seit 5 Jahren in der Schweiz tätig) sucht verantwortungsvollen, interessanten Posten als

Gouvernante-Stütze des Patrons
Mittlerer bis Kleinbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffrage G P 2555 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Junger, williger Schweizer, 25jährig, sucht Stelle als

Aide du patron
Abgeschlossene Lehre. Besuch des Halbjahreskurses Belvoir Zürich (Fähigkeitsausweis). Fach- und Sekretärkurs Luzern. Nützlich Praktikum im In- und Ausland. Englisch, Französisch, Deutsch. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Kurt Minder, II. Sekretär, Palace-Hotel, Wengen.

Tüchtige, sprachkundige Barmaid

sucht Stelle für kommende Sommersaison. Offerten unter Chiffrage B D 2896 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Chef de service sucht per 1. April interessante, selbständige Vertrauensstelle

als Chef de service, Aide du patron usw. Küchen-, Service-, Bar-, Bureaukenntnisse. Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffrage VS 1045 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Junger, tüchtiger Gerant

sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffrage G T 1091 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Junger Chef de rang

Deutscher, 4 Jahre in der Schweiz tätig, sprachkundig, engl., franz., ital., sucht gute Saisonstelle auf 1. April, evtl. auch für Winter. Sehr gute Barkenntnisse. Offerten unter Chiffrage OFA 7776 Zg an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wir suchen für unseren Koch-Lehrling

einen Platz für die Wintersaison 1960/61 und 1961/62, um seine Lehre fortzusetzen. Interessenten melden sich bei Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft/Obw.

Küchenchef

sucht Sommer- und Winterstationen. Gef. Offerten an Clement Marazzi, derzeit Chef de cuisine, Hotel Walther und des Alpes, Films-Waldhaus, oder Neudammstrasse 4, Luzern.

Suche eine Stelle als

Saaltochter

für 4 Wochen, über die Zeit von Ostern. Anfragen an Tel. (041) 868330 oder unter Chiffrage M A 2934 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Der Lehre entlassener Bäcker-Konditor sucht per sofort

Kochlehrstelle

in gutem Hotel (Basel oder Bern bevorzugt). Offerten erbeten an Hp. Dopple, zum Alpstein, Gais A.R.

Dame

40 ans, gouvernante hôtellerie, actuellement caissière. Références. Bonne présentation, cherche même emploi, établissement de classe, Suisse romande. Libre 1er avril. Ecrite sous chiffrage A 109775 X à Publicitas Genève.

Jüngling, 18½ Jahre alt, sucht per sofort

Lehrstelle als Koch

Offerten unter Chiffrage H 70651 Y an Publicitas Bern.

Wir suchen für unseren Sohn

Kochlehrstelle

auf Frühjahr 1960, Welschland bevorzugt. Offerten an Konditorei C. Müller, beim Stadttheater, Zürich 8.

Qualifizierter Elektriker
20 Jahre alt, gross und mit sehr angenehmem Charakter, sucht irgend eine Stelle als

Haus- oder Küchenbursche

in Saison- oder Jahresstelle. Offerten sind gef. zu richten an GAGLIA Luigi di Antonio, Cantalupo nel Sannio (Cassio) (Italien).

Jeune homme, 24 ans, bonne présentation, cherche place comme

portier d'étage

Entrée pour date à convenir. Offres sous chiffrage P 2089 N à Publicitas Neuchâtel.

Suche Stelle als

II. Sekretärin

Sprachkenntnisse: Deutsch, Franz., Englisch, Italienisch. Offerten unter Chiffrage N 78152 an Publicitas Zürich 1.

Deutsches Mädchen sucht für Sommersaison Stellung als

Saaltochter

Wenn möglich Wallis. Tessin. Offerten unter Chiffrage S T 2943 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Chef de service

Suisse, 27 ans, bonnes références, parlant français, allemand, anglais, italien, cherche place pour début mai comme chef de service, maître d'hôtel. Faire offre sous chiffrage F S 1087 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2

Tüchtige, sprachkundige Restaurationstochter

sucht Stelle in gutgehendes Speiserestaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Bernadette Biderbost, Selkingen VS, Tel. (028) 82258.

33jähriger Hoteliersohn, 4 Sprachen, sucht Vertrauensposten als

Gerant, Oberkellner

in nur erstklassigem Haus. Offerten an Jacques Boshard, Affolternstrasse 169, Zürich 11/50.

Initiativer Hotelfachmann mit In- und Auslandspraxis, verheiratet, Alter Ende 30, wünscht sich zu verändern und sucht neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer evtl. Gerant

Sprachkundig und Fähigkeitensausweis. Beste Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffrage G 1020 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

20jährige Tochter mit Gymnasial-Matura sucht Stelle als

Praktikantin

in Hotel-Bureau für die Sommersaison. Spricht neben deutsch sehr gut franz., englisch und etwas ital. Off. unter Chiffrage B P 1035 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Gutaussehende, versierte

Barmaid

in ungekündigter Stelle, sucht interessante Saisonstelle. Luzern bevorzugt. Ausführliche Angebote unter Chiffrage B A 1032 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge Tochter sucht Saisonstelle in gutem Hotel als

Bureau-Praktikantin

Hauswirtschafts- und Hotelfachschule Bad Reichenhau mit Erfolg absolviert. Angebote an: L. Oexle, Aldringenstrasse 14, Memmingen/Allgäu (Deutschland).

Koch

24jährig, Deutscher, mit mehrjähriger Tätigkeit in der Schweiz, sucht Stelle als

Alleinkoch

oder

Partiechef

auf Ende April/Anfang Mai. Zuschriften an Kurt Klomendorf, Hotel Ania, Arosa.

Jeune homme, 25 ans, de bonne présentation, cherche place comme

chasseur

Entrée pour date à convenir. Offres sous chiffrage P 2090 N à Publicitas Neuchâtel.

34jähriger Italiener,

Chef de rang

sucht Stelle nach Übereinkunft. Sprachkenntnisse: Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch, mit guten Referenzen. Carlo Timonini, Hotel Nobel, Oslo (Norwegen).

Zimmermädchen

gesetzten Alters, sprachkundig, sucht Aushilfsstelle für 4-5 Wochen. Frei ab 25. März. Offerten unter Chiffrage Z M 2941 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Italienisches Ehepaar sucht Jahresstelle als

Lingere und Etagenportier

Gute Kenntnisse in Deutsch und Französisch. Offerten unter Chiffrage L E 1085 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Deutscher, 31jährig, engl., franz., ital., etwas spanisch sprechend, sucht Stelle als

Concierge oder Tagesalleinportier

Gute schweiz. Zeugnisse vorhanden. Bevorzugt Genf oder Lausanne. K. Schwienbacher, Frankfurt a. M., Adalbertstr. 13, bei Möller.

21jährige Deutsche, engl. sprechend, abgeschl. Lehre des Hotelfaches, sucht zur Erlernung der franz. Sprache Stelle als

Saaltochter

in gutem Hotelbetrieb. Bevorzugt wird Genf oder Lausanne. Grundkenntnisse der franz. Sprache vorhanden. Ingrid Hermann, Frankfurt a. M., Lessingstr. 10.

Kochlehrstelle

mit sofortigem Beginn als Praktikant sucht gewerkter, kräftiger Bursche auf Frühstück in kleineren bis mittleren Betrieb mit Fam.-Anschluss (prof.). Offerten unter Chiffrage Y 62003 G an Publicitas St. Gallen.

Koch-Commis

(Deutscher, 21jährig) 2 Jahre in der Schweiz tätig, ungek. Stellung, erstkl. Zeugnisse sowie junge tüchtige

Buffetochter (Buffetdame)

Österr., 2 Jahre in der Schweiz tätig, in ungek. Stellung, gute Zeugnisse, suchen Saison- evtl. Jahresstellen. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffrage D 70703 Y an Publicitas Bern.

Aus Hotelfachschule entlassener

Jüngling

sucht Stelle als

Küchenpraktikant

Offerten unter Chiffrage O 33424 Lz an Publicitas, Luzern.

Für mich und meinen Freund, je 19 Jahre alt, suche ich Stelle als

Abwasch-Küchenbursche

oder andere Beschäftigung. Eintritt ab Ende März möglich. Offerten sind erbeten an Ricci Luigi di Giuseppe, Via Cannone, Scapoli (Campobasso) Italien.

SEKRETÄRIN

zurzeit noch in England, 29 Jahre alt, 5 Jahre Türkei, perfekt in Englisch, Türkisch und Deutsch, sucht Betätigung im Hotelfach bis zum 1. April 1960 oder später. Entsprechende ausführliche Angebote erbeten unter Chiffrage S N 2989 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Jeune garçon, libéré des écoles le 1er avril, cherche place comme

apprenti-cuisinier

Faire offres à Pascal-Jean Bernhard, La Neuveville.

Italiener, qualifizierter Hotel-Praktikant

französisch, deutsch, und englisch sprechend, sucht Stelle in Zürich für Sommersaison. Offerten unter H. P. 1044 an die Hotel-Revue, Bâle 2

Deutsche Empfangspraktikantin

19 Jahre, Abitur, spricht Französisch, Englisch und etwas Italienisch, mit den Arbeiten des Hotelpflegs vertraut (Kasse, Hoteljournal, Empfang, Korrespondenz, Telefonzentrale), sucht auf 15. April 1960, nach einjähriger Praxis in einem grossen Hotel des Ruhrgebietes, geeignete Stelle in der französischen Schweiz. Kost und Wohnung im Hause erwünscht. Ihre freundl. Angebote senden Sie bitte an Ingrid Lang, Hotel Prinzregent, Dulsburg (Deutschland).

SILENT GLISS
schenkt Ruhe und Eleganz

Profil 1011

„Silent Gliss“ Vorhangeinrichtungen bedeuten wohlwollende Ruhe für den Menschen und diskrete Eleganz für den Raum. Mit ihrer genialen Einfachheit und zeitlosen Formsprache fügen sie sich in den modernen Raum wie in das Stilinterieur harmonisch ein. Diese Vorzüge, zusammen mit seiner sprichwörtlichen Geräuschlosigkeit, haben dem „Silent Gliss“ System längst Weltruf verschafft. „Silent Gliss“ Schleuder- und Schnurzüge finden sich heute in aller Welt in Wohn- und Geschäftshäusern, Hotels, Spitalen, Flugzeugen und Schiffen. Ausgezeichnete DIE GUTE FORM des Schweizer Werkbundes SWB und Gütezeichen des Schweizer Instituts für Hauswirtschaft. Verlangen Sie bitte unverbindlich Prospekte, Handmuster und Referenzen.

F. J. Keller & Co.
Metallwarenfabrik Lyss BE
Telefon 032 857 42/43

Tüchtiger

Patissier

sucht für die Zwischensaison (April und Mai), eventuell auch nur teilweise, Aushilfsstelle. Offerten an Franz Manier, Patissier, Hotel Calender, St. Moritz.

Fille d'hôtelier, 18 ans, possédant diplôme commercial, cherche pour la prochaine saison d'été une place comme

débütante employée de bureau

dans hôtel de Suisse romande. Connaissances linguistiques: français, anglais et italien. Offres sous chiffrage E. H. 2936 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Printemps 1960

Suisse, 37 ans, 1,85 m, marié, 4 langues. Formation professionnelle complète, diplôme commercial, membre S. H., cherche situation comme

direction-intéressé

d'un hôtel moderne, bien placé. Préf. Suisse française. Offre sous chiffrage D. J. 2997 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Le
Champagne
préféré



Champagne
BOLLINGER

Agence
générale
RENAUD SA
BALE

Commis de rang

sucht Stelle in der franz. Schweiz.

Offerten an H. Hofer, Bahnhofplatz 7, Zürich 1.

Maître d'hôtel

Suisse, quarantaine, de grande classe, parlant quatre langues, organisateur, habitué banquets, cartes, régimes, cherche place. Offres sous chiffre M H 1092 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zwei deutsche Hotelfachschülerinnen suchen Stellen in der Schweiz in nur sehr gutem Hotel. 21 Jahre alt, im Empfang, Büro und in der Kalkulation. Sprachen: Englisch, Franz., Italienisch (bevorzugt Tessin).
Hotelfachschülerin, 20 Jahre alt
 Sprachen: Englisch, Französisch, mit 2jähriger kaufmännischer Vorbildung. Offerten an Martha Lipphardt, Hotelfachschule, Bad Reichenhald (Deutschland).

Deutscher Jungkoch, 21 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht für Sommersaison 1960 als

Entremetier

neuen Wirkungskreis in nur gutem Haus. Wohnung im Hause erwünscht. Freundschaftliche Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an Edgar Gerschbach, Alpenhotel Erdt, Mittenwald (Oberbayern).

27 Jahre alte

Barmaid

gut ausscheidend, deutsch, franz., engl. und ital. sprechend sucht Saisonstelle in nur gutem Bar. Offerten unter Chiffre B D 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bridge-Host

50 ans, Suisse française, 3 langues, grande expérience de la clientèle internationale et connaissance des manifestations mondaines, cherche place dans Palace ou Hôtel de Ire classe, saisons été-hiver. Faire offres sous chiffre E 110356 X à Publicitas Genève.

Je cherche places pour l'entre-saison

mi-mars à mi-juin 1960 pour

chef pâtissier
 4 chefs de parties
 3 commis de cuisine
 maître d'hôtel
 chefs de rang et commis

Faire offre à Edouard Maire, chef de cuisine, Kulm Hotel, St. Moritz.

Zwei Töchter, deutsch und franz. sprechend, bisher als Saalköchler tätig, suchen Stellen als

In gutes Restaurant im Tessin: gute, willige

KÖCHIN

evtl. Anfängerin, für lange Saison
gesucht
 Offerten an Restaurant da Clara, Gandria, Tel. (091) 24238.

Gesucht

auf 1. April oder n. Übereinkunft: tüchtige, selbständige

Köchin

(evtl. neben Chef).
 Offerten mit Lohnanspruch an Hotel Oberland, Lauterbrunnen B.O.

Wir suchen

Buffet-dame

evtl. Anfängerin.
 Geregelter Arbeitszeit, guter Verdienst. Tea-Room Urania, Biel, Bahnhofplatz 1.

Gesucht

Chef de cuisine
 junger, evtl. Chef de partie, der sich eignet
Serviertochter
 guter Verdienst!
Buffetdame od -tochter
 Eintritt nach Übereinkunft.

Einzelszimmer mit Badegelegenheit. E. Schriber, Gernant, Hotel-Rest. Le Mazot, Baden.

Hôtel Alpina et Savoy Crans-sur-Sierre VS

premier ordre, 100 lits (été, hiver), cherche pour cet été:

pâtissier
 femmes de chambre
 aide-femme de chambre
 demi-chef
 portier d'étage
 garçons de cuisine

Faire offres avec copies, photo, âge et prétentions de salaire à la direction.

Hotel Krone, Rheinfelden

sucht für Saison 1960 (April–Oktober)

Kellner
Pâtissier-Aide de cuisine
Barmaid
Etagenportier
Officemädchen

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an: Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Erstklass-Hotel in Basel

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

- **Sekretärin**
 (für Réception und Kasse, Buchungsmaschine National)
- **Concierge**
 (jüngere, evtl. Sekretär-Concierge)
- **Hausbeamtin**
- **Etagen-Gouvernante**
- **Etagen-Portier**
- **Praktikantin**
 (1 Jahr, wovon je 2 Monate Caféküche, Service, Lingerie und 6 Monate Bureau)
- **Saaltöchter**

Eloofferten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B A 1046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für sofort

Hotel-Sekretärin

für deutsche, englische und französische Korrespondenz, Gästebuch, Réception, Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnanspruch an Hotel Central, Arosa, Tel. (081) 3 15 13.

Hotel Eden, Interlaken

(100 Betten)
 sucht für Sommersaison 1960 Ende April–Ende September

CONDUCTEUR

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Eden-Hotel, Interlaken.

Gesucht

junge, tüchtige Buffetöchter als

Anfangs-Gouvernante

in erstklassigen Restaurationsbetrieb. Flink und zuverlässig, Vertrauensposten. Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene Off. mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre A G 1014 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison

fachtüchtige und sprachenkundige

Rest.-Töchter oder Kellner
 (Eintritt 1. April, 1. Mai, 1. Juni)

Buffetdame
 (versierte Vertrauensperson, 1. April)
Buffetöchter nach Übereinkunft
Etagenportier 1. Juni
Officemädchen
Lehr-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Viktoria, Brig.

Elite

HOTEL BIENNE

cherche
 pour sa Rôtisserie de l'Amphitryon,
 dès le 1er mars

maître d'hôtel

ayant l'expérience du service à la grande carte et connaissant les langues française, allemande et anglaise.

Place à l'année. Bon traitement.

Adresser les offres à R. A. Lendi, Hôtel Elite, Bienne.

Gesucht
 für lange Sommersaison

General-Gouvernante

tüchtig und verantwortungsfreudig, interessanter, selbständiger Posten, guter Verdienst.

Küchenchef

nur erste Kraft mit Autorität und Erfahrung, anpassungsfähig, nüchtern und zuverlässig, modernste Einrichtungen zur Verfügung. Posten nach 10 Jahren infolge Erkrankung neu zu besetzen. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Foto an Direction Grand Hotel, Terzitet.

Brasserie du Grand-Chêne

à Lausanne

demande

chef de garde

dans la trentaine, connaissant à fond la grande restauration. Faire offre avec prétentions et copies de certificats.

Beau-Rivage Grand Hotel

Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Aide réception-Secrétaire

Etagen-Gouvernante

(event. jüngere Person)

Offerten an die Direktion.

Derby Hotel Bahnhof, Wil

sucht

Chef de service

Koch-Commis

(Tournant)

Eintritt möglichst bald. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisschriften und Photo sind erbeten.



Sporting Restaurants, Biel

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Serviertochter
Buffetöchter (evtl. Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

Gesucht

per sofort in grössere Dancing-Bar jüngere

II. Barmaid

gut präsentierend und sprachenkundig. Gelegenheit, sich beruflich weiter auszubilden. Evtl. Anfängerin mit Barkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G B 1013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Mattenhof, Interlaken

sucht für lange Saison 1960

Chef de cuisine

General-Gouvernante

englisch sprechend

Office- u. Küchenmädchen

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

Hotel Central, Zürich

sucht in Jahresstellen mit Eintritt per Mitte März 1960 oder früher bestqualifizierten, erfahrenen

Sekretär-Kassier

sowie

Bar-Praktikantin

Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Gesucht
 für lange Sommersaison (Mai–Oktober)

Hilfssköchin oder Jungkoch

neben Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel Marbach, Hiltterfingen.

Gesucht nach Basel

in Jahresstelle jüngere

Buffetdame-Gouvernante

energiisch und zuverlässig. Selbständiger Vertrauensposten. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre N B 1016 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf ca. 25. März bis Ende Oktober in Hotelbetrieb am Luganersee, bestausgewiesene

Köchin

neben Chef

Hoher Lohn. Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hans Zaugg, Strandhotel Generoso, Melide.

Gesucht

für die Sommersaison

Hotel-Sekretärin

Englisch, Französisch und Deutsch absolut erforderlich. Hauptarbeit Réception – allgemeine Büroarbeiten. Eintritt nach Vereinbarung jedoch spätestens 1. Mai. Offerten an Hotel Luzernerhof, Luzern.

Gesucht

tüchtiger

Küchenchef

gewandt im Restaurationsbetrieb. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Eintritt Anfang April.

Hotel Schweizerhof, Weggis.

Gesucht

in erstklassige Dancing-Bar

Bar-Lehrtochter

Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt 15. März oder nach Übereinkunft. Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten einzureichen unter Chiffre B R 1015 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schützen, Rheinfelden bei Basel

sucht auf Anfang April für lange Sommersaison

Bureaupraktikantin oder II. Sekretärin
 (mit Französischkenntnissen)

Kaffeeököchin

(auch Anfängerin)

Service-Praktikantinnen

Officemädchen

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten.

Gesucht

Service-Praktikantin

Gelegenheit, den Saal- und Restaurationservice gründlich zu erlernen. Gehalt von Anfang an. Kost und Logis im Hause. Dauer des Praktikums sechs Monate, hernach Anstellung als Saal- oder Restaurationsöchter mit sehr guter Verdienstmöglichkeit. Offerten unter Angabe bisheriger Tätigkeit mit eventuellen Referenzen an Hotel-Restaurant Bristol, Bern.

Hotel St. Gotthard, Luzern

sucht für die Sommersaison 1960 (April bis ca. Ende September):

Etagengouvernante

Zimmermädchen

Journalführer(in)

Chef de rang

Demi-Chef de rang

Commis de rang

Chasseur

obige sprachenkundig

Angestelltenkoch oder -köchin

Buffetöchter

Officemädchen

Küchenmädchen

Lingeriemädchen

In Jahresstelle:

Economatgouvernante

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüche sind erbeten an Direktor Nützi, Hotel St. Gotthard, Luzern.

Kühlverfahren und Kühleinrichtungen im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb

Das Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen veranstaltete am 13. und 14. Oktober 1959 unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. W. Hunziker einen Kurs über Kühlverfahren und Kühleinrichtungen, aus welchem nachstehend einige Abschnitte aus dem Referat von dipl. Ing. Herm. Meier wiedergegeben seien.

Die organisatorische und räumliche Eingliederung der Kühlanlagen

I. Grundlegende Fragen

Wird in einem klimatisierten oder auch nur belüfteten Raum die räumliche Anordnung, die Anzahl, Art und Grösse der Luftzutrittsöffnungen zweckmässig gewählt, so wird diese Anlage zu Müsstimmungen und Reklamationen führen. Ähnlich geht es mit Kühlanlagen, wo ebenfalls durch unüberlegte Dispositionen lange Arbeitswege und Verluste resultieren. Wohl stösst man in verschiedenen Veröffentlichungen auf allgemeine Angaben, wie zum Beispiel «Die tägliche Anlieferung und Ausgabe von Milch, Butter, Fleisch, Früchten, Gemüse, Brot, Backwaren fordert die richtige Lage der Kühlräume und Speisekammern zwischen Warenannahme und grösstem Verbraucher, d. h. Ausgabeort, um lange Wege möglichst vermeiden zu können.» Damit ist bereits eine wichtige Aussage über die Lage der Kühlräume und über einen massgebenden Gesichtspunkt des Betriebes, die Arbeitswege, gemacht. Aber bereits in «Neufert, Bauentwurflehre», dem Standardwerk des Architekten, fehlen nähere Hinweise. Es werden nur die Berechnung des Kühlbedarfes, Lagerbedingungen und Zeiten sowie gewisse technische Vorbedingungen besprochen, aber über die Einordnung, zweckmässige Unterteilung, Grösse usw. der Kühlanlagen ist darin nichts zu finden. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn man in der Praxis Fälle trifft, die heutigen Begriffen von Betriebsorganisation in keiner Weise entsprechen. Bild 1 zeigt ein Beispiel einer später in ein Privathaus eingebauten Küche und Kühlanlage, wo die Wege für Anlieferung und Entnahme schlecht disponiert und lang sind. Die Warenannahme erfolgt über eine Kellertreppe an einer Waage vorbei, durch Rüst- und Abwaschraum, neben der Küche vorbei durch einen langen Korridor in die Kühlräume; die Entnahme

läuft wieder ungefähr den halben Weg zurück. Bei den festgestellten Frequenzen resultieren daraus tägliche Arbeitswege des Personals von gegen 1 km nur für die Kühlgüter. Berücksichtigt man, dass schon bei dieser kleineren Anlage gegen 30 An- und Ablieferungen pro Tag stattfinden, so zeigt sich, dass die Aufteilung der Kühlräume anders gewählt werden sollte. Wegen oft nur kleiner Mengen muss mindestens der Vorraum und in der Hälfte der Fälle auch der Hauptraum betreten werden. Daraus entstehen nicht nur Wärmeverluste und grössere Laufzeiten der Kühlmaschinen, sondern auch Unannehmlichkeiten für das Personal; dieses muss aus der heissen Küche in die Kühlräume und wieder zurück, was in verschwitztem Zustand immer das Risiko einer Erkältung in sich birgt. Es zeigt sich hier deutlich, dass die Kühlanlagen nicht nur nach den verschiedenen Lagertemperaturen, nach Geruchstreuung usw. unterteilt werden sollten, sondern auch nach Abgabearbeit und -menge der Kühlgüter; es muss unterschieden werden nach Handvorräten, Tagesvorräten und Wochenvorräten oder solchen noch längerer Lagerdauer. Aus diesem einfachen Beispiel geht hervor, dass die örtliche und räumliche Disposition von Kühlanlagen nach drei hauptsächlichen Gesichtspunkten vorzunehmen ist:

1. Grundsätze der Kaltlagerung

- Biologische und chemische Gesichtspunkte
- Klimatische Gesichtspunkte im Kühlraum
- Behandlung der Kühlgüter vor, während und nach der Einlagerung
- Lagerdauer der Kühlgüter, usw. wie sie in den beiden vorausgehenden Referaten behandelt wurden.

2. Grundsätze der Betriebsorganisation

- Kurze Arbeitswege für Anlieferung, Annahme, Lagerung und Ausgabe
- Einfache Transportwege für die Güter, gute Befahrbarkeit mit Transportmitteln, keine Schwellen, wenig Hebearbeit des Personals, Überwindung von Stockwerkdifferenzen mit Lift, wo sie sich nicht vermeiden lassen; handliche Transportgeräte.

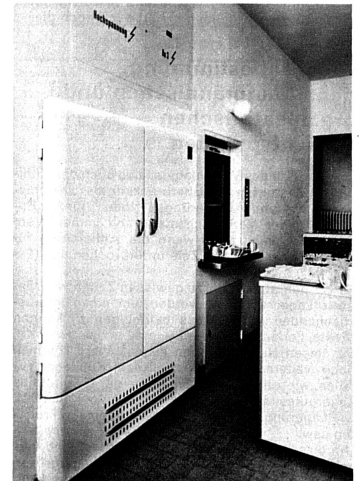
3. Zweckbestimmung der Kühllager

- Handvorräte**, welche täglich mehrmals in kleineren Mengen für die übliche Tagesarbeit benötigt werden, wie zum Beispiel Milch, Rahm, Butter, Brot, Käse, Aufschnitt, Eier, Fett usw. oder Vorräte, welche vorbereitet wurden, um für den Kochprozess in grösseren Mengen bereit zu sein, wie zum Beispiel Plätzli, Kottellets, Bratwürste, blanchierte Gemüse, Salat, Kompott, Glacé usw.
- Tagesvorräte**, welche nicht mehr als ein- oder zwei Tage eingelagert werden, wie zum Beispiel Milch, Rahm, Früchte, Resten;
- Wochenvorräte**, welche 3 bis 7 Tage oder mehr eingelagert werden, um ihre Qualität zu verbessern, wie zum Beispiel Fleisch, oder Vorräte, die aus Preisgründen oder Gründen der Lieferform in grösseren Mengen eingekauft werden müssen, wie zum Beispiel Käse, Butter, Fett, Öl, Eier, Gemüse, Obst, Getränke usw.
- Dauervorräte**, welche über Monate eingelagert werden, wegen saisonbedingtem Anfall, saisonbedingten Tiefpreisen, oder welche aus dem eigenen landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Betrieb saisonbedingt in grossen Mengen anfallen, wie zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Obst, Eier usw.

Diese Gesichtspunkte gelten für alle Arten von Kühlgut verarbeitenden Betrieben, also für Restaurants, Hotels, Spitäler, Heime, Kantinen usw. Für Handvorräte ist möglichst in der Nähe des Hauptarbeitsplatzes ein oder mehrere kleinere Kühlschranke vorzusehen, welche mit wenigen Schritten benutzt werden können. Dasselbe gilt für Tagesvorräte, wobei hier bereits eine Kombination mit den Kühlräumen möglich ist, aber ohne Betreten derselben. Wochenvorräte können in Kühlräumen mit Vorraum und ein bis mehreren Haupträumen eingelagert werden. Dasselbe gilt für Dauervorräte, welche notfalls auch in anderen Stockwerken oder benachbarten Bauten untergebracht werden können.



4 Kalte Küche in grossem Betrieb mit gut unterteilten Kühlschränken für Handvorräte und ebensolchen Kühlräumen für länger lagernde Lebensmittel



3 Kühlschrank für Handvorräte im Frühstücksoffice eines Hotelbetriebes



5 Fleischkühlräume für grösseren Betrieb mit Vorraum und Hauptraum rechts, Schrank für vorbereitete Ware in der Mitte und Raum für Wurstwaren links; gute Raumaussnutzung

Die Disposition von Tiefkühlräumen muss gut überlegt werden, da die einzulagernden Güter vorher gerüstet, blanchiert und geeignet verpackt werden müssen und in diesem Vorbereitungs- zustand nicht zu lange gestapelt oder transportiert werden sollen.

II. Die Anforderungen in den verschiedenen Betrieben

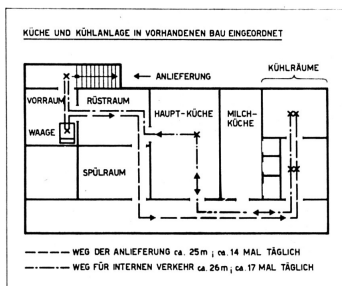
1. Im Hotel- und Restaurationsbetrieb

Gastgewerbliche Betriebe unterstehen im allgemeinen denselben Gesichtspunkten für die Organisation und den räumlichen Einbau der Kühlanlagen. Zwei wesentliche Anforderungen stehen im Vordergrund:

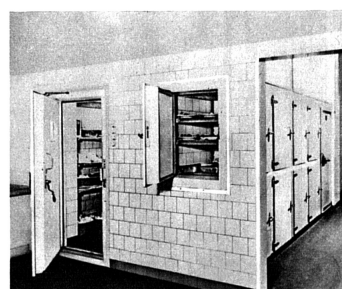
- Die räumliche Einordnung der Kühllager soll dem Arbeitsablauf entsprechen;** zum Beispiel sind in der Grossküche die Warenkontrolle, die Lagerräume, die Kühlräume und das Ökonomet der Hauptküche vorgelagert. Die angelieferte Ware wird nach der Annahmekontrolle von hinten in die Gross-Kühlräume befördert; von dort läuft sie nach Bedarf weiter in die Tageskühlräume, welche unmittelbar an das Gardemanger angrenzen; dieses bedarf seinerseits die Küche. Mehrere kleine Kühlräume leisten bessere Dienste als wenige grosse. Ausser den verschiedenen Lagertemperaturen lassen sich kleinere Kühlräume in ihrer Kapazität besser einteilen und ausnützen. Diese Forderung gilt bis zu den Tageskühlräumen, obwohl dadurch die Erstellungskosten eher höher werden; diese machen sich aber im Betrieb bezahlt durch Einsparungen an Arbeitszeit und Kraft sowie vermehrter Haltbarkeit der Lagergüter (weniger Türöffnen, Schwitzwasser). Werden Tiefkühlräume angeschafft, so steht ein solcher bei den Hauptkühlräumen. Damit der grosse Raum mit den lange lagernden Gütern nicht zu häufig betreten werden muss, sollen dem Gardemanger eine oder mehrere Tiefkühltruhen zur Verfügung stehen. Der Gardemanger hat dadurch immer einen kleinen Vorrat tiefgekühlter Ware greifbar, und die Kälteverluste im grossen Raum können durch vermindertes Türöffnen bis zu 50% gesenkt werden.

Die Anschaffung eines eigenen Tiefkühlraumes lässt sich eventuell vermeiden oder hinausschieben, wenn am gleichen Orte ein Tiefkühlhaus besteht. Vorräte können in grösseren Mengen mit entsprechenden Rabatten eingekauft und dort eingelagert werden. Bei Bedarf werden sie in die Tageskühlräume des eigenen Betriebes übergeführt. Die Kosten der Fremdlagerung werden meistens etwas höher liegen als bei Kühlung im eigenen Betrieb; sie sind jedoch sorgfältig zu vergleichen, da die Grösse der Anlage und die Menge der Güter eine grosse Rolle spielen und auch der Transport berücksichtigt werden muss.

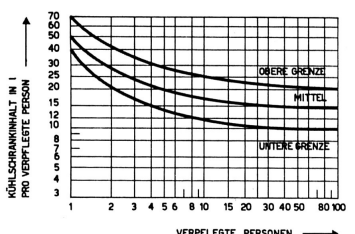
- Die räumliche Einordnung der Kühllager soll die Lagerkontrolle erleichtern.** Die Abgabe der gekühlten Grossvorräte in kleineren Wochen- oder Tagesrationen erfolgt durch den Kontrollleur oder die Gouvernante und wird von diesen überwacht und registriert. Für die gekühlten Tagesvorräte ist nachher der Gardemanger oder Metzger zusammen mit dem Küchenchef verantwortlich. Es ist wichtig, dass die jeden Tag in die Küche gelangenden Güter dort mengenmässig an Hand von Bonnbüchern nachkontrolliert werden; nur auf diese Art lassen sich Diebstähle, welche sich mit der Zeit zu grösseren Mengen auflaufen können, reduzieren oder vermeiden.



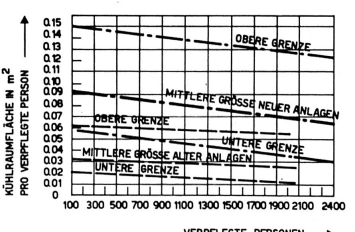
1 Beispiel einer später eingebauten Küche mit Kühlanlage



2 Kühlschränke für Handvorräte in grossem Restaurationsbetrieb



6 Kühlschrankgrössen in Liter pro verpflegte Person in Funktion der Anzahl Personen (bis etwa 100 Personen)



7 Kühlraumgrössen in Quadratmeter pro verpflegte Person in Funktion der Anzahl Personen (von etwa 100 bis 2400 Personen)

Grundflächen und Rauminhalte der Kühlanlagen

Über die Bestimmung der Grössen von Kühl-schränken und -räumen bestehen nur wenig Unterlagen und Richtlinien; der Referent stellte deshalb aus über 60 bestehenden Anlagen die Kurvenbilder 6 und 7 zusammen. Bild 6 zeigt Kühlschränke für kleinere Betriebe bis etwa 100 Personen, mit einer unteren und oberen Grenze, wie sie heute üblich sind.

Bild 7 gibt mit den unten gestrichelten Linien Angaben über ältere Dispositionen, während die oberen strichpunktierten Linien Werte anzeigen, wie sie in neueren Anlagen angewendet werden; es ist eine ansehnliche Zunahme des Raumbedarfes festzustellen.

Ausser solchen statistischen Methoden können auch analytische Methoden angewendet werden um Kühlraumgrössen zu bestimmen; hierfür sei auf die in diesem Frühjahr erfolgende Veröffentlichung in Buchform durch das Seminar für Fremdenverkehr St. Gallen verwiesen. Zu diesen mehr rechnerischen Aufgaben gehört auch noch die

Grössenbestimmung nach kaufmännischen und organisatorischen Gesichtspunkten

Der Zweck jedes Warenlagers, also auch des Kühl-lagers, besteht in der Überbrückung der verschiedenen An- und Ablieferungsperioden; für die Belieferung der Verbrauchsstelle soll immer Ware vorhanden sein, auch wenn die Anlieferung für kürzere oder längere Zeit unterbrochen ist (Extremfall = Notvorräte).

Es können aber auch zu gewissen Zeiten vergrösserte Lager angelegt werden, um einen voraus-zusehenden Absatzstoss befriedigen zu können (Feste, Ferienzeiten).

Zu diesen Hauptaufgaben eines Lagers kommen noch weitere, welche speziell dem Kühlager zu-fallen, wie zum Beispiel Erhaltung der Qualität des Lagergutes, aber auch Verbesserung der Qualität, wie Lagerung des Fleisches, Ausreifen von Früchten usw.

Um diesen Zwecken gerecht zu werden, sind verschiedene Gesichtspunkte über die Lagergrösse (Lagerhöhe) zu beachten; die Lagergrösse kann grundsätzlich abhängen:

a) vom Beschaffungsmarkt, d. h. von der Menge der überhaupt auf dem Markt vorhandenen Güter und Gestaltung von Angebot und Nachfrage sowie von der Lieferzeit. Dies gilt ganz allgemein für die Beschaffung von Gütern aus dem Auslande oder einer weiteren Umgebung, aber auch bei allen Gütern, deren Bezug von der Ernte abhängig ist, wie Gemüse, Früchte, Fleisch; das Fleischangebot kann auch vom Futterstand oder Tierseuchen beeinflusst sein.

b) von der Beschaffungsdisposition, d. h. von der Ausnutzung der jeweiligen Marktlage hinsichtlich Preise, des Beschaffungszeitpunktes, der Menge und Art des Abschlusses: Lieferung der Gesamtmenge auf einmal oder auf Abruf.

c) von den Verhältnissen auf dem Gebiet des Güter- und Nachrichtenverkehrs. Man denke hier zum Beispiel an Schiffstransporte, welche durch Eisgang oder Wassermangel behindert sein können; Docks- und Eisenbahnstreiks usw.

d) von der betreffenden Branche, zum Beispiel gesetzliche Ruhezeit im Bäckereigewerbe, Ferienregelungen usw.

e) von den besonderen Verhältnissen der Produktion, wie von der Dauer eines Produktionsprozesses, zum Beispiel beim Käse; oder von besonders günstigen Lieferbedingungen, aber nur bei besonders grossen Losen.

f) vom Absatzmarkt, d. h. in unserem Falle beim Gastgewerbe von den saisonbedingten Schwankungen; auch im Krankenhaus treten solche in kleinerer Masse auf, indem die Belegungsziffern schwanken.

g) von der Absatzdisposition, beeinflusst durch Überlegungen, ob die derzeitigen Abgabepreise günstig sind oder ob eine Zurückhaltung angebracht ist.

h) von der Gesamtdisposition, d. h. im Gast-gewerbe zum Beispiel von der Reisefreudigkeit im allgemeinen und in bezug auf unser Land oder die Stadt. Im Krankenhauswesen ist die Zunahme der

sogenannten «Spitalfreudigkeit» zu berücksichtigen und in Altersheimen die «Überalterung» sowie die Zunahme der Chronischkranken usw.

Ein weiterer Punkt der Lagerhaltung darf nicht ausser acht gelassen werden, es ist dies das Risiko. Die Kosten der Lagerung setzen sich zusammen aus: Verderb, Schwund, Qualitätsminderung und Versicherung, neben denjenigen der baulichen Anlage, des Unterhalts, des Transportes und der Bedienung. Es müssen die erträglichen Lagergrössen mit den baulichen Dispositionen in Übereinstimmung gebracht werden.

Gewerbliche Kühlmöbel

I. Möbel für Kühlung mit Temperaturen über 0°C

Seit etwa 10 Jahren hat sich der Kühlmöbelbau vom einfachen Kühlbuffet, wie es in verschiedenen Grössen in Restaurants und Hotels stand, weiterentwickelt, und heute stehen dem Interessenten eine fast unübersichtliche Anzahl Modelle, Formen und Ausführungen zur Auswahl.

Zuerst wurde an einem Kühlschrank nur eine Vorder- oder Seitenwand mit Glasscheibe versehen, so dass der Inhalt sichtbar wurde; die Bedienung erfolgte von hinten durch eine Tür. Die Weiterentwicklung führte dann zu vollständig verglasten Vitrinenschränken, welche aber für den unmittelbaren Verkauf daraus noch keine Möglichkeiten boten.

Die heutigen Freikühlmöbel haben sich im raschen Lauf eingebürgert; es sind dies Kühlmöbel, bei denen das Kühlgut unter Berücksichtigung der Eigentümlichkeiten der Kälte bzw. Kaltluft in den Griffbereich des Verkäufers, neustens auch sogar in denjenigen des Käufers gebracht wird; dabei sind die lästigen oder zeitraubenden Griffe zum Öffnen oder Schliessen von Flügel- oder Schiebetüren zu vermeiden. Diese Art von Möbeln treten heute auf als

Korpus-Freikühlmöbel, welche dort Verwendung finden, wo ein guter Warenumsatz und ein flüssiger Verkaufsvorgang im Vordergrund stehen und einen höheren Kälteverlust infolge vermehrter Wärme-einstrahlung zu einem unerheblichen Faktor machen. Ferner treten sie auf als Selbstbedienungs-Freikühlmöbel an Orten, wo der Selbstbedienungskauf eingeführt ist. Die Vielfalt der Aufstellungs- und Ausbildungsarten ist derart gross, dass hier nur mit aller Dringlichkeit darauf aufmerksam gemacht werden kann, dass schon bei der Planung solcher Einrichtungen die Platzbedürfnisse, die Installationsbedingungen, ihre formale Wandelbarkeit und die geeigneten Verkleidungsmaterialien berücksichtigt und studiert werden müssen, wenn die günstigsten Verkaufs- und Lagerbedingungen erfüllt sein sollen. Dem Planenden sollen die grundsätzlichen Möglichkeiten, die masslichen und konstruktiven Notwendigkeiten sowie die verfügbaren Spielräume bekannt und vertraut sein.

Im Rahmen dieser Arbeit kann nun auf einige wenige Probleme des Kühlmöbelbaues hingewiesen werden:

1. Gesichtspunkte für die Abmessungen einer Kühl-Verkaufsvitrine

Der Zweck einer Verkaufsvitrine ist ein doppelter; die gekühlte Ware soll möglichst gut dem Blick des Käufers dargeboten werden, sie soll aber auch dem Verkäufer ermöglichen, mit dem Kunden zu verkehren und die Ware einfach und ohne Beschädigung zu handhaben. Erfahrene Verkaufspsy-chologen legen grossen Wert auf einen guten Kontakt zwischen Käufer und Verkäufer; ist aber die Vitrine zu hoch oder zu ausladend, so ist dieser Kontakt erschwert; wird die Vitrine zu niedrig gebaut, so ist die Sicht auf die Waren erschwert, diese prä-sentieren sich schlecht.

Bild 8 zeigt links eine niedrige und rechts eine höhere Vitrine, welche den Bedürfnissen eher entsprechen dürfte. Die oberen zwei Glastabla-re können etwas verkürzt werden, so dass der Blick auf die unteren Partien frei wird.

Wichtig ist auch der Ausbau des Unterteiles, welche gleichfalls zu Kühlzwecken verwendet werden kann, wenn im Verkaufsraum keine andere Kühlelegenheit zur Verfügung steht. Der obere Teil, die eigentliche Vitrine, ist dann abhebbar zu gestalten, da sonst der Einbau des Kühlelementes nur schwierig vorzunehmen ist; dieses wird vorteil-hafter an der Unterbau-Rückwand (statt an einer Seitenwand) disponiert. Das Kühlteil im Unter-bau wird durch die notwendigen Masse ohnehin niedrig und tief, so dass er hinten schlecht aus-genützt werden kann.

Die Gestaltung der hinteren Abstellflächen ist ebenfalls schon verschieden ausgeführt worden; bei der niedrigen Vitrine muss die Ware auf die Abstell-fläche genommen werden, um sie zu zerteilen; diese Fläche muss deshalb etwa 28 bis 30 cm breit sein.

Bei der höheren Vitrine rechts kann auch im Innern zerteilt werden, so dass die Abstellfläche dafür schmaler, d. h. nur 19 bis 20 cm breit gemacht werden kann.

Aus diesem einen Beispiel ist ersichtlich, dass die Abmessungen zu vielen Betrachtungen Anlass geben und immer von der Ware und ihren Eigen-tümlichkeiten her zu behandeln sind.

2. Der Einfluss direkter Sonnenbestrahlung auf verglaste Kühlmöbel

Die Aussenverkleidung von Kühlwagen und Kühl-schränken wird meistens weiss gewählt, weil hell Farben die Wärme und Sonnenstrahlen reflektieren. Setzt man verglaste Kühlmöbel der direkten Sonnenbestrahlung aus, wie dies der Fall sein kann, wenn zum Beispiel eine Schauvitrine in einem gegen Sonnenstrahlung ungeschützten Schau-fenster Aufstellung findet, so tritt durch direkte Strahlung ein grosser Wärmeeinfall in dieses Möbel ein. Auch 2- oder 3fache Verglasung genügt für die Isolation nicht mehr; ein Stück Crémotorte zum Beispiel wird in einem solchen Möbel leiden, trotzdem dieses vom kühntechnischen Standpunkt aus einwandfrei gebaut ist.



9 Grosse Schauvitrine mit gut sichtbarer Ware



10 Ausgabekörper in einer grossen Kantine mit Verkaufsvitrine und im zweiten Korpus Fruchtsaftabgabe, sowie 6 Kühlschrank-abteile rechts

Es gibt hier nur ein Rezept, um Abhilfe zu schaffen: Verglaste Kühlmöbel sind durch Sonnenschutz-blenden vor direkter Bestrahlung zu schützen.

3. Überdimensionierung von Kühlmaschinen

Es mag im ersten Augenblick für eine kältetechnische Einrichtung günstig erscheinen, wenn die Kühlmaschine im Verhältnis zur Kühlstelle und damit zum Kühlelement etwas grösser gewählt wird, als dies aus den Berechnungen nötig wäre. Man findet in der Praxis solche Fälle immer wieder und kann dabei die Erfahrung machen, dass derartige Einrichtungen meist ebensowenig befriedigen wie Anlagen, bei denen die Maschine zu klein gewählt ist.

Am Kühlkörper stellt sich automatisch eine Temperatur ein, die dem Grössenverhältnis zwischen Maschinenleistung und Kühlelementoberfläche entspricht. Eine im Verhältnis zum Kühlelement wesentlich zu gross gewählte Maschine wird zwangsläufig eine grosse Temperaturdifferenz zwischen Kühlraumtemperatur und Kühlelement-temperatur zur Folge haben und damit an diesem sehr tiefe Temperaturen auftreten lassen. Tiefe Kühlelement-Temperaturen ergeben aber meistens erhöhten Feuchtigkeitsentzug aus dem Kühlraum und damit oft den Nachteil von Aus-trocknung des Kühlgutes.

II. Möbel für Kühlung mit Temperaturen unter 0°C

Kühlmöbel für diesen Zweck müssen gleichen Ge-sichtspunkten folgen wie solche über 0°C, aber in Konstruktion und Isolierstärke sind sie so vorzu-sehen, dass sie Untertemperaturen bis zu -25°C aushalten.

Kühltruhen mit Temperaturen von mindestens -18°C sind geeignet, den Mangel an einem Tief-kühlraum bis zu einem gewissen Grade zu über-bücken, nur sollten sie nicht zu klein gewählt werden.

Kühltruhen sind bei vorhandenem Tiefkühlraum ebenfalls geeignet, dessen Begehungszeiten zu vermindern, indem zum Beispiel ein Wochenvorrat entnommen und in der Truhe gelagert wird.

III. Besondere Kühlmöbelausstattungen

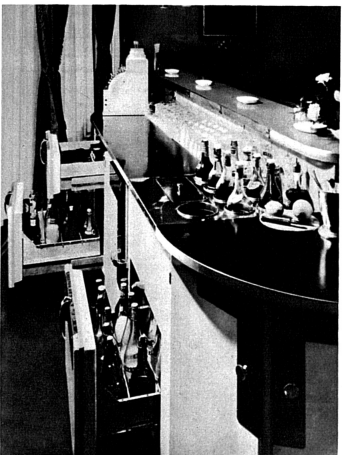
Einige Probleme der Kühlmöbelausstattung lassen sich auf den beiden folgenden Bildern ersehen: Bild 10 zeigt ein vorhandenes Buffet, in welches nachträglich Getränke-schubladen eingebaut wurden. Diese Möglichkeit ist begrüssenswert, aber das Bild zeigt auch gerade den Nachteil der ge-wählten Ausführungsart; für die dicken Isolier-türen ist genügend Platz vorgesehen, so dass sie fast ganz zurückgeschlagen werden können; die Zugänglichkeit, besonders zum linken Fach, ist erschwert, da keine Züge vorgesehen wurden. Bild 11 vereinigt an einem Buffet fast alle Neu-erungen auf diesem Gebiet und ist deshalb sehr instruktiv. Die Flaschen sind in Zugschubladen

versorgt, deren Stirnseite gleichzeitig die Ab-schlussstüre bildet. Dieser Schubladen-Schild be-nötigt fast keinen Platz, und die Flaschen sind über-sichtlich und griffbereit eingeordnet. Für diese ständig vielbenutzten Züge sind nur erstklassige Kugel- oder Rollenbänder zu verwenden, welche einen Anschlag bei ganz herausgezogener Schub-lade besitzen; für das Reinigen der Schublade und des Buffet-Innere können die Züge durch leichtes Ausheben von etwa 1 bis 2 cm ganz herausgezogen werden.

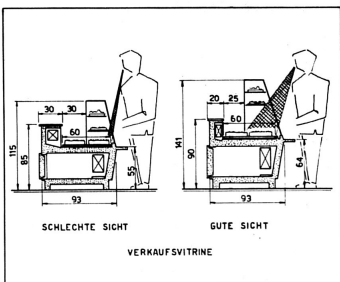
Die für den häufigeren Gebrauch ständig griff-bereiten Flaschen können in die Buffet-Abdeckung eingelassen werden; ein verzinkter gekühlter Kasten nimmt die Flaschen auf; die Anordnung kann senkrecht oder leicht geneigt gewählt und mit Fruchtsaftbatterien oder gekühlten Fruchtebehäl-tern vervollständigt werden.

Ähnlich wie Flaschenzüge können auch Butter- und Käseschubladen ausgebildet werden, letztere natürlich mit Geruchstrennung, d. h. als eigen-lich geschlossenen Tank.

Für die ausführliche und vollständige Veröffent-lichung dieses Referates wie auch derjenigen von dipl. Ing. Ad. Ostertag über «Grundlagen der Kälte-technik und Gesichtspunkte bei der Wahl von Kühlsystemen» und dipl. Ing. A. Wismer über «Bio-logie der Kältelagerung und des Gefrierens»; Kühl-methoden und kühntechnische Apparate» sei auf die im Frühling 1960 herauskommende Schrift des Seminars für Fremdenverkehr der Handelshoch-schule St. Gallen verwiesen.



11 Moderne Formen von Flaschenkühlern in Schubladen und auf dem Buffet



8 Verkaufsvitrine, links niedrig gebaut, Sicht schlecht, Abstell-fläche gross, da Innenraum überstülpt; rechts höher gebaut, obere Tablere etwas zurückgenommen, Sicht gut, Handhabung im Innenraum gut, Abstellfläche schmaler

Stellen-Anzeiger } **Nr. 9**
Moniteur du personnel }

Moniteur du personnel

Nr. 9

Offene Stellen - Emplois vacants

cherchés par afflet de la Gare Geneva-Corvinov pour entré
immédiate ou à convenir: dame de buffet, aide dame de
buffet, gouvernante d'office-cantine, commis de cuisine
à l'Hôtel de Ville, commis de cuisine, commis de cuisine
restaurant, commis de bar, lingère. Faire offres avec copies de
certificats, photo, âge et prétention de salaire à la direction. (697)

Cherchée stagiaire de suite à convenir pour aider la direction
cuisine (bureau, église, lingère). Place stable. Offres adressées
à l'Hôtel de Ville. (715)

Gesucht Sal-Restaurothekschaff, sprachenkundig, Saal-Prä-
kantin, Hausmädchen (nähendigung), für Saison April bis
Oktober. Offerten an Hotel Paraden, Weggis. (698)

Gesucht per sofort Buffettienne in Jahresstelle. Offerte an
Küche, Hotel Bellevue, Zürich. (698)

Gesucht von Hotel Bahnhof, Burgdorf: Restaurationskochen-
Zimmermädchen, Köchin, Buffettische, Küchenmäd-
chen oder -bursche, Jahresstellen, Wirtschaftsamt, geregelte
Arbeitszeit. Offerten bitte an Familie Dallach, Burgdorf. (591)

Gesucht in Pansenthotel in Basel: Sekretärin (Gouvernante)
-sprachenkundig, Lingère-schönförmig, Eintritt 15. März bis
1. April, 1. April bis 1. Oktober, 1. Oktober bis 1. April, 1.
hard-Terminus, Basel. (693)

Carlton Hotel, St. Moritz

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

Bons-/Warenkontrollleur(in)
I. Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Telephonist(in)
Chasseurs
Zimmermädchen
Personalköchin
 (Jahresstelle)
Lingeriemädchen
Hausbursche
Kaffeeköchin
Officemädchen
Personalzimmermädchen
Personalserviertochter

Guten Arbeitskräften wird Winterstelle zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht

Zimmermädchen
Etagenportier, Gardemanger
Commis de cuisine
Aide-Gouvernante d'office
Buffettochter

Eintritt April. Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht

in Badekurort des Unterengadins, bei langer Saison-dauer:

Sekretär
Warenkontrollleur-
Kellermeister
Officegouvernante
Demi-chefs
Commis de rang
Saaltöchter
Chef-Entremetier
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Personalköchin
Etagenportier
Hilfsportier
Chasseur-Telephonist
Zimmermädchen
Angestellten-Zimmer-
mädchen
Wäscherin, Glätterin

Offerten mit Zeugnisschriften, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Ferr, AG Hotels Belvédère & Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Serviertochter
Portier-Hausbursche
 Auf Anfang Juni
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien an R. Suter, Hotel Frohe Aussicht, Feusisberg ob Pfäfers SZ, Telefon (051) 960467.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft gut präsentierende, sprachenkundige

Tochter als Gouvernante- Chef de service

in grossen Tea-Room nach Bern. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre C S 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison 1960

Gouvernante
 für Economat und Office (auch Anfängerin)
Praktikantin
 für Bureau und allgemeinen Hotelbetrieb
Portier-Kondukteur
 sprachenkundig
Hausbursche-Portier
2 Zimmermädchen
 (servicekundig)
1. Saaltöchter
 (eventuell Saalkellner)
3 Saaltöchter (sprachenkundig)
Alleinkoch (entremeteskundig)
Kochlehrling
Küchenburschen-Casserolier
Küchenmädchen-Officemädchen
Lingère-Wäscherin
 zu automatischer Waschmaschine

Winterengagement kann bei Zufriedenheit zugesichert werden. Offerten mit Zeugnisschriften richtet man bitte an Herrn H. L. Moser, Besitzer, BELLAVISTA SPORT-HOTEL, DÄVOS 2.

Hotel Seilerhaus, Zermatt

(30 Betten), sucht für Sommersaison per 1. Mai bestqualifizierten

Küchenchef

mit guten Kenntnissen im à-la-carte-Service. Eventuell Jahresstelle.

Palace Hotel, Wengen

sucht für anfangs April

Chef de réception

(Jahresstelle).

Hôtel premier ordre, region Léman

cherche

directeur

en possession du certificat vaudois de capacité.
 Faire offres avec photo, références, copies de certificats, curriculum vitae sous chiffre R L 2779 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen

für unseren Zweisaison-Betrieb einen tüchtigen und erfahrenen

Chef-Kontrollleur

Interessante und vielseitige Beschäftigung. Eintritt anfangs Mai.
 Detaillierte Bewerbungen unter Chiffre F K 1076 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de grande station

cherche pour l'été 1960

directeur d'hôtel

expérimenté et très capable de prendre des responsabilités pour diriger un hôtel comprenant 90 lits et grand commerce d'hôtellerie. — Doit posséder certificats et références. — Adresser offres sous chiffre D H 2915 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft für 6-7monatiges Engagement (eventuell auch für Wintersaison 1960/61):

Hotel-Sekretärin evtl. Praktikantin
 sprachenkundig

Restaurationstöchter sprachenkundig

Restaurationskellner sprachenkundig

Saal/Restaurant-Praktikanten

evtl. Commis de salle/Restaurant

Chef de partie oder Koch
 restaurationskundig

Pâtissier/Aide de cuisine

Schriftliche Offerten mit Photos sind erbeten.

Palace-Hotel Bürgenstock

sucht für Sommersaison 1960

(Ende Mai bis ca. 20. September)

Gute Verpflegung und Unterkunft

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

Empfangschef-Kassier Kassier-Journalführer

Erstklassig geführte Dancing-Bar

sucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, gut aussehende, versierte und gewissenhafte

I. Barmaid

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre H D 1011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Saison, April bis Oktober

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an O. Sutter.

Grand Entreprise Hôtelière

cherche

gouvernante de lingerie

organisation, surveillance de 20 employés environ, buanderie et lingerie moderne;

laveuse

(éventuellement un couple).

Offres détaillées avec prétentions de salaire sous chiffre G V 2986 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



**Hotel - Restaurant - Bar
Le Vieux Manoir,
Meyriez-Murten**

s u c h t

für lange Sommersaison (April bis Ende Oktober, evtl. in Jahresstellen)

Oberkellner
2 Chefs de rang
Caviste evtl. Kellerbursche
Buffettochter (Eintritt sofort)
Commis de cuisine
Serviertochter für Dorfwirtschaft
 (auch Anfängerin)
Lingeriemädchen
2 Office-Küchenmädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hans Buol, Propr.

**Eerstklass-Hotel
in bekanntem Kurort im Berner Oberland**
 sucht für Sommersaison bestausgewiesenen

Oberkellner

Bei beidseitiger Zufriedenheit Zweisaisonstelle. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre OB 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Offizielle Mustermesse-Restaurants Basel

suchen für die Schweizer Mustermesse vom 23. April bis 3. Mai 1960 folgendes Personal:

Service:

Chef de rang
Serviertöchter
Débarrasseuses
Platzierinnen
alle deutsch, französisch und wenn möglich auch
englisch sprechend

Kontrolle:

Warenkontrollleur
Bonkontrollleur und Annonçeur

Küche:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Personal Koch und -köchin
Casseroliers und Küchenburschen
Küchenmädchen
Rüstfrauen

Office:

Gouvernanten
Officefrauen
Abwaschfrauen
Abwaschburschen

Lingerie:

Lingeriemädchen
Wäscherin für Automaten

Keller:

Kellermeister
Kellerburschen

Buffet:

Buffetdamen
Buffethelfen
Kaffeeköchin
Shankburschen

Leistungsfähige Angestellte, welche wieder an einen Posten
reflektieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.
Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien sind zu richten
an: Mustermesse-Restaurants, Postfach, Basel 21.

Gesucht jüngere

Sekretärin

(Stütze vom Patron) sprachkundig. Eintritt an-
fangs März. Offerten unter Chiffre S N 2948 an die
Hôtel-Revue, Basel 2 oder Tel. (061) 412930.

Gesucht in gutes Kurhotel

Aide od. Commis de cuisine
jüngere
Köchin oder Hilfsköchin
Eintritt bald
Saaltöchter und
Saalkontrollantinnen
Eintritt April/Mai

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an Bad-Hotel Bären,
Baden.

Gesucht

in Erstklassenhaus für Sommersaison nach Arosa

Restaurationsstochter-
Saaltöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Wäscherin
Glätterin
Lingeriemädchen
Chasseur, Kondukteur
Pâtissier

Bei Zufriedenheit auch Winterstelle
Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind erbeten an
Hotel Raetia, Arosa.

Grand Hotel Verelna Klosters

sucht für kommende Sommersaison:

Réceptionnaire-Aide-
direction
Oberkellner
Demi-Chef
Commis de rang
Buffetdame
Buffetöchter
Praktikantin
Restaurationsstochter
Entremetier
Pâtissier
Diätköchin
Etagenportier
Zimmermädchen
Nachtportier
Chasseur-Kondukteur
Chasseur

Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann auch Engagement
für die Wintersaison 1960/61 zugesichert werden. Offerten
mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten
an die Direktion.



Gesucht für die Sommersaison

Hotel Mont Cervin

II. Sekretär-
Journalführer
möglichst mit NCR-Kennntn.

Telephonistin

Entremetier

Pâtissier

Commis de

cuisine

Chef de rang

Winebutler

Commis de rang

Portier

Zimmermädchen

Office-

gouvernante

Restaurations-

töchter

Tenniswart

Tennisjunge

Gärtner

Kutscher

Hotel Victoria

Barmaid

Gardemanger

Pâtissier

Commis de

cuisine

Telephonist

Nachtportier

Chasseur

Chef de rang

Demi-chef

Commis de

salle

Hilfs-Office-

gouvernante

Hotel Monte Rosa

Office-

gouvernante

Aide-Office-

gouvernante

Commis de

cuisine

2 Portiers

Zimmermädchen

Saaltöchter

Gesicherter Verdienst. - Detaillierte Offerten direkt an die betreffenden Hotels in Zermatt erbeten.

Hôtel Eden, Lausanne

cherche:

11ème secrétaire de réception

Place à l'année. Entrée de suite. Faire offre avec photo et prétentions de
salaire à R. Rigazzi, Hôtel Eden.

Gesucht

per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige, jün-
gere und gutaussehende

Barmaid

in Jahresstellung. Ausserordentlich hoher Ver-
dienst. Sofortige Bildofferten mit Zeugniskopien
erbeten an Restaurant Bar Escal, Seestr. 3, Zürich.

Gesucht

per sofort

Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Hotel Adler, Murten.

Mövenpick Genève

(Restaurant, Bar, Taverne Liauba, Rôtisserie Baron de
la Mouette, Kiosk)

Zufolge Berufung auf einen leitenden Posten in
unserer zentralen Verwaltung wird die Stelle eines

Direktors

neu ausgeschrieben, für Eintritt nach Übereinkunft.

Der Posten erfordert ausgedehnte Kenntnisse in Küche,
Service und Administration, gute Sprachkenntnisse,
Talent in der Führung eines Personalstabes (140 Ange-
estellte), Sinn für Qualität und hohe Ansprüche, Initia-
tive und organisatorisches Geschick.

Der Betrieb ist sehr gut eingeführt, modern und rationell
ingerichtet, luxuriös ausgestattet und voll klimatisiert
(inkl. Büros). Ein erstklassiger, loyaler Mitarbeiterstab
ist vorhanden.

Wir bieten einer charakterlich einwandfreien Persön-
lichkeit eine selbständige, sehr interessante Dauerstelle,
gute Honorierung, Ergebnisbeteiligung und Pensions-
kasse.

Schriftliche Bewerbungen (handgeschriebener Lebens-
lauf, Photo, Referenzen, Zeugniskopien), die diskret
behandelt werden, sind erbeten an

U. Prager, Mövenpick-Zentralverwaltung, Seestr. 160,
Zürich 2.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht

Hilfs-Gouvernante (Etagé) Chasseur

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Beau-Rivage, Weggis

sucht auf anfangs April oder nach Übereinkunft:

Restaurationslöchter oder Kellner

sprachenkundig

Buffetöchter

evtl. auch Anfängerin

Zimmermädchen

Ausführliche Offerten sind zu richten an W. Obrist.

Modernst eingerichtetes Berghotel am Genfer-
see mit Saisondauer von Ostern bis Ende Oktober
sucht per 15. April

1-2 Saaltöchter

(evtl. Anfängerinnen). Off. mit Gehaltsansprüchen,
Zeugniskopien und Bild gef. an Direktion Hotel
de Sonloup, Les Evants-Montreux.

Grand Hotel und Kurhaus Bad Tarasp

sucht für lange Sommersaison (Mai bis September):

Officegouvernante-

Tourante

II. Kaffeeköchin

Glätterin

Lingeriemädchen

Officemädchen

Commis de rang

Commis de bar

Kellerbursche

Ausführliche Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohn-
ansprüchen erbeten an

F. Buchli, z. Zt. Grand Hotel Tschuggen
Arosa.

Gute Bedingungen und bei Zufriedenheit Winterenga-
gement zugesichert.

Waldhaus Sils-Maria

sucht für die Sommersaison

Logentournant

(erfahrener und sprachkundiger Chasseur, der
inständig ist, den Telephonisten, den Nachtportier
und den Conducteur abzulösen)

Zimmermädchen-Tourante

2-3 Hilfszimmermädchen

Winebutler

(Stellvertreter des Oberkellners)

Chef d'étage

1-2 Chefs de rang

1-2 Commis de rang

Chef-Gardemanger

Chef-Pâtissier

Commis-Pâtissier

1-2 Commis de cuisine

Casserolier

Küchenbursche

2 Küchenmädchen

2-3 Officemädchen

2 Lingeriemädchen

Bei Zufriedenheit Stellen für lange Wintersaison
zugesichert.

Offerten erbeten an R. Kienberger, Hotel Chantarella,
St. Moritz.

Gesucht nach Zürich

Hotel- Sekretärin

in Jahresstelle (55 Betten), Eintritt 1. April. - Auf-
gaben: Réception, Kasse, Journal, Korrespondenz.
- Anforderungen: Deutsch, Französisch, Englisch
in Wort und Schrift, Italienisch erwünscht aber
nicht Bedingung, Schweizer Bürger. Eingaben
mit Zeugnisausschnitten, Photo u. Lohnansprüchen
sind erbeten an: Werner Steiger, Hotel Neptun,
Zürich 8.

Fischstube Zürichhorn

sucht

Weissnäherin oder Lingère

gebotenen Alters, die bei schönem Wetter einen
kleinen Kiosk zu bedienen und bei schlechtem
Wetter die Geschäfte wie zu flicken hat. Franz.
Sprachkenntnisse erforderlich. Es wollen sich nur
Personen melden, die obigen Anforderungen ent-
sprechen, durchaus ehrlich und anständiger Ge-
sinnung sind. Schriftliche Offerten an Hohl, See-
strasse 441, Zürich 2/38.

Gesucht nach Basel

in Jahresstelle in erstklassigen Restaurant-Tea-Room:

Chefkoch

in allen Partien tüchtig, leistungsfähig, restaurationskundig

Commis de cuisine oder Hilfsköchin**Buffetdame****Buffettöchter****Restaurationstochter**

(Chef de service)

Restaurationstöchter**Officemädchen****Office-Küchenburschen****Hausbursche**

Eintritt Mai. Geßl. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre E R 1093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison (Eintritt zweite Hälfte April oder auf Wunsch später) bis Oktober in Hotel 1. Ranges im Berner Oberland, tüchtiger, restaurationsgewandter

Saucier

Offerten unter Beilage von lückenlosen Zeugnisabschriften und Angaben über Lohnforderungen sowie Eintrittsmöglichkeit erbeten an Familie Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.

Erstklasshotel in Luzern

sucht erfahrene

Lingerie-Gouvernante

in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre L G 2963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb auf Frühjahr 1960

Kellner-Lehrling

Offerten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

Gesucht

für die Sommersaison

Alleinkoch

jüngerer

Zimmermädchen

(Mithilfe im Service)

Kiosktöchter

(sprachkundig)

Offerten an David Wandfuh-Berger, Hotel Oeschinensee ob Kandersteg.

Hotel La Perla, Lugano-Agno

Wir suchen für April bis Ende Oktober

Economat-Gouvernante**Etagen-Gouvernante**

bestausgewiesene, sprachkundigen

Telephonist**Portier**

sprachkundig, evtl. mit Fahrausweis

Kellner

italienisch und deutsch sprechend

Chasseur

Handgeschriebene Offerten mit Foto und Zeugniskopien an Hotel Carmenna, Arosa.

Dolder Grand Hotel Zürich

sucht

Warenkontrollleur**Bonkontrollleur(in)****Hilfe für Economat-****Gouvernante****Lingerie-Hilfsgouvernante****Glätterin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

TESSIN! Gesucht in Kleinhotel per sofort oder nach Übereinkunft nach Cademario bei Lugano**Alleinköchin****Tochter** für Buffet und Zimmer

Offerten: Hotel Grotto Cacciatori, Cademario, Telefon (091) 94136.

Gesucht nach Basel

in gepflegtes Speise-Restaurant jüngerer

Küchenchef

(guter Restaurateur neben Aide und Lehrling). Eintritt: 1. April 1960. Bewerber, die auf eine Jahresstelle rekrutieren, sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre K. F. 1042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bürgenstock-Hotels**Gesucht für Sommersaison 1960****Guter Verdienst und lange Saison**

Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft

Bonkontrollleur

für Juli und August

Chef de rang**Commis de rang****Chef-Saucier****Chef-Entremetier****Chef de garde****Chef-Tournant****Commis-Tournant****II. Commis-Entremetier****Communard****Bäcker-Gehilfe****Kellerbursche****Nachtportier****Telephonist****Courrier-Saaltöchter****Serviertöchter**

für Angestellten-Essraum

Officemädchen**Küchenmädchen****Angestellten-Zimmer-****mädchen****Hilfzimmermädchen****Stopferin/Näherin****Hilfsmädchen**

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

Parkhotel Giessbach

am Brienzersee sucht für Sommersaison (ca. 20. Mai bis Ende September)

Journalführer(in)**Hilfzimmermädchen****Hausmädchen****Etagenportier****Hausburschen****Glätterin****Wäscher****Personalmädchen****Officemädchen****Saucier****Gardemanger****Entremetier****Kaffeeköchin****Casserolier****Argentier****Küchenmädchen****Demi-Chef****Buffetdame****Buffettöchter**

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an: A. Berthod, zurzeit Hotel Excelsior, Arosa.

Gesucht

seriöse, sprachkundige

Allein-Saaltöchter

zur selbständigen Führung des gepflegten Speisesaals eines gut frequentierten Hotel-Kurhauses der Ostschweiz. Wir bieten guten Verdienst, Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre A L 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Küchenchef

qualifizierter

Restaurationstochter

sprachgewandt

Buffettöchter

(Mithilfe im Büro)

Offerten an Familie A. Fetscher, Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht**Buffettöchter****Buffetlehtöchter oder****-praktikantin**

Einige franz. Sprachkenntnisse erwünscht. Guter Lohn, Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. mit Bild an Fritz Kaufmann-Jost, Rest. Tea-Room Au Rendez-vous, Grindelwald.

Restaurant „SCHUH“, Interlaken

sucht für die Sommersaison

Saucier**Patissier-Confiseur****Patissier****Buffettöchter****Restaurationstochter**

sprachkundig (Juni, Juli, August)

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Familie Beutler.

Gesucht nach Lugano

in Hotel von 80 Betten, per sofort, in lange Saison

junge Sekretärin oder**Sekretärin-Praktikantin****Lingere** (Jahresstelle)**Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Lohnansprüchen sind zu richten an Postfach 28 233, Castagnola TI.

Hôtel premier ordre à Bruxelles recherche pour

entrée le 15 juin 1960 und

aide-gouvernante

français, anglais, allemand. Faire offre manuscrite et photo à Hôtel Amigo, 1-3, rue de l'Amigo, Bruxelles.

**Hotel Gurten-Kulm, Bern**

Auf den 15. März suchen wir in Jahresstelle

Sekretärin

sprachkundig

Buffetdame u. Buffettöchter**Chef de partie****Commis de cuisine****Restaurationstochter**

sprachkundig

Lingeriemädchen**Officemädchen**

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen an H. Mühlethaler, Direktor.

Gesucht

tüchtiger, zuverlässiger

Koch oder Aide de cuisine

längere Aushilfe oder Jahresstelle. Dasselbst

Hilfsköchin od. Küchenmädchen

mit guten Kochkenntnissen.

Gut besetzte Jahresstellen. Hotel-Rest. Schwanen, Wil SG, Tel. (073) 6 01 55.

Gesucht

in grösseres Kurhotel des Unterengadins

Sekretär(in)

sprachkundig für Journal und Korrespondenzen

Hilfsgouvernante für Office**Conducteur-Chauffeur****Etagenportier****Chef-Saucier, Patissier****Serviertöchter**

für Saal und Restaurant

Zimmermädchen**Casserolier**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Dir. Herm. Frei, Engadinerhof in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera.

LUGANO

Gesucht für lange Saison deutschsprechendes

1 Zimmermädchen**1 Küchen-Hausmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hotel Luzern-Jura, Lugano.

Gesucht

für Sommersaison

Köchin oder Koch

(evtl. Hilfskoch)

Tochter

für Lingerie und Office Eintritt ca. 20. Mai

Hausbursche

Eintritt sofort.

Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Saanenmöser.

Gesucht

nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant am Zürichsee

Koch

Tüchtiger, seriöser Fachmann, der kleinerer Brigade von 5-6 Mann vorstehen kann. Neue, moderne Küche. Gut bezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre K.O. 1040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Tea-Room Seestern Gwatt bei Thun

(Thunersee) sucht für Sommersaison 1960, Eintritt per April und Mai

Bureaupraktikantin**Koch****Köchin****Buffettöchter****Buffetlehtöchter****Zimmermädchen****Lingeriemädchen****Officetöchter****Portier****Hausbursche****Küchenbursche****Küchenmädchen****Servicetöchter****Serviclehrtöchter****Serviceanfängerin**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Herm. Zoss, Dir. Viktoria, Oberhofen BE, oder Tel. (033) 7 18 70.

Restaurant Zoologischer Garten



Wir suchen
in Jahresstelle per sofort oder nach
Vereinbarung:

Aide de cuisine
2 Commis de cuisine
Buffettochter
Buffet-Anfängerin
Restaurationsstöchter
Kellner

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten
an Zoo-Restaurants, Basel 11, Postfach.
M. Bölle

Gesucht

für lange Sommersaison:

Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter

Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre S O 1010 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Grossbetrieb nach Zürich zum Eintritt auf ca.
1. evtl. 15. April tüchtige

Buffetdame

Sehr guter Lohn. Zimmer im Hause. Jahresstelle.
Offerten an K. Grau, Rest. Waid, Zürich 37.

Erstkl. Spezialitäten-Restaurant
sucht per 1. Mai 1960

Koch-Lehrling

Gelegenheit, den Beruf gründlich zu erlernen.
Intelligente, arbeitsfreudige Interessenten belie-
ben ausführliche Offerten mit Bild und Schulzeug-
nissen einzureichen an Restaurant Locanda
Singerhaus, Basel.

Hotel Erica, Spiez (am Thunersee)
sucht für Sommersaison, Eintritt Ende April:

I. Saaltöchter sprachenkundig
Saaltöchter
Saalpraktikantin

Eintritt Mai: Junge, einfache
Tochter als Stütze der
Hausfrau
Hilfsköchin
Masch.-Wäscherin-Lingere
Office-/Küchenmädchen
Baldigste Offerten erbeten.

Touring Mot-Hotel Kreuz Sachseln

(Zentralschweiz) sucht für die kommende Sommersaison
mit Eintritt zu Ostern

Chef de partie
Hilfsköchin
Buffettochter
Serviertöchter
Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten
an die Direktion.

Hotel-Restaurant du Nord
Interlaken
sucht per April oder nach Übereinkunft tüchtige

Allein-Serviertöchter

Geregelte Freizeit, sehr guter Verdienst. Offerten
mit Bild.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer,
tüchtiger

Chasseur

in erstklassige Dancing-Bar. Offerten mit Zeug-
nis kopien und Bild unter Chiffre C A 1018 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Haus 1. Ranges des Platzes Interlaken für lange Sommersaison
(zweite Hälfte April bis Oktober) bestqualifizierten, initiativen

Chef de cuisine

der befähigt ist, mit Takt und Autorität der Küchenbrigade vorzu-
stehen und eine vorzügliche Küche sowie entsprechende Restaura-
tion zu führen.

Bewerbungen sind erbeten unter Beilage von lückenlosen Zeugnis-
abschriften und Angaben über Berufslaufbahn, Lohnansprüchen
und Eintrittsmöglichkeit an Familie Wirth, Schweizerhof, Inter-
laken.

Gesucht

in führendes Spezialitäten-Restaurant jüngere, tüchtige

Restaurationsstöchter

menu- und à-la-carte-kundig. Eintritt 15. März oder
nach Übereinkunft.
Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien un-
ter Chiffre R E 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in grössere Hotel-Unternehmen in Jahresstelle mit sehr guten Ver-
dienstmöglichkeiten:

Küchenchef nur erstklassige Kraft
Economat-Office-Gouvernante
Köche

in lange Saisonstelle, Mai bis Oktober und ab Dezember bis April:

Lingerie-Gouvernante
Obersaaltöchter
mit Barkenntnissen (englische Sprache Bedingung)
Buffetdame
Commis de rang
Saaltöchter
Restaurationsstöchter
Lingeriemädchen

Offerten erbeten unter Chiffre H U 2959 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beaulac Neuchâtel

cherche pour de suite ou date à convenir

dame de buffet qualifiée parlant français
portier tournant parlant les langues
cuisiniers

Offrons bons salaires à personnes de confiance, horaires agréables,
places de saison ou à l'année.
Faire offres avec photo, références, copies de certificats, date d'en-
trée possible et prétentions de salaire.

Gesucht nach Klosters

(in Jahresstelle) tüchtiger, selbständiger, spra-
chenkundiger

Sekretär(in)

Réception, Kasse, Korrespondenz, Journal.
Offerten unter Chiffre N K 2956 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Hôtel Lac Léman

50 lits et passage, cherche pour saison avril à novembre:

cuisinier seul
très capable et sobre
fille de salle
et une débutante
femme de chambre
et une débutante

Offres avec certificats, photo à l'Hôtel du Mont-Blanc au
Lac, Morges VD.

Wir suchen

in Jahresstelle

Restaurationsstöchter

Hotel und Restaurant Bernasconi, St. Moritz.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison (April-Oktober)

I. Kassier

(sprachenkundig und guter Korrespondent, hoher Ver-
dienst zugesichert)

Sekretär-Kontrollleur(in)

Küchenchef

Entremetier

Gardemanger

Patissier

Commis de cuisine

Angestelltenkoch (-köchin)

Anfangs-Gouvernante evtl. Tournante

Lingerie-Gouvernante

Lingeriemädchen (mit Erfahrung)

Zimmermädchen und Etagenportier

(mit Englisch-Kenntnissen)

Angestellten-Zimmermädchen

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



Wir suchen

für unseren am Bahnhof Zermatt gelegenen Kiosk (Ex-
press-Buffer) per 1. Juni

Kioskverkäuferin oder Buffetdame

selbständig, wendig, sprachenkundig.

Detaillierte Offerten mit Lichtbild erbeten an Seiler
Hotels, Zermatt.

Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds

cherche

chef de cuisine

capable

Bon restaurateur et organisateur. Salaire intéressant à personne
capable. Entrée à convenir, ainsi qu'un

commis de cuisine

Faires offres avec références.

Gesucht

für einen erstklassigen und umfangreichen Restaurationsbetrieb

SEKRETÄRIN

In das Aufgabendossier fallen: selbständiges Arbeiten in Kassa und
Lohnwesen, Korrespondenz etc. Ein weitere Bürokraft steht für
diese verantwortungsvolle, jedoch aber auch dankbare Anstellung
zur Verfügung. Von der bisherigen langjährigen Inhaberin dieses
Postens wird meine zukünftige Mitarbeiterin gründlich eingeführt.
Eintritt Frühling 1960.

Schriftliche Offerten an Vitus Baumgartner, Restaurant Schützen-
haus, Basel.

Hotel Beau-Rivage, Gersau

sucht für lange Sommersaison, Eintritt 1. April,
einen jungen

Koch

Offerten erbeten an Hans Lehmann, Chef de cui-
sine.

Lido, Locarno

Für kommende Sommersaison 1960 gesucht:

2 Kassiererinnen, Eintritt 14. Mai und 20. Juni
2 Kioskverkäuferinnen, Eintritt 15. Juni u. 1. Juli
2 Kassierer (Studenten) Eintritt 20. Juni und 1. Juli
2 Bademeister (Brevet II) Eintritt 15. Juni u. 20. Juni
Koch, Eintritt 15. Juni
Köchin, Eintritt 1. Mai
3 Kellner, Eintritt 18. Juni und 2 am 15. Juli
Anfangs-Kellnerin, Eintritt 15. Juni
Buffetdame oder -tochter, Eintritt 15. Juni
Chaufeur-Handlanger, Eintritt 1. Mai

Angaben mit Zeugnissen, Photo und Arztzeugnis sind an
die Direktion des Lido, Locarno, zu richten.

Hotel Continental garni, Biel

sucht für 15. März oder 1. April 1960 in Jahres-
stelle, junge Kraft als

Sekretär(in)-Telephonist(in)

tüchtig und zuverlässig. Sprachen: Deutsch,
Französisch, Englisch (italienisch erwünscht aber
nicht Bedingung). Junger

Nachtportier-Telephonist

sprachenkundig, seriös u. zuverlässig für 1. April
1960. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und
Photo an die Direktion.

HOTEL

Bernerhof

INTERLAKEN

sucht für kommende Saison

Chef de cuisine

jüngere, fortschrittlich gesinnte Vertrauensperson

Aide-Direktions-Gouvernante

sprachenkundig

Lingere

Offerten erbeten an die Direktion.

Dringend gesucht

für lange Saison in Lugano (Ende März bis Ende
Oktober)

Alleinkoch

in Hotel mit 50 Betten. Eilofferten mit Zeugnis-
kopien unter Chiffre A K 2996 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

Commis-Patissier

Grand Hotel Eden, Montreux.

Hotel Alpenblick und Waldhaus, Braunwald

(1300 m)
suchen auf Ende Mai oder 1. Juni für Sommersaison bis
Ende September

Sekretärin
sprachkundig
Pâtissier
Commis de cuisine
Casserolier
Buffettochter
evtl. Anfängerin
Serviertochter
für Restaurant und Dancing
Commis de rang
(Saalkellner)
Saaltöchter
Saalkontrollantinnen
Zimmermädchen
Lingerie-Glätterin
Officemädchen

Bitte schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an
K. E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald.

Berghotel Schatzalp, Davos
sucht

Alleinkoch

Eintritt per Anfang oder Mitte April, für die Som-
mersaison (evtl. bis Ende November/Anfang De-
zember). Offerten mit allen Unterlagen und Lohn-
ansprüchen erbeten an die Direktion.

Gesucht
per 1. April in Jahresstelle

Restaurationstochter

Offerten erbeten an Hotel Storchen, Rheinfelden



Wir engagieren in Jahresstelle mit Eintritt anfangs April
1960

routinierter
Chef de service
selbständige
Sekretärin
Korrespondenz in den drei Landessprachen
1-2 Croupier-Anfänger
Personalköchin

Offerten mit Bild und Zeugnissen an Direktion Casino Kur-
saal, Locarno.

Wir suchen
für lange Sommersaison

Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalkontrollantinnen
Hilfsköchin
Officemädchen
Wäscherin

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind erbeten an
Familie Meichtry-Berger, Hotel Friedegg, Aeschi/Spiez.

Lugano

Gesucht
werden noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante
fachkundig
Officemädchen
Küchen-Gartenbursche

Eintritt spätestens 1. April.
Offerten sind erbeten an E. Fasbind, Hotel Continental,
Lugano.

Gesucht
wird in modernst eingerichteten Betrieb

Alleinlingère

in Jahresstellung per sofort oder nach Übereinkunft. Offer-
ten an Strand-Hotel Belvédère, Spiez.

Gesucht nach Klosters

in Jahresstelle mit Eintritt 15. März od. nach Übereinkunft:

Tüchtiger, selbständiger
Koch / Chef de partie
Buffettochter
(evtl. Lehrtochter)

Für Sommersaison (Juni bis September):

1. Saaltöchter
Saalkontrollantinnen

Offerten erbeten an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht nach Lugano

Saison Ende März, bis anfangs November 1960

Saaltöchter

selbständig, sprachkundig

Tournante

für Saal und Zimmer, Ruhetagsablösung (Sprach-
kenntnisse: Deutsch und Französisch). Offer-
ten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia,
Lugano-Castagnola.

Gesucht
für lange Sommersaison in kleines Hotel-
Restaurant am Lago Maggiore

**Alleinkoch (-köchin)
Restaurationstochter**

Offerten erbeten unter Chiffre R E 2979 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

I. Rang-Hotel, Oberengadin

(Zweissaisonbetrieb) sucht für Sommersaison, anfangs
Juni evtl. später, bis Ende September

II. Sekretär (evtl. Praktikant)
Chef de rang
(tranchier- und flambierkundig)
Demi-chefs
Commis de rang
Chef de partie (Entremetier)
Commis de cuisine
Etagenportier (jüngerer)
Glätterin
Lingerie-mädchen
Officemädchen
Personalmädchen

Bei Zufriedenheit lange Winterstelle zugesichert. Offerten
mit Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzen erbeten
unter Chiffre R O 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle per 15. März 1960

Zimmermädchen
Buffettochter
Saalkontrollantinnen
Hausbursche
Schenk- u. Kellerbursche
Küchenbursche

Per sofort:
Lingerie-mädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre B L 2960 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison 1960 tüchtiger

Alleinkoch
Hilfsköchin
Sekretärin od. Praktikantin
Portier-Hausbursche
2 Saaltöchter
Guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an Hotel Friedheim, Hergiswil
a/See, Telefon (041) 751282.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Sekretärin oder Gouvernante
als
Stütze der Hausfrau
Buffettochter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild an Bahnhofbuffet
Chur.

Gesucht

auf Frühling versierte, sprachkundige

Restaurationstochter
sehr guter Verdienst; Eintritt 25. April/1. Mai
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Küchenburschen
Eintritt 1. Mai
junger Commis de cuisine
oder **Köchin neben Chef**
Eintritt 1. Juni

Offerten sind erbeten mit Zeugniskopien und Lohnansprü-
chen an Hotel-Restaurant Brauerei, Davos-Dorf.

Ersiklasshotel in Zürich

mit über 100 Betten sucht zum Eintritt auf Vereinbarung

Bureaupraktikant
Hotelpraktikantin
Telephonistin
Tournant für Loge und Etage

Offerten sind erbeten unter Chiffre E A 2975 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Leitender Herr oder Dame für Nachtkabarett
Geschäftsführer-Assistent(in)

für Hotel-Restaurant sofort oder später
gesucht
Schriftliche Angebote versierter Herren oder
Damen mit Gehaltsansprüchen und neuester
Photo. Kalwei-Betriebe, Karmarschstr. 4, Hannover

Gesucht
für Sommersaison

Alleinkoch
Serviertochter
Saaltöchter
Portier
sprachkundig
Zimmermädchen
Lingere-Zimmermädchen
Küchenbursche
Hilfskoch

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten erbeten an Herrn
Hausheer, Hotel Bellevue, Wengen BO.

Central-Hotel Wolter, Grindelwald

sucht per 15. April oder 1. Mai 1960 in Jahres- evtl. Saison-
stellen

Restaurationstochter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Köchin

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten sind
erbeten an Hans Balmer, Propr.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

benötigt noch folgendes Personal für die Sommersaison
1960:

Etagenportier
Anfangsportier
Zimmermädchen
Chef-Entremetier
Office-Gouvernante
Hilfs-Gouvernante
II. Kaffeeköchin
Kellermeister oder
Kellerbursche
Stopferin
2 Restaurationstöchter
für Grill-Stube

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu
richten an Dir. U. Ligganstorfer, zurzeit Hotel des Alpes,
Arosa.



Hotel Astoria
Luzern

sucht

Hallenportier
mit Fahrbewilligung
Chauffeur-Liftier
Chef de rang
Commis de rang
Restaurationstochter
junge, gewandte
Buffettochter-Kaffeeköchin
Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten mit Bild, Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprü-
chen an C.-J. F. Steiner, Direktor.

Gesucht

in Spezialitätenrestaurant nach Baden bei Zürich

Küchenchef

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Bewer-
ber, die im à-la-carte-Service gut bewandert sind,
wollen sich melden an: J. Stilli, Hotel-Restaurant
Du Parc, Baden.



Spinne
Grillroom-Bar-Restaurant
Grindelwald

sucht auf 15. Mai

Buffetdame, Buffettochter
Grillkoch
Pâtissier

Auf 1. Juni:

Barmaid

Offerten und Zeugnisausschnitten sind zu richten an die
Direktion.

**Royal-Hotel Bellevue
Kandersteg**

sucht für lange Sommersaison

junger Koch
(Saucier-Rôtisseur)
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Offerten mit Photo an obige Adresse erbeten.

Flüelen

Vierwaldstättersee (St.-Gotthard-Linie)

Hotel und Restaurant Weisses Kreuz
und Schweizerhof

sucht für lange Saison (April bis November)

Küchenchef
restaurationkundig, moderne elektr. Küche
2 Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Küchenburschen-
Küchenmädchen
Restaurationstöchter
(sprachkundig)
Restaurationskellner
(sprachkundig)
Restaurationslehrtochter
Buffettochter
Officemädchen
I. Portier
sprachkundig, Schweizer
Zimmermädchen
Lingere
Lingerie-mädchen
Wäscherin

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an
Salder-Müller, zurzeit Hotel Royal, Nice (France).

Gesucht

auf 1. April jüngerer

Entremetier

in Jahresstelle sowie auf Herbst 1960

Koch-Lehrling

Offerten erwünscht Restaurant Brauner Mutz, Bar-
fusserplatz 10, Basel.

Börse-Restaurants, Zürich
suchen per 20. März

Sekretärin

Lohn nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an
Hans König, Börsen-Restaurants, Zürich 1, Tele-
phon (051) 27233.

In kleines Hotel (18 Fremdenbetten) für Ferien-
gäste und Passanten, im Kanton Graubünden, das
ganze Jahr offen, sehr gut eingerichtet, tüchtige,
selbständige

Leiterin

gesucht. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen
unter Chiffre L T 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtiger

Chef de partie-Gardemanger

junger

Commis-Pâtissier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniss-
kopien an Bahnhofbuffet SBB Neuchâtel.

Gesucht

für längere Sommersaison in Passantenhotel mit 70 Bet-
ten:

Chef de rang sprachkundig
Demi-chef de rang sprachkundig
Commis de rang
Alleinkoch restaurationkundig
Commis de cuisine
Alleinportier
sprachkundig
Etagenportier
Zimmermädchen
Casserolier, Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Hotel Meyer-
hof, Hospental.

Gesucht

Hotelsekretärin/Réception
Restaurationskellner
oder
Restaurationstochter
Restaurations-Commis
Hilfszimmermädchen

Hotel Bali, Luzern, Telefon (041) 30722.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison

Zimmermädchen
Chasseur
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Hotel Paradies, Weggis

sucht für Saison April bis Oktober

**Saal- und
Restaurationstochter
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Portierahilfe**
(1. bis 30. April)
Hausmädchen
(nähkündig)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Familie H. Huber.

Gesucht

mit Eintritt am 1. April 1960 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Bürofräulein

evtl. Anfängerin

zuverlässig und gewissenhaft, deutsch und französisch sprechend, Englischkenntnisse erwünscht. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit. Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Photo unter gleichzeitiger Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel Falken-Volkhaus, Solothurn.

Hotel International au Lac, Lugano

sucht ab März bis November

**Hotelpraktikant-
Direktionshilfe**
(vier Sprachen erforderlich)
Allein-Pâtissier
entremetskündig
Koch
(Entremetier)
Etagenportier
Saalpraktikantin
Casserolier

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an die Direktion.

Kurhaus Weissenstein

ob Solothurn sucht in Jahresstellen am 1./10. April:

Chef de service
(weiblich)
Saaltöchter
restaurationskündig
Buffetöchter
Buffethilfen
Chasseure
Portier
Zimmermädchen
Hausbursche
Commis de cuisine
Küchenmädchen
Küchenburschen

Offerten mit Zeugnissen erbeten an die Bergbahn Weissenstein zahnrad der neuen Geschäftsleitung, Solothurn.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

**Keller-
Buffetbursche**

evtl. auch zum Anlernen. Bitte sich melden unter Angabe von Referenzen: Historisches Wirtshaus zu St. Jakob in Basel, Telefon 41 7297.

TESSIN**Gesucht**
für lange Sommersaison (bis Ende November)

Obersaaltöchter
sowie für neues Restaurant
Buffeldame
Restaurationstöchter
(sprachkündig)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion des Kurhaus Serpiano TI.

Sirand-Hotel Belvédère, Spiez

(Thunersee) sucht für lange Sommersaison

Restaurationstochter
sprachkündig
Saaltöchter
deutsch, französisch, englisch
Chef de service
Entremetier
Küchenmädchen

Fischstube Zürichhorn
sucht tüchtige

Serviertöchter

sprachkündig und gewandt, Eintritt Ende März/ April.

Buffetöchter

Offerten an Hohl, Seestrasse 441, Zürich 2/38.

Gesucht nach Zermatt

für die Sommersaison, in kleineres, gutgeführtes Hotel

Alleinkoch

(Juni bis September)

Hilfsköchin

(Mai bis Oktober)

Offerten mit Zeugniskopien und Photos sind erbeten unter Chiffre S O 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berner Oberland

Gesucht tüchtige

Lingerie-Gouvernante

Modernste Einrichtungen. Saison Anfang Mai bis Oktober und Dezember bis April. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre L G 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleres Hotel mit Eintritt April:

Portier-Hausbursche
sprachkündig
Saaltöchter sprachkündig
Saal-Praktikantin sprachkündig
Buffetöchter
Zimmermädchen
Hausmädchen-Lingeriehilfe

Offerten mit Bild und Abschriften sind zu richten unter Chiffre M H 2863 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu baldigem Eintritt:

2 Serviertöchter

Jahresstelle, guter Verdienst.

Sekretärin

auf ca. Monat Mai, Lohn nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten erbeten an F. Lehmann, Bahnhofbuffet Romanshorn.

Gesucht

für grösseres Speise-Restaurant auf dem Platz Zürich bestausgewiesener

Küchenchef

Bewerber, die mit Autorität einer Brigade vorstehen können, sind gebeten Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre Q 7117 Z an Publicitas Zürich I zu richten.

Grand Hotel Saas-Fee

(100 Betten) für die kommende Sommersaison

**Anfangs-Oberkellner oder
Chef de service**
**II. Koch oder tüchtigen
Commis de cuisine**
(neben Küchenchef)
2-3 Saaltöchter
für gepflegten Service
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind zu richten unter Chiffre O H 2626 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft

II. Bürolöchter

(Anfängerin). Offerten an die Direktion Hotel Brenzino, Brissago.

Gesucht

auf März tüchtige

Buffetöchter

sowie

Restaurationstochter

Eintritt März. Jahresstelle. Offerten an Hotel Speer, Rapperswil.

Gesucht

n Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter
Saaltöchter
Commis od. Aide de cuisine
Zimmermädchen
**Küchenbursche oder
-mädchen**
Portier-Hausbursche

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

**Hotel-Kurhaus-Bad
Walzenhausen****Gesucht**

für Sommersaison (1. April bzw. 1. Mai bis ca. Ende Sept.)

Küchenchef
guter Restaurateur, ausl. Spezialitäten
Diät-Köchin
Koch
(neben Chef)
Hilfskoch
Sekretärin
Journal und Kasse, sprachkündig
Buffetöchter
Lingère
Kellerbursche
(Hausbursche)
Casserolier
Küchenbursche
2 Restaurationstöchter
franz. und engl. Kenntnisse unbedingt
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Portier sprachkündig
Buffet- und Serviceablösung

Es kommt nur gut ausgewiesenes Personal in Frage, welches gewillt ist mit treuer Mitarbeit Haus und Gäste zufriedenstellen. Angestellte der letzten Saison erhalten den Vorrang. Offerten mit Bild und notwendigen Unterlagen an Dir. Ch. Meienberger, Alderstrasse 41, Zürich 8.

Hotel zur Heilquelle, Leukerbad VS

sucht für Sommersaison 1960:

I. Koch
Commis de cuisine
Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt Mai, selbständige

Köchin

in gut eingerichtete Küche; freundliche

Serviertochter

für Saal und Restaurationsservice. Guter Verdienst und freundliche Behandlung. Hotel Edelweis, Beckenzried (Vierwaldstättersee).

Gesucht**Serviertöchter**

sprachkündig und gewandt. Lange Sommersaison. Starker Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. mit Bild und Zeugnisschriften an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant-Tea-Room «Au rendez-vous», Grindelwald.

Gesucht

in Bergkurort für modernes, erstklassiges Kleinsthotel mit angegliedertem Spezialitätenrestaurant bestqualifizierten

Küchenchef

Eintritt 1. Mai. Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre K F 2870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

von Grossbetrieb auf dem Platz Zürich in Jahresstelle:

Bankett-Oberkellner
Restaurant-Oberkellner
**Office- und Küchen-
Gouvernante**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre G R 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. März junges, sauberes

Officemädchen

Tea-Room. Chartreuse, Gurtengasse 6, Bern.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison

Concierge-Garderobier
Chef de service
Restaurationstochter
Serviertöchter
Barmaid
Buffetöchter (auch Anfängerin)
Saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an O. Staehelin-Saratz, Rest. Sarazena, Pontresina.

Zermatt

Gesucht für kommende Sommersaison mit Eintritt 1. Juni

2 Zimmermädchen
(Mithilfe im Service, sprachkündig)
Portier-Conducteur
(sprachkündig)
Lingeriemädchen
(Bedienung vollautomatischer Waschmaschine)
Officemädchen

Bei Zufriedenheit Wintersaison zugesichert. Gute Bezahlung. Offerten erbeten unter Chiffre Z E 2356 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison

Entremetier
Saaltöchter
Saalkellner
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Glätterin-Stopferin
Lingeriemädchen
Officemädchen
Hilfsgouvernante-Office

Eintritt Anfang Mai. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Adler, Grindelwald.

Erstklasshotel in der Zentralschweiz
sucht zuverlässige, exakte

Buchhalterin

für Maschinenbuchhaltung (System RUF). Offerten mit Zeugnisschriften, Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzen sind zu richten unter Chiffre B H 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons
pour entrée immédiate un

**chef
gardemanger**

faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae, photo, à l'Hôtel Richemond, Genève.

Gesucht

in gepflegtes Passantenhotel für Sommersaison Mai-Oktober

Küchenchef
Commis de cuisine
Sekretärin-Aide de patron
Buffetöchter
Restaurationstöchter
Alleinportier

Offerten mit Zeugniskopien bitte an Posthotel Wassen/Uri.

Hotel Margna, Sils-Maria-Baselgia

sucht folgendes Personal für die Sommersaison

Kassier-Journalführer
Bureaupraktikant
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Etagenportier
Office- und Küchenmädchen

Offerten sind erbeten an J. Müssgens, Hotel Flüela, Davos-Dorf.

Erstklasshotel, Oberengadin

(Sommer- und Wintersaison) sucht für kommenden Sommer (Saison Juni bis September)

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Nachtportier
Telephonist
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Küchen-/Officeburschen
und -mädchen

Bei Zufriedenheit Wintereinsatz zugesichert. Offert. unter Chiffre O E 2769 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
zu baldigem Eintritt

Kaffeeköchin

(auch Anfängerin). Kost und Logis im Hause. Gelegentliche Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Klinik Hirslanden, Wirtelkstr. 40, Zürich 8, Telefon (051) 32 7080.

Gesucht

per sofort in Jahresstelle für Hotel Eden au Lac, Zürich,

Chasseur

möglichst sprachkündig.

Gesucht

wird für lange Sommersaison evtl. Jahresstellen in mittleres modernes Hotel im Oberrhein

Saaltöchter
Serviertochter
für Bänderstube
2 Zimmermädchen
2 Küchenmädchen
Wäscherin

Offerten unter Chiffre H E 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Lausanne-Ouchy

sucht für die Sommersaison (Ende März/Anfang April bis Anfang November)

Kellner
jüngerer, etwas sprachkundig; Eintritt nach Übereinkunft, oder
Saaltöchter
etwas sprachkundig; Eintritt nach Übereinkunft
Portier
sprachkundig, möglichst Schweizer
Lingère

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Lutétia, Lausanne-Ouchy.

Gesucht

für Sommersaison (per Mitte April)

Saaltöchter u. Tochter

für Zimmer und Mithilfe im Service. Schriftliche Offerten an W. Brotschi, Hotel Schlossli, Oberhofen am Thunersee.

Gouvernante

de 25 à 40 ans,

cherchée

pour hôtel moderne à Genève. Personne capable, énergique, sérieuse, ayant grande expérience. Place à l'année bien rémunérée; références exigées. Ecrire sous chiffré AS 7124 G. à Annonces Suisses S.A., Genève.

Gesucht

in Sommersaison April-Oktober für Vezia-Lugano:

Restaurationstöchter
sprachkundig
Commis de cuisine
Buffetöchter
Gärtner (Nachtportier)

für Ponte-Tresa:

Restaurationskellner
selbständig
Hilfsköchin, Praktikantin

Schriftliche Offerten mit Beilagen an S. Bartschi, Chesa sur l'En, St. Moritz-Bad.

Wir suchen tüchtige

Verkäuferinnen

an unsere Bahnhofskioske Grenchen-Süd, Solothurn HB und Rapperswil/SG. — Ferner sind die

Leiterinnenposten

an unseren Bahnhofskiosken Sissach und Erlench/ZH, Stäfa und Sarnen neu zu besetzen.

Branchenunkundige werden eingeführt.

Es handelt sich um gutbezahlte Dauerstellen mit vorteilhaften Sozialleistungen.

Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und der Saläransprüche sind, begleitet von Zeugniskopien und Photo, zu richten an die **Kiosk AG., Bern.**

Gesucht nach England

selbständige

Köchin

mindestens 23 Jahre alt, für Hotel im nördlichen England, für die Saison 1960. Ebenso

Serviertochter

über 21 Jahre alt. Zuschriften mit Personalien und Zeugnissen an Mrs. C. Braithwaite, Mary Mount Private Hotel, Borrowdale, Keswick, Cumberland (England).

Manager

required for 60 Bedrooms 1st Class Residential Hotel. Must have experience in British Hotels, preferably holder of Labour permit. Apply with full particulars and references to the Managing Director, Angle-Swiss Hotel, Gervie Road, Bournemouth (England).

Gesucht

in Jahresstelle:

Hotel-Sekretärinnen

Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift

Saaltöchter

Commis de cuisine

Economat-

Gouvernante

Lingerie-Mädchen

Ausführliche Offerten erbeten an C. Meier, Hotel Steinbock, Chur.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison in Pension mit 30 Betten im Wallis

Allein-Köchin

Geft. Offerten unter Chiffre P W 1036 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de Signal
de Bougy sur Rolle
cherche

un cuisinier seul

pour saison ou 1er avril au 30 septembre. Faire offres avec certificats.

Gesucht

für Saison- oder Jahresstelle in bestbekanntes Familienhotel nach Bergün, mit Eintritt auf 1. Mai 1960, fach-tüchtiger

Alleinkoch-Küchenchef
für sehr gepflegte Küche. Portier-Logen-Tourant, sprachenk. Hilfspartier für Elage und Bahn Serviertochter für Arvenstübel
2 Restaurationsstücher
1 Restaurationsstücher-Anfängerin
Buffetöchter
2 Zimmermädchen
2 Haus- und Küchenmädchen
2 Haus- und Küchenburschen
Wäscherin-Lingere
auf Vollautomat. Beste Behandlung und Entlohnung wird zugesichert. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind zu richten an die Direktion Stihaus Schwarzenberg, via Schönhalde, Flums-Kleinberg.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft: jüngerer, tüchtiger

Koch,

Koch-Praktikant

für die vegetarische Diätküche. Guter Lohn. Sonntags frei. Offerten mit Zeugnisausschnitten an Diät-Restaurant Gleich, Steinenvorstadt 23, Basel, Tel. (061) 24 55 59.

Hotel Waldhaus, St. Moritz

sucht für Sommersaison (1. Juni bis Ende September)

Sekretärin-Praktikantin
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter und Praktikantinnen
Lingère
Buffetöchter
Küchen- und Officemädchen
Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Hotel Waldhaus, St. Moritz.

Gesucht

in solignierten à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich, 2 junge, flotte

Köche und 1 Pâtissier

als Stütze des Patrons in gutbezahlte Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Bild an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Saaltöchter
Office-Hausmädchen
Alleinkoch (Köchin)
Küchenmädchen
Barpianist

Offerten an: Post-Hotel, Lenzerheide.

Gesucht für Sommersaison 1960 selbständiger

Koch oder Köchin

(15. Mai bis Ende September). Neuseingerichtete, elektrische Küche. — Sprachkundige

Restaurationstochter

guter Verdienst (1. Juni bis Ende September). Offerten an Fam. Gertsch, Hotel-Restaurant Stechelberg bei Lauterbrunnen, Tel. (036) 344 73.

Nach Spanien gesucht

Köchin oder junger Koch

der selbständig einer Schweizer Hotelküche vorstehen kann. Dasselbe ein Fräulein zur

Stütze des Patrons

Offerten mit Lohnansprüchen an Carles Tolrà, Hof Maran, Arosa.

Offre de poste

2 jeunes filles

de bonne volonté pour assister le propriétaire dans petit hôtel, recherché soit dans la salle, soit à l'étage

un pâtissier-cuisinier

pour seconder le chef. 50-60 clients en saison. Gylindune-Hotel, Falmouth, Cornwall (Angleterre).



Wir suchen möglichst per sofort

Erstklassigen Hotel-Direktor

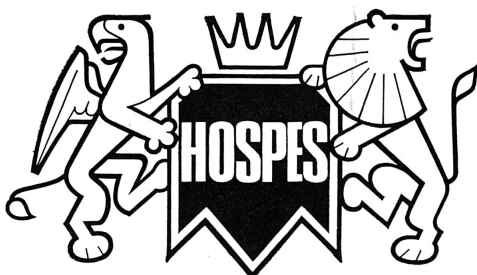
mittleren Alters, mit Ehefrau

für die Führung einer Bordrestauration mit Hotelbetrieb (200 Betten). Es handelt sich um ein modernes Kabinenschiff (Neubau), das komplett ausgerüstet auf dem Rhein zwischen Basel und Rotterdam verkehren wird.

Vorausgesetzt werden internationale Hotelfach-, Küchen- und Sprachkenntnisse, gewandtes und energisches Auftreten, Fähigkeit der Organisation und der Personalführung. Zuverlässigkeit im selbständigen Wareneinkauf und die Eriehung aller einschlägigen Büroarbeiten. Geboten wird eine Dauerstellung auf ausgesprochener Vertrauensbasis bei angemessener Dotierung.

Ausführliche — nur schriftliche — Bewerbungen mit Lichtbild, Lebenslauf, Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen erbeten an

Köln-Düsseldorfer
Rheindampfschiffahrt, Köln
Frankenwert 15/17



ein SAIS-Produkt

HOSPES — das ideale Speisefett für den Grossbetrieb



Wir liefern

sofort!

Dank rechtzeitig angelegtem Grosslager liefern wir an Hotels, Pensionen, Apartementhäuser usw. trotz Teuerung noch zu **vorteilhaftesten Spezial-Preisen.** Gästezimmer, Einzel- und Polstermöbel, la Bettwaren, Tische, Stühle, Teppiche, Vorhänge, Beleuchtungskörper etc. in garantiert bester Qualität. Telefonieren Sie uns heute noch, unser Hotelberater gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.



Möbel Pfister

Abteilung für Hotel-Möblierungen
ZÜRICH, am Walcheplatz
Telephon (051) 47 32 32

Gesucht

für Sommersaison in kleineres Hotel:

Hotelsekretärin

Saaltöchter

Küchenmädchen

Offerten an Hotel Rothaus, Luzern.

Hôtel du Signal
in Bougy-sur-Rolle
sucht

Alleinkoch

für die Saison oder 1. April bis 30. September. Offerten mit Zeugnissen.

England:

Gesucht wird tüchtiger

Koch

in Restaurant zur Stütze des Patrons (Küchenchef Schweizer). Geregelter Arbeitszeit. Guter Lohn. Jahresstelle. Fahrt bezahlt. Alter nicht unter 21 Jahren. Gutsausgewiesene Kräfte melden sich bitte an Swiss Restaurant, Weybourne/Norfolk (England).

Krankenhaus Neumünster

Zollikoberg b. Zürich

Wir suchen in unser Spital

Röntgenassistentin
Diätassistentin
Diätköchin
Köchin
Hilfsköchin
Köchin-Lehrtochter
Kaffeeköchin
Küchenmädchen
Wäschereihelfin

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Lohn nach Vereinbarung. Eintritt so bald als möglich.

Anmeldungen mit Angaben über bisherige Tätigkeit, mit Zeugniskopien, Referenzen, Photo, Lohnansprüchen usw. sind erbeten an die Verwaltung der Kranken- und Diakonissenanstalt Neumünster, Zollikoberg bei Zürich.

Dorchester Hotel, London

sucht

Grill-Room-Manager

(Jahresstelle)

OSLO

Chef de rang

Commis de cuisine

Hôtel de tout premier ordre engage personnes de nationalité suisse: 1. Connaissant la tranche et les jambées; 2. Bonne formation. Date d'entrée le 1er avril ou à convenir. Prière adresser offre avec copies de certificats et photo à Hôtel Nobel, Oslo.

SCHWEDEN

Tüchtiger

K O C H

mit abgeschlossener Lehrzeit und guter Praxis gesucht. Guter Lohn. Hin- und Rückreise nach einem Jahr voll vergütet. Für Arbeitsbewilligung wird gesorgt. Eintritt baldigst. Offerten sind zu richten an die Direktion des Stadshotels, Uppsala (Schweden).

HO 7160

- dank niedrigem Schmelzpunkt bekömmlich für alle
- vielseitig verwendbar, neutral im Geschmack
- sehr hitzebeständig, darum rationell im Gebrauch
- preiswert — erhältlich in Tafeln und Kesseln

La chronique littéraire de Paul André

La théorie de l'évolution, pour son centenaire, passe un mauvais quart d'heure

On célèbre cette année le centenaire d'un livre qui a profondément marqué la pensée humaine : L'Origine des espèces au moyen de la sélection naturelle, ou la lutte pour l'existence dans la nature — publié le 24 novembre 1859, à mille deux cents exemplaires. Six semaines plus tard, le 7 janvier 1860, en paraissait la deuxième édition, et d'autres promptly suivirent. Son auteur, Charles Darwin, avait alors cinquante ans. Il n'avait rien de son officiel, rien même du spécialiste, tout au moins comme on l'entend aujourd'hui. Ce fils de médecin, et petit-fils de biologiste, menait la vie d'un «gentleman farmer», que passionnaient les sciences naturelles. Aucun titre ne sanctionnait son savoir, pour la simple raison que, dans sa jeunesse pourtant studieuse, les cours universitaires lui semblaient dénués de tout intérêt.

So œuvre a en somme dépendu d'un long voyage autour du monde, qu'il entreprit à vingt-deux ans sur un navire transportant quelques géographes, qui explorèrent les côtes de l'Amérique du sud, celles de l'Australie, plusieurs îles du Pacifique, l'Océan indien. Il s'était embarqué avec eux comme naturaliste, sans que l'on sache trop jusqu'à quel point était justifiée cette qualité : la croisière durera cinq ans, et il rentrera muni des matériaux qui devraient lui permettre d'élaborer la théorie qui portera son nom. Mais il y mettra du temps. Cinq ans, pour rédiger ses notes ; puis deux encore, pour en tirer un premier mémoire (1844). Quinze ensuite passeront, avant que ne soit achevé l'ouvrage proprement dit. Cet homme dont la pensée rayonnait si loin, grâce à son incisive ordonnance, avait-il l'esprit lent, et ne pouvait suivre un long enchaînement d'idées abstraites. Mais il travaillait avec une minutie tellement lucide qu'elle était apte à conduire de monumentales leçons. Le gros livre qui en sortira n'était que le résumé des faits sur lesquels il reposait et que l'auteur comptait ultérieurement exposer. Pas un mot, jusque dans les moindres détails, que ne soutienne quelque exemple qui a son prix. Cette doctrine ingénieusement construite vous frappe comme si elle surgissait de la réalité. Sa force est là.

En quoi consistait son originalité ? Pas dans la théorie du transformisme, qui renouvelait en somme un ancien mythe, celui de la métamorphose des êtres et des choses ; mythe qu'évoque déjà le panta rei d'Héraclite, et qui, sous des aspects divers, remonte sans doute plus haut. Il se peut que l'idée d'évolution corresponde à un instinct humain, qui trouva moyen de s'exprimer, à n'importe quelle époque, avec les ressources dont disposait l'esprit. La nouveauté, ce n'était pas même la thèse

de la sélection naturelle. Darwin a d'ailleurs loyalement énuméré ceux qui le précéderent dans cette conception fondamentale. Il y eut certes Lamarck. Mais, auparavant, Goethe et Geoffroy St-Hilaire en avaient eu certaines vues très nettes. Ne parlons pas de Wallace, qui présenta en même temps que Darwin un mémoire parvenant aux mêmes conclusions.

Alors — qu'a-t-il découvert ? Le fil d'or qui relie ces observations isolées ; la pénétrante synthèse qui en étendrait le sens bien au delà de leur domaine respectif. Un rapport entre les conditions sociales de l'existence humaine et les conditions biologiques de l'existence animale le mit sur la piste. C'est pour avoir étudié Malthus, et compris le rôle joué par la concurrence dans la société économique, qu'il entrevit comment elle commande à tous les changements des êtres. Voilà le point de départ — passablement ignoré¹⁾. Il en résultera un prodigieux anthropomorphisme, dont découlera en grande partie l'ascendant de la doctrine. Ce scientifique, qui ne pouvait supporter la lecture de Shakespeare, et qui écrivait sans paraître s'émouvoir, tout comme un greffier d'instruction, a conçu un drame où la nature s'épanouit sur ses propres dévotions. Et le drame fera passer le germe d'un dogme qui régnera jusqu'à présent dans les écoles — où le mot évolution fait figure de ba-bé-bi-bo-bu, auquel il vaut mieux ne pas toucher, si vous tenez à votre avenir le long de la filière.

On a dit que ce mot, d'autant plus puissant qu'il est vague, le plus vague du vocabulaire philosophique, n'existait pas dans l'Origine des espèces²⁾. Ce n'est vrai que pour les premières éditions. La chose en tout cas s'y trouve, exprimée comme un «perfectionnement graduel», les espèces dérivant les unes des autres, dans une lutte qui exclut toute génération spontanée. Quelques-unes seulement se modifient ; le plus grand nombre s'éteignent. Il y aurait de courtes phases de changement, que suivraient de longues périodes de fixité ; les variations seraient légères, mais en s'accumulant produiraient des différences capitales, et la diversité augmenterait à mesure que les types nouveaux supplantent les anciens. Tel est le centre du système, à la fois précis et souple. L'auteur prévoyait toutes les objections possibles, avec un sentiment aigu de la complexité des phénomènes : cette générale anticipation renforcerait beaucoup le pouvoir de ses hypothèses. Ainsi reconnaît-il qu'on ne saurait constituer une lignée entière, parce que manqueraient toujours les vestiges de ses innom-

brables étapes ; la démonstration complète se heurte à notre ignorance, pas à la vérité enfouie dans la mémoire des âges. Ce qui explique pourquoi la structure de la doctrine pourra survivre à la destruction de plusieurs de ses bases.

Elle exercera très rapidement son influence — et sa chance, c'est d'avoir rencontré Herbert Spencer, qui publiera son premier chapitre de biologie six mois après l'Origine des espèces. La philosophie, comme l'a bien relevé Ernest Renan, récusait alors la métaphysique pour se fonder sur la science pure³⁾. Herbert Spencer puisera chez Darwin toute une collection de faits, et en retour il donnera à leur interprétation le prestige de son verbe. Début d'une vaste exploitation et de réciproques services ; les écoles les plus diamétralement opposées, du matérialisme au spiritualisme, vont nourrir l'évolutionnisme, tout en s'appuyant avec la sécurité de l'intelligence satisfaite. Mains arbres généalogiques naîtront, où vous verrez l'homme pé-niblement sortir de son phylum ancestral, mais tous se distingueront par leurs irréductibles divergences. Le plus pittoresque, c'est celui de Haeckel : à travers un fouillis magistralement ordonné, où le savant imagine des êtres comme s'il avait été lui-même le créateur, se fraient passage les primates dont surgira l'homme sapiens après l'homme stupide⁴⁾ ; ne fallait-il pas toute la candeur d'un spéculatif pour supposer franchie cette station pénultième ?

Les adversaires de l'évolutionnisme n'ont toutefois jamais manqué. Leur faiblesse fut en général de parler un tout autre langage. André Lalande s'exprimait en sociologue⁵⁾ ; il y avait ceux qui le faisaient en théologiens ; aucun des doutes émis ne pouvait détendre la trame serrée des affirmations scientifiques. Le débat prend une allure différente avec le biologiste Louis Bounoure qui, le premier, réunit les objections possibles dans une synthèse agressive. Un brillant chapitre de son ouvrage «Déterminisme et finalité»⁶⁾ démontre la fragilité du darwinisme, quels que soient ses multiples renouvellements. Les partisans de l'évolution la prouveraient au moyen de documents paléontologiques auxquels leur conviction fait signifier ce qu'elle veut démontrer. Ils établissent des séries en se fondant sur quelque infime particularité ; séries d'ailleurs très restreintes, puisqu'elles se limitent à cinq ou six, dont la descendance serait plausible (Abel). Notez toutefois qu'elles sont loin de concorder entre elles. La mieux reconstituée, celle du cheval, n'est pas à l'abri de graves contestations ; nul ne saurait en effet démontrer réellement la filiation entre les éléments qui la composent. Certains animaux ont assurément succédé à d'autres, selon une gradation manifeste et dans un ordre chronologique déterminé — mais cela n'implique pas qu'ils en étaient issus. Et Bounoure cite De-lage : on n'a jamais vu une espèce se transformer en une autre. Puis Caullery : la stabilité des organismes actuels est expérimentalement démontrée. Deux références en accord plutôt avec Jean Ros-

tand, qui écarte une évolution présente, mais croit à une évolution passée.

Intacte depuis Darwin, qui en avait compris l'importance, voici enfin l'objection toujours majeure : les chaînons qui relieraient entre elles les espèces sont encore à découvrir — malgré passablement d'efforts pour les inventer. S'il arrive que des attributs viennent comme automatiquement après d'autres, le plus souvent rien ne précède une innovation organique. La sélection isole un caractère, et permet ainsi de le cultiver ; elle ne saurait en créer un nouveau, donc transformer les espèces. Quant aux mutations, jeu désormais en vogue, n'allons pas y voir plus qu'elles ne signifient. Elles sont premièrement rares ; ce sont en outre des phénomènes diminutifs, qui regardent des détails sans influence sur l'ensemble des formes. Il y a là de quoi fabriquer un monstre ; pas un être en pleine possession de ses moyens.

Critique rigoureuse et informée, objective jusque dans les traits où la polémique l'emporte. Est-elle sans faille ? Après avoir beaucoup disputé, Louis Bounoure se retrouve peut-être dans le camp adverse, lorsqu'il s'agit d'expliquer les changements intervenus. Il a beau ironiser sur le pansychisme, qui attribue à l'esprit la conduite de l'évolution, lui-même opte pour le déterminisme et la finalité, grâce à la loi de régulation. C'est selon lui la fonction qui, dans tout organisme, émet précisément le hasard, en y opposant la réponse la mieux conçue pour maintenir l'équilibre vital. Toute une page en définit le rôle extraordinairement complexe. On peut alors se demander si ce n'est pas appeler par un autre nom ce que certains considèrent comme l'œuvre de l'esprit. Et si un tel facteur, travaillant parmi l'ensemble des êtres, au plus profond de leurs ressources, n'est pas en somme capable d'inspirer la grande aventure de l'évolution — dans le mystère d'actes dont aucun souvenir ne subsiste sur les pauvres restes des espèces disparus.

Paul André

¹⁾ Darwin l'indique pourtant dans son introduction. L'économiste Charles Morazé l'a opportunément rappelé dans son ouvrage «Les Français et la République» (Armand Colin, Paris 1954).

²⁾ Remarque de E. Halévy, au mot évolution, dans A. Lalande, Vocabulaire technique et critique de la philosophie (Félix Alcan, Paris 1928). Le terme d'évolution se trouve dans les conclusions ajoutées aux premières éditions de l'Origine des espèces, page 568 de la traduction française de E. Barbier, parue chez Schleier frères à Paris — sans date.

³⁾ Ernest Renan, La métaphysique et son avenir — dans Dialogues et fragments philosophiques, Paris 1876.

⁴⁾ Ernest Haeckel, «Religion et évolution», Schleier frères, Paris.

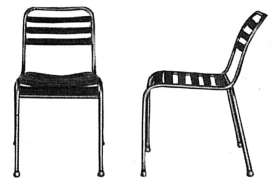
⁵⁾ André Lalande, «Les illusions évolutionnistes», Félix Alcan, Paris 1930.

⁶⁾ Louis Bounoure, «Détermination et finalité», Flammarion, Paris 1957.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

der ideale Stuhl für Sommer+Winter



Sessel Nr. 10

Fr. 64.—



Fauteuil Nr. 11

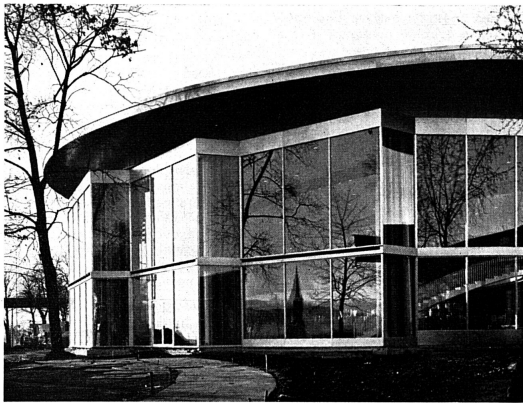
Fr. 74.—

unverwüstlich
stapelbar
formschön
farbenfro
preisgünstig

Joba-Stahlmöbel bieten ein absolutes Maximum an Wetterbeständigkeit. Die teuren Unterhaltskosten fallen weg, denn die Joba-Stahlrohrstühle sind mit unverwundlichem Kunststoff überzogen und in den kombinierbaren Farben rot, gelb, grün und blau erhältlich. Kein wetterempfindliches Holz, teure Farbanstriche, rostende und sich lockernde Schrauben mehr! Kurz, die stapelbaren Joba-Stahlrohrmöbel trotzen dem Regen, Schnee, der Sonne und Kälte. Hunderte von führenden schweizerischen Hotels und Gaststätten machen mit den wertbeständigen Joba-Stahlrohrmöbeln glänzende Erfahrungen. Warum sollten Sie nicht von diesem wirklich vorteilhaften Angebot profitieren.



Joba-Stahlrohrmöbel
Badenerstr. 565
Zürich 9/48
Tel. 051.54.48.54



Die imposante neue Halle mit dem noch im Werden begriffenen Garten von Süden.

Der modernste Kursaal der Schweiz eröffnet

Der neue Berner Kursaal erfreut sich seit seiner Eröffnung Ende 1959 noch grosserer Beliebtheit als vorher. Die Umbauarbeiten haben sich gelohnt, denn die heute im Kursaal gebotenen attraktiven Programme haben die erwartete Anziehungskraft nicht verfehlt. Der erste Eindruck von diesem Gebäude, besonders aber von der Konzerthalle, ist überwältigend. Grosszügig gelöste Formgebung, weite, mächtige Bühnen, die in kurzer Zeit versenkt werden können, ungehinderte Aussicht auf Altstadt und Hochgebirge und ein Raum, in dem man sich trotzdem nicht verliert, sind die Hauptmerkmale dieses Kursaalbetriebes, von dem bei der Eröffnung gesagt wurde, es sei nicht nur der modernste der Schweiz, sondern auch unserer Nachbarländer.

Der Kursaal Bern steht – um die alten Namen zu gebrauchen – auf dem Busenhard, dem Wald des Buso, dessen Oberste noch am Westabhang der Kursaal-Besitzung, gegen die neue Brücke, sichtbar sind.

Das heutige Gelände des Kursaals hiess einst «Die Gandegg», und hier sind während des Dreissigjährigen Krieges, in den Jahren 1623 bis 1646, Schanzen aufgeworfen worden, welche dem Ort in der Folge die Bezeichnung Schänzli gaben, die ursprünglich auch vom Kursaal übernommen worden ist; für die ältere Generation ist der Kursaal immer noch «das Schänzli».

Der Kursaal gehört einer privaten Aktiengesellschaft, welche am 20. Februar 1903 gegründet worden ist und die lange Zeit mit finanziellen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte und daher auch ihr Aktienkapital auf 237 500 Fr. abschreiben musste. Im Laufe der dreissiger Jahre wurde der Betrieb sukzessive den neuen Bedürfnissen angepasst, renoviert und teilweise vollständig erneuert. Nun entwickelte sich der Kursaal zu einem leistungsfähigen und finanziell gefestigten Etablissement, zu einem gesellschaftlichen Zentrum nicht nur für Bern, sondern für die ganze Schweiz.



Das Foyer mit Garderobe im Hintergrund, die gegenüber der früher bestehenden stark vergrössert wurde.

Neben den Unterhaltungskonzerten erstklassiger Orchester in der Konzerthalle und neben dem Dancing finden ständig auch Sonderveranstaltungen aller Art in den übrigen Räumen des Kursaals, namentlich im Theatersaal, statt. Vor allem aber ist der Kursaal zu einem beliebten Tagungsraum für Sitzungen, für Bankette und für lokale, nationale und internationale Versammlungen und Kongresse geworden. Manche Veranstaltungen konnten nur dank dem Kursaal überhaupt in Bern durchgeführt werden, wobei es immer öfter vorkommt, dass Bern nicht in Konkurrenz mit einer andern schweizerischen Stadt steht, sondern mit einer ausländischen Großstadt. Die Vorteile, welche der Kursaal auch für Grossveranstaltungen bieten kann, haben schon wiederholt Veranstalter veranlasst, einen internationalen Kongress nach Bern zu verlegen.

Die Ansprüche des Kursaal-Publikums haben sich gewandelt; heute will der Gast nicht nur ein Unterhaltungskonzert hören, er will auch etwas sehen; die Nachfrage nach guten Schauspielern und nach gediegenen Attraktionen ist ständig gewachsen. Die alte Konzerthalle konnte diesen Ansprüchen nicht mehr genügen, denn sie gewährte nicht von allen Plätzen aus eine ungehinderte Sicht auf das Orchesterpodium, das ebenfalls viele Wünsche offen liess.

Der Verwaltungsrat beschloss deshalb im Jahre 1958, die alte Halle abzubauen und eine neue, allen modernen Anforderungen entsprechende Konzerthalle erstellen zu lassen. Im Verlaufe weniger Wochen konnte das Aktienkapital von 237 500 auf 1 087 500 Franken erhöht werden. Heute zählt die Aktiengesellschaft rund 600 Mitglieder. Dank der Mithilfe der Gemeinde Bern und einiger berni-

scher Bankinstitute konnte die Finanzierung in der Höhe von ca. 3 300 000 Fr. sichergestellt und im Herbst 1958 mit den Bauarbeiten begonnen werden.

Am 29. Dezember 1959 konnte die neue Konzerthalle im Kreise zahlreicher geladener Gäste eingeweiht und dem Betrieb übergeben werden.

Wie sieht die neue Konzerthalle aus?

Man achtete bei der Planung vor allem darauf, dass alle Gäste restlos freie und ungehinderte Sicht auf Orchester und Attraktionsbühne haben sollten, was vorher teilweise fehlte. So entstand ein engerer Kontakt des Publikums zu den Musikern und Künstlern. Garderobe, Foyer, Bar, Dancing und Spielsaal sind direkt von aussen erreichbar. Indessen ist die neue Konzerthalle weder ein Cabaret, noch ein Nachtlokal, sondern eher eine Art Music-Hall mit gediegenen Unterhaltungskonzerten, Soloeinlagen, Attraktionen und Tanz. In ihr sollte sich eine Atmosphäre entwickeln, in der sich jeder Gast wohlfühlt, komme er nun allein, mit Freunden oder mit Familie. Nachdem wir unsere Mäntel in der elegant kooptierten Garderobehalle abgegeben und uns im Foyer umgesehen haben, betreten wir die 40 m lange, 30 m breite und 9–10 m hohe Konzerthalle, deren Fläche 950 m² bei einem Volumen von 9500 m³ umfasst.

Die Halle selbst bietet 950, der breite Balkon 350 Sitzplätze an Tischen. Die neue Konzerthalle hat ohne Balkon ungefähr die gleiche Fläche wie die alte Halle. Das Volumen aber ist inklusive Balkon mehr als doppelt so gross. Eine Erweiterung des totalen Fassungsvermögens gegenüber der früheren Halle erwies sich als besonders dringlich, ist doch die Einwohnerzahl der Stadt Bern seit dem Bau des alten Kursaals beträchtlich gestiegen. Aus dem Umbau resultierten 400 zusätzliche Sitzplätze.

Die Bühne hat eine Fläche von 100 m² und dient in Normallage als Tanzfläche. In vier konzentrischen Rängen sind um sie herum die Tische in der Halle angeordnet, und zwar liegt von innen nach aussen gesehen, jeder Rang um zwei Stufen höher, der äusserste Rang erreicht wieder das Niveau des Foyers. Durch diese Abtreppung wird eine weitere wesentliche Verbesserung der Sicht auf die Bühne erreicht.

Durch Bühnenform und Ränge ist bereits auch die Form der Konzerthalle bestimmt. Wände und Fenster bilden eine Ellipse, wobei die Wände aus geraden, polygonal aneinanderstossenden Flächen bestehen, während die Fensterfront aus abwechselnd breiten und schmalen Partien, die eine Art Faltenwerk bilden, zusammengefügt ist.

Eine in zwei Richtungen leicht gewölbte und dreimal abgesetzte Stuckplattendecke überspannt die Konzerthalle. Die Wölbung nimmt dem grossen Plafond das Schwere. Wichtig für einen klaren Raum-

Die Fensterfront

Die rund 600 m² messende Fensterfront besteht aus einem Gerippe aus Stahl und ist verkleidet mit eloxierten Anticorodalprofilen und -blechen. Doppelte, grosse Kristallglas-Isolierscheiben ermöglichen eine weite, freie Sicht und gewähren im Winter genügend Raumabschluss. Die unteren Teile von vier Fenstern können versenkt werden, so dass an schönen Sommertagen ein enger Kontakt mit dem Garten hergestellt werden kann. Zur Vermeidung von Blendwirkungen und gegen zu starken Sonneneinfall können die oberen Fenster- teile mit inneren Lamellenstoren abgedeckt werden. Im unteren Teil spenden äussere Sonnenstoren Schatten. Nachts werden die schwarzen Fenster- flächen durch farbenfrohe Vorhänge verdeckt, zu deren Anfertigung man 120 m² Stoff benötigte.

Die Bühnen

Zwischen der ovalen Attraktionsbühne und der Fensterfront befindet sich die Orchesterbühne. Sie ist drehbar, so dass das Orchester ohne Umgruppierung sowohl für Hallen- wie auch für Gartenkonzerte spielen kann. Man wählte das System der hydraulischen Hebebühne, die samt Musikgeräten, Mobilair, Attraktionen und dem ganzen Orchester usw. bis ins Untergeschoss abgesenkt werden können oder von dort aus plötzlich vor dem überraschten Publikum auftauchen. Die totale Hubhöhe beträgt 4,5 m. Zur Vermeidung von Unfällen versperren automatische Schutzgitter bei abgesenkten Bühnen alle Zugänge.

Auch sind alle technisch notwendigen Vorkehrungen getroffen worden, um dem Raum eine einwandfreie Akustik zu sichern.

Andererseits sind selbstverständlich die Heizung und Lüftung der Konzerthalle miteinander kombi-



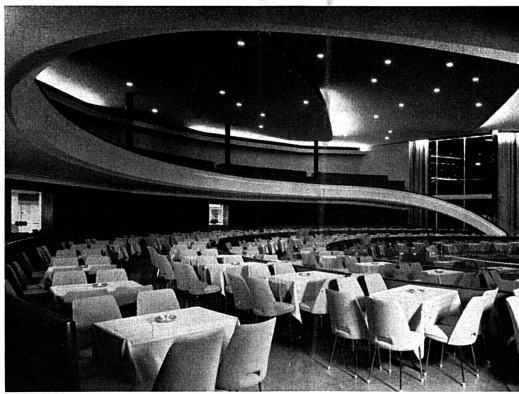
Die Tanzfläche (Hebebühne) mit der Umzäunung aus der Nähe betrachtet. Im Hintergrund bemerken wir die in gut aufeinander abgestimmten Farben angebrachten schweren Vorhänge.

niert, indem reine, warme Luft durch gelochte Dekkpartien eingeblasen, verbrauchte, schlechte Luft jedoch in den Rangbrüstungen, in der Balkonrückwand, unter dem Balkon und bei den Künstlertreppen abgesaugt wird.

Zur Beleuchtung der geräumigen Halle dienen 102 deckenbündige Tiefstrahler, während in den Deckenabsätzen und längs der Balkonrückwand gegen 500 Leuchtungen angebracht sind, die indirektes Licht in drei Farben spenden, hinzu kommen die vielen Scheinwerfer für die Attraktionsbeleuchtung der beiden Bühnen.

Der Service

Dieser erfolgt im Erdgeschoss von der früheren, erweiterten Buffetanlage aus. Automatische Türen, neue Aufzüge und eine direkte Servicetreppe gewährleisten rascheste Verbindung mit Küche und Spülraum im Untergeschoss.



In der neuen Konzerthalle ist in der architektonischen Gestaltung alles auf Formgebung und Schwung abgestimmt. Man beachte auch die unterbrochene Decke. – Der Gesamteindruck der Konzerthalle mit Tanzfläche (rechts), die gleichzeitig als Bühne dient, ist abends wie während des Tages ein äusserst günstiger. Die abgestufte Decke nimmt dem Raum das Schwere, Lastende, und die Bestuhlung ist um die kreisförmige Tanzfläche gruppiert.

eindruck ist auch, dass die weisse Decke nicht unmittelbar an die Wände anschliesst, sondern durch eine dunkle Rinne von diesen getrennt bleibt. Dadurch scheint sie mehr im Räume zu schweben.

Der Balkon erhielt ein eigenes Filialbuffet mit Frigidairanlage, während ein Geschirrwagenaufzug und ein Speiseaufzug den Kontakt mit dem Untergeschoss und dem Hauptbuffet herstellen.

Der fachliche Wink

Der Rasierstecker

Damit ist es ganz ähnlich wie damals beim Aufkommen des Autos. So wie sich viele erst wirklich ernsthaft zur Bereitstellung von Parkflächen entschlossen, als sie selber Autofahrer geworden waren, ebenso findet der Rasierstecker seine Bestimmung erst eigentlich mit dem Tag, da der Hotelier selber elektrisch zu scheren beginnt. Der Rasierstecker ist heute ein ebenso notwendiger Inventargegenstand des Gästewimmers wie die Lavaboeleuchtung oder die Nachtlampe. Zudem geniessen wir ja ein Privileg, denn nicht alle Länder gestatten das Anbringen der Steckdose so nahe beim Waschbecken bzw. so selbstverständlich direkt auf der Armaturenrückwand.

Neben oder auf der Steckdose sollte die Voltage angeschrieben und mit Vorteil der Zweig selbstständig abgesichert sein. Dergestalt wird ein Kurzschluss und unfreiwilliges Lichterlöschen verhindert, wenn trotzdem ein auf eine abweichende Voltzahl eingestellter Rasierer gesteckt wird. Ebenfalls schützen wir uns dadurch vor dem unrechtmässigen Anschliessen von Reisebügeleisen, Kochern, Tauchsiedern und Heizstrahlern. Im Hotelbüro oder beim Portier halten wir einige Umwandler (Transformateurs) auf Vorrat, für die abweichenden englischen und amerikanischen Stecker, die wir gegen ein Depotgeld ausleihen. fa.

Das Mobilair

Die ganze Konzerthalle wurde mit neuzeitlicher, gepolsterter Bestuhlung versehen. Die leuchtenden Farben der Plastiküberzüge sind für das wohnliche Aussehen massgebend. Für die Tische hat man auf den heute üblichen Kunstharzbelag verzichtet und blieb beim altbewährten, viel angenehmeren Tisch- tuch.

Der Garten

Da die Fassade der neuen Konzerthalle rund 16 m weiter gegen Süden vorspringt, musste zur Erhaltung des Gartens eine neue Stützmauer erstellt werden. Die neu geschaffene Terrasse wird frisch bepflanzt, erhält einen Plattenbelag und wird mit 500 bis 600 Sitzplätzen im nächsten Sommer den Kursaalgästen wieder zur Verfügung stehen.

Diese zeigen sich schon jetzt, vorläufig noch ohne Garten, über den Neubau sehr befriedigt, was der starke Zuspruch zeigt, den der Kursaal mit der einzigartigen, erhöhten Lage über der Stadt geniess. P. H.

Nouvelles économiques

Réduction des taxes fiscales à l'importation des produits de boucherie

Les Nouvelles Howeg écrivent:

Au moment de la mise en vigueur du nouveau tarif douanier et avec effet au 1^{er} janvier 1960, les taxes fiscales à la frontière sur le bétail, la viande et les produits de boucherie, dont les recettes permettent la liquidation des surplus du marché intérieur, ont été réduites d'une façon appréciable. Nous profitons de l'occasion, pour rappeler les efforts constants de M. Max Budiger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers et membre de la Commission consultative pour l'approvisionnement en viande, tout en le remerciant de la défense des intérêts de l'hôtellerie.

Puisque les grandes importations de bétail et de produits de boucherie ont permis de verser au fonds assurant la compensation des excédents de plus de 15 millions de francs, les taxes ont été réduites provisoirement comme suit:

	Charge ancienne ct. par kilo	Charge actuelle ct. par kilo
Aloyaux	35	3
Langues	35	3
Ris	35	3
Jambon en boîtes	10	10
Tripes, mufles de bœuf, etc.	12–23	10
Salami, Mortadella, etc.	25	25
Supplément pour importateurs qui ne participent pas à la vente des excédents	5	1

En vertu de ces réductions, l'hôtellerie a eu partiellement gain de cause dans ses justes revendications. Il nous a été possible de baisser immédiatement dans la même mesure nos prix pour aloyaux, filets, entrecôtes, rumpsteaks, langues et ris de veau. Dans certains cas, en réduisant encore notre marge, nous avons participé nous-mêmes à la baisse des prix de la viande, si importants dans le métier gastronomique.

La consommation de viande fera encore des progrès en 1960

Le secrétariat de la «GSF» vient de présenter son rapport annuel à l'administration fédérale et à la commission interprofessionnelle «Viande» en y exprimant l'opinion que la consommation de viande pendant l'année en cours atteindra 233 000 t (251 000 t en tenant compte des abattages pour la consommation familiale). Par rapport à l'an dernier il y a une augmentation de 2,5%. Cette consom-



empfehl

ERBSSEN

schmelzend zart - wie frisch von der Stauel
Sortierungen: gross fein, fein, fein II, mittelfein.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Auslieferungs-Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

mation de viande correspond à un cheptel bovin de 1725 000 têtes, chiffre obtenu probablement au printemps, en tenant compte de l'exportation de 6000 bêtes destinées à l'élevage et à l'amélioration du bétail. Les variations dépendent de l'extension de l'exportation et des fourrages disponibles. Mais le rapport fait ressortir aussi, que la paysannerie suisse devrait dès maintenant pousser la production des fourrages frais et étudier les moyens, afin de venir progressivement de la production laitière à la production de viande bovine. En ce qui concerne le marché des porcs on estime que l'offre a augmenté de 80 000 pièces. Le rapport attire l'attention des producteurs sur le fait que les porcs à abattre seront en baisse cette année si l'agriculture ou le gouvernement ne font rien pour éviter la surproduction.

Salades en hiver

Il y a quelques années encore on pensait que l'été était la saison des salades. Aujourd'hui, l'on aurait

tendance à croire que l'hiver est le moment de servir salades et légumes crus bien assaisonnés. Les plats de crudités préparés avec les légumes d'hiver tels que les racines rouges, endives de Bruxelles, choux blanc et rouges, ou choux frisés, carottes, même les céleris et la choucroute crue ont trouvé leur place à côté des classiques salades de doucette et de chicorée à la table familiale et au restaurant.

Le grand choix de légumes d'hiver s'augmente encore des diverses manières de les apprêter. O.P.

Le millésime réservé au Porto en bouteilles

L'exportation des «Porto» vient d'être rendu difficile par le Gouvernement portugais. Un décret ordonne que le vin en fûts ne doit plus porter de millésime. Ce dernier est réservé exclusivement aux vins exportés en bouteilles. En tenant compte en outre de la petite récolte des dernières vendanges, il faut s'attendre à une exportation plus faible accompagnée d'une tendance à la hausse.

Der Basler Morgenstreich

Wenn andernorts Narretei und Mummenschanz vererbt sind und wieder nüchternere, grauer Alltag eingekehrt ist, dann beginnen die Basler Faschnächtler ihr «Wettrüsten». Aus den Kostümkisten auf dem Estrich werden alte Maskenkostüme hervorgeholt, die Fasnachtsgesellschaften haben Hochbetrieb, und aus den Wirtsstuben hört man die dumpfen Rhythmen der Trommeln.

Am Sonntagnachmittag finden die letzten Zusammenkünfte der Teilnehmer der verschiedenen Umzüge in ihren Stammlokalen statt. Am Montag früh ist es, als wäre zu dieser Stunde eine Völkerwanderung angesagt worden; unablässig ziehen die Basler von den Aussenquartieren und den Vororten nach dem Stadttinnen. Je näher die Zeiger der Uhr gegen vier Uhr rücken, desto lebhafter wird der Verkehr. Aus schmalen Spalten geöffneter Haustüren huschen vermummte Gestalten. Da und dort hört man die Fiselstimme einer «alten Tante» — einer traditionellen Maske, die an keiner Basler Fasnacht fehlen darf — oder es elssert um unsere Ohren, als habe eine Invasion von Frankreich her stattgefunden.

Die Cliequemitglieder besammeln sich vor ihren Klublokalen, vor welchen die Laterne, das drei bis vier Meter hohe Transparent, bereits erleuchtet ist.

Bald umstehen die Neugierigen das erleuchtete Transparent und bestaunen und belächeln die tränen Bilder und witzigen Sprüche. Zimperlich darf man da nicht sein, denn manchmal sind die Bilder satig und die Zweizeiler stark pointiert. Persifliert wird auf diesen Laterne fast alles, was das Jahr hindurch Stadtgespräch war.

Schlag vier Uhr ist der grosse Augenblick da. Die Strassenbeleuchtung ist erloschen, und nur die magisch leuchtenden farbigen Transparente der Laternen leuchten durch die Nacht. Die Kalbfelle der Trommeln beginnen zu ertönen, und der Schall widerhallt in den engen Häuserschluchten der Altstadt gespenstisch.

Weil die Basler Fasnacht nicht eines schönen Umzuges wegen gemacht wird, sondern um den Tambouren Gelegenheit zu geben, sich ausgiebig zu produzieren, müssen die einzelnen Tambourengruppen der Cliequ ihr eigenes Zuglein machen. Weder am Morgenstreich, noch am Montag- oder Mittwochnachmittag kann man deshalb einen Corso an sich vorbeidefilieren lassen. Jede Fasnachtgesellschaft zieht mehr oder weniger nach eigenem Plan durch die Strassen der Innenstadt. Kreuzen sich zwei Fasnachtsumzüge, so bearbeiten die Trommler ihre Felle nur um so kräftiger, denn es

gilt als Schande, sich von einem andern Marschrythmus aus dem Konzept bringen zu lassen.

Wie das kesselt und dröhnt, wenn zweimal dreisig Trommler aneinander vorbeiziehen, das ist für den ortsfremden Besucher fast ungeniessbar, für den Basler aber bedeutet es Ohrenschaus. Doch gerade dieses Charivari macht ja den eigenartigen Reiz des Basler Fasnachtbrauchs aus. Mögen unsere Freunde aus Zürich, Bern, Olten, Schaffhausen und Aarau lange ihre Köpfe schütteln ob dem Gedränge, dem Tohuwabohu, dem Lärm und der verrückten Idee, schon morgens um vier Uhr auf der Strasse zu stehen, der Morgenstreich bleibt doch für jeden echten Basler der zauberhafteste Morgen des Jahres!

F. K. M.

Büchertisch

Wissenswertes über das Zündholzetikett

«Das Zündholzetikett als Sammelobjekt und Werbemittel», von W. F. Kappes, Schloßendorn-Verlag GmbH, München 2, Preis DM 4.80.

Auf den ersten Blick hin ist die Zündholzschachtel mit dem Werbeetikett gar nicht interessant, eine Angelegenheit vorwiegend unseres Unterbewusstseins. Erst wenn man dieses kleine Buch liest, das ein erfahrener und erfolgreicher Werbefachmann, W. F. Kappes, geschrieben hat, betrachtet man das Zündholzetikett mit anderen Augen. Nebenbei sei erwähnt, dass es das erste Buch in deutscher Sprache ist, das dieses Thema behandelt.

Als Sammelobjekt ist das Zündholzetikett nicht so bekannt wie die Briefmarke und andere Postwertzeichen, doch sollte ihm das kleine und interessante Buch manche neuen Freunde zuführen. Im ersten Teil berichtet der Verfasser über die Geschichte des Zündholzetiketts und erläutert, wie man sich eine Sammlung anlegt, ein verlockender und recht lehrreicher Zeitvertreib.

Als Werbemittel ist das Zündholzetikett bei uns noch nicht so im Gebrauch wie in andern Ländern. Seine Werbewirkung sollte man durchaus nicht unterschätzen, zumal es auf ganz anderen Wegen zum Verbraucher findet als alle übrigen Werbemittel.

Allein die Tatsache, dass eine Zündholzschachtel ein halbes Hundert enthält, sollte zu denken geben. Genau so oft nimmt die Hausfrau, der Zigarettenraucher oder wer sonst gerade Feuer braucht, die Schachtel mit dem Werbeetikett in die Hand und — sieht das Bild oder das Schlagwort, das in sein Unterbewusstsein eindringt.

Obwohl das Buch knapp hundert Seiten umfasst, enthält es eine Fülle interessanter und neuer Angaben, die von viel Mühe und Liebe für das Thema erzählen. Der Verfasser wird damit ohne Zweifel seine beiden Absichten erreichen, für das Sammeln von Zündholzetiketten viele neue Freunde zu werben und bei der Wirtschaft und bei der Industrie auf ein Werbemittel hinzuweisen, das es durchaus verdient, mehr als bisher beachtet zu werden. EB

Der schweizerische Fremdenverkehr im europäischen Geschehen

Unter diesem Titel legt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband eine Schrift vor (Nr. 39 seiner Publikationen), die hauptsächlich dem europäischen Integrationsproblem in touristischer Sicht gewidmet ist. Regierungsrat R. Gnägi (Bern), Präsident des Verbandes, weist auf die zunehmende Verflechtung unseres Fremdenverkehrs mit der europäischen Wirtschaft hin, die auf Geben und Nehmen beruht. Haben uns die Auslandsgäste im Jahr 1958 Deviseneinnahmen von fast 1.3 Milliarden Franken eingebracht, so verausgabten die Schweizer im Ausland gleichzeitig über eine halbe Milliarde oder 100 Franken pro Kopf unserer Bevölkerung. Minister E. Stopper orientiert hierauf über die treibenden Kräfte der europäischen Integration, die auch dem Fremdenverkehr neue Probleme stellt. Die eingetretene Blockbildung, wobei sich der Beitritt der Schweiz zur Freihandelsassoziation aufdrängt, macht Anstrengungen zur Erreichung einer gesamt-europäischen Lösung erst recht notwendig, da nur eine solche zu eindeutig positiven Ergebnissen führt. Im anschließenden Tätigkeitsbericht 1958/59 des Verbandes wird der entscheidende Beitrag der OECE zur Liberalisierung des internationalen Reiseverkehrs hervorgehoben und der Hoffnung auf die Weiterführung und Stärkung dieser bewährten Organisation Ausdruck gegeben.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: 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. — Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nattermord
Inseratenteil: E. Kuhn



Vertretung für das Engadin:
Biergrosshandlung Adolf Hörler, St. Moritz
Telephon (082) 3 32 39

Sämtliche

Hotel-Bücher
Hotel-Drucksachen
Papierservietten
Napperons
Plattenpapiere
Klosettpapiere

beziehen Sie vorteilhaft von

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

Kiefer
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

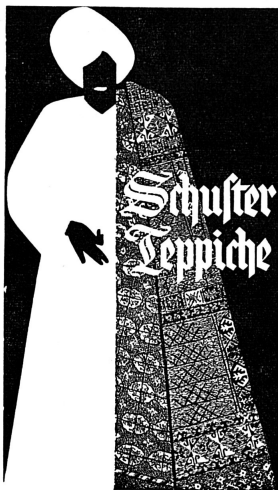
Knorr
arbeitet
für Sie...



So ein duftendes Lager mit Speck- und Schinken-Vorräten sieht man nicht alle Tage! Und dabei ist es Schweizer Speck und Schinken, der hier in Reih und Glied zur Verarbeitung bereitgehalten wird. Die Lagerung der verschiedenen Rohstoffe für Knorr-Suppen, —Bouillons, und —Mehle bedingt ein ausgeklügeltes System von Kühl- und Trocken-Räumen und braucht sehr viel Platz. Qualifiziertes Personal, Küchenchefs, Metzger, Müller und Kühlmeister sorgen dafür, dass Lagerung und Reifung der Rohprodukte und Mischungen sachgenäss vor sich gehen. Der Wert der ständig sich erneuernden Lager geht in die Hunderttausende. Immer handelt es sich um ausgesuchte Qualitäten, seien es nun Steinpilze, Spargelspitzen oder Suppenhühner! Drum sind auch alle

Knorr Produkte —
von anerkannter Qualität!





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 09

Junger, initiativer Hotelfachmann in leitender Stellung (gelernter Koch) mit fachkundiger Frau sucht

Hotel, Restaurant oder Café

zu pachten oder zu mieten.

Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre E 6458 Z an Publicitas, Zürich 1.

Wegen Geschäftsaufgabe günstig zu verkaufen

Neue, ungebrauchte Silberpoliermaschine Fr. 4000.—; Kühlkompressor revidiert Fr. 1500.—; Chromstahl-Frizer mit res. Spachtel, fast neu, mit Tisch Fr. 1600.—; Grosse Lips-Kombimaschine Fr. 2500.—; Grosse silberne Suppensessel mit Deckel Fr. 350.—; Flammbremsapparat Fr. 85.—; mehrere neuwertige Silberplatten in verschiedenen Grössen; silberne Mokkakännli, Kaffee-, Tee-Kannen, neues Silberbesteck. Neue Tisch- und Bettwäsche, Kupfer-Casserolen, grosse Bratpfannen. Vitrine-Kasten mit Besteckschubladen Fr. 350.—, und verschiedenes anderes.

Tel. (051) 90 67 47 oder 90 06 16, von 9-13 Uhr od. von 19-22 Uhr.

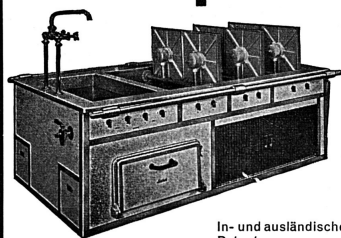
Restaurant

mit flott. Wirtschaftslokal, div. Konferenzzimmern, einig. Fremdenb., guteing. Küche u. gross. Autoparkplatz, in überaus schöner Lage an Hauptstrasse der deutsch. Schweiz gel., umständehalber zu verkaufen evtl. zu vermieten (mit Vorkaufrecht). Notw. Kap. bei Kauf Fr. 150 000.—, bei Miete Fr. 100 000.—. Schöne Exist. für Küchenchef od. Restaurateur. Anfr. unt. Nr. 2019 an G. Frutiger, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

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

HACO
seit 1922
QUALITÉ

Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

Occasions!

2 machines à laver la vaisselle

HOBART, modèle E-5, actuellement en service, à vendre avec accessoires. Prix avantageux à discuter sur place. S'adr. à Sie Immobilière de Caux, tél. (021) 64241.

Barstühle, Fr. 35.— verkauft und vermietet.

50 Polsterstühle rot und gelb, Kunstleder, 8 Tage gebraucht.

O. Locher, Thun Baumgarten

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

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

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

Terylene-Steppdeckenanzüge

vollständig knitterfrei nicht zu bügeln leicht waschbar farbdurchsichtig u. doch hygienisch einwandfrei 120/160 cm + Randsaum Fr. 23.50

Bitte verlangen Sie Muster



& CIE.
PEIFFER
MOLLES

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

Inszerieren bringt Gewinn

Café-restaurant-ten-room

à remettre

Excellente situation, Riviera vaudoise. Chiffre d'affaires Fr. 450 000.—. Nécessaire pour mobilier et matériel Fr. 200 000.—. Intéressés du métier et solvables obtiendront renseignements sous chiffre P. C. 60370 L à Publicitas Lausanne. Intermédiaires s'abstenir.

Tagespreise vom 6. Febr. 1960:

Tischnelken

per hundert Fr. 30.—

Bunte Sträuße

per Stück Fr. 2.50

Preisänderungen vorbehalten.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Sehr schöne, preiswerte, gediegen gerahmte

Oel-Gemälde

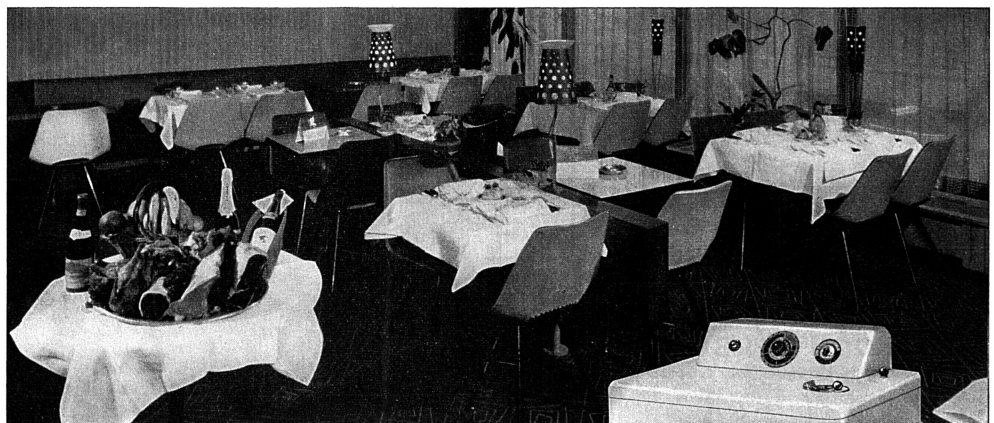
50-150 Fr. mit Rahmen. Bringe Ihnen gerne eine Auswahl. H. Luchinger, Luernerstr. 87, Basel, Tel. (061) 43 94 26.

Domodossola

Cedesi avviato

Albergo-Ristorante

attrezzatura impianti moderni, posizione centralissima. Scrivere: Casella Postale No 24, Domodossola (Italia)



Ihr Gast fragt nicht darnach, wie Sie Ihre Hotelwäsche besorgen. Er konstatiert aber mit einem Blick, ob sie gepflegt ist oder nicht. Sein Urteil ist maßgebend für den guten Ruf Ihres Hauses.

Darum werden bestimmt auch Sie der Hotelwäsche Ihre ganze Aufmerksamkeit zuwenden. Mit der vollautomatischen Waschmaschine WYSS-Mirella bereitet Ihnen dies keine Mühe. WYSS-Mirella macht Sie unabhängig vom Waspersonal und schenkt Ihnen dauernd blütenreine Wäsche.

WYSS-Mirella wird in den Größen für 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche hergestellt.

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Prospekte und unverbindliche Beratung.



GEBRÜDER WYSS BÜRON/LU TEL. 045/38484