

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Basel, den 19. Mai 1960

Nr. 20

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

hotel revue

Aktuelle wirtschaftspolitische Probleme

Bundesrat Dr. h. c. F. T. Wahlen spricht zum schweizerischen Gewerbe

Wir veröffentlichen hier mit kleinen Kürzungen die Ansprache, die der Vorsteher des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, Bundesrat Dr. h. c. F. T. Wahlen, anlässlich der diesjährigen Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes vom 11. Mai in Interlaken gehalten hat. Er leitete seine Betrachtungen ein mit der Feststellung, dass das Gewerbe in seinen mannigfachen Gruppierungen, gemessen an der Zahl der Beschäftigten, die grösste Hauptgruppe der schweizerischen Wirtschaft darstelle und eine erfreuliche Lebenskraft bewiese. Bevor er auf die gewerblichen Gegenwartsprobleme zu sprechen kam, stellte er einige

Überlegungen allgemeiner Natur

an und führte u. a. aus :

«Man pflegt zu sagen, dem Schweizer eigne ein konservativer Zug, indem er die Tradition hochhalte und auf die Wahrung des Bestehenden bedacht sei; er verlange, dass jede Neuerung organisch und behutsam aus den bestehenden Verhältnissen heraus entwickelt werde. Andererseits präsentiert sich das schweizerische Leben durchaus in modernen Formen, und es fehlt nicht an der Aufgeschlossenheit für die Erfordernisse der Zeit; der Ausländer, der das «Land der Hirten» besucht, ist hiervon nachhaltig beeindruckt. Wie reimen sich die beiden Feststellungen?

Wir hängen am Bilde unserer Heimat, wie es die Natur und jahrhundertlanges Schaffen bestimmt haben. Zu diesem Bilde gehört aber auch die menschliche Nähe und der Sinn für das Mass des Menschen, die von der Kleinheit des Landes begünstigt werden. Wir schätzen das Zusammenwirken in kleinen Kreisen und Gruppen. Die vielfältige gesellschaftliche Struktur soll nicht dem Kolossalen geopfert werden, das für den Einzelnen keine echte Realität mehr darstellt, ihn aber dennoch zu beherrschen droht. Die Selbstbestimmung ist daher nicht bloss eine formale Regel, sondern eine Aufgabe, die durch unsere Gesellschaftsordnung vorgezeichnet ist und die, politisch gesehen, in der Gemeindeautonomie und im föderativen Aufbau der Eidgenossenschaft sinnfällig zum Ausdruck kommt.

Dies alles will nicht besagen, die Schweiz sei eine Idylle. Schon längst finden wir im Bild der Schweiz die Fabrik, das Kraftwerk, ein dichtes Verkehrsnetz, die Hotellerie, Banken und Versicherungen. Und der Landwirtschaftsbetrieb folgt ebenfalls dem Zug der Modernisierung. So bilden die stete Umstellung und Anpassung an die Zeitumstände ebenfalls ein bereits traditionell gewordenes Grundelement unserer Wirtschaft.

Indessen ist es der schweizerischen Wirtschaft bisher gelungen, ihren Charakter im grossen und ganzen zu bewahren. Wohl hat die Serienproduktion grosse Fortschritte gemacht, aber geliebten ist der Wille, eine besondere Leistung zu erbringen und für den Export selbst ferne und fernste Märkte zu erschliessen. Daraus ergibt sich die eigenartige, aber bewährte Mischung von handwerklichem Geiste und weltweiter Orientierung. Der steigende Lebensstandard im In- und Ausland mag zur Hoffnung berechtigen, dass die Nachfrage nach besonders geprägten Leistungen, wie sie die schweizerische Wirtschaft hervorbringt, weiterhin andauern wird, trotz aller Tendenz zur automatisierten Serienproduktion in Grossbetrieben.

Wir erkennen somit, dass das konservative und das progressive Grundelement nicht nur nebeneinander bestehen, sondern eine innere Beziehung aufweisen, welche mit die schweizerische Eigenart ausmacht. Freilich handelt es sich dabei nicht um eine ungestörte Harmonie, sondern um ein nicht abbrechendes Bemühen, zwischen zwei legitimen Kräften den Ausgleich zu suchen. Wir wollen unser Herkommen nicht verleugnen und bewährte Ordnungen nicht aufgeben. Aber sowenig wir für Neuerungen nur um des Neuen willen eintreten, ebensowenig verdient Bestehendes nur um seines Daseins willen einen Schutz. Das mag eine Selbstverständlichkeit sein, aber sie muss gleichwohl ausgesprochen werden, weil allzu oft der Wunsch nach Erhaltung eines bestimmten Zustandes lediglich von Sonderinteressen diktiert ist.

Vom eben umrissenen Standort aus sollen nun

einige aktuelle wirtschaftspolitische Fragen beleuchtet werden. Von der Bedeutung und den

Auswirkungen der wirtschaftlichen Integration Europas

ist auch an dieser Tagung die Rede. In einem Punkte sind sich die massgebenden Kreise des Landes einig: dass nämlich die Souveränität und Eigenständigkeit der Schweiz nicht zugunsten einer Organisation mit ungewissen und unüberblickbaren Folgen beschritten werden soll. Es ist nicht das Streben nach der Beseitigung der Handelschranken, das uns Sorge bereitet, sondern das Entstehen zweier Staatengruppen innerhalb von Europa. Eine Bewegung, die im Zeichen der Integration Europas begann, droht zu seiner Desintegration zu führen, wenn die politische und wirtschaftliche Vernunft nicht in letzter Stunde obliegt. Die Schweiz kann als Kleinstaat die Verhandlungen dieser Gruppen nicht führend beeinflussen, aber sie wird im Rahmen ihrer Möglichkeiten alles aufbieten, um zu einer wirklichen europäischen Lösung zu kommen. Ich möchte wiederholen und unterstreichen, was ich schon im Parlament gesagt habe: die Integration kann nicht gelingen, wenn eine Gruppe der andern ihren Willen und ihre Konzeption aufdrängen will. Eine lange föderalistische Erfahrung im eigenen Lande und die Erfolge der leider nur bedrohten OEEC auf europäischem Boden lehren uns, dass eine schrittweise, auf das jeweils Realisierbare gerichtete Verständigung dauerhafter und konstruktiver ist als der Versuch, einen grossangelegten Plan aufs Mal durchzusetzen zu wollen, erst noch gegen das Widerstreben einer ganzen Reihe von Beteiligten. Qui trop embrasse, mal étreint.

Der Abbau der Zollschranken, auf welchen das Freihandelsabkommen abzielt, liegt durchaus in der traditionellen Linie unserer Wirtschaftspolitik; ich erinnere daran, dass die Schweiz seinerzeit nur unter dem Zwang der internationalen Verhältnisse von dieser Linie abwich. Da die Handelschranken stufenweise abgeschafft werden, bleibt Zeit für die nötigen Umstellungen. Es gilt, heute schon die möglichen Entwicklungen in Rechnung zu stellen, ohne in der Abschätzung der Vor- und Nachteile die Proportionen zu verlieren. Die schweizerische Wirtschaft steht gefestigt da und sollte über die Beweglichkeit verfügen, um sich in einem grossen Wirtschaftsraum zu behaupten. Übergangsschwierigkeiten werden sich da und dort zweifellos einstellen; sie werden aber sicher nicht unüberwindlich sein. Auf die Dauer wird die Liberalisierung eine Mehrung des gesamteuropäischen Wohlstandes bringen, was auch die Nachfrage nach gewerblichen Leistungen fördern sollte.

Abgesehen von den europäischen Problemen existiert aber auch in der Schweiz selbst genügend Gesprächsstoff, der gleicherweise Ihren Verband und die Behörden interessiert. An erster Stelle erwähne ich den

Entwurf zum Arbeitsgesetz,

der bald einmal den eidgenössischen Räten unterbreitet wird. Daran, dass für die ganze Schweiz ein einheitliches Arbeitsrecht geschaffen wird, haben sowohl die Arbeitnehmer als die Arbeitgeber ein Interesse. Strittig sind naturgemäss jene Punkte, in denen der Entwurf über das bisherige eidgenössische und kantonale Recht hinausgeht, vorab die Regelung der Arbeitszeit. Die jüngst eingereichte Initiative des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes strebt nach dem Willen ihrer Urheber nicht à tout prix die gesetzliche Regelung einer ganz bestimmten Maximalarbeitsdauer an, sondern sie soll offenbar neue Verhandlungen zwischen den Beteiligten veranlassen. Gewiss ist es nur erwünscht, wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer eine Einigung über die Arbeitszeit anstreben. Unfreierlich ist jedoch, dass die Arbeitszeitverkürzung weiterhin ein politischer Zankapfel bleibt, nachdem eine erste Initiative dieser Art bereits verworfen worden ist und nachdem sich bisher die Regelung dieser Frage auf dem Verhandlungswege bewährte. Zwar erleichtert die Rationalisierung in vielen Zweigen der Wirtschaft — leider in sehr ungleichem Masse — eine Reduktion der Arbeitszeit. Aber

abgesehen davon, dass die Rationalisierung neue Investitionen erfordert, sind der Arbeitszeitverkürzung unter den gegebenen Umständen, unter

denen ich nicht zuletzt die aussenwirtschaftlichen nennen möchte, Grenzen gesetzt. Vor allem ist es nicht möglich, für alle Wirtschaftszweige die Arbeitszeit schematisch zu reduzieren. Ich denke dabei namentlich auch an die besonderen Bedürfnisse der Landwirtschaft und des Gewerbes.

Der Staat soll nicht ohne Not in die wirtschaftlichen Verhältnisse eingreifen. Er darf aber auch nicht untätig zusehen, wenn die Freiheit des einzelnen Unternehmers durch Abreden und Verbandsbeschlüsse in einem Ausmass beschränkt wird, dass das Allgemeininteresse darunter Schaden leidet. Der

Entwurf zu einem Kartellgesetz,

der unter Mitwirkung namhafter Vertreter aller Wirtschaftszweige ausgearbeitet wurde, ist weit davon entfernt, die Kartellierung zu verbieten; er anerkennt durchaus die Ordnungsfunktion der Kartelle, die besonders auch im Gewerbe unverkennbar sind. In der Hauptsache beschränkt er sich darauf, dem wettbewerbswilligen Unternehmer zu gewährleisten, dass er ohne Behinderung durch Kartelle und ähnliche Organisationen tätig werden kann. Die Vernehmlassungen der Unternehmerverbände postulieren, dass der Entwurf weiter abgeschwächt werden soll. Demgegenüber erachten Arbeitnehmer- und Konsumentenverbände den Entwurf als zu milde. Man sollte den Bogen weder nach der einen noch nach der andern Seite überspannen. Wenn beispielsweise der Gesetzesentwurf allzusehr verwässert würde, so könnte dies eine Gegenbewegung auslösen, die vielleicht zu einer wesentlich schärferen Ordnung führen würde.

Problèmes et effets de la modernisation dans l'industrie hôtelière

Exposé du Dr G. Lotz, Nuremberg, présenté lors du dernier congrès de l'AIH à Dublin

A la fin du siècle dernier, et au cours de la première décennie du XX^e siècle, les grands hôtels qui furent construits en Europe étaient, pour l'époque, des modèles de logements modernes, brillant non seulement par la qualité de leur confort, mais aussi par leur style et leur ameublement. Ils demeurent tels que pendant de longues années, car personne ne s'attendait ou même ne désirait que les hôtels s'adaptent continuellement aux variations de la mode et à l'évolution du goût, qu'il s'agisse du style des immeubles ou du mobilier.

Il faut dire aussi que les meubles n'étaient pas encore fabriqués industriellement et que, dans ce domaine, la mode présentait une certaine stabilité. Mais la situation changea avec la hausse du standard de vie et les hôtels se virent contraints de s'adapter eux-mêmes, et relativement rapidement, au goût du jour. L'ameublement d'un hôtel ne devait plus seulement être confortable et de qualité, mais il devait être moderne aussi. Parallèlement, la clientèle se fit toujours plus exigeante. Elle demanda ce qu'on améliorait et qu'on augmenta le nombre des installations sanitaires, celui des chambres avec eau courante, avec salle de bain privée, avec douches et toilettes, etc.

Et, avant même d'avoir pu faire droit à toutes ces revendications, l'hôtellerie se voyait placée devant d'autres problèmes à résoudre. Celui du personnel n'était pas — déjà — le moindre. Les salaires augmentaient et les employés qualifiés devenaient plus rares, obligeant les tenanciers d'entreprises à rationaliser l'exploitation et le service de leurs établissements.

Mais, pour suivre cette évolution, pour moderniser l'ameublement, augmenter le nombre et le raffinement des installations sanitaires ou rationaliser l'exploitation, il faut procéder à de gros investissements. Et, une fois de plus, l'on constate que la situation de l'hôtellerie n'a pas beaucoup changé. Sa rentabilité laissait déjà beaucoup à désirer, spécialement en raison des frais fixes qui ne peuvent être réduits quand l'occupation diminue. A quelques exceptions près, les hôtels ne disposent pas, à la fin de la saison ou de l'exercice, des sommes nécessaires pour assurer, en plus de l'entretien normal, une modernisation qui devait être continuelle.

L'hôtellerie européenne a déjà procédé à d'importantes rénovations

Néanmoins, l'industrie hôtelière peut se vanter de

Zum Verfassungsgesetz betr. die Preiskontrolle

brauche ich mich nicht näher zu äussern. Hüben und drüben scheint die Einsicht Oberhand zu gewinnen, dass dieser Verfassungszusatz einen gangbaren Weg eröffnet. Ich möchte lediglich dem Wunsche und der Hoffnung Ausdruck geben, dass es am 29. Mai zu einer Stimmbeteiligung kommt, vor der die pflichtbewussten Staatsbürger nicht zu erröten brauchen. Gar zu leicht führt ein Kompromiss, auch wenn es sich wie im vorliegenden Fall um einen guteidgenössischen handelt, zur Wahl-Abstänzung.

Eine weitere Vorlage, die Ihnen mehr Freude bereitet als die vorangehend genannten, ist der

Entwurf zu einem neuen Berufsbildungsgesetz.

Die Revision des geltenden Gesetzes ist angesichts der in den letzten dreissig Jahren eingetretenen Wandlungen angezeigt. Das alte Gesetz hat sich aber in seinen Grundzügen so gut bewährt, dass tiefgreifende Änderungen nicht notwendig sind. Einem Wunsche des Schweizerischen Gewerbeverbandes entsprechend, ist vorgesehen, dass die Meisterprüfung in zwei Stufen aufgeteilt werden kann. Diese Zerteilung soll die Teilnahme an den Meisterprüfungen fördern und andererseits den Unternehmerpersönlichkeiten im Gewerbe Gelegenheit bieten, sich über besondere Fähigkeiten und Leistungen auszuweisen.

Das Gewerbe ist in besonderem Masse dazu berufen, Tradition und neuzeitlichen Geist miteinander zu vereinen, und ich zweifle nicht daran, dass es die Kraft hat, sich auch in Zukunft zu behaupten.

réalisations extraordinaires en matière de modernisations, spécialement depuis la fin de la 2e guerre mondiale. En voici quelques exemples :

En France, 70 000 chambres d'hôtels (sur 300 000) ont été complètement rénovées de 1948 à 1956. Le 3e plan de modernisation prévoit en outre que, de 1957 à 1960, 90 000 autres chambres seront également rénovées.

En Italie, de 1949 à 1959, le nombre des salles de bain privées dans les hôtels et pensions a passé de 34 000 à 116 000. La proportion de chambres avec salle de bain privée par rapport au nombre total des chambres a passé de 16 à 28 %. Ces chiffres comprennent naturellement les hôtels récemment construits, dont le nombre est probablement plus grand en Italie que dans les autres pays d'Europe, mais le progrès de la rénovation des hôtels existants n'en est pas moins appréciable.

La Fédération nationale de l'hôtellerie belge déclare que tous les hôtels qui participent au tourisme international investissent chaque année d'importants capitaux pour moderniser les chambres de clients, les locaux généraux, les cuisines, le chauffage et la ventilation, sans parler évidemment des installations sanitaires et de l'acquisition de machines. A titre d'exemple, citons cet hôtel belge qui, en deux ans, a complètement rénové 25 % de ses chambres dans lesquelles il a installé des salles de bain privées, modernisant l'ameublement et l'aménagement jusque dans ses moindres détails. Parallèlement cet hôtel procédait à une révision générale de plus de la moitié de toutes ses chambres et de leur mobilier.

En Suisse — et nos lecteurs le savent bien (Réd.) — le problème de la modernisation des hôtels fait

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Die Delegierten des Schweizerischen Gewerbeverbandes in Interlaken	2
M. Charles Leppin a parlé de l'équipement hôtelier de Genève	3
Nouvelle progression en février 1960	7
Chronique genevoise	8
Erfolgreicher Aufstieg des Kurortes Bad Ragaz	19
Internationaler Tag der Milch	20
Le «Rottendam» est le plus beau des palaces flottants	20
Markt- und Situationsbericht	21

lobjet de vives discussions depuis de nombreuses années. La Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie s'est intéressée plus spécialement à la question, surtout ces derniers temps et, de 1954 à 1957, elle a prêtée plus de 21 millions de francs suisses dans ce but. Sur l'initiative de la Société suisse des hôteliers, une institution complémentaire reposant sur des bases privées a été créée. Il s'agit de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, fondée en 1956, et qui, disposant d'un fonds de garantie de plus de 3 millions de francs suisses, est capable de cautionner pour au moins 30 millions de crédits de rénovation.

Cela montre l'intérêt que l'hôtellerie suisse porte au problème de rénovations. C'est aussi la preuve de sa volonté d'agir autant que possible par ses propres moyens, et sans recourir aux deniers publics.

L'industrie hôtelière allemande a fait également de grands efforts pour reconstruire les hôtels détruits, pour renouveler le mobilier et les installations d'hôtels qui avaient été utilisés temporairement à d'autres fins et pour moderniser les hôtels existants.

Sans les sommes consacrées à la construction de nouveaux hôtels ou à la reconstruction d'hôtels détruits, on estime que les investissements de rénovation atteignent au moins 1,5 milliard de DM. Le gouvernement fédéral allemand a prêté son appui dans certaines limites en accordant des crédits de rénovation au taux d'intérêt de 6%. Ces prêts ne peuvent servir qu'à financer des modernisations, exceptionnellement certains agrandissements — mais non des constructions nouvelles.

Ces dernières années, l'effort a porté sur la multiplication des salles de bain et sur des rationalisations devant faciliter l'exploitation et remédier, dans une certaine mesure, à la pénurie de personnel.

La commission de l'AIH présidée par le Dr. Linsenmeyer, qui s'occupe spécialement de modernisation et d'équipement s'est attachée à recueillir une documentation sur la modernisation, la rénovation et la rationalisation des hôtels, sur leur financement et sur des expériences faites dans ce domaine dans tous les pays. Il s'agit-là d'une documentation très vaste, dont les quelques chiffres ci-dessus ne donnent qu'une petite idée. Suivant une décision de la commission de gestion, ces documents seront mis à la portée des membres de l'AIH et sont ainsi appelés à rendre de précieux services à l'hôtellerie internationale.

Quoique l'ampleur de la modernisation des hôtels européens soit réjouissante, il reste encore et il restera toujours beaucoup à faire dans ce domaine. En effet, la bonne volonté et l'esprit d'initiative des hôteliers ne suffisent point. Ils doivent, pour réaliser leurs intentions ou leurs projets, disposer des moyens financiers nécessaires.

Dans de nombreux cas, l'appui de l'Etat est indispensable

Il n'y a que les établissements véritablement rentables qui peuvent moderniser leur aménagement et leurs installations, car ils sont seuls susceptibles, soit de constituer eux-mêmes des réserves suffisantes dans ce but, soit d'obtenir de la part des banques ou de tiers les crédits dont ils ont besoin. Il faudrait que les autres hôtels puissent bénéficier d'un traitement fiscal spécial, en raison précisément des charges auxquelles ils doivent faire face en matière de rénovation. Ils devraient en tous cas bénéficier des avantages spéciaux consentis aux industries exportatrices.

Mais les hôtels saisonniers — qui fournissent les plus importants contingents de devises aux gouvernements — n'ont pas une rentabilité suffisante pour disposer des fonds qu'exige la modernisation des hôtels. Ils doivent pouvoir compter sur des prêts à des conditions d'intérêt ne dépassant pas 3% et dont le remboursement devrait s'étendre sur une période de 12 ans au moins. Ces prêts à taux réduit devraient permettre de financer des rénovations n'entraînant pas une augmentation immédiate de la rentabilité, mais qui sont nécessaires pour que l'hôtel soit présentable ou pour rationaliser le service et l'exploitation. A titre d'exemple, citons les prêts destinés à des transformations devant faciliter le service en raccourcissant le chemin que doit parcourir le personnel, le renouvellement et l'automatisation du chauffage ou de la buanderie, etc. Il ne faut pas oublier non plus que l'entrée de l'hôtel, le bureau, la réception, la caisse et de la conciergerie doivent être rationalisés transformés ou réunis partiellement pour économiser du personnel. Mises à part les rénovations du hall et de la réception, l'hôte ne se rend pas compte des travaux effectués derrière les coulisses. Les investissements qui sont affectés aux transformations ci-dessus n'augmentent donc ni le taux d'occupation, ni le prix que les clients consentiront à payer. Il sera aussi difficile d'obtenir l'appui financier de créanciers privés, et c'est la raison pour laquelle l'Etat devra intervenir. L'entretien courant des bâtiments et de l'inventaire — qui ne sont pas pris en considération dans cet exposé — absorbe de 5 à 15% des recettes d'hôtels, ce qui oblige ces derniers à emprunter pour pouvoir faire les transformations sortant de l'ordinaire.

Les banques et les capitalistes privés se méfient encore des affaires hôtelières et ils n'avanceront les sommes nécessaires que si l'hôtelier — surtout si celui-ci n'est pas le propriétaire de l'immeuble — peut fournir des garanties absolument sûres. C'est la raison pour laquelle, des institutions spéciales telles que la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, ou la vaste société allemande en fondation «Kredithaltungsgemeinschaften» sont appelées à rendre de précieux services. Les associations nationales peuvent aussi, pour leur part, faciliter les modernisations en mettant sur pied un bureau technique de renseignements, capable de donner aux hôteliers des informations sur la qualité des matériaux, des machines, des installations ou encore des conseils sur la valeur des projets qu'ils doivent exécuter.

Les nouveaux hôtels coûtent cher

L'opinion publique n'est pas très logique quand elle parle de la rénovation des hôtels et des moyens

financiers qu'il faut y consacrer. On croit trop souvent qu'il ne vaut pas la peine de rénover des hôtels et qu'il est infiniment préférable d'en construire de nouveaux.

Un tel avis n'est guère compatible avec un minimum de bon sens économique. Voudrait-on faire passer de profit à perte les 30 milliards de francs suisses qui sont investis aujourd'hui dans les hôtels européens participant au trafic international? Et oubliet-on que, d'ici quelques années, les nouveaux hôtels construits aujourd'hui ne seront plus modernes?

L'attitude des pouvoirs publics est souvent tout aussi paradoxale. Ne les voit-on, eux et leurs administrations, refuser tout allègement d'impôts à des hôtels existants, mais se montrer prêt à avancer des millions pour la construction d'un nouvel hôtel dont la nécessité est souvent loin d'être prouvée? Du point de vue économique, cette attitude est d'autant moins compréhensible que la modernisation d'un hôtel ne coûte en moyenne que 3000 francs suisses par lit environ. Certes, cette somme peut s'élever à 6 ou 7000 francs suisses si l'on ajoute de nombreuses salles de bain et elle peut même atteindre quelque 15000 francs suisses, par lit si l'on tient compte de la rénovation des locaux généraux et de l'aménagement de nouvelles installations techniques.

Mais, un hôtel de premier ordre nouvellement construit coûte aujourd'hui au moins de 50 à 60000 francs suisses par lit. Comme on le voit, la différence est considérable et, comme les conditions d'exploitation, les habitudes et les goûts de la clientèle varient constamment, un nouvel établissement aura bientôt autant de peine qu'un ancien à s'adapter aux circonstances nouvelles.

Une tâche importante : la rénovation des hôtels existants

Les questions qui se posent sont les suivantes : Le

Die Delegierten des Schweizerischen Gewerbeverbandes in Interlaken

An einem herrlichen Frühlingstag tagten in der Oberländer Fremdenverkehrsmetropole 510 Delegierte des schweizerischen Gewerbeverbandes, zu denen sich zahlreiche Vertreter der Bundesbehörden, der Behörden des Kantons Bern, der Gemeinde Interlaken sowie Repräsentanten befreundeter Organisationen und Verbände gesellten. Eine so grosse Gästehäufung brachte natürlich eine merkwürdige, allerdings nur kurzfristige Belebung des berühmten Fremdenplatzes, in dem die Saison erst sich kurzem anzulauten begonnen hat und dem deshalb in dieser Jahreszeit Kongresse und Tagungen aller Art sehr erwünscht sind.

Die Verhandlungen wurden am Mittwochnachmittag im Kursaal durch den Präsidenten, Nationalrat U. Meyer-Boller, eröffnet. Unter seiner Leitung wurden die statistischen Geschäfte rasch erledigt. Der sorgfältig redigierte und guten Einblick in die Probleme des Gewerbes und die vielgestaltige Arbeit des gewerblichen Spitzenverbandes gebende

Das Gewerbe bleibt nur gesund, wenn es sich selber hilft!

Dr. Fischer ging in seinen Betrachtungen von den Stichworten Automation, Integration und Vermassung aus. Diese drei Entwicklungstendenzen laufen dem traditionellen Gewerbe irgendwie zuwider.

«Die gewerbliche Wirtschaft steht vor der Gefahr, von der Technik und der modernen Organisationskunst überrannt zu werden. Die Ausweitung der Märkte bedroht auf direkte oder indirekte Weise das dem lokalen Markt verbundene Gewerbe. Die Vermassung bringt es mit sich, dass das auf eine bodenständige Arbeitsweise und Marktbefahrung eingestellte Gewerbe mehr oder weniger als ein Überbleibsel einer vergangenen Zeit betrachtet wird.

Was kann das Gewerbe tun, um sich in der modernen Wirtschaft zu behaupten? Es gibt nur ein Rezept, das wirklich Erfolg haben kann, und dieses heisst

Vergrosserung der Leistungsfähigkeit

durch immer weitergehende Rationalisierung der gewerblichen Betriebe und durch bessere Anpassung des Gewerbes an den Markt.

Aus dem herkömmlichen Gewerbetreibenden muss noch mehr als bisher ein moderner Unternehmer werden, der nicht nur in der Lage ist, immer rationeller seine Arbeit zu erfüllen, sondern der gleichzeitig so systematisch als möglich seine Waren und Leistungen auf die Bedürfnisse der Arbeitnehmer ausrichtet, so dass er sie auch zu guten Preisen an den Mann bringen kann. Die erste und wichtigste Aufgabe der gewerblichen Verbände ist, der Mitgliedschaft bei jeder Gelegenheit mündlich und schriftlich darzutun, dass das Gewerbe nur dann gesund weiterbestehen wird, wenn es sich selbst hilft. Man muss den immer noch im Unterbewusstsein oder in gewissen Fällen sogar im Bewusstsein vorhandenen Ideen, dass man mit Hilfe des Staates oder der Kartelle das Gewerbe gegen die modernen Entwicklungen abschirmen könne, entgegenzetten. Es ist unsere Aufgabe, den zweihunderttausend gewerblichen Betriebsinhabern klar und deutlich zu sagen,

dass die moderne Wirtschaft nach eigenen, weder durch Staat noch Verbände künstlich zu ändernden Gesetzen abläuft, und dass es im Grunde genommen nur auf den einzelnen Betriebsinhaber ankommt, ob er mitkommt oder verkümmert und schliesslich untergeht.

Diese, man kann einwenden, brutale Standortsbe-

stimmung ist die einzige, die meines Erachtens die Voraussetzungen schafft, um die Kräfte zu mobilisieren, die zur Selbstbehauptung des Gewerbes in der modernen Wirtschaft nötig sind.

Eine zweite Aufgabe der gewerblichen Verbände liegt darin, den Mitgliedern aufzuzeigen, wie die Leistungsfähigkeit des einzelnen Betriebes und damit des gesamten Gewerbes tatsächlich gesteigert werden kann und wie vorgegangen werden muss, um dieses Ziel zu erreichen. Als letztes ist es Aufgabe der Verbände, alle diejenigen Institutionen aufzubauen und Aktionen in die Hand zu nehmen, die nur auf gemeinschaftlicher Basis richtig durchgeführt werden können.

Die im neuen Berufsbildungsgesetz enthaltene Möglichkeit der

Zweiteilung der Meisterprüfung soll eine Verbreiterung der Ausbildung der gewerblichen Betriebsinhaber in quantitativer und einer Vertiefung in qualitativer Hinsicht mit sich bringen. Wir verlassen damit bewusst das aus dem Mittelalter stammende gewerbliche Ordnungsprinzip Lehrling-Geselle-Meister. Die Ausbildung des Gewerbetreibenden soll noch besser als bisher den Bedürfnissen des Betriebes, den er einmal als Inhaber oder als dessen Stellvertreter zu führen haben wird, angepasst werden, und gleichzeitig soll die Zahl derjenigen, die sich der Ausbildung zum gewerblichen Betriebsinhaber unterziehen, erhöht werden.

Von immer grösserer Bedeutung wird das Weiterbildungswesen. Ohne dass die Öffentlichkeit sonderlich davon Kenntnis nimmt, wird von zahlreichen Berufsverbänden Ausserordentliches auf diesem Gebiet geleistet. Der Appell geht dahin, den Ausbau dieser Bildungsmöglichkeiten weiter zu treiben.

Die im letzten Jahren in einzelnen Verbänden bedeutende Fortschritte gemacht. Hier liegt eine der wichtigsten Zukunftsaufgaben der gewerblichen Organisationen überhaupt. Dabei ist darauf zu achten, dass die Betriebsberatung nicht zu stark spezialisiert wird, das heisst, dass die Berater möglichst in der Lage sind, die gesamte Betriebsführung zu übernehmen und zu beeinflussen. Neben vielem anderen spielt bei der Betriebsberatung das finanzielle Problem eine Rolle. Wären wir in Deutschland, würde uns der Bund 70% der Kosten bezahlen! Wir wollen das nicht. Die Finanzierung

Ein Gast meint...

Warum kamen Sie zu uns?

Nicht jeder steigt auf jedes Schlagwort ein.

Nehmen wir zum Beispiel die Marktforschung, die heute bekanntlich in aller Leute Mund liegt, und die ich schon aus diesem Grunde etwas skeptisch beurteile, ganz besonders wenn man ihr — wie dies ja jetzt häufig der Fall ist — sogar ein wissenschaftliches Mäntelchen umhängt.

Aber der Herr Thon denkt anders darüber, seit er an einer Abendgesellschaft einen arrivierten amerikanischen Businessman erzählen hörte, dass es im gelobten Land drüben praktisch nichts mehr gibt, dessen Verkauf man nicht dank der Marktforschung verdoppelt oder verdreifacht hätte. Der Herr Thon rechnet schnell im Kopf um, dass er sich ohne weiteres im nächsten Jahr einen Bentley und später seiner Frau einen anständigen Netzpolzmatte kaufen könnte, wenn er dreimal mehr Thonbüchsen abbrächte. Her mit der Marktforschung!

Es wurde furchtbar viel geforscht, d. h. eigentlich weniger geforscht als abgeklart, gefragt und geschrieben, worauf Herr Thon vor allem eine nette Stange Geld für das Resultat der Marktforschung hinlegen musste, wobei dieses Resultat knapp zusammengefasst lautete: Im Grunde genommen ist alles gut, Büchse, Inhalt, Verpackung, etc. Höchstens liesse sich die Etiquette statt blau-rot neuerdings rot-blau drucken. Worauf Herr Thon eigentlich zufrieden ist, weil die Marktforschung ergeben hat, dass er's richtig gemacht hat. Er druckte neue Etiquetten, verkauft ein paar hundert Büchsen Thon mehr und lobt, wo es immer möglich ist, die Marktforschung, weil kein Mensch gerne zugibt, wie enttäuscht er ist.

Doch gehen wir nun schleunigst zum Gastbetrieb über, was ja vom Thonfisch aus gesehen nur ein kleiner Schritt ist.

Die Frage: «Warum kamen Sie zu uns?» ist doch nichts anderes als die Urzelle einer Marktforschung, nicht mehr. Nun gibt es freilich Hoteliers, die sagen: es ist uns hundewurst, warum die Gäste zu uns kommen; die Hauptsache dürfte doch sein, dass sie überhaupt zu uns kommen.

Gut, auch eine Ansicht. Hingegen könnte ich mir nicht schlecht vorstellen, dass wohl die meisten Kollegen der «Obigen» etwas anderes denken, mit der Überlegung: wenn ich einmal weiss, warum meine Gäste zu mir kommen, lässt sich diese Begründung zur Erhöhung der Übernachtungsfrequenzen ausbauen.

Gut gebrüllt, Löwe! Wenn Sie wissen, dass 80% Ihrer Gäste der herrlichen Ruhe wegen kommen, die in Ihrem Haus und um Ihr Haus herum herrscht, werden Sie wohl nichts unterlassen, um diese Ruhe auch in Zukunft zu gewährleisten. Ist es das Essen, dann legen Sie die Hände unter die Füsse Ihres Koches; ist es der Charme Ihrer Gattin, dann kaufen Sie ihr zwei neue Toiletten und unterdrücken künftighin jederzeit allfällige Eifersuchtsgedanken; sind es die Preise, dann wissen Sie sehr genau, was Sie zu tun haben; ist es die Lage (in Bahnhofnähe oder mit schönster Aussicht an den Kreuzungsspitzen), dann danken Sie dem Schutzpatron der Hotellerie (wie heisst er auch schon? St. Saphorin?) — nein, ich glaube nicht. Wer weiss es und teilt seinen Namen mir mit? Danke herzlich!) — wie gesagt dem Schutzpatron, dass er es so gut mit Ihnen meinte.

Ja aber, um Gotteswillen, wie erfahren Sie, warum die Gäste zu Ihnen kommen? Ich als Gast würde den mir vorgelegten Zettel mit einem halben Dutzend Fragen nicht ausfüllen, aber ich würde mich ohne weiteres im Zufallsgespräch in der Bar oder im Restaurant nach Tisch oder in der Halle darüber äussern, wenn ich — wie gesagt, so gesprächsweise — von einem sympathischen Herrn (Hotelier) oder noch lieber von einer charmanten Dame (Hotelière resp. Hostess) darüber gefragt würde. Vielleicht wäre die Antwort: «wegen Ihnen!» — Oder: «Ich las Ihre Anzeige in der Zickzack-Illustrierten». — Oder: «Durch reinen Zufall, weil das Hotel, in das ich wollte, besetzt war». Oder — nein, ich will Sie nicht mit den tausenderlei Gründen, die möglich wären, langweilen, sondern Ihnen höchstens empfehlen, solche Marktforschung zu betreiben, ohne das Schlagwort zu benutzen, und noch und noch die Resultate — aber jede Antwort, wirklich jede Antwort — fein süberlich aufnotieren.

Das Resultat kann Ihnen nämlich nicht nur mehr Gäste bringen, sondern auch Geld sparen, glaubt der A. Traveller

sollte nach unserer Auffassung auf lange Sicht selbsttragend sein. Eine gute Betriebsberatung ist eine Leistung, die dem Gewerbetreibenden erbracht wird, und dafür ist der Preis zu bezahlen, den sie wert ist. Nur so erhalten wir eine gesunde und expansiv wirkende Betriebsberatung.

Der Organisationsstand ist im Gewerbe ausserordentlich unterschiedlich, und noch unterschiedlicher sind die Verhältnisse in den einzelnen Verbandsleitungen und Sekretariaten. Dies ist gut so, denn es entspricht der Differenziertheit der gewerblichen Wirtschaft. Trotzdem gibt es einige Gemeinsamkeiten, die für alle Berufe und alle gewerblichen Organisationen mehr oder weniger gelten und denen in Zusammenhang mit den Zukunftsaufgaben der Selbsthilfe Wichtigkeit zukommt.

In erster Linie ist der rein zahlenmässige Organisationsgrad zu erwähnen. Während eine Reihe von Verbänden fast 100% der Berufsangehörigen umfassen, gibt es andere, die Gefahr laufen, mit der Zeit überhaupt nicht mehr repräsentativ für den Berufsstand zu werden. Dazwischen liegt die Stufenleiter der mehr oder weniger gut organisierten Verbände.



Voraussetzung für eine aktive und umfassende Durchführung der Selbsthilfe im Gewerbe ist ein möglichst guter Organisationsgrad.

Deshalb ergeht der Appell an die gewerblichen Verbände, der Werbung bei den Nichtmitgliedern grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

Die Erfüllung der vielfältigen Selbsthilfefunktionen der gewerblichen Verbände erfordert einen genügenden Personalbestand im Sekretariat. Die gut funktionierenden Verbände sind diejenigen, die über eine angemessene Dotierung der Sekretariate verfügen. Es ist dabei nicht so, dass ein Verband mehr Personal hat, weil er gut finanziert ist, sondern in der Regel umgekehrt: weil der Verband über ein leistungsfähiges Sekretariat verfügt, sind seine Mitglieder bereit, auch entsprechend hohe Beiträge zu bezahlen! Die Mentalität der Gewerbetreibenden zur Frage der Mitgliederbeiträge ist über alle Berufe und Landesgegenden hinweg dieselbe:

ein hoher Beitrag wird ohne Murren bezahlt, wenn dafür vom Verband aus etwas geleistet wird. Ein geringer Verbandsbeitrag wird demgegenüber als zu hoch empfunden, wenn das Gefühl besteht, es schauje ja doch nichts dabei heraus.

Es ist dies die gut schweizerische Auffassung, der bei der Beurteilung des Organisationswesens unbedingt Rechnung getragen werden muss.

Die kommende Zeit wird uns noch mehr als bis anhin zur Hauptsache vor das Problem stellen, wie wir gegenüber der Massenproduktion und der Mas-

senverteilung der Grossbetriebe konkurrenzfähig bleiben können. Die hohe Lohnintensität des Gewerbes bringt dazu die Gefahr mit sich, dass man mit der Zeit gewisse gewerbliche Leistungen nur noch als Luxus betrachtet, oder dass sie, wie in den USA, behelfsmässig selbst erbracht werden. Auch die Gefahr, dass die Grossunternehmungen dazu übergehen, sich eigene Regiebetriebe anzugliedern, weil sie die gewerblichen Leistungen als zu teuer empfinden, ist nicht von der Hand zu weisen. Wir müssen deshalb im eigenen Interesse alles tun, um unsere Leistungen so rationell wie möglich zu erstellen.

Dazu kommt, dass das Bedürfnis der Bevölkerung nach Massenluxus von den Grossbetrieben durch eine raffinierte Marktforschung und Werbung immer weiter forciert wird. Das Gewerbe muss daher vermehrt noch diejenigen Gebiete des Marktes erforschen und pflegen, die von der Masse und den Massendienstleistungen nicht genügend erfasst werden können. In diesem Sinne sind die Bemühungen des Schweizerischen Gewerbeverbandes für das schöpferische Schaffen im Gewerbe und der Kampf gegen Schematisierung und Restriktionen, z. B. in der Frage des Ladenschlusses, zu verstehen.

Die Selbsthilfe, die systematische Unterstützung der Berufsangehörigen in ihrem wirtschaftlichen Kampf, ist im heutigen Zeitpunkt zur zentralen Aufgabe aller gewerblichen Organisationen geworden. Die Verbandsleitungen tragen gegenüber der Zukunft die Verantwortung.

Gewerbepolitik der Gegenwart

Am Bankett vom Mittwochabend im Grand Hotel Viktoria und Jungfrau ergriff Bundesrat F. T. Wahlen das Wort. Seine Ansprache wurde an anderer Stelle dieser Nummer wiedergegeben. Am Donnerstagmorgen wurde die Delegiertenversammlung im Kursaal weitergeführt. Nach der Totenruhe holte Verbandspräsident U. Meyer-Boller zu längeren Betrachtungen über die Gewerbepolitik der Gegenwart aus. Er legte zunächst die Gründe dar, die die Schweizerische Gewerbekammer bewegt haben, die Frage des

Beitritts unseres Landes zur «Europäischen Freihandelsassoziation»

positiv zu beantworten. Das Gewicht der Auswirkungen dieses Schrittes für die gewerbliche Wirtschaft ist heute noch nicht mit Sicherheit zu bestimmen. Die kommende Entwicklung wird uns aber den ohnehin schon harten Existenzkampf durch eine sich noch mehr verschärfende Konkurrenz nicht erleichtern und noch grössere Anforderungen an unsere Leistungsfähigkeit stellen. Die kommende Integration wird möglicherweise auch Probleme der Strukturänderung aufwerfen (Konzentration der Unternehmungen in betriebsgrössenmässiger wie in geographischer Hinsicht, weiteres Vordringen der Massenproduktion und Massenverteilung, Standortverlagerungen im Kampf um die kostengünstigste Produktion).

Andererseits sind aber auch die überwiegend positiven Elemente der Integrationsbestrebungen hervorzuheben. Aus der politischen und wirtschaftlichen Zusammenarbeit, aus der Wiedererstarbung unseres europäischen Kontinents ist eine Vermehrung des allgemeinen Wohlstandes und eine Stärkung der politisch freiheitlichen Kräfte zu erwarten. Beides wird die Ansprüche an die differenzierten Leistungen des Gewerbes vermehren und die Nachfrage nach Gütern des individuell geprägten Bedarfs steigern.

Das Gewerbe ist gewillt, die Integrationspolitik unserer Bundesbehörden mit allem Nachdruck zu unterstützen, es erwartet aber, dass auch der Bundesrat bereit ist, die legitimen Interessen des Gewerbestandes dann zu schützen, wenn der Weiterbestand der Existenz in Frage gestellt ist.

Auf das Gebiet der wirtschaftlichen Innenpolitik zurückkehrend, führte Nationalrat Meyer-Boller u. a. aus:

In wenigen Tagen wird das Schweizervolk über den Verfassungszusatz zur

Fortführung der Preis- und Mietzinskontrolle

abzustimmen haben. Die Beratungen im Parlament wurden mit einem Kompromiss abgeschlossen, der offensichtlich niemand recht zu befriedigen vermag. Die Preis- und Mietzinskontrollfrage umschliesst nicht nur materielle Interessengegensätze. Ihr Kern liegt im Grundsätzlichen und im Bereich der Weltanschauung. Der Tendenz, dieses dirigistische Instrument als Rest kriegszeitlicher Bewirtschaftungsmassnahmen durch weitere Verlängerungen der Verfassungsgrundlage möglichst lange wirksam zu erhalten, steht die freiheitliche Auffassung von der Notwendigkeit einer baldigen Beseitigung von staatlichen Interventionsmöglichkeiten gegenüber, denn diese Interventionen haben zu krassen Rechtsungleichheiten und zur Gefährdung des privaten Eigentums geführt. Gesamthaft gesehen, könnte das schweizerische Gewerbe der Vorlage an sich zustimmen. Wenn nun aber die Anhänger der Mietzinskontrolle den Kompromiss, den man auf ihren Druck hin gemacht hat, im Stiche lassen, so nehmen auch wir unsere volle Handlungsfreiheit zurück. Dann wird die Mietzinskontrolle ein rascheres Ende finden, als es vielleicht wünschbar wäre.

Der Schweizerische Gewerbeverband hat wiederholt die Auffassung vertreten, dass in unseren Kreisen kein Bedürfnis für ein besonderes

Kartellgesetz

besteht. Er hat sich aber gleichzeitig bereit erklärt, seine Mitarbeit loyal und konstruktiv bei der Beratung einer Vorlage zur Bekämpfung von allfälligen Kartellmissbräuchen zur Verfügung zu stellen.

Wir haben aber ebenso sehr nie Zweifel darüber wailen lassen, dass eine solche Kartellgesetzgebung, wenn sie schon als notwendig betrachtet wird, keine Gefährdung der mittelständischen und

dezentralisierten Struktur der gewerblichen Wirtschaft bedeuten darf.

Mit Bedauern müssen wir nun aber feststellen, dass der Entwurf der Expertenkommission nach der Meinung einer grossen Zahl uns angeschlossener Organisationen viel weiter gesteckte Ziele verfolgt, indem er ein eigentliches Verbot wichtiger Kartellbestimmungen als gesetzlichen Grundsatz verlangt. Wir halten dafür, dass Artikel 5 im Lichte dieser Erwägungen nochmals zu überprüfen ist. Die Konzeption des «möglichen Wettbewerbes» sollte sich auch ohne ein grundsätzliches Verbot der Kartelle durch die Bekämpfung der Kartellmissbräuche und Auswüchse und auf wirtschaftskonforme Art verwirklichen lassen. Präsident Meyer-Boller schloss mit der Warnung, den Bogen nicht zu überspannen und das Gewerbe nicht in eine ausgesprochene Abwehrposition zu drängen.

Erfreuliche Berichte können von der Gesetzgebung über die

berufliche Ausbildung

erstattet werden. Naturgemäss ist die Modernisierung des Berufsbildungsgesetzes und seine Anpassung an die Erfordernisse unserer Zeit für das Gewerbe von ganz besonderer Bedeutung. Wir sind in unseren Berufen auf qualifiziertes Personal, auf fachlich geschulte Mitarbeiter und Meister angewiesen. Der Erfolg eines gewerblichen Betriebes steht und fällt mit den Kenntnissen und der Zuverlässigkeit dieser Arbeitskräfte auf allen Stufen der Geschäftstätigkeit. Der rasche Wechsel der Arbeitstechniken, die Anpassung an neue und moderne Fertigungsmethoden, die Verwendung neuer Materialien, die Anforderungen der betrieblichen Rationalisierung, bedingen eine möglichst breite Grundschulung, verbunden mit einer raschen und beweglichen Auffassung für die praktische Verwirklichung.

Wie bis anhin wird auch unter den neuen gesetzlichen Vorschriften der private Betrieb als Hauptträger der beruflichen Ausbildung anerkannt. Wir sind befriedigt darüber, dass unsere Vorschläge, eine Zweiteilung der Meisterprüfungen vorzusehen, eine gute Aufnahme gefunden haben.

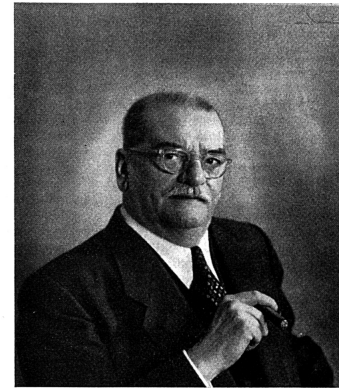
Die Qualität der beruflichen Ausbildung wird zu allen Zeiten die wirksamste Waffe des Gewerbes im harten Existenzkampf bedeuten. Das Schicksal des Gewerbebetriebes wird sich schliesslich auf der beruflichen Ebene entscheiden.

Die Entwicklung auf dem vielseitigen Gebiete der

Alfred Walterspiel ist nicht mehr

Am 11. Mai hätte der grosse deutsche Hotelier und Kochkünstler Alfred Walterspiel in seinem schönen Heim in München-Faraching seinen 79. Geburtstag feiern können. Nach einer gut überstandenen Krankheit glaubte man ihn wieder ganz auf dem Damme, und ein an den Schreibenden gerichteter Brief liess vermuten, dass er seinen Festtag in bester körperlicher und geistiger Verfassung begehen werde. Doch mit den Gesckliches Mächten...! Zwei Stunden, nachdem mein Glückwunschtelegramm abgegangen war, erhielt ich die schmerzliche Kunde, dass Alfred Walterspiel am 8. Mai diese Welt für immer verlassen habe.

Es ist nicht ganz einfach, hier das Leben und Wirken dieses aussergewöhnlichen Mannes zu würdigen. Zweifelsohne war er ein Selbmademan markanter Prägung, und wer ihm einmal begegnet war, vergass ihn niemals wieder.



Alfred Walterspiel wurde am 11. Mai 1881 in Steinbach (Baden) geboren, woselbst sein Vater Weinbergbesitzer und Destillateur war. In Strassburg, mit dem die Badenser er und je — ganz gleich, welche Flagge über dem Rathaus wehte — recht gute Beziehungen unterhalten, absolvierte er eine Konditorlehre, um anschliessend in Baden-Baden in der Pension Sauer ein Kochpraktikum anzutreten. Walterspiel wurde Koch aus Passion, und seine Leidenschaft denn so muss man es nennen — scheint er, nach seinen eigenen Worten, von seiner Mutter geerbt zu haben. Deren Kochfertigkeit er immer wieder zu rühmen wusste. Dass man ihm die Liebe zur Kochkunst am häuslichen Herd ins Herz gelegt hatte, war offensichtlich, denn im Gegensatz zu vielen andern «grossen» Köchen hatte er Zeit seines Lebens grössten Respekt vor der Hausmannskost. Er war nicht einer von denen, die der Schwelgerei zu Füssen liegen, und für Prasser und Trinker hatte er schon rein gar nichts übrig.

Seine weitere Karriere führte ihn nach Frankreich, Schweden, Russland und England. Jahre später arbeitete er im damals führenden Hotel von Berlin, dem «Bristol», dessen Restaurant und Bar sich bis in unsere Tage des allerbesten Rufes erfreuen.

Am 1. März 1908 eröffnete er zusammen mit dem in Fachkreisen hochgeschätzten Franz Pfordte das Hotel «Atlantic» in Hamburg. Walterspiel leitete die Hotel «Atlantic» und Franz Pfordte das Service. Franz Pfordte hatte sich ebenfalls emporgearbeitet, und zwar hatte er als Keller begonnen. Dieses Zweigespann arbeitete sich glücklich ergänzend, zusammen und hat Wesentliches zum guten Start des heute in aller Welt bekannten Hauses beigetragen.

Sozialpolitik hat in den letzten Jahren, nicht zuletzt unter dem Einfluss der ausgezeichneten Beschäftigungslage, eine sehr rasche Förderung erfahren. Es ist erfreulich, festzustellen, wie sehr sich der materielle Wohlstand, auch der unselbständigerwerbenden Bevölkerung, zunehmend verbessern konnte und ihr Anteil am Ertrag der Wirtschaft eine beachtenswerte Steigerung erfahren hat. Es ist aber ein Irrtum, zu glauben, der Staat sei in der Lage, mehr an Wohlfahrt und Versorgung für seine Bürger auszuschiessen, oder durch gesetzliche Be-

Doch Alfred Walterspiel, dessen Wissensdurst kaum zu bändigen war und der einen sehr gesunden Ehrgeiz in sich trug, strebte nach Selbständigkeit. Nach einer Übergangsphase, während welcher er das deutsche Restaurant an der Brüsseler Weltausstellung (1910) leitete, erwarb er von Herrn Adlon das diesem gehörende Restaurant Hiller, das «Unter den Linden», schräg gegenüber dem heute vollständig zerstörten Hotel Adlon, lag. Das «Hiller» hatte damals bereits einen guten Namen, aber Walterspiel verstand es, diesem Betrieb nun sozusagen ein Adelsprädikat beizufügen. Was in Berlin Rang und Namen und dazu eine verwöhnte Zunge hatte, das verkehrte bei ihm, und bald wurde er zu einem der bekanntesten Fachleute der internationalen Gastronomie.

Während zwei Jahrzehnten wirkte Alfred Walterspiel in Berlin, um dann, gemeinsam mit seinem jüngeren Bruder Otto, das Hotel «Vier Jahreszeiten» in München zu übernehmen. Es war für ihn ganz selbstverständlich, diesem vornehmen Haus ein ebenbürtiges Restaurant anzugliedern, auf dessen Fassade der Name «Walterspiel» prangt. Wer München kennt, kennt nicht nur das Hotel «Vier Jahreszeiten», sondern auch sein Restaurant «Walterspiel». Schwere Zeiten hatten die Familien Walterspiel während des letzten Krieges und mehr noch in der durch die Besetzung Deutschlands gekennzeichneten Nachkriegszeit durchzumachen. Man kann wohl sagen, dass Alfred Walterspiel den Erfolg kennenlernte, aber er musste auch schmerzliche Rückschläge einstecken. Als Mensch, der in allen Situationen sich selbst treu blieb, dem weder Snobismus noch Servilität zu eigen waren, ging er seinen Weg. Buchstäblich aus den Trümmern heraus baute er wieder auf, und bei jedem Besuch konnte man feststellen, dass sein Behauptungsweg keineswegs gebrochen war. In wenigen Jahren erstand an der Maximilianstrasse wieder ein Luxushotel, das heute in der ganzen Welt als vorbildlich gerühmt wird.

Der Schreibende hatte die grosse Ehre, mit dem lieben Verstorbenen befreundet zu sein und mit ihm bis zu seinem Tode in einem regen brieflichen Verkehr zu stehen, der durch wiederholte gegenseitige Besuche seine Höhepunkte erhielt. Ein gemeinsames Steckenpferd, nämlich das Sammeln von Kochbüchern, untermauerte diese Freundschaft. Auf Ende dieses Monats hatten wir eine Zusammenkunft in meiner Bibliothek vereinbart, zu der es nun leider nicht kommen wird. Wie gut war es doch, dass Alfred Walterspiel im Jahre 1952 sein kulinarisches Vermächtnis veröffentlichte. «Meine Kunst in Küche und Restaurant» nennt sich dieses prachtvolle Werk, das mich gleich damals begeisterte, als ich in München in den «Vier Jahreszeiten» das Manuskript durchging. Tausende von Fachleuten haben von Walterspiel gelernt: man kann sagen, dass es eine «Schule Walterspiel» gibt, deren segensreiche Auswirkungen bis in kommende Generationen zu spüren sein werden.

Streng, aber gerecht war er im Umgang mit seinen Angestellten. Er sah jeden Fehler und keinen liess er ungetriggt. Das war kein Hang zur Nörgelei, sondern das Bestreben, der «Kunst der Gastronomie» gerecht zu werden. Seine Berufsauffassung liess es nicht zu, dass irgendeine Lieberlichkeit nachsichtig behandelt wurde.

Es war übrigens nicht ganz leicht, mit Alfred Walterspiel «warm» zu werden, denn er hatte seine Ansichten, und von denen war er nicht oder nicht schnell abzubringen. Das aber gehörte zu ihm, und diese manchmal an Starrköpfigkeit grenzende Haltung imponierte irgendwie doch, denn man fühlte, dass bei aller Härte in diesem Menschen ein goldenes Herz schlug. Wer jemals Rat suchte, wurde von Alfred Walterspiel nie enttäuscht. Vorbildlich als Fachmann, als Gatte, Vater und liebender Grossvater, ging er seinen Weg.

Wir verneigen uns vor der sterblichen Hülle des grossen Meisters: sein Andenken ist bei uns in guten Händen. Harry Schraemli

M. Charles Leppin a parlé de l'équipement hôtelier de Genève

A l'Hôtel de Genève, sous les auspices de l'Union libérale des Pâquis-Prieuré-Séchéron, M. Charles Leppin, conseiller municipal de la Ville de Genève et président de la Société des hôteliers de Genève, a fait récemment une conférence consacrée à l'équipement hôtelier de Genève. Solidement documenté, nourri de chiffres et de statistiques, cet exposé a été suivi, tout au long, avec un vif intérêt par un auditoire dans lequel se trouvaient M. Albert Dussoix, conseiller administratif de la Ville de Genève, plusieurs membres du Conseil municipal et nombre d'hôteliers.

Après avoir marqué l'importance que le tourisme et l'hôtellerie jouent dans la vie économique genevoise, M. Charles Leppin rappela — car trop souvent on l'oublie — que l'hôtellerie n'a pas toujours été prospère à Genève, tant s'en faut. Abordant le problème de la construction de nouveaux hôtels, M. Charles Leppin constata que le développement hôtelier, s'il est indispensable dans une certaine mesure, doit cependant se faire avec discernement, en tenant compte des besoins réels d'une ville qui est tout à la fois un centre touristique et un centre international.

Il serait faux de se baser uniquement sur la situation des mois d'été, car c'est sur la fréquentation moyenne de l'année que s'établit le rendement d'une exploitation. Et M. Charles Leppin regretta que le calendrier des grandes conférences internationales, qui se tiennent à Genève, n'échelonne pas mieux celles-ci, en tenant plus largement

compte de ce qu'il est convenu d'appeler la basse saison.

Passant en revue les constructions d'hôtels annoncées ou prévues, M. Charles Leppin déclara que, dans quatre ou cinq ans, Genève disposera d'environ deux mille lits de plus. Si l'on continue à bâtir à ce rythme, c'est quelque quatre mille lits de plus que l'on aura en 1970. En tenant compte des pensions, la capacité hôtelière de la ville du bout du Léman sera alors de dix mille lits. D'ici là, il sera nécessaire de résoudre un autre problème, celui du personnel, que l'on a déjà tant de peine à recruter actuellement.

Quatre mille lits de plus, cela signifie aussi — car les constructions nouvelles concernent des établissements de premier ordre — deux mille employés de plus. Les trouver est un problème, et les loger en est encore un autre, car on sait que la crise du logement est encore très aiguë à Genève. Aussi nombre de particuliers, qui louent des chambres meublées, en profitent-ils pour pratiquer des prix très souvent prohibitifs. C'est dire que l'hôtellerie présente des aspects infiniment plus complexes qu'ils ne paraissent de prime abord.

De tout cela, il est bon que les autorités et le public en général en soient informés, par ceux-là mêmes dont ces problèmes sont le lot quotidien. C'était dans ce but d'ailleurs que l'Union libérale des Pâquis-Prieuré-Séchéron avait convié M. Charles Leppin, dont les propos furent suivis d'une discussion qui permit de préciser certains points et d'en aborder d'autres encore. V.

Grand Marnier LIQVOR

LIET-LADP
LIQVOR
LIET-LADP
LIQVOR

Grand Marnier LIQVOR

Jean Haecy Importation S.A., Bâle 18

Unter den vielen sozialpolitischen Gesetzgebungsaufgaben des Bundes steht heute das im Entwurf vorliegende

Arbeitsgesetz

im Vordergrund. Es gehört zu den unabdingbaren Anforderungen an ein solches Gesetzeswerk, dass es den verschiedenartigsten Verhältnissen seines Geltungsbereichs entspricht. Das ist nur möglich, wenn seine Normen nicht zu starr sind und seine Bestimmungen mit der nötigen Anpassungsfähigkeit den differenzierten Bedürfnissen unserer gesamten Wirtschaft Rechnung tragen.

Wir haben bis anhin immer den Standpunkt vertreten, dass für unsere gewerblichen Betriebe kein Bedürfnis besteht nach einem umfassenden Arbeitsgesetz, und wir haben dem anpassungsfähigeren Gesamtarbeitsvertrag den Vorzug gegeben. Ein Arbeitsgesetz sollte nach unserer Auffassung nur soweit öffentlich-rechtliche Bestimmungen über die Arbeitszeit, über die Ferien und die Gestaltung der Arbeitsverhältnisse enthalten, als dies im allgemeinen Interesse erforderlich ist. Unsere vertraglichen Regelungen haben wesentlich zur Erhaltung des Arbeitsfriedens beigetragen und dadurch Produktivitätssteigerungen erlaubt, die ihrerseits wiederum die Grundlage für weitere Verbesserungen der Arbeitsverhältnisse bilden. So dürfte es zu einem unlösbaren Problem werden, durch eine generelle gesetzliche Festlegung der maximalen Arbeitszeiten eine Regelung zu finden, die den sehr unterschiedlichen Bedürfnissen der gewerblichen Wirtschaft auch nur einigermaßen entsprechen kann.

Eine weitere grundsätzliche Frage stellt sich aus der Überlegung, dass eine gesamtschweizerische Regelung der Arbeitsverhältnisse für das Gewerbe nur dann annehmbar ist, wenn sie gleichzeitig abschliessende Wirkungen gegenüber den kantonalen Gesetzgebungen hat. Wenn neben einer eidgenössischen Regelung die Kantone frei sind, noch weitergehend zu legitimieren, dürfte es für die Wirtschaft schwierig sein, noch eine klare Linie zu finden. Ein Nebeneinander von eidgenössischen und kantonalen Gesetzen mit verschiedenartig weitgehenden Bestimmungen, ergänzt durch kollektive und Einzelverträge, müsste zu einem eigentlichen Wettlauf von Begehren und Forderungen führen und die Systematik im Ausbau unseres Arbeitsrechts empfindlich stören.

Verbandspräsident Meyer-Boller kam im weiteren auf die vom Gewerkschaftsbund und den Angestelltenverbänden eingereichte

Initiative zur gesetzlichen Verkürzung der wöchentlichen Höchstarbeitszeit

zu sprechen. Mit grösster Wahrscheinlichkeit steht wieder ein harter, unfruchtbarer Abwehrkampf bevor, den wir nicht gesucht haben, und der nicht

A propos des allocations familiales

En matière d'allocations familiales, on reproche aux associations professionnelles leur illogisme en leur rappelant qu'elles étaient favorables, en principe, il y a quelques décennies à une réglementation fédérale. Faut-il ajouter qu'il y a plus de vingt ans seules existaient quelques caisses privées? Actuellement, la situation est totalement différente puisque dix-sept cantons et demi-cantons possèdent une législation, six cantons et demi-cantons s'approprient à édicter une loi, seuls Schaffhouse et Appenzell R. E. n'ayant encore rien prévu.

En outre, on est mal venu de reprocher leur position aux employeurs puisque ce sont eux qui ont ouvert la voie à l'introduction des allocations familiales en Suisse. Il y a 35 ans, on comptait en Suisse romande huit caisses de compensation privées pour le paiement d'allocations familiales. En 1942, il existait déjà une trentaine de caisses professionnelles privées, alors même que pas une seule caisse publique n'avait encore été instituée. Pendant les périodes de mobilisation (1939-45), la commission consultative fédérale instituée pour surveiller l'évolution des salaires recommanda un régime d'allocations familiales de préférence à des augmentations de salaires de base afin d'atténuer certaines tendances à l'inflation provoquées par la pénurie de main-d'œuvre et de marchandises.

Personne n'a contesté dès le début le principe du versement d'allocations familiales qui se justifie aussi bien économiquement que socialement. En revanche, les milieux patronaux intéressés ont souligné à maintes reprises que le montant des dites allocations ne devait pas dépasser certaines limites afin d'éviter que des allocations trop élevées n'aillent à l'encontre du principe d'une rémunération différenciée, adaptée aux prestations et à la qualité du travail fourni. Ceci concerne la main-d'œuvre qualifiée.

On a déjà eu l'occasion de le voir dans certains cantons, une loi sur le plan fédéral favoriserait encore la politisation du problème. Elle provoquerait, tôt ou tard, une surenchère des taux, facilitée par l'interdépendance des subventions fédérales et cantonales, l'augmentation des prestations cantonales entraînant un accroissement des contributions fédérales et vice-versa. On aboutirait ainsi progressivement à une situation incompatible avec la notion d'un salaire proportionné à la prestation de travail et à sa qualité.

Les partisans d'une législation fédérale font état de cette «mosaïque» cantonale, incompatible, à leurs yeux, avec l'évolution sociale. Mais on ne voit pas exactement pourquoi les cantons renonceraient à leur souveraineté dans ce secteur. Il existe bien des procédures civiles différentes, des lois d'impôts différentes, pour ne citer que ces deux cas. En revanche, ce qu'on pourrait envisager — à l'instar de ce qui est appliqué en matière fiscale — ce sont des concordats cantonaux permettant, notamment, le passage entre les caisses d'allocations familiales.

überall den Auffassungen der Arbeitnehmer entsprechen dürfte. Wir werden aber auch diesen Kampf nicht fürchten und der Initiative mit den gleichen Argumenten entgegenzutreten, die schon das letzte Mal von der Mehrheit des Schweizer Volkes als richtig anerkannt worden sind.

Die Verkürzung der Arbeitszeit ist, wo immer es wirtschaftlich möglich und tragbar war, schrittweise durch die Gesamtarbeitsverträge verwirklicht worden oder befindet sich auf dem Wege dazu. Die nun wieder einsetzende Drohung mit dem gesetzlichen Zwang dürfte auch einmal die Frage der Verantwortung für eine derartige Wirtschaftspolitik stellen. Die Durchsetzung von solchen Forderungen muss Rückwirkungen auf die Kosten der Lebenshaltung ausüben. Ob damit den wahren Interessen der Konsumenten und der Arbeitnehmer gedient wird, möchten wir sehr bezweifeln.

Der Redner wandte sich sodann gegen die Kontingentierungsbegehren für ausländische Arbeitskräfte und kam auf die Entwicklung auf dem Gebiete der

Sozialversicherung

zu sprechen: Auch wir sind der Auffassung, dass das segensreiche Werk der AHV entsprechend den gegebenen Möglichkeiten weiter auszubauen und durch eine schrittweise Erhöhung der Rentenleistungen zu vervollkommen sei. Dagegen müssen wir Experimente, wie sie mit den beiden pendenden Initiativen verlangt werden, ablehnen. Vielmehr sollte versucht werden, die erhöhten Einnahmen des Versicherungswerkes durch eine entsprechende optimistischere Beurteilung der versicherungstechnischen Bilanz derart zu aktivieren, dass namhafte Rentenverbesserungen vorgenommen werden können ohne eine Erhöhung der Beitragsprozente.

Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung SHV

die im Rahmen eines Schweizer Hoteliertages am Donnerstag/Freitag, 2./3. Juni 1960 in Interlaken stattfindet

PROGRAMM UND TRAKTANDEN

Donnerstag, den 2. Juni 1960

14.15 Uhr Beginn der öffentlichen Delegiertenversammlung SHV mit Ehrengästen und Presse im Kursaal (Theatersaal) Interlaken.

Traktanden:

1. Präsidialansprache.
2. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 4./5. Juni 1959.
3. Jahresbericht, Jahresrechnung 1959 und Budgets 1960.
4. «Quelques aspects économiques et sociaux de l'étalement des vacances» Referat von Herrn Prof. Dr. W. Hunziker, Bern.
5. «Wo stehen wir heute mit dem Arbeitsrecht?» Referat von Herrn Dr. Robert Müller, Zürich.
6. «L'hôtellerie et les agences de voyages» Referat von Herrn J. Armeled, Genève, Président de la commission des agences de voyages AIH.
7. Ehrung langjähriger Mitglieder.
8. Wahlen.
9. Ort der nächsten Delegiertenversammlung.
10. Diverses und Umfrage.

ca. 17.30 Uhr Schluss der Sitzung

Programm für die Damen:

Ausflug mit der Drahtseilbahn auf den Harder oder bei schlechtem Wetter Nachmittagsteil in der Confiserie Schuh (Treffpunkt 15.00 Uhr vor der Confiserie Schuh), offeriert durch die Berner Oberland-Bahnen und Hotelier-Verein Interlaken.

18.45 Uhr Apéritif «Champagne Louis Ruederer brut» im Grand Hotel Victoria-Jungfrau, offert par l'agent général de la Maison P. F. Navazza, Genève, et les sous-agents: Ritschard & Cie S. A., Interlaken.

19.30 Uhr Bankett im Grand Hotel Victoria-Jungfrau (dunkler Anzug).

20.45 Uhr Café-Liqueurs im Kursaal und Beginn des Unterhaltungsabends: «INTERNATIONALES MUSIC HALL-PROGRAMM»; angeschlossen Ball im Theatersaal.

Freitag, den 3. Juni 1960

8.30 Uhr Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV im Kursaal (Bar) nach separater Traktandenliste.

9.30 Uhr Geschlossene Delegiertenversammlung SHV im Kursaal (Theatersaal).

Traktanden:

1. Orientierung über Personalbeschaffung und soziale Fragen.
2. Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung der Bedienungsgeldordnung.
3. Reaktivierung des privaten Hotelkredit.
4. Orientierung über die Verhandlungen im Schosse der AIH betreffend Kreditkarte.
5. Allfällige Liegenschaftstransaktion.
6. Diverses und Umfrage.

ca. 12.30 Uhr Schluss der Delegiertenversammlung SHV.

anschliessend Apéritif im Kursaal (Garten- oder Spielsaal), Ehrenwein, offeriert durch die Gemeinde Interlaken.

13.00 Uhr Mittagessen in den Unterkunfts-hotels.

Mitteilungen über den Bezug der Festkarten

Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 35.—. In ihr sind eingeschlossen: Apéritif und Bankett im Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Eintritt zur Abendunterhaltung und Café-Liqueurs im Kursaal am 2. Juni sowie Apéritif im Kursaal am 3. Juni.

Die Berner Oberland-Bahnen gewähren auf ihren Normaltarifen gegen Vorweisung der Festkarte in der Zeit vom 1. bis 5. Juni 1960 bedeutende Reduktionen.

Bezug der Festkarte beim offiziellen Verkehrsbüreau Interlaken (Postcheckkonto III 5478). Letzte Anmeldefrist: 27. Mai 1960.

Unterkunft

Wir empfehlen den Teilnehmern, sich ihre Zimmer rechtzeitig in den einzelnen Hotels in Interlaken nach ihren Wünschen reservieren zu lassen.

Nach den Darlegungen des Verbandspräsidenten sprach der Delegierte für Arbeitsbeschaffung, Direktor F. W. Hummler, über das Thema «Dezentralisierte Wirtschaft im Zeitalter der Automation und Integration». Wir werden auf dieses Referat, das wie die Präsidialansprache mit starkem Beifall verankert wurde, noch zurückkommen.

Unter Verschiedenem wies der Vorsitzende auf das tragische Schicksal hin, das die ostdeutsche Land-

wirtschaft und das ostdeutsche Gewerbe erliden. Die Politik der brutalen, den Menschenrechten ins Gesicht schlagenden Vernichtung selbständiger Existenzen kann nur mit einem feierlichen Protest gegenüber einem solchen Vorgehen beantwortet werden. Die von dieser Gewaltpolitik betroffenen Menschen und Berufskollegen in der deutschen Ostzone versichern wir unserer vollen Sympathie. Auf diese Erklärung ertönte das Lied «Rufst du mein Vaterland», mit dem die Tagung ihren Abschluss fand.

Vor einem neuen Grosskampf um die Milchpolitik?

Bekanntlich hat der Bundesrat mit Wirkung ab 1. Mai 1960 den Milchpreis trotz der weiterhin steigenden Produktion auf der bisherigen Höhe belassen, doch gleichzeitig eine Erhöhung des bisherigen Verlustbeitrages von 2/2 auf 3 Rappen vorgenommen. Dieser Rückbehalt soll in verstärkter Weise eine Beteiligung der Produzenten an den Verwertungsverlusten ermöglichen. Soweit die Mittel nicht beansprucht werden und keine Verlustausweitung erfolgt, sollen die rückbehaltenen Beträge auf den Produzenten nachträglich zur Auszahlung gelangen.

Verschiedentlich wurde in der nichtlandwirtschaftlichen Presse schon darauf hingewiesen, dass dieser Rückbehalt von maximal 3 Rappen unzureichend sei. Auch in Kreisen der Bundesverwaltung hat sich diese Erkenntnis durchzusetzen vermocht. So hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement kürzlich den Kantonen und Wirtschaftsverbänden den Entwurf zu einer Abänderung des Milchbeschlusses vom 19. Juni 1959 zur Vernehmlassung zugestellt. Dieser Entwurf sieht für die Zeit

ab 1. November 1960 eine Erhöhung des Rückbehaltes von 3 auf 6 Rappen vor. Dieser Antrag hat in landwirtschaftlichen Kreisen, wie erwartet werden musste, eine teils heftige Reaktion ausgelöst, wobei insbesondere darauf hingewiesen wird, dass der Rückbehalt offenbar allgemein erhöht werden soll, d. h. sowohl zu Lasten der normalproduzierenden Milchlieferanten, welche ohnehin mit einer Rückvergütung rechnen können, wie auch zu Lasten der Milchproduzenten, deren Einlieferungen den ortsüblichen Rahmen überschreiten.

Die Landwirtschaft wehrt sich vor allem dagegen, dass durch die in Aussicht genommene Erhöhung erhebliche Mittel des landwirtschaftlichen Einkommens gebunden würden. Wohl werde der nicht benötigte Anteil nach Ablauf des Rechnungsjahres zurückerstattet; inzwischen würden jedoch 15-18 Monate verstreichen, während welchen die zuviel zurückerhaltenen Beträge dem dringend benötigten Betriebskapital entzogen blieben. Nach Auffassung des «Schweizerischen Zentralblattes der Milchproduzenten» dürfte sich dieses Zuviel auf 40 und mehr Millionen Franken belaufen. So hat der Vorstand des Zentralverbandes der schweizerischen Milchproduzenten bereits beschlossen, die vom Volkswirtschaftsdepartement beantragte generelle Erhöhung des Rückbehaltes über das bisherige Maximum von 3 Rappen hinaus abzulehnen.

Bekanntlich ist im Zusammenhang mit der letztjährigen Milchpreidebatte, entgegen der Auffassung des Bundesrates und der Landwirtschaft, durch das Parlament mehrheitlich ein Nationalrat Pliot eingetragener Antrag gutgeheissen worden, der eine verstärkte Differenzierung der Verlustbeteiligung zwischen normaler und forcierter Milchproduktion fordert. Die Expertenberatungen zu diesem Antrag haben ergeben, dass diese Differenzierung ausserordentlich schwierig ist und wohl nur möglich wäre, wenn ein umfassendes Produktionskataster mit scharfen Kontrollen jedes einzelnen Hofes geschaffen würde. Der Bericht des Volkswirtschaftsdepartementes legt dar, dass ein buchstabengerechter Vollzug der Lex Pliot nicht möglich sei. Als Kompromiss sollte der Durchschnitt der Milchlieferungen je Genossenschaft und je Hektar Kulturland ermittelt werden, und wer diese Menge um 30% überschreitet, soll der Rückerstattung des Rückbehaltes in entsprechendem Ausmass verlustig gehen.

Offenbar will sich die Landwirtschaft mit dieser Zielsetzung aber nicht abfinden, da sie zur Voraussetzung hat, dass ein Rückbehalt von mehr als 3 Rappen, d. h. von maximal 6 Rappen, laut Antrag des Departementes festgelegt wird. Der Zentralverband schlägt daher vor, dass der Rückbehalt auf 3 Rappen beschränkt bleibe, während die Milchproduzenten, die die festgesetzten Ablieferungshöchstmengen überschreiten, einen zusätzlichen Verlustbeitrag aufzubringen hätten. Dieser soll vom Bundesrat zu Beginn einer Abrechnungsperiode festgesetzt und im folgenden Rechnungsjahr mit den laufenden Milchgeldern verrechnet werden. Man dürfe sich allerdings auch in milchwirtschaftlichen Kreisen der Schwierigkeiten und der langwierigen Auseinandersetzungen bewusst sein, die dieser Vorschlag für den Fall seiner Verwirklichung bedeutet. Die Gefahr ist nicht von der Hand zu weisen, dass der erhöhte Abzug im Milchjahr, das der Abrechnungsperiode folgt, die Konsequenz hat, dass die Milchlieferungen noch mehr gesteigert werden, um das nominelle Einkommen zu halten. Demgegenüber hat die Ausweitung des Rückbehaltes auf maximal 6 Rappen die Konsequenz, dass alle Produzenten laufend zur Zurückhaltung ge-mahnt werden und ihnen im Erfolgsfall die «Prämie» einer Nachzahlung wartet.

Der Antrag der Milchproduzenten dürfte aber auch deshalb kaum Aussicht auf Erfolg haben, weil ihm gleichzeitig eine Reihe von Bedingungen verbunden werden, die seitens der Behörden nicht erfüllbar sind. So wird gleichzeitig eine «bessere Anwendung der Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes bei der Einfuhr von Konkurrenz-erzeugnissen» gefordert, ebenso eine Überprüfung des Butter-Fett-Problems sowie «bei der Festsetzung der Preise für andere landwirtschaftliche Erzeugnisse ein der Kostenänderung Rechnung tragender Ausgleich». In etwas modifizierter Form taucht damit wieder einmal das landwirtschaftliche Vollprogramm auf, das den Bundesrat schon wie-

Für Hotelwäsche gibt es nichts Besseres als Leinen- und Halbleinen-Gewebe

derholt beschäftigte und dem er aus mannigfaltigen Gründen nicht statgeben kann.

So deutet alles darauf hin, dass, im Zusammenhang mit dem Antrag des Volkswirtschaftsdepartementes auf Erhöhung des Rückbehaltens auf 6 Rappen, ab 1. November 1960 neuerdings die grundsätz-

lichen Probleme unserer Milchwirtschaft aufgeworfen werden. Einstweilen geht der überforderte Milchsektor weiter, und die Behörden wie auch die Milchverbände, die mit verdienstvollen Mahnungen nicht zurückhalten, stehen der Entwicklung weiterhin praktisch machtlos gegenüber. -lg-

Dynamische Werbung

v. Anlässlich einer in Brig im Anschluss an eine Vorstandssitzung der Schweizerischen Verkehrszentrale veranstalteten Erhebung des zurückgetretenen Direktors Dr. Siegfried Bittel — er hat seine erinnerungsreichen Jugendjahre in Brig verbracht — würdigte dessen Verdienste beim Bankett im Hôtel de la Couronne mit zahlreichen andern Rednern auch der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. Franz Seiler. Brig und das Wallis freuen sich, dass auch der sympathische neue Betreuer der Schweizerischen Verkehrszentrale vom Rhodenerstrand stammt — und mit berechtigter Genugtuung erinnert man sich, dass Direktor Dr. Werner Kämpfen der Biograph des 1920 verstorbenen grossen Walliser Politikers, Hoteliers und SVZ-Initiatoren Nationalrat Dr. Alexander Seiler ist.

Beim Aperitif im prächtigen Hof des imposanten Stockalperschlosses liess Dr. h. c. Armin Meili als Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale seinen Dankesworten einige grundsätzliche Erwägungen über heute erforderliche neue Werbemethoden folgen:

Die Summe jahrelanger konkreter Beobachtungen führt zur Erkenntnis, dass die dynamische Werbung wirkungsvoller ist als die statische. Überall, unerwartet und unermüdlich müssen daher unsere

Sendboten auftauchen. Wenn wir ihnen sogar einen Gerätewagen mit Kino, Television und Radio mit auf den Weg geben, dürfte der Aufwand gegenüber den Fixkosten gewisser Agenturen zu verantworten sein. Von den Agenturen gehört der Mann Nr. 1 auf die Reise und der Mann Nr. 2 bleibt am Counter in der Agentur. Nr. 1 wird so mehr Leute erreichen, als wenn er diese hinter dem Schreibtisch erwartet. Wir benötigen Europa und Amerika reisende unermüdliche Werbemänner. Die zukünftige Gliederung unserer Auslandswerbung bedarf somit einer kleineren statistischen und einer grösseren mobilen Einsatzgruppe.

Die Rationalisierung unseres administrativen Apparates dürfte die Finanzierung derartiger Massnahmen ermöglichen, sofern es uns gelingt, alte Gewohnheiten mit neuen Methoden zu ersetzen. Vergessen wir nicht, betonte Präsident Dr. Meili, dass unsere Privatwirtschaft, ganz besonders unsere Exportindustrie, überhaupt nur existieren kann, weil sie derartige Methoden anwendet, um im harten Kampf gegen die Konkurrenz des Auslandes bestehen zu können. Erfolgspremien für aussergewöhnliche Leistungen wären durchaus diskutabel. Militärisch ausgedrückt: die Etappe auf das aller-notwendigste beschränken, um an der Front mit so kräftiger auftreten zu können!

Palace ou pas Palace?

Sous ce titre, la Revue des hôteliers-restaurateurs de Belgique fait état d'un article paru dans le Courrier du Littoral et annonçant la construction à Ostende d'un nouvel hôtel «l'Ostend Palace», alors qu'il s'agit d'un établissement qui sera appelé à travailler le nombre bien plus que la qualité, où l'organisation remplacera le service et dans lequel les menus fixes ne donneront aux gourmets que des possibilités gastronomiques extrêmement réduites. L'on craint donc que le mot «Palace» ne fasse naître des confusions regrettables, Ostende étant ainsi doté d'un Palace qui en réalité n'en sera pas un.

Et la Revue des hôteliers-restaurateurs de Belgique poursuit à ce sujet:

«L'affaire mérite en effet d'être examinée en fonction de la tradition hôtelière qui donne au mot «Palace», une signification bien déterminée.

Mais il faut bien dire que l'expression «Palace» a perdu de sa netteté d'avant 1914. Il y a des ciné-

mas «Palace», des dancings «Palace», des magasins «Palace», des crémeries «Palace». Le mot s'est donc vulgarisé. Nous avons logé dans un pays scandinave, dans un hôtel «Palace» extrêmement confortable, mais très moderne et où le petit déjeuner du matin se prend à un self service: vous prenez un plateau, le chargez de petits pains, beurre, pot de confiture ou fromage, ou charcuterie, café, lait et sucre. Vous vous installez à une table si vous voulez bien la débarrasser vous-même de ce que vos prédécesseurs y ont laissé... L'hôtel de plusieurs dizaines de chambres n'en est pas moins nommé «Palace».

En réalité, le client d'aujourd'hui attache moins d'importance au nom de l'hôtel qu'à ses prix. Ceux que l'on pratiquera à l'Ostend-Palace révéleront qu'il ne s'agit pas d'un établissement de grand luxe du type classique.»

Il est regrettable que la désignation «Palace» soit ainsi galvaudée. Dans l'intérêt de l'hôtellerie

tout entière, il serait nécessaire de défendre des expressions consacrées, surtout sur le plan international. En effet, pour bien des clients, le nom indique déjà un établissement d'une classe bien définie et correspond à une notion acquise. Or, jusqu'à présent, dans l'hôtellerie, le mot Palace a toujours été porté par des maisons de tout premier rang.

Rappelons à ce sujet que le règlement des prix de la Société suisse des hôteliers précise à ce sujet: «Les désignations spéciales telles que «Palace», «Grand Hôtel», «Majestic Hôtel de tout 1er rang», ne peuvent être utilisées qu'avec l'autorisation de la section, respectivement de la commission de réglementation des prix. Les hôtels meublés ne pourront être autorisés à user de ces désignations spéciales.»

L'état de l'emploi dans l'industrie hôtelière

L'enquête à caractère représentatif effectuée sur l'état de l'emploi dans l'industrie hôtelière au cours de la saison d'hiver 1959/60 (décembre 1959 à février 1960) a porté sur 1086 établissements en exploitation disposant au total de 59748 lits d'hôtes et dont les données peuvent être comparées avec celles de l'année précédente. Le niveau moyen de l'emploi a dépassé de 2% celui qui avait été atteint un an auparavant. La progression est particulièrement sensible dans le canton de Lucerne (+5%); viennent ensuite les cantons des Grisons et du Valais (+4% chacun), puis les cantons du Tessin et de Vaud (+2% chacun). L'accroissement atteint 2% dans les grands villes et 3% dans les centres touristiques proprement dits. Si l'on considère l'évolution de l'emploi selon l'altitude, on note une progression de 3% dans les stations des Alpes et des Hautes Alpes et de 2% dans celles de la plaine, alors qu'on observe un recul de 2% dans les stations des Préalpes. Les effectifs ont augmenté d'une année à l'autre de quelque 3% dans les grands établissements et de 2% dans les petits et moyens établissements.

Le niveau de l'emploi a progressé de 18% en moyenne suisse sur la saison d'hiver 1948/1949. L'évolution fut particulièrement favorable dans les régions de sports d'hiver proprement dites. C'est ainsi que le canton du Valais annonce une augmentation de 44%, les Grisons 29%, Berne 19%, le Tessin 14%, tandis que l'accroissement n'atteint que 8% dans le canton de Lucerne et 6% dans le canton de Vaud. La fréquentation croissante des stations de sports d'hiver apparaît encore mieux si l'on groupe les établissements d'après l'altitude. Au cours de la période considérée, le niveau de l'emploi de la saison d'hiver 1948/49 a en effet été dépassé de 34% dans les stations des Alpes, de 26% dans celles des Hautes Alpes et de 13% seulement dans celles de plaine, tandis que dans les

Einladung

Einladung zur Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV auf Freitag, den 3. Juni 1960, 8.30 Uhr, im Kursaal Interlaken

Traktanden:

1. Geschäftsbericht 1959.
2. Jahresrechnung 1959.
3. Bericht der Rechnungsrevisoren.
4. Festsetzung der Beiträge ab 1. Januar 1961.
5. Festsetzung der Kinderzulagen ab 1. Januar 1961.
6. Partial-Revision
 - a) der Statuten der Familienausgleichskasse SHV,
 - b) des Reglementes der Familienausgleichskasse SHV.
7. Wahlen
 - a) Mitglieder des Kassenvorstandes;
 - b) 1 Rechnungsrevisor, 1 Suppleant.
8. Diverses.

Zur Teilnahme an der Delegiertenversammlung sind alle Kassenmitglieder freundlich eingeladen. An den Wahlen und Abstimmungen nehmen nur die zum voraus bezeichneten Delegierten teil. Die Delegierten werden nach dem für die Delegierten des SHV geltenden Wahlmodus bezeichnet. Es können jedoch für die Familienausgleichskasse besondere Delegierte gewählt werden. Als Delegierte können nur Kassenmitglieder oder Vertreter von solchen gewählt werden.

Familienausgleichskasse SHV
Der Präsident: F. Tissot

stations des Préalpes on enregistré comme les années précédentes une forte régression. L'accroissement des effectifs du personnel a été plus marqué dans les grands établissements (+25%) que dans les petits et moyens établissements (+14%).

La répartition de la main-d'œuvre entre les deux sexes a évolué comme il suit d'une année à l'autre:

Mois	Etat de l'emploi pendant l'hiver 1959/60, si l'hiver 1958/59 = 100		
	Sexe masculin	Sexe féminin	Ensemble
Décembre	105	100	102
Janvier	105	100	103
Février	105	100	102
Moyenne de décembre à février	105	100	102

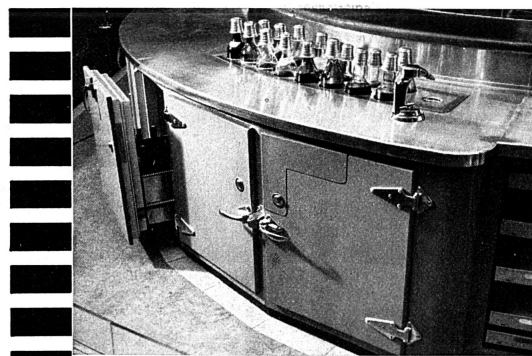
On voit donc que la progression enregistrée d'une année à l'autre concerne uniquement la main-d'œuvre masculine. Sur 100 personnes occupées au cours de la saison d'hiver 1959/1960 dans les établissements touchés par l'enquête, 49 étaient du sexe masculin et 51 du sexe féminin, contre 48 et 52 un an auparavant.



Zufriedene Gäste

mit **Kaiser-Kaffee**

Verlangen Sie Gratismuster unserer Spezialmischungen für das Gastgewerbe. KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT AG Engros-Abt. Güterstrasse 311 Basel 061/34 02 88



Buffets-Flaschenkühler

Unsere Kühlanlagen lassen sich in jedes Buffet einbauen. Die Kosten hierfür sind erstaunlich gering, und die Leistung ist frappant.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 48 15 55



Hotelprospekte

Werbekräftige, ein- und mehrfarbige

gestaltet

Martin Obrecht Grafiker
Zürich 2/38 Alte Kalchbühlstrasse 23
Telephon (051) 45 8619

Original englische Spitzenmischung

Schwarztee Ceylon

Wird nicht bitter, selbst bei langem Ziehen lassen. Offen Fr. 16.— per Kilo. Gasportionen-Sichtfilter Fr. 45.—/100.
Teehaus Stern, Langnau (Bern), Tel. (035) 2 17 43

Reklame-Verkauf!

400 Burschen-Schürzen

mit Latz, aus sähem Gräette-Zwirn, 100 cm, per Stück Fr. 6.90

Telephon (041) 2 38 61

Aeggli-Pfister AG Luzern



Henkel jederzeit: Sauberkeit!

PRIL und TRITO zum Abwaschen und Reinigen.

TRAX für moderne Geschirrrwaschmaschinen.

GLATRON für die Glanztrocknung.

ADA das feine Putzpulver von über-schäumender Reinigungskraft.

Wirkungsvolle, wirtschaftliche Reinigungsmittel

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unsere Laboratorien sind auf dem Gebiet der modernen Schmutzlösetechnik führend. Henkel-Wäschereifachleute stehen zu Ihrer Verfügung, wenn es besondere Probleme zu lösen gilt. Unverbindlich arbeiten wir für Sie ein individuelles, modernes Waschprogramm aus. Bitte berichten Sie uns.

Henkel + Cie. AG, Pratteln BL, Grossverbrauch, Tel. (061) 81 63 31

Die Ideen von **Le Corbusier** können Ihrer Gaststätte eine neue Note verleihen!

Ihren Berater für Gestaltung grösserer Räume wird die neue Kollektion Salubra/-Le Corbusier zu phantastischen Ideen anregen.

Für Gastzimmer werden Sie in den andern Salubra-Kollektionen entzückende Neuheiten finden.

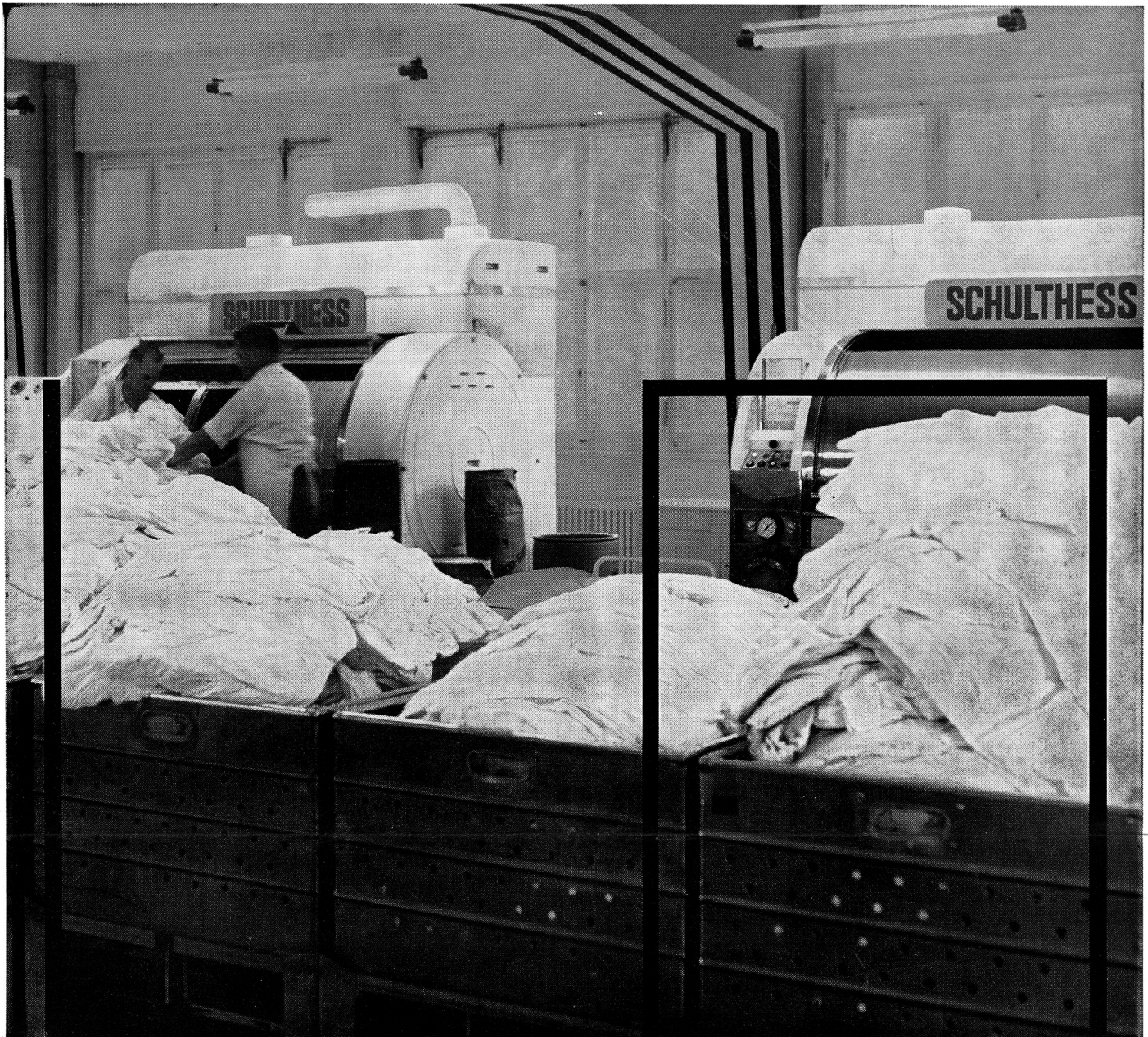
Hier ist die 5-jährige Garantie absolut lichtecht besonders wichtig wirklich waschbar desinfizierbar



G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschmitteldosierung! Glanztrocknung!



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



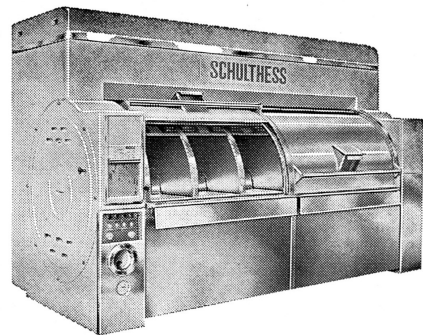
Auch für so viel Wäsche kommt nur die individuelle SCHULTHESS-Anlage in Frage!

Grosse Wäschereianlagen müssen straff geplant werden. Raumverhältnisse, täglicher Wäscheanfall, Art des Waschgutes — dies alles bedingt gründliches Überlegen und eine Aussprache mit erfahrenen Fachleuten.

Schulthess richtet jährlich für viele Millionen Franken Grossanlagen ein. Ihr Fabrikationsprogramm umfasst alles, was ein Spital, eine Anstalt, ein Hotel, ein Heim oder auch Industrie- und Gewerbebetriebe benötigen. Dank unserer reichen Erfahrung zeigen wir dem Kunden den für ihn günstigsten, kostensparendsten Weg.

Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit Schulthess, bevor Sie sich in irgend einer Richtung festlegen. Das wird sich für Ihr Investitions-Budget vorteilhaft auswirken.

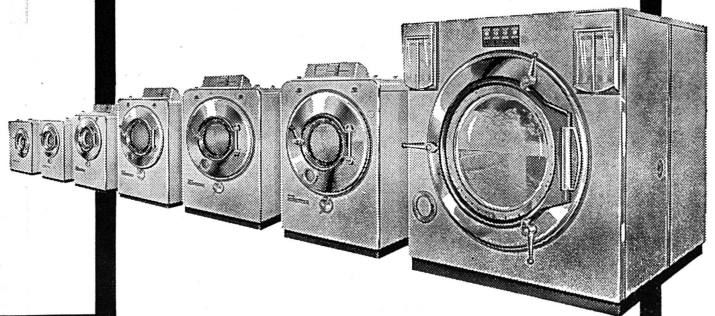


Bäckereien, Metzgereien, Hotels, Heime, Anstalten, Spitäler, Sanatorien, öffentliche Körperschaften, Industriebetriebe — für alle baut Schulthess die zweckmässigste Wäschereianlage.

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 29	Tel. 031/ 3 03 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 2 08 22
Lausanne	16, avenue du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66



Nouvelle progression en février 1960

Hôtels et pensions

L'essor touristique observé au cours des deux premiers mois d'hiver s'est poursuivi pendant le mois en revue. Presque toutes les stations de sports d'hiver ont été plus fréquentées qu'il y a un an, certaines beaucoup plus; de même, la plupart des villes ont annoncé un accroissement de la clientèle hôtelière. Dans l'ensemble du pays, le nombre des nuitées a augmenté de 194 000 ou de 12%, passant à 1,805 million, ce qui nous a valu un nouveau maximum pour le mois de février. Il sied cependant de considérer que février comptait cette année un jour de plus qu'en 1959.

L'expansion du trafic est due d'abord aux touristes étrangers principalement. On relève en effet que l'apport des hôtes indigènes ne s'est renforcé que de 37 000 unités ou de 5% à peine, alors que celui des visiteurs de l'extérieur marque une progression de 157 000 ou de quelque 20%. On a assisté avant tout à un afflux plus substantiel de Français, dont le chiffre des nuitées s'est accru de 54 000, c'est-à-dire de 40%, après s'être réduit de 12 500 il y a un an. Les Allemands ont fourni un excédent de 48 000 nuitées ou d'environ 20%; les Anglais ont augmenté leur apport de 23 600 unités, soit d'à peu près 20% également. Des gains de nuitées très appréciables, bien que moins importants en chiffres absolus, s'inscrivent en outre en faveur des Néerlandais, des Belgo-Luxembourgeois, des Scandinaves, des Autrichiens et des hôtes de la plupart des pays d'outre-mer. Au classement des étrangers, les Allemands sont en tête avec une avance confortable, totalisant 293 000 nuitées (245 000 il y a un an). Près des trois cinquièmes des visiteurs germaniques ont séjourné dans les centres de sports d'hiver grisons. La deuxième place revient aux Français avec un apport de 191 000 nuitées (137 000). A la différence des Allemands, les Français se sont répartis assez uniformément entre les diverses régions d'hiver. Le troisième rang échoit aux Anglais, avec 144 000 nuitées (121 000), dont 37% ont été enregistrées aux Grisons, 22% dans l'Oberland bernois et 14% en Valais. Viennent ensuite, à bonne distance, les Hollandais, les Néerlandais, les Américains du Nord: 51 500 (48 800).

La répartition des résultats de février par régions nous révèle que, sur le total de 1,805 million de nuitées, 63% ont été recueillies dans les contrées de sports d'hiver, 17% dans les cinq grandes villes et 20% dans le reste du pays. Au regard de février 1959, la part des régions hivernales s'est accrue par le fait que le nombre des nuitées inscrites dans les stations de sports d'hiver a augmenté en moyenne de 15%, c'est-à-dire plus fortement que dans les grandes villes (+5 1/2%) et dans les autres contrées (+9%).

Les Grisons

Aux Grisons, le trafic a pris durant le mois considéré un volume qui n'a été enregistré jusqu'ici que pendant les mois de plein été. Comparativement à février 1959, le nombre des nuitées est monté de 65 000 ou de 13% pour atteindre 562 000. La fréquentation des Suisses a augmenté de 4% et celle des étrangers de 19%. L'intensification du trafic est due avant tout aux Anglais, aux Hollandais, aux Français et plus particulièrement aux Allemands, ces derniers ayant fourni 168 000 nuitées (+32 000), ce qui représente près de la moitié de l'apport global de la clientèle étrangère. L'accroissement de la fréquentation s'est concrétisé, dans bon nombre de stations d'hiver, par une hausse notable du taux moyen d'occupation des lits. Ainsi — pour ne citer que quelques exemples — la cote a passé de 71 à 78% à Pontresina, de 77 à 82% à Klosters, de 76 à 91% à Flims et de 94 à 99% à Davos. A Arosa, il a fallu recourir à bien des lits de réserve pour assurer un gîte à une clientèle toujours plus nombreuse.

L'Oberland bernois

Dans l'Oberland bernois, le nombre des nuitées s'est accru de 25 000 ou de 13%, franchissant pour la première fois en février le cap des deux cent mille (210 000). Par rapport au même mois de l'année précédente, les hôtes du pays ont renforcé leurs effectifs de 3% et ceux de l'étranger de 24%. Comme aux Grisons, l'expansion du trafic international provient en majeure partie d'une plus grande affluente de touristes français, allemands, britanniques et hollandais. Les résultats de février 1959 se sont nettement améliorés dans presque toutes les stations d'hiver de l'Oberland bernois, surtout à Hasliberg, Adelboden et Wengen, où le taux moyen d'occupation des lits est monté respectivement à 68 (56), 81 (67) et 91 (82)%.

Le Valais

Le Valais, qui avait déjà obtenu en janvier un surplus de fréquentation excédant la moyenne, a également bénéficié dans le mois examiné d'un accroissement du trafic dépassant la moyenne du pays. On a enregistré avant tout une arrivée plus massive de touristes étrangers, lesquels ont fourni 42% de nuitées de plus qu'il y a un an à pareille époque. Ce supplément, dû pour une bonne part aux visiteurs français et allemands, ainsi que le renforcement de la clientèle du pays (+7%), ont fait monter le total général des nuitées de 37 000 ou de 27%, le portant à 174 000. A l'exception de Crans, où l'on relève un gain de nuitées de 19%, mais aucune augmentation du taux d'occupation en raison de l'accroissement de l'offre des lits d'hôtes, toutes les stations d'hiver valaisannes ont annoncé

une meilleure utilisation de la capacité d'hébergement. Ainsi, la part des lits occupés s'est élevée de 32 à 43% à Saas-Fee, de 68 à 84 à Montanavermala, de 78 à 87 à Zermatt et de 90 à 93% à Verbier.

Les Alpes vaudoises

Dans les Alpes vaudoises où, en janvier, seule la fréquentation indigène s'était développée, dans le mois observé, la fréquentation étrangère a également pris plus d'ampleur, les Français et les Britanniques ayant particulièrement renforcé leurs effectifs. Le total général des nuitées accuse une avance de 13 500 ou de 18% sur celui de février 1959. Près des trois quarts de ce supplément s'inscrivent au compte de Villars-Chesières et Château-d'Oex. Dans ces deux stations, le taux moyen d'occupation des lits a gagné environ 10 points. A Ley-sin, la cote a légèrement fléchi en dépit d'un supplément de nuitées de 7%, car le nombre des lits d'hôtels est plus élevé qu'il y a un an.

Ailleurs en Suisse

Dans les stations de sports d'hiver de la Suisse centrale et orientale, le trafic a évolué diversement. En effet, à Braunwald, dans les montagnes de Flums, au Stos et en particulier à Engelberg, station qui a logé des membres d'un club de vacances français, on a compté plus d'hôtes qu'en février de l'année dernière, tandis qu'à Andermatt, dans la contrée du Righi, à Amden et Unterwasser, on note des pertes de nuitées, dues exclusivement ou en majeure partie à une baisse de la fréquentation indigène.

Les hôtels et pensions des villes de Zurich, Genève et Lausanne ont annoncé respectivement 5, 6 et 12% de nuitées de plus qu'en février 1959. Berne a également pu bénéficier, après un certain laps de temps, d'un excédent de fréquentation (+11%). En revanche, Bâle, qui abrita il y a un an la Foire internationale de machines pour entrepreneurs, a reçu un peu moins de visiteurs.

Le classement de toutes les principales stations d'hiver d'après le niveau du taux moyen d'occupation des lits enregistré pendant le mois en revue, montre que dans près des quatre cinquièmes des centres mentionnés, la proportion des lits occupés a été plus élevée ou tout au moins aussi forte qu'en février 1959, mais que certaines stations ont encore été bien insuffisamment fréquentées.

Sanatoriums d'altitude et maisons de cure

A l'expansion touristique s'oppose de nouveau, dans le mois en revue, un recul de la fréquentation de nos stations climatiques. L'apport de nuitées des malades indigènes a diminué de 6 1/2%, et celui des malades étrangers s'est réduit de 4%, de sorte que le chiffre global des nuitées dans les sanatoriums d'altitude et maisons de cure est descendu

Convocation

à l'assemblée ordinaire des délégués de la Caisse d'allocations familiales SSH le vendredi, 3 juin 1960, 8.30 h. au Kursaal Interlaken

Ordre du jour:

- Rapport de gestion 1959.
- Comptes 1959.
- Rapport des vérificateurs.
- Fixation des cotisations à partir du 1er janvier 1961.
- Fixation des allocations familiales à partir du 1er janvier 1961.
- Revision statistique:
 - a) des statuts de la Caisse d'allocations familiales,
 - b) du règlement de la Caisse d'allocations familiales.
- Elections:
 - a) membres du comité de la caisse;
 - b) un vérificateur des comptes et un suppléant.
- Divers.

Tous les membres de la caisse sont cordialement invités à participer à l'assemblée des délégués. Toutefois, seuls les délégués désignés à l'avance ont droit de prendre part aux élections et votations. Les délégués seront désignés selon le mode d'élection appliqué pour les délégués de la SSH. Des délégués spéciaux peuvent cependant être élus pour la Caisse d'allocations familiales. Seuls les membres de la caisse et les représentants de ceux-ci peuvent être désignés comme délégués.

Caisse d'allocations familiales de la SSH
Le président: F. Tissot

de 10 200 ou d'environ 6% pour se fixer à 170 000. L'offre des lits ayant également subi une réduction — en un an 7 établissements climatiques ont cessé définitivement leur activité ou ont été transformés en exploitations hôtelières — le taux d'occupation des lits n'a pas baissé dans la même mesure que la fréquentation.

Concessions de transport par automobile

L'ordonnance sur les concessions de transport par automobile a paru au début de l'année. Le régime s'annonce relativement libéral. Il faudra voir ce que donnera, pratiquement, l'application des prescriptions. Sont exclus de la régie, les transports de personnes nécessaires à l'exercice d'une entreprise (transports privés, de personnes se rendant à leur travail, lorsque celles-ci ne disposent pas de moyens de communication ou n'en ont que d'insuffisants.

Grosse
Nadelholz- und Ziepfanzenschau
BOSS Baumschulen
INTERLAKEN-OST
Samstagnachm. und sonntags offen

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kistmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Hotelier Ehepaar
sucht für nur Wintersaison
Hotel garni oder Hotel-Pension
zu pachten
(eventuell Gerance)
Ausführliche Angebote an Familie Wolf, Hotel
Hörn, Interlaken.

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
kleines
HOTEL GARNI
oder gutgehende Pension. Offerten unter Chiffre
H G 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remettre à Lausanne
café-restaurant
d'ancienne renommée, chiffre d'affaires
Fr. 225 000.—. Nécessaire pour traiter Fr. 120 000.—.
Affaire importante, intéressante pour restaurateur
du métier. Agences, intermédiaires, s'abstenir.
Ecrire sous chiffre P 6564 S à Publicitas, Sion.

Abfall-Boy
crème lackiert, Deckel vernickelt, Ein-
satz emailé, Tretmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur Fr. 71.—
Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Le matelas Dunlopillo vous assure un meilleur repos
Chaque jour, vous apprécierez les 6 avantages Dunlopillo

- * Dunlopillo n'est pas du caoutchouc (C'est une crème de Latex battue en mousse)
- * Dunlopillo est sans odeur
- * Dunlopillo n'est pas humide
- * Dunlopillo est hygiénique (il est aseptique)
- * Dunlopillo ne demande aucun entretien
- * Dunlopillo est économique

Une production **DUNLOP** — 20 ans de garantie

Peter Loggibian AG, Bern
Mattenhofstrasse 30, Telefon (031) 5 49 96
fabriqué:

- Maschinen, Arbeitstische und Gerätschaften
- Crèmpulver, Glacebindemittel und Lebensmittelfarben.

Riviera italienne, 13 km d'Allassio
PENSION non meublée
dans immeuble, neuf, 2 étages, 17 chambres.
Situation unique près mer. Prix Fr. 175 000 pour
traiter 100 000. Offres sous chiffre OFA 30568 Zx à
Orell Füssli-Annonces, Zurich.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Re-
staurationbetriebe notwendigen kaufmännischen u. betriebswirt-
schaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller
Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellen-
vermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Ladies' Tea
Feinste Spezialmischung für hohe Ansprüche
Verlangen Sie Gratismuster
A. KÖPFLI-BÖSCH, LUZERN
Telephon (041) 2 47 97

Grolo Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratis-
prospekt!
R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE
Telephon (063) 2 15 71

Diese Stabell
kostet Fr. 30.50
Ab sofort preiswert zu verkaufen
schöne
Wandbilder
gegen bar (Olgenmalde), 1
Oriental- und andere Me-
rosländische Bilder. Rasch
entschlossene Käufer und
Hochbietende haben den
Vorzug. M. Ackermann,
Muetzthal (Schwyz).

Hotel-Mobiliar
Wenn Sie
oder technische Ein-
richtungen zu kaufen
suchen oder zu ver-
kaufen haben, so lassen
Sie eine Annonce in
der Schweizer Hotel-
Revue erscheinen.

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

Günstig abzugeben:
Balkon- und Gruppenpflanzen Sommerflor- und Gemüsesetzlinge
Höfliche Empfehlung H. An-
ders, Gärtnerei, Gonten-
schwil (Aargau), Tel. (064)
6 52 29.

mit nur **5 Rp.**
offenes Couvert Fran-
kieren! Sofort erhal-
ten Sie ohne Absen-
der-Adresse verschlos-
sen, direkt d. inter-
ess. illustr. Katalog
über hygienische Spe-
zialartikel, Neuheiten
und Preisliste gratis.
Inserat senden an
Drogerie Schärer,
St. Jakobstrasse 39,
Zürich 4/25, genügt.
Hr./Fr.
Adr.
Ort

Chronique genevoise

L'Hôtel de luxe de la campagne de Budé se fera

On sait qu'un groupe financier, soutenu par les Pan American Airways et l'Intercontinental Hotels Corporation, se proposait de construire un palace géant — environ huit cents chambres — sur le domaine de l'ancienne campagne de Budé, en bordure de la route de Ferney, non loin du Centre européen des Nations Unies et du siège du Comité international de la Croix-Rouge. Dans ce but, les promoteurs de cet hôtel de grand luxe avaient sollicité, des autorités cantonales et municipales genevoises, une garantie hypothécaire pour un prêt de cinq millions de francs.

Alors que le Grand conseil s'était prononcé favorablement, un référendum populaire fut lancé contre cette décision. Il avait abouti et l'octroi de cette garantie officielle devait donc être soumis à l'appréciation du corps électoral cantonal. En présence de cette situation, qu'ils n'avaient évidemment pas prévue, les promoteurs de ce palace firent savoir au Conseil d'Etat et au Conseil administratif de la ville de Genève qu'ils avaient décidé, purement et simplement, de renoncer à cette garantie des pouvoirs publics.

A ce moment-là, certains se lamentèrent, affirmant que Genève venait de perdre irrémédiablement la chance qu'elle avait de posséder enfin l'hôtel de grand luxe qui lui fait défaut.

Mais, et nous avons eu l'occasion de le dire il y a quelques semaines déjà, toute l'affaire n'était pas tombée à l'eau. On savait que les personnes intéressées à la construction de ce palace géant avaient repris leur projet pour le remanier et rendre possible son financement sans plus recourir à l'aide de l'Etat et de la Ville de Genève. Les milieux en question sont maintenant parvenus à la conclusion que cela est chose possible, puisque l'on apprend qu'une société «Interhôtel S.A.» vient de se faire inscrire au Registre du commerce, dans le but de faire construire un hôtel de premier rang dans l'ancienne campagne de Budé. L'établissement sera de dimensions un peu plus modestes. Mais comme ses quatre cents chambres seront toutes doubles, cela fera tout de même huit cents lits, auxquels viendront encore s'ajouter plusieurs dizaines d'appartements. L'immeuble qui aura 17 étages, abritera en outre une salle de congrès et de bal, pouvant permettre de servir des banquets de six cents couverts, une piscine chauffée, un garage pour deux cents voitures et un certain nombre de magasins. On estime à cinq cents l'effectif des employés nécessaires au fonctionnement de cet établissement. Celui-ci ouvrirait ses portes dans trois ans. Son coût serait évalué à 35 millions de francs. V.

Mort subite de M. Gottlob Lang, ancien directeur de l'Hôtel Richemond

C'est avec chagrin que l'on apprend le décès, survenu à l'âge de septante-huit ans, de M. Gottlob Lang, ancien directeur de l'Hôtel Richemond, à Genève. M. Gottlob Lang se trouvait en vacances à Lugano, avec sa femme, lorsqu'il fut soudain frappé d'un malaise cardiaque. Quelques heures plus tard, il avait cessé de vivre.

Le défunt était né en 1882 à Rottweil, dans le Wurtemberg, où son père était minotier. Après avoir fréquenté les classes de l'école de commerce, il décida de voyager. Pour ce faire, il entra en apprentissage dans un hôtel de Tubingue. Deux

ans plus tard, soit en 1900, il partait pour Londres, où il devint sommelier au «Savoy», l'un des meilleurs établissements de la capitale britannique. Des brumes de la Tamise, M. Gottlob Lang passa au soleil de Menton, où il assura le service de restaurant dans un grand hôtel de cette station, que l'on appelle la «petite Afrique», en raison de la douceur de son climat hivernal.

En 1903, M. Gottlob Lang vint à Genève et entra au service de l'Hôtel Richemond, qu'il ne devait plus quitter et où il a accompli une belle carrière de quarante-cinq années. Et, pourtant, il était venu à Genève dans l'intention de ne rester que quelques mois seulement, animé qu'il était du désir de parcourir le monde. Mais, l'ambiance sympathique qu'il trouva dans cet établissement, les liens d'amitié qui ne tardèrent pas à le rapprocher de la famille Armleder, propriétaire de la maison, l'incitèrent à se fixer définitivement à Genève.

D'abord chef d'étage, puis maître d'hôtel, ensuite adjoint à la direction, M. Gottlob Lang qui, entre-temps, avait acquis la citoyenneté genevoise, fut promu directeur en 1927. Il le resta pendant vingt et un ans, pour se retirer définitivement en 1948, après une carrière bien remplie et d'une rare fidélité.

Fait assez rare pour mériter d'être signalé, M. Gottlob Lang a servi sous trois générations de la famille propriétaire, soit le grand-père, M. Adolphe Armleder, le père, M. Victor Armleder, et le fils, M. Jean Armleder, dont l'activité en faveur du tourisme et de l'hôtellerie est très appréciée tant sur le plan international que national.

C'est à la mort de son mari, survenue en 1927, que Mme Victor Armleder, dont le fils Jean n'était alors âgé que de onze ans, confia à M. Gottlob Lang la direction de l'Hôtel Richemond, dont elle ne pouvait évidemment assumer seule la lourde charge.

Depuis qu'il avait pris sa retraite, M. Gottlob Lang menait une vie paisible dans sa villa du Petit-Saconnex, aux portes de Genève, où il s'adonnait aux joies tranquilles que procure le jardinage et la compagnie d'une épouse infiniment dévouée.

Lorsqu'il quitta définitivement l'Hôtel Richemond, M. Gottlob Lang eut la satisfaction de voir son fils, M. André Lang, lui succéder à la direction de l'établissement, en qualité de bras droit de M. Jean Armleder.

Nous prions Mme Gottlob Lang, son fils et leurs proches, ainsi que la famille Armleder, de croire à l'expression de notre vive sympathie. V.

La gastronomie s'est mise au service des réfugiés

Pendant quatre jours vient de se tenir, dans les halles légères du Palais des Expositions, une kermesse géante organisée à l'occasion de l'année mondiale des réfugiés. Une trentaine de pays ont collaborés, avec quantité de bonnes volontés genevoises, à l'aménagement de quinze pavillons, où l'on n'offrait pas seulement des articles d'artisanat garantis d'origine, mais quantité de spécialités alimentaires ou gastronomiques, qui s'accompagnaient de boissons appropriées, le tout dans un décor des plus évocateurs.

L'Allemagne avait mis à l'honneur ses saucisses et ses poulets grillés sur feu ouvert, sa bière de Munich et son massépain de Königsberg; l'Amérique latine, son café et son cacao; l'Autriche, son vin des côtes de Grinzling, ses «Wiener Schnitzel» et ses «Apfelstrudel»; la Belgique, ses «nœuds de Bruges», son pain d'amandes et ses gaufres;

le Commonwealth britannique, son jambon d'York, son fromage de Chester, ses pains au gingembre, son thé, ses whisks, ses fruits sud-africains et australiens; les Etats-Unis, leurs «hot-dogs» et leurs ice-cream sodas; la France, ses fruits confits, ses fromages, ses vins, ses liqueurs; la Grèce, ses olives noires, son miel de l'Hymette, ses confitures à la rose ou à la pistache, ses boulettes de viande entrepris de délicate préparation; les vins de Samos et de Mavrodaphni, son «ouzo»; Israël, ses magnifiques agrumes de Jaffa, ses conserves de fruits; l'Italie, ses «ristretti», ses apéritifs, ses pizzas, son jambon de Parme, ses fromages; le Japon, son «saké» et son thé; les Pays-Bas, leurs liqueurs, leurs chocolats, leurs fromages; le Portugal, ses vins et son Porto; la Scandinavie, ses «smörbröds», son aquavit, ses bières de Karlsberg et de Tuborg, la Suisse, ses fromages (de Gruyère), ses longueles (genevoises), ses saucissons (vaudois), ses chocolats, ses vins; la Turquie, son café et ses pâtisseries; les réfugiés de l'Est européen, leur goulach hongroise, leur vodka polonaise, leur caviar (dont huit kilos avaient été offerts par le Chah d'Iran).

De tout cela, et de bien d'autres choses encore, il a été fait si large consommation ou emplette que le cible de cinq cent mille francs de recettes que s'étaient promis d'atteindre les organisateurs, a été plus que doublé. Grâce à cette entreprise de vaste envergure, deux camps de réfugiés pourront être fermés en Autriche et ceux qui les occupaient pourront être logés dans des maisons enfin dignes de ce nom.

Il convient, parmi tant de dévouements anonymes, de signaler la part que les hôteliers genevois ont prise à cette manifestation. C'est l'un d'eux, M. Jean Armleder, directeur-propriétaire de l'Hôtel Richemond, qui avait accepté la lourde tâche de présider la commission de restauration. Plusieurs de ses confrères ont offert une large hospitalité aux vedettes de l'écran ou de la chanson qui avaient accepté, bénévolement elles aussi, de venir animer, chaque soir, des cabarets qui concurrent un immense succès.

Nouvelles touristiques

L'ouverture de l'aérodrome de Montreux n'est plus très éloignée

Nous avons tenu nos lecteurs au courant des travaux du comité d'initiative pour l'exploitation de l'aérodrome Montreux-Zürich, présidé par M. Charles Muller-Veillard. On se souvient que ce comité avait acquis le domaine des Tilles situé dans la région Villeneuve-Rennaz pour le mettre à la disposition des communes montreuysiennes et pour que ce terrain — qui a encore pu être acheté à un prix convenable et qui représente la dernière surface assez vaste pour permettre la construction d'un aérodrome — ne soit pas morcelé et pour que Montreux ne soit pas privé d'un aéroport secondaire que les milieux touristiques jugeaient indispensable.

Les trois communes montreuysiennes s'étaient finalement prononcées également en faveur de l'achat de cette propriété; elles viennent d'obtenir de l'Etat l'autorisation d'acquérir le domaine en question et de contracter les emprunts nécessaires.

Les drainages sont maintenant terminés. La piste,

L'allocation individuelle des touristes français

1500 et non 500 francs nouveaux sur un passeport périmé

Nous avons précisé dans notre numéro 19 du 12 mai que l'allocation de devises étrangères était dorénavant accordée aux touristes français qui se rendent à l'étranger avec un passeport périmé depuis moins de 5 ans.

Mais c'est par erreur que nous avons indiqué que la somme que ces touristes peuvent emporter à l'étranger est de 500 N. F.

En réalité, le montant de l'allocation de devises accordée aux touristes français se rendant à l'étranger est de 1500 N. F. par an, quel que soit le pays visité. Outre cette allocation, les touristes français peuvent emporter à l'étranger 250 N. F. par personne, somme qu'ils ont la liberté de changer hors de France.

Cette erreur était due à une information émanant de la direction générale du tourisme qui entretemps a rectifié les chiffres. La facilité accordée aux touristes français est donc plus large que l'on ne supposait. W. Bg.

d'une longueur de 700 mètres, a été labourée et sera enssemencée de manière adéquate. On pense que les installations seront prêtes pour le début de juillet. Quant aux dimensions du restaurant qui sera exigé, elles dépendront du résultat de la souscription. La commission aéronautique a déjà commandé trois appareils, soit l'avion suisse «Pilatus», l'avion tchèque de 4 places «Brigadier» et un «Piper».

Quant à l'avion pouvant être conduit sans visibilité — appareil qui doit permettre à l'aéroport montreuisien d'abriter une école de pilotage — il sera commandé ultérieurement.

Ainsi, grâce à l'initiative privée et à la persévérance de quelques hommes, à la fois audacieux et prévoyants, Montreux sera bientôt dotée d'un aérodrome que bien d'autres centres de tourisme lui envieront.

Nécrologie

Carl Muheim-Sulser

Carl Muheim non è piü. Un insulto cardiaco l'ha tolto improvvisamente a noi, mentre nella lontana Irlanda si concedeva qualche giorno di ben meritato riposo.

Poche settimane or sono — raggiante e gioviale — Egli aveva voluto attorno a sé tutti i suoi amici lu-

Dem Grossteil der heutigen Ausgabe unserer Fachzeitschrift liegt ein Prospekt der Firma Gattiker & Cie. AG, Rapperswil, bei, den wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

La famille Armleder et le personnel de l'Hôtel Richemond ont le grand regret de faire part du décès de

Monsieur Gottlob Lang

leur ancien directeur pendant de très nombreuses années et très cher ami, père de leur directeur Monsieur A. Lang.

Frei ab 1. August und spätere Daten

DUO CHARLY FECHNER

Erstklassige Leistungen in Konzert- und Tanzmusik, Gesang, Kabarettbegleitung. Besetzung: Klavier, Polycordorgel, Akkordeon, Geige, Klarinette, Bass. Vom 1. April bis 31. Juli in Freiburg im Breisgau (Deutschland), Georgskloster, von 21 bis 01 Uhr (ausser Montag). Angebote erbeten an Charly Fechner, Freiburg i. Br. (Deutschland), Freiau 91, bei Zipfel.

Couple hôtelier suisse cherche


direction

Hôtel 1er ordre. Expérience internationale (colonia). 4 langues. Meilleures références. Ecrire sous chiffre D R 2725 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

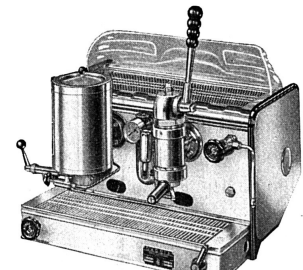
BARMAID

avec bonnes références et certificats, bonne présentation, langues nationales, cherche place, de préférence à Lugano. Offres sous chiffre D 33159 à Publicitas Lugano.

Jeden Tag neuen **GEWINN** dank



GAGGIA



1-6 Gruppen — mit oder ohne Behälter handbedient oder automatisch

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN · Realco AG. Brauerstrasse 102, Tel. (051) 256717 ZÜRICH Av. Vinet 17, Tel. (021) 244991 LAUSANNE

Couple hôteliers cherche pour date avec entrée à convenir

direction

saison ou année. Certificats de capacité Vaud, Berne et Genève. Références sérieuses, longue expérience. Offre sous chiffre D E 2837 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Direktionsehepaar

(Schweizer) wünscht sich zu verändern per 15. September 1960 oder später. (Winteraerion oder auch Jahresstellung). Bevorzugt wird Hotel in Gebirgslage (evtl. Restaurantbetrieb-Tea-Room). Offerten erbeten unter Chiffre D E 2705 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dieter Pock, Kühtal/Tirol (Hotellersohn).

sucht Stelle im Hotelfach (französische Schweiz) ab 1. Juli. Absolvent der Handelsschule, sauber, fleissig, ehrlich, ausgebildet als

SEKRETÄR

Gesucht in Gastgewerbe auf dem Platze Zürich leitende Anstellung als

Gerantin-Stütze des Patrons

oder ähnliches in vornehmem, besserem Tea Room mit oder ohne Restaurant, Condôtoirel. Die Bewerberin im Besitze des Hotel-Condôtoirel-Küchenschef-Diploms, des Fähigkeitsausweises (mit Alkoholausschank) und verfügt über eine erfolgreiche, lange Praxis in der Leitung der erwähnten Betriebe. Gute Erscheinung, Umgangsformen und Organisations-talent vorhanden. Nach Überinkunft wäre man bereit, in dem betreffenden Betrieb weltbekannte Spezialitäten einzuführen. Offerten unter Chiffre W 8535 an Publicitas Lugano.

Junge Deutschschweizerin, mit Büropraxis in Industrie und der Lebensmittelbranche, mittel-mässigen Kenntnissen der franz. Sprache, sucht Stelle als

Hilfskraft in Hotelbureau

der französischen Schweiz. Montreux bevorzugt.

Offerten unter Chiffre H H 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme cherche place

d'apprenti cuisinier

Ecrire sous chiffre P 40862 F à Publicitas Fribourg.

Wo kann Tochter gesetzten Alters alle in einer

Lingerie

vorkommenden Arbeiten (einschliesslich Stopfen, Flickarbeiten) im Saal-service oder am Buffet ausheilen (4 Hauptsprachen). Eintritt 15. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P 756 Z B an Publicitas Baden.

Welschland

Zwei Belgier (1940/43), Absolventen der Hotellschule Brüssel, suchen für den Monat

August

passende Beschäftigung als

Küchenpraktikanten

Meldungen über Vakanzten werden vermittelt durch: Hans Meyer-Küpfel, Toblerstrasse 42, Zürich 7/44.

Concierge

in gesetztem Alter, drei Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Z P 781 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Concierge

38 Jahre alt, Schweizer, vier-sprachig, mit langjähriger Praxis, sucht Stelle für Sommer-saison. Eintritt ca. Mitte Juni. Offerten unter Chiffre C O 2852 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servier-tochter

Jeune fille de confiance, habitée au service hôtels de saison avec bons certificats cherche place pour saison d'été comme

Tüchtiger KOCH

wünscht Saison- eventuell Jahresstelle in gutem Hotel, Genf bevorzugt. Gute Zeugnisse. Offerten an Gasthaus Bahnhof, Rütli (Glarus).

Le coin des anciens élèves

La prochaine assemblée générale

On se souvient que — à la suite du décès subit de M. Oscar Schweizer, président d'honneur et vice-président de l'Association des anciens élèves de l'école hôtelière et président de notre école — l'assemblée générale de l'association des «anciens», qui devait avoir lieu l'automne dernier à Sion, avait été provisoirement ajournée au printemps.

Or nous apprenons que le comité des «anciens» a décidé que cette assemblée et réunion amicale aura lieu cet automne seulement.

Nous prions les intéressés de prendre bonne note de ce nouveau renvoi. Ils seront informés en temps utile de la date exacte de cette manifestation.

ganesi per la riapertura del «de la Paix» trasformato, rifatto a nuovo durante quest'inverno: forse l'estenuante lavoro e l'orgoglio di condurre a termine la trasformazione prima della stagione, gli sono stati fatali ed hanno vieppiù indebolito il Suo cuore già sofferente.

Discendente di patrizia famiglia di Aldorf — Suo Nonno fu Landamano d'Uri — ebbe i natali or son 51 anni a Lucerna, dove i Suoi genitori conducevano l'Hotel Pfister. Albergatore di nascita si può dire, lo divenne poi di fatto attraverso una lunga laboriosa carriera in Svizzera e all'estero. A 23 anni già rilevava il noto Hotel Tell e Post (con annesso Alpe) a Urnerboden (già di proprietà Muheim), che tenne per lunghi anni. Assunse pure la direzione del Grand Hotel a Braunwald e nel 1948 quella del «de la Paix» a Lugano, che ebbe poi la fortuna di accattare verso il 1953. Dinamico e intraprendente, nello stesso periodo compera anche l'Hotel Hofenhof alla Arosa dalla famiglia Schilling. Egli intravedeva giusto le fortunate possibilità che si aprivano all'albergheria in questo dopoguerra, e in questi ultimi anni profuse tutta la Sua competente attività a rinviare queste due case, che se ora rimangono a dimostrare come egli le abbia valorizzate, sono pure un indubbio arricchimento turistico di Arosa e di Lugano.

Gl'i fu valido aiuto la Sua fedele Consorte, alla quale, come pure al Figlio ed al vasto parentado noi esprimiamo i sensi del più profondo cordoglio dei colleghi albergatori svizzeri.

Le Sue esequie ebbero luogo a Lugano in forma solenne, con la partecipazione spontanea ed affettuosa di gran numero di amici e colleghi accorsi da ogni parte: Egli non sarà dimenticato.

Julien Duay t

Ajors que la plupart des nouvelles sont transmises aujourd'hui quasi instantanément, il en est cependant qui mettent quelque temps à nous parvenir. C'est ainsi que nous venons d'apprendre que notre membre depuis plus de 15 ans, M. Julien Duay-Gabioud, propriétaire de la pension Saleinaz à Pra-

de-Fort (Valais), est décédé accidentellement à la fin de l'année dernière.

Nous partageons le deuil de sa famille et en particulier de Madame Louise Duay, son épouse, et nous rappelons cet excellent hôtelier à la mémoire de tous ses collègues et amis.

Verkehrsverein St. Gallen

Der kürzlich vorgelegte 71. Jahresbericht des Verkehrsverein St. Gallen — angenehm durch Illustration und 24 Aussteller mehr als 1959. Die verschiedenen Museen der Stadt St. Gallen hatten ausstellungstechnischen und baulichen Gründen allerdings weniger Besucher aufzuweisen, doch hängt die Frequenz von Museen viel von Zufälligkeiten und von der Art des Ausstellungsguts ab. Demgegenüber hat die Stiftsbibliothek ihre immer stärkere Anziehungskraft auch für touristische Besucher bewiesen; sie wurde von 568000 Leuten besucht gegenüber 49700 Besuchern im Jahre 1959. Der Botanische Garten St. Gallen ist seit einigen Jahren — nämlich seit ein Initiator Stadtgärtner ihm vorsteht — aus dem sonst bei botanischen Gärten üblichen Dornröschenschlaf aufgewacht; die Besucherzahl stieg in den letzten Jahren auf über 50000 Personen an. Auch die Internationalen Pferdesporttage St. Gallen verstärkten ihre Anziehungskraft; die Besucherzahl stieg von 20000 im Jahre 1958 auf rund 30000 Besucher im Jahre 1959. Bei dieser Gelegenheit darf daran erinnert werden, dass im Jahr 1960 erstmals keine Pferdesporttage in St. Gallen abgehalten werden, und zwar wegen der im gleichen Zeitpunkt in Rom stattfindenden olympischen Reiterturnen.

Aus den Statistiken und Tabellen, die dem Jahresbericht beigegeben wurden, geht hervor, dass der Gesamtverkehr St. Gallens im Jahr 1959 den Höchststand seit Bestehen des Verkehrsvereins zu verzeichnen hatte. Sichtlich trug, wie der Bericht bemerkt, das sonnige Sommerwetter zur Ausweitung des Fremdenstromes bei. Dazu kam die allgemeine Hochkonjunktur, die sich ausdehnende Reiselust der Völker, der ausgebauten Sozialtourismus und die Lockerung der Grenzformalitäten. In den Hotels, Kuranstalten, Heimen und Pensionen St. Gallens sind 1959 insgesamt 64000 Ankünfte gegen 57500 im Vorjahr mit zusammen 189800 gegen 175800 Logiernächten verzeichnet worden. Die mittlere Übernachtungsdauer fiel von 3,05 auf 2,95 Nächte, der Anteil der Logiernächte der Ausländer stieg auf 26,2 (i. V. 23,3)%. Auf die Hotels allein, die im Durchschnitt zu 51,1 (i. V. 56) % ausgelastet waren, entfielen 52700 Ankünfte und 103000 Logiernächte, 11,3 bzw. 12,6 % mehr als 1958. Die Zahl der Ausländer hat in St. Gallen in den letzten Jahren aussergewöhnlich stark zugenommen, ist aber ver-

gleichsweise noch immer gering, während die Zahl der Schweizer Gäste praktisch unverändert blieb. Während dem Juli und August 1959 haben zu ersten Male die Logiernächte der Ausländer jene aus dem Inland überfüllt. Ganz erheblich zugenommen haben die Logiernächte aus Deutschland und aus Frankreich.

Keine Freude mit dem Freudenberg

Im Südosten der Stadt St. Gallen liegt der Aussichtsbau Freudenberg. Seine waldigen, unüberbauten Hänge sowie die baumfreie Kuppe gehören der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, die bis vor einigen Jahren auf der höchsten Erhebung des Freudenbergs ein einfaches, inzwischen stark veraltetes Berggasthaus betrieben hatte, das wiederum aus Gründen seiner Art und Ausstattung nicht rentieren konnte. Eines Tages wurde dieses Berggasthaus abgebrochen, aber was an andern Orten unzweifelhaft als gleiches geschehen wäre, das geschah in St. Gallen nicht: es wurde nämlich kein neues, praktischeres und besser geführtes Gasthaus errichtet, obwohl Tausende von Ansässigen und Fremden den Aussichtsbau in unmittelbarer Nähe der Stadt besteigen. Die Ortsbürgergemeinde entschied anders; der Freudenberg sollte eine «Oase der Ruhe» werden, ein Reservat der Spaziergänger — die allmählich aussterben, und der Bauschutz auf der schönen Park wurde eingeebnet und zu einer Wiese gemacht.

Mit diesem Entscheid ging man allerdings nur in der Bürgergemeinde einig — und auch hier nicht ganz. Die Fremdenverkehrsvereine und die Bürger, die nicht alten St. Galler Geschlechtern entstammen, waren offensichtlich ganz anderer Meinung und erinnerten an zahlreiche Beispiele schöner Ausflugsrestaurants in andern Städten. Das fruchtete nichts. Die «Oase der Ruhe» blieb eine Oase weniger Fussgänger. Eine gut ausgebaute Zugangsstrasse hätte Wunder gewirkt in bezug auf die Frequenz eines modernen Berggasthauses. Aber auch dieses Wunder trat nicht ein; auf der nördlichen, der Stadt zugewandten Seite erreichte die Strassenplanung ebenfalls ein bürgereindeutliches Veto, und auf der südlichen, stadtabgewandten Seite hört eine neue Quartierstrasse (vorläufig) in halber Berghöhe auf.

Dass das Problem aber auch der St. Galler Ortsbürgergemeinde keine Ruhe lässt, wurde durch Vorstöße immer wieder offensichtlich. Offenbar um die Gemüter zu beschwichtigen, fand sich nun der Ortsbürgererrat zu Sondierungen darüber bereit, ob das ebenfalls der Ortsbürgergemeinde gehörende Restaurant «Falkenberg», das sich in ähnlich schlechtem Zustand auf dem dem Freudenberg sich anschließenden Hügelzug Bernegg befindet, umgebaut, modernisiert und dem Fremdenverkehr dienstbar gemacht werden könnte.

Gstaader Mosaik

Hohe Wispiller-Gondelbahn in Gstaad wird verwirklicht!

(P.V.) Nach langjährigen Bemühungen ist es nun gelungen, für die projektierte Gondelbahn auf die Hohe Wispiller in Gstaad (2000 m ü.M.) die be-

Der fachliche Wink

Bleistift und Service

Das Leben ist ein Mosaik von Kleinigkeiten, und darum sind Kleinigkeiten so wichtig. Kleinigkeiten beachten, heisst nicht kleinlich sein, und jene berühmte Hoteliersfrau war es schon gar nicht, trotzdem schrieb sie eine Fünftelberberbe aus für jeden und jede, der oder die im Service einen Tintenbleistift verwendete — und sie war eine grosse Lehrmeisterin. Tintenbleistift und auch Kugelschreiber sind perfide Kleckser, sobald sie irgendwie mit feuchter Wäsche zusammenkommen. Service- und Gläsertücher haben oft feuchte Stellen und schon ist das Malheur geschehen. Der vom Schärfer einer Tintenbleime herrührende Staub verkrücht sich unsichtbar, wird auf Kleidern und Schürzen herumgetragen und tritt oft lange später als Fleck auf einem Bettlaken oder Tisch Tuch zum Vorschein. Im fachlich ernsthaft geführten Hotelbetrieb führt immer noch der altväterische Bleistift das Szepter. fa.

hördliche Konzession zu erhalten. Mit dem Bau soll in diesem Jahre noch begonnen werden. Die Bahn erschliesst im Winter ein variationsreiches Skigebiet, während sie den Sommergast zum Ausgangspunkt eines unerschöpflichen Wandergeländes bringt. Der Bergstation wird ein Restaurant angeschlossen; im Winter sind Curling«rinks» vorgesehen.

Erhebliche Renovierungen in Gstaader Hotels

Auch in der gegenwärtigen Zwischen-Saison sind wiederum diverse Hotelbetriebe Renovierungen und Modernisierungen unterzogen worden. So wurden im Hotel National-Riatio ein Personellift eingebaut sowie sechs Zimmer mit Privatbad und Duschen eingerichtet. Im Grand Hotel Bellevue werden Reception, Portierloge sowie die Eingangshalle renoviert und überdies ein unabhängiges Direktionszimmer eingerichtet. Das Park-Hotel Reuteler steht mitten in einem ausgedehnten Teilumbau, wobei zwölf Zimmer mit Privatbad neu eingerichtet werden, die sämtliche Spannteppeiche erhalten und mit speziell angefertigtem Mobiliar ausgestattet werden. Gleichzeitig wurden hier neue Office- und Lageräume gewonnen. Im Hotel Olden werden das Restaurant, das Office sowie die Küche renoviert bzw. modernisiert. Vorgesehen sind hier auf später Zimmer-Renovierungen mit Privatbadeinbau. Die Küche, des Hotel Bernerhof wird demnächst eine Renovierung erfahren; es ist vorgesehen, auch dieses Haus etappenweise vollständig zu modernisieren, soweit das bis heute nicht schon geschehen ist. Das Gstaad-Palace erhält ein vollständig neues Hotel-Entrée, neue Reception, Bureauräume und Concierge-Loge. Im weiteren werden eine Anzahl Zimmer modernisiert und mit Privatbädern versehen. Ein zweiter Personellift wird im Winter 60/61 in Betrieb genommen werden können. Das Grand Hotel Alpina präsentiert sich mit einer neuen Terrasse, und es wurden mehrere Zimmer modernisiert; der Einbau weiterer Privatbäder ist vorgesehen.

Mit diesen neuerlichen erheblichen und kostspieligen Renovierungen und Modernisierungen in ihren Häusern haben die Gstaader Hoteliers erneut ihre Fortschrittlichkeit bewiesen, und der Gast wies dies zu schätzen. P. V.

Junges, kinderloses, spanisches

Ehepaar

wünscht Stelle gleich welcher Arbeit in Hotel oder Restaurant. Wenn möglich Jahresvertrag. Einreise sofort möglich. Offerten an José Alcarria, Marques de la Mira 13-15, 40, 1a, Barcelona.

Jeune homme, Italien, 22 ans

chef de rang

Très bons certificats. Français, anglais, allemand. Sebastiano Bradi, poste restante, Fribourg.

Hotels! Clubs!

Deutscher Sportlehrer und Tennistrainer

übernimmt als Hobby die sportliche Betreuung Ihrer Gäste zwischen 8. Juli und 16. August. Engl. u. franz. Sprachkenntnisse. Näheres durch: Bund Deutscher Leibeserzieher, Verband Hiesener, Kettenhofweg 139, Frankfurt a. M.

Kenntwort: «Grünberg».

Musikstudent sucht während den Ferien für 3 Wochen Stelle als

Barpianist

(wenn möglich Kurort). Offerten unter Chiffre A717777 an Publicitas Bern.

On cherche pour fils de Restaurateur une place

d'apprenti cuisinier

dans un restaurant de bonne renommée en Suisse romande. Jeune, sérieux et bonne moralité. Faire offre à Famille Keller-Carnal, Hôtel de la Couronne-Le Pichoux, (Jura bernoise). Tél. (032) 96128.

Gesucht freundliche

Serviertochter

hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an H. Hauri, Gasthof und Metzgerei zum Reuteng an Hallwilersee, Seengen (Aargau), Tel. 064) 87132.

On cherche pour Buffet CFF

CUISINIERS

Entrée 1er juin 1960. 1er commis 2me commis Offres avec certificats et photo sous chiffre P 2130 Z à Publicitas Lausanne.



Wir suchen für unsern Bar-Grill-Room

Bartochter Bar-Lehrtochter

Offerten unter Chiffre Z E 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Kurhotel des Untereggadins zu baldmöglichstem Eintritt

Hilfsgouvernante für Office und Kafeteria

Serviertochter Kellerbursche

Offerten sind zu richten an Dir. Herrn. Frei, Engadinerhof, Bad Schuls-Tarasp-Vulpera.

Couple hôtelier

cherche de suite ou à convenir

direction

en Suisse ou à l'étranger. Expérience internationale, sérieuses références et longue pratique. Offres sous chiffre D R 2992 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Patissier

sucht per 30. Mai bis 1. Juni Stelle für die Sommeraison. Bin im 4. Gehlfenjahr und an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Offerten sind zu richten an Werner Ammann, Amriswil (Thurgau), Nordstrasse 46, Tel. (071) 67 40 60.

Gesucht in Kleinbetrieb

Köchin oder Mädchen

mit guten Kochkenntnissen.

Schöne Lohn. Geregelte Freizeit. Auskunft: Hotel-Brauerei Stocken, Frau L. Walser, St. Gallen 14, Tel. (071) 22 78 75.

Glace bringt Ihnen Geld...

SCHALLER Anlagen sichern Ihnen auch den Profit!

SCHALLER bietet Ihnen eine ganze Serie von transportablen Glace-Fabrikations- und -Konservierungsanlagen, vor allem **Freezer-Anlagen**.

Ganzmetallausführung — Fertig montiert und betriebsbereit — Kleine Abmessungen — Grosse Leistung — Wirtschaftliche Arbeitsweise dank modernster Bauart — Für Anschluss genügt elektrische Steckdose. Preise ab Fr. 2875.—. Ebenfalls erhältlich in unseren begehrten Arrangements in

Miete ab Fr. 100.—

monatlich mit voller Anrechnung bei Kauf.

SCHALLER Soft-Ice Freezer
SCHALLER Tiefkühltruhen und -schränke
Zuverlässiger Service in der ganzen Schweiz

Verlangen Sie heute noch unverbindlich und kostenlos unsere reich illustrierten Prospekte.



PAUL SCHALLER AG

BERN Ausstellung u. Verkauf Effingerstrasse 4
☎ 031/83733 Büro und Fabrik Stauffacherstrasse 60

Sprachenkundige

Restaurations-tochter

findet bei uns angenehme Jahresstelle in Vierer-Team. Neuzuständige Arbeitsverhältnisse. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild erbeten an G. Borer, Hotel Schwell, Näfels.

Gesucht

Sekretär

für Korrespondenz, Réception und Kontrollarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnanspruch unter Chiffre S E 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

TOCHTER

für Economat und Office

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche erbeten an Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 9 16 44.

Gesucht per sofort

Alleinkoch

in Hotel mit wenig Restauration sowie jüngere

Saaltochter

Hotel de la Paix, Interlaken.

Zeitschriften

60 Jahre für die Gastlichkeit

In Hamburg erschien soeben unter der Überschrift «Sechs Jahrzehnte für das Gastgewerbe» eine Jubiläumssnummer des international sehr bekannten Fachblattes «Deutsche Hotel-Nachrichten mit Küche und Keller».

Der Fachverlag GmbH (Heinr. Eisler) publiziert diese Ausgabe mit ausgesprochen journalistischer und fachschriftstellerischer Technik. Damit wurde eine Dokumentation zur Verfügung gestellt, die aus den erhaltenegebliebenen 60 Bänden Bilder und Ereignisse noch einmal wieder auferstehen lässt, welche das Auf und Ab des Fremdenverkehrs mit seinen Schicksalen sprechend einfangen. Erinnerungen, Gestalten und Ereignisse werden lebendig, die vielleicht längst vergessen sind.

Wer weiss überhaupt noch etwas von jener Zeit, da die Schnellzüge noch 20 bis 40 Minuten auf den grossen Stationen Aufenthalt hatten, in den Fahrgästen Gelegenheit zu geben, sich in den Bahnhofs-gaststätten zu restaurieren?

Amüsant ist es auch, die Kitchens einer längst vergangenen Zeit der Reklame zu sehen und damit die Werbetechnik der Gegenwart zu vergleichen.

Viele Probleme übrigens, mit denen das Gastgewerbe damals zu kämpfen hatte, sind auch heute noch gegeben, wengleich jede Zeit den Spannungen und Lösungs-bemühungen einen jeweils verschiedenen Inhalt gegeben hat. Für den Freund des Reisens und der Gastlichkeit eine interessante Nummer.

Divers

Du nouveau aux Diablerets

Nous lisons dans le «Journal de Montreux»: Après les projets réalisés ou en cours de réalisation, la station des Diablerets a d'autres ambitions dans son sac. Rappelons le télécabine d'Isenau, accompagné de deux ski-lifts, le ski-lift de la Coutaz, la rénovation d'hôtels, l'organisation du premier meeting aérien de montagne, l'aménagement du parc des sports (tennis, garden-golf, piscine). La réalisation du téléphérique des glaciers est imminente. La société de développement a créé un bureau de renseignements permanent. La direction du télécabine d'Isenau étudie une liaison par télésiège avec les pentes de Florietz. De nombreux chalets se construisent et un plan touristique a été établi pour l'occupation au maximum des lits d'hôtels et de

pensions. La reconstruction du Grand Hôtel doit se terminer en 1960.

Une étude faite par le professeur Defert de Paris, et par le professeur Krapf, de l'Université de Berne, a permis d'attirer l'attention sur le manque de liaison avec la région de Villars-Bretaye. La route du col de la Croix restant toujours à l'état de projet, l'idée d'une liaison par câble prit corps. Les initiateurs ont reçu un accueil favorable auprès des autorités, des milieux touristiques de Villars et un projet a été élaboré. Une première étape consistera en la construction d'un télécabine reliant la station au sommet du Meilleret-Encex. Le premier tronçon, long de 2640 m conduirait au Mazot, altitude 1715 m, en 14,5 minutes; le second tronçon, d'une longueur de 1270 m, mènerait au Meilleret (1950 m) en 7 minutes. Les cabines auront 4 places et le débit sera de 300 personnes à l'heure.

Les skieurs trouveront ainsi accès à de nombreuses et belles pentes ensoleillées.

Il s'agit là beaucoup plus que de la construction d'un nouveau télécabine; de la amorce d'une politique fructueuse de liaison touristique qui contribuera à l'essor pris par les Diablerets, station trop longtemps négligée.

La consommation d'électricité s'accroît de 6,5 % par an

Dans son 10me rapport annuel qui est publié aujourd'hui, le Comité de l'Electricité de l'OEEC constate que la consommation totale d'électricité a progressé au cours des dix dernières années de 130 %, alors que la consommation totale d'énergie sous toutes ses formes progressait de 47 % et la production industrielle de 93 %. En 1958, la production d'électricité des pays de l'Europe occidentale s'est élevée à 450 milliards de kWh, dont 180 provenaient d'installations hydrauliques et 270 de centrales thermiques. Ces dernières, à elles seules, ont consommé l'équivalent de 140 millions de tonnes de charbon, soit un cinquième environ de l'ensemble des disponibilités en charbon, lignite, produits pétroliers et gaz naturel.

Pendant la même année, les investissements pour la construction des centrales, des lignes de transports et des réseaux de distribution ont entraîné une dépense de 3,6 milliards de dollars (unités de compte) soit plus des 2/3 des investissements effectués dans l'ensemble du secteur énergétique et environ 1/10 des investissements totaux des secteurs industriels.

Les perspectives d'avenir sont également très favorables pour l'industrie électrique. Les prévisions que font les pays membres jusqu'en 1964 reflètent

la tendance d'une croissance de la consommation au rythme moyen de 6,5 % par an, sans que puissent être actuellement décelés des signes de saturation.

Signalisation des frontières cantonales

Il y a quelques années, plusieurs personnes ont exprimé au Touring Club Suisse le vœu que les limites cantonales soient signalées sur les routes principales par des bornes ou par des panneaux. Cette innovation serait d'un grand intérêt pour les touristes qui apprécieraient déjà la signalisation des cols et de certains cours d'eau.

En France, grâce à une signalisation bien conçue, l'automobiliste s'aperçoit assez facilement du passage d'un département à l'autre. C'est pour lui d'un intérêt certain. Or, le département français n'est qu'une circonscription administrative, tandis que le canton suisse est un Etat; il serait donc d'autant plus justifié de marquer visiblement les limites cantonales.

Le TCS a mis un projet au point en 1957 déjà. Le Département fédéral de justice et police a soumis l'idée aux cantons la même année. Tous ont exprimé leur approbation, sauf six cantons et demi-cantons, pour des raisons diverses.

Aujourd'hui, le projet paraît tomber dans l'oubli. Il serait très souhaitable de le reprendre et de le réaliser. GPV

Le tunnel sous la Manche et nos tunnels alpins

La semaine dernière sont arrivés en Suisse, par Bâle, le président français de la Société d'étude du tunnel sous la Manche, l'ambassadeur Massigli, le président du conseil d'administration de la Société nationale des chemins de fer français, M. Segalat, M. Guibert, vice-directeur général de la SNCF, des représentants de la British Transport Commission, de la Banque Rothschild, de la Société de financement du canal de Suez, et d'autres personnalités, pour suivre sur place les opérations de chargement et de déchargement des automobiles aux heures de grand trafic dans les tunnels alpins.

En compagnie de M. H. Gschwind, président de la direction générale des Chemins de fer fédéraux, de M. O. Wichser, directeur général, de M. H. Merz, directeur du 11e arrondissement, et de M. M. Strauss, secrétaire général, nos hôtes se sont d'a-

bord rendus à Göschenen. Après avoir traversé le tunnel du Saint-Gothard dans une voiture chargée sur wagon, ils ont visité les nouvelles installations pour automobiles du Simplon et du Lötschberg.

Vient de paraître

Revue de Tourisme

Le n° 1/1960 de la Revue est introduit par M. H. Lissok (Francfort s. M.) avec une étude sur le développement à long terme des prix d'hôtel. Parmi les différents pays considérés, la Suisse se caractérise par une remarquable stabilité dans l'évolution des prix. Le docteur P. Defert (Paris), analyse l'accès touristique à la montagne. La proximité de grands centres urbains, tels que Lyon, Milan, Zurich, Munich, ainsi que la communication rapide avec la zone industrielle de l'Europe du Nord-Ouest facilitent singulièrement la mise en valeur du versant correspondant de l'arc alpin. Un collaborateur particulièrement autorisé démontre, au travers de la Jamaïque, l'essor spectaculaire du tourisme dans les Antilles. L'impulsion économique provoquée par la nouvelle industrie se reflète dans une amélioration notable du bien-être de toute la population. Enfin, se basant sur la documentation fournie par le Fonds monétaire international, le docteur A. Grünthal (Johannesburg) relève la part toujours plus importante que prend le tourisme dans la balance des paiements des quelques 70 états-membres.

Guide Camping TCS 1960. Editions VDB Berne. — Prix Fr. 7.—, pour les membres du TCS Fr. 6.—. La nouvelle édition du Guide Camping TCS 1960, qui vient de sortir de presse, a conservé dans sa présentation et son aspect le format éprouvé des publications antérieures. La liste des camps suisses et étrangers a été mise à jour. Plusieurs des 97 camps du TCS ont subi des améliorations et ont été dotés d'installations sanitaires modernes. Pour la première fois, le guide contient des indications sur un nouveau pays qui s'ouvre au tourisme: le Maroc. Une carte permet d'y situer les camps accessibles à l'heure actuelle déjà et ceux qui vont y être aménagés dans un avenir prochain.

Saisoneroöffnungen

Axenstein: Grand Hotel Axenstein, 27. Mai
Taras: Grand Hotel Kurhaus, Bad Tarasp, 19. Mai

Erstklasshotel im Tessin
sucht zu baldmöglichstem Eintritt:
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Kaffeeköchin
Economat-Praktikantin
Offerten mit Zeugnissen und Photo umgehend an Parkhotel, Locarno.

Gesucht
in Jahresstelle
Gardemanger
sowie
Commis de cuisine
Eintritt per 15. Juni a. c. in mittlere Brigade eines erstklassigen Restaurants- und Hotelbetriebes. Geregelt Freizeitt. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an E. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel, Winterthur, Tel. 6 22 31.

Gesucht
per 1. Juni oder Übereinkunft in neues Hotel-Restaurant am Zürichsee
Buffettochter
(wird auch angelehnt). Geregelt Freizeitt. Offerten an E. Gugolz, Hotel Du Lac, Wädenswil.

Gesucht
für sofort in neuen Tea-Room nette, sprachenkundige
Serviertochter
Sehr hoher Verdienst. Geregelt Freizeitt. Abends ab 20 Uhr geschlossen. Offerten mit Unterlagen an Tea-Room Sylvana, Brünigpass.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant und Kegelsporthalle
Alleinserviertochter tüchtige
Bureaupraktikantin für Réception
Kellner und **Serviertöchter** (Restaurant)
Buffettochter
Officebursche
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Club-Hotel, Biel, Tel. (032) 2 73 74.

Gesucht
in neues Hotel per sofort oder nach Übereinkunft
Etagen-Nachportier
(Garantielohn)
Serviertochter
Jahresstellen. Eilofferten mit Bild und Zeugnisschriften an die Direktion des Hotel Ekkehard, St. Gallen.

Gesucht
für die Sommersaison mit Eintritt Mitte Mai jüngere, tüchtige
Alleinköchin
od. junger Koch
Saal- u. Restaurations-töchter
Tochter
für **Zimmer und Wäsche**
(Waschmaschine vorhanden)
Hotel-Chalet Schwarzwald-Alp, ob Meiringen (Bernes Oberland), Tel. (036) 51231.

Wer
Chiffre-Insertate
aufgibt,
mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erswert damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

M. M. les Sociétaires sont priés de réserver leur commandes aux **Maisons qui soutiennent notre journal** par leurs annonces.

kugler
Kühnheit
und Phantasie
sind Eigenschaften, die Kugler stets in die Tat umsetzt. Die Einführung des neuen Thermo-Mischventils Kuglostat-Eurotherm zeugt davon. Welche Einfachheit: ein fester Körper + ein auswechselbares Steuerelement + ein Einstellgriff = 3 Teile, das ist alles. Zur Modernisierung der Badzimmer installieren Sie den Kuglostat-Eurotherm. Ausführliche Auskünfte auf Verlangen. **Kugler, Metallgiesserei und Armaturenfabrik AG, Genf/Zürich**



Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:
Anfangssaaltochter
Anfangszimmermädchen
Office-Lingeriemädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bel-Air, Eden, Grindelwald.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in mittleres Bahnhofbuffet (20 Bahnminuten von Zürich und Luzern) in recht-bezahlte Jahresstelle
Commis de cuisine evtl. auch einer der Lehre Entlassener tüchtige **Buffettochter** sowie **Buffetlehtochter** oder **-praktikantin**
Geregelt Arbeits- und Freizeitt. Offerten an Bahnhofbuffet, Zug.

Gesucht
in neues Hotel nach Lugano sprachenkundige
Bureau-Praktikantin
Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre B P 2978 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für Sommersaison
Allein-Küchenchef
Jungkoch oder **Köchin**
Bäcker-Konditor
Tea-Room-Tochter evtl. Anfängerin
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Bellevue, Mürren.

Hotel Bären, Ostermundigen
Stadtnähe Bern, sucht per sofort tüchtigen u. selbständig.
Saucier oder **Entremetier**
evtl. **Commis de cuisine**
Koch-Pâtissier od. **Pâtissier**
Gutbezahlte Jahresstellen mit sehr geregelter Freizeitt. Offerten an Hotel Bären, Ostermundigen bei Bern, Tel. (031) 655047.

Gesucht
in kleineren, gepflegten Betrieb tüchtiger
Koch
Buffettochter
Restaurant Sternen, Oberrieden am See ZH, Tel. 92 05 04.

Seriöses Fräulein
als
Gouvernante
gesucht
zur Beaufsichtigung der Angestelltenarbeit. Offerten an Postfach 3206, Lenzerheide (Graubünden).

Gesucht
in mittleres Hotel tüchtiger
Alleinkoch
Hilfsköchin
Restaurations-tochter
Zimmermädchen
Hilfs-Zimmermädchen
Tochter
für Bureau und Buffet
Gefl. Offerten unter Chiffre M H 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittleres Hotel für lange Sommersaison, tüchtige, selbständige
Hotel-Sekretärin
(Stütze des Patrons). Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift unbedingt erforderlich. Eintritt nach Übereinkunft. Gute Salarierung. Geordnete Arbeitsverhältnisse. Schweizerin bevorzugt. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an O. A. Bammer, Seehotel du Lac, Weggis am Vierwaldstättersee.

Gesucht
nach Übereinkunft zuverlässiger

Küchenchef oder Koch

in Brigade von 5-6 Mann. Moderne neue Küche. Gutbezahlte Jahresstelle. Vielseitiger, renommierter Restaurationsbetrieb. Für tüchtigen, strebsamen **Koch** beste Gelegenheit, sich als Chef einzuarbeiten. - Offerten mit Zeugniskopien an

Hotel-Restaurant Speer, Rapperswil am Zürichsee

Restaurant

sucht für die Sommersaison, eventuell auch für Jahres- und Dauerstelle einen gut präsentierenden

Chef de service - Oberkellner

von Format (mit Auslandspraxis angenehm) sprachgewandt, im Alter von 30-45 Jahren, guter Verkäufer, fundierte Küchen-, Keller- und etwas Barkenkenntnisse, gewandt im Umgang mit schweizerischer und internationaler Klientel, dem Personal gegenüber autoritär und in jeder Hinsicht korrekt, in bekannten, sehr sorgfältig geführten, gut schweizerischen Betrieb. Eilofferten mit Lebenslauf, Ausweisen und Angaben der Verdiensterwartung bitte unter Chiffre F O 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel de la Paix, Lugano

sucht für sofort

Sekretärin

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Lichtbild erbeten an die Direktion.

Gesucht
in Jahresstelle

Buffetdame Buffettochter

(wird angelehnt)

Geregelte Freizeit. Guter Verdienst. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an G. Sommer-Bussmann, Carlen-Hotel, Winterthur, Tel. 6 22 31.

Gesucht
per sofort

Commis de cuisine Nachtportier-Tournant

Hotel Continental, Biel, Tel. (032) 2 32 55.

Gesucht

für Sommersaison nach Graubünden (Juni bis Sept.):

**Commis de cuisine
Pâtissier
Saaltochter
Lingère-Näherin
Lingeriemädchen
Hausmädchen**

Offerten unter Chiffre G R 2965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Chef de rang
Commis de salle
Restaurationstochter
Portier
Nachtportier**

zum sofortigen Eintritt oder Mitte Juni. Lange Saisonstellen oder Jahresstellen nach Übereinkunft. Offerten mit Unterlagen bitte an Hotel Steffani, St. Moritz.

Erstklasshotel, St. Moritz
(95 Betten) sucht per ca. Ende Juni:

**2 Zimmermädchen
Pâtissier
(junger)
Küchen-Commis**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Caspar Badrut, St. Moritz.

Wir suchen nach Übereinkunft: treue, selbständige

Servier- tochter

in gutes Speiserestaurant. Sprachenkundig, evtl. Ausländerin. Offerten an Fam. Matt, Gasthof Adler, Stein AG.

Wir suchen junge

Tochter zur Mithilfe am Buffet

Guter Lohn. Geregelte Freizeit. Tea-Room Urania, Bahnhofplatz 1, Biel.

Gesucht
auf 1. Juni flinke, saubere

Lingerie- tochter

(Nähenkenntnisse) sowie tüchtige

Kaffee- köchin

Offerten mit Lohnangaben an Hotel Oberland, Lauterbrunnen.

Gesucht

für sofort in Hotel in Graubünden (100 Betten) angenehmes Arbeitsklima. Dauer der Saison bis Ende September.

**Sekretärin
Barmaid
Saalpraktikantin
Commis de cuisine
I. Lingère
Lingeriemädchen**

Offerten per Express unter Chiffre 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb per sofort

**Entremetier
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Barmaid
Küchenmädchen**

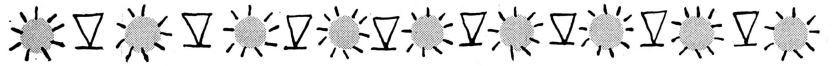
Jahresstellen mit gutem Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an E. Leu-Waldia, Hotel Walhalla, St. Gallen, Tel. (071) 22 29 22.

Gesucht

in Jahresstellen mit Eintritt im Juni

I. Hotel-Sekretärin
(reformiert)
jüngere, sprachkundige
**Telephonistin
Chauffeur**

Kategorie B
Handgeschriebene Offerten von gut ausgewiesenen Bewerbern sind erbeten an Hotel Neues Schloss, Zürich.



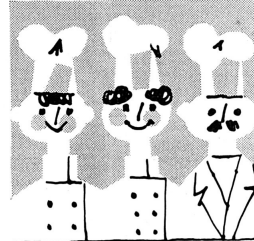
SOFT ICE

Comment, au cours
de cet été, augmenter votre chiffre
d'affaires de Soft Ice

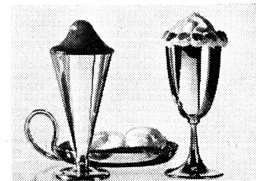
*Il est important
d'utiliser des produits
parfaits...*

ORSO

Soft Ice Mix ORSO liquide, prêt à l'emploi, est à base de lait upérisé, exempt de tout germe nocif. Grâce à ORSO, vous obtiendrez un **Soft Ice d'une finesse inégalable** et d'une qualité toujours régulière. Autres avantages: Soft Ice Mix ORSO se conserve des mois - se verse sans autre préparation dans le «freezer» - il n'est plus nécessaire d'avoir toujours du lait et de la crème à disposition. Et maintenant, les prix sont encore plus avantageux!



Notre team de spécialistes rassemble une expérience de plusieurs années dans ce domaine. Nous répondrons volontiers à toutes les questions concernant le Soft Ice (installations, préparation, possibilités de vente, etc.). Ne manquez pas d'utiliser nos services! Nous mettons également à votre disposition du matériel de propagande attractif et de bon aloi.



Voici 3 des nombreuses possibilités de servir Soft Ice:
- assorti de toppings (extraits de fruits, sirop de caramel, etc.)
- banana-split, avec des bananes partagées et de la crème au chocolat
- par couches dans un gobelet, avec de la salade de fruits, garni de crème fouettée.
Nous tenons d'autres recettes à votre disposition.

Si vous avez l'intention de commencer avec le Soft Ice, nous vous donnerons avec plaisir et sans engagement tous les conseils désirés. Dans notre laboratoire de démonstrations, vous verrez différents «freezers» modernes en action et notre chef-confiseur vous montrera volontiers «comment le faire». Appelez-nous s. v. p. au (031) 68 43 01.

ORSO

Soft Ice Mix prêt à l'emploi - pratique - avantageux - d'un goût inégalable.



Société Laitière des Alpes Bernoises, Konolfingen Emmental
«Upérisation», marque déposée



Hotel, Chur

Wir suchen per sofort:

**Commis de cuisine
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Serviertöchter
und Anfangsserviertöchter**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind erbeten an W. Weber, Dir., Quaderstrasse 18, Chur.

Gesucht
per sofort tüchtiger
**Gardemanger
Commis de garde**
in Jahresstelle.
Restaurant Drachen, Basel.

Gesucht tüchtiges Fräulein für
Chef de service
sowie tüchtige
Restaurationstochter

Guter Verdienst. Kost und Logis im Hause. Offerten an J. Willmann, Restaurant Grüli, Adliswil.

BEAU RIVAGE PALACE
Lausanne-Ouchy
cherche

chef-rôtisseur

place stable à l'année

II^e commis-pâtissier

saison jusqu'à fin octobre

Faire offre avec copies de certificats à la direction.

Per sofort gesucht

Buffettochter oder Anfängerin

Offerten an Restaurant Tell, Ostermündigen, Tel. (031) 65 50 21.

Important établissement de la Riviera vaudoise
cherche un jeune

téléphoniste

expérimenté, connaissant les langues française, allemande et anglaise et ayant des références d'hôtels suisses de premier ordre. Entrée immédiate ou pour date à convenir. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photos sous chiffre P. L. 2979 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

9126 Demi-chefs, commis de salle, maître d'hôtel, femmes de chambre, 20 juin, saison d'été, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
 9135 Cuisinier seul, fille de salle, juin, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
 9137 Commis de rang expérimenté, chef de rang, Suisse, à convenir, hôtel 100 lits, lac Léman.
 9140 Jeunes femmes de chambre, de suite, places à l'année, Lausanne.
 9141 Serveuses qualifiées, français indispensable, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
 9142 Sommelier, deux services, de suite, hôtel 80 lits, région Montreux.
 9143 Fille de salle, lingère qualifiée, saison d'été, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.

9145 Commis de cuisine qualifié, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
 9146 Tournante, juin, hôtel moyen, région Vevey.
 9150 Chef de cuisine, portier, fille de cuisine, laveuse, juin, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
 9157 Chef de service, jeune, s'abstenir, chef de rang, de suite, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
 9159 Jeune conciergerie, de suite, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
 9163 Garçon pour la cafétéria, garçons d'office, laveur de linge, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
 9166 Chef de cuisine, très fort restaurateur, de suite, grand restaurant, lac Léman.
 9174 Chef de partie, commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Genève.

9176 Fille de salle, portier-conducteur, Suisse, garçon de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Alpes vaudoises.
 9178 Portier de nuit, aide directrice, de suite, hôtel garni, Vaud.
 9180 Tournante, de suite, place à l'année, hôtel-pension, Alpes valaisannes.
 9181 Barmaid d'hôtel, à convenir, saison d'été, grand hôtel, Jura.
 9184 Pâtissier qualifié, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
 9186 Femmes de chambre, commis de salle, demi-chef, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
 9190 Commis de cuisine, commis-pâtissier, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 9192 Pâtissier, commis de cuisine, femmes de chambre, juin, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
 9195 Un jeune garçon de maison, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

9197 Première lingère, deuxième lingère, laveuse, pâtissier, un(e) secrétaire, juin, grand hôtel, Alpes valaisannes.
 9200 Garçon de maison-portier, vendeuse confiserie, sommelière, juin, saison d'été, Alpes valaisannes.
 9207 Sommelière, garçon de buffet, à l'année, hôtel-restaurant, Alpes valaisannes.
 9209 Dame de buffet-barmaid, gouvernante, juin, hôtel 50 lits, Alpes valaisannes.
 9210 Maincourantier, Suisse, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 9215 Une secrétaire qualifiée, de suite ou juin, place à l'année, clinique-hôtel, Vaud.
 9216 Commis de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel moyen, lac Léman.
 9229 Un téléphoniste qualifié, 3 langues indispensables, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina
 sucht für die Sommersaison

**Kontrollleur
 Telephonist (in)
 Chef de rang
 Demi-chef de rang
 Commis de rang
 Portier
 Chasseur**
 (ab 15. Juni)

Offerten sind erbeten an L. Gredig, Kronenhof, Pontresina

Hotel Carlton Elite, Zürich
 Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

**Etagen-Gouvernante
 Office-Gouvernante
 Buffetdame
 Chef de rang
 Serviertochter
 Zimmermädchen
 Kaffeeköchin
 Officebursche-Passeplatier
 Officemädchen oder
 Officebursche**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel
 mit Sommer- und Wintersaison sucht für die kommende Sommersaison

Chauffeur

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten unter Chiffre E H 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kursaal-Casino, Luzern
 Restaurant sucht für Eintritt im Mai:

fachtüchtige
**Buffetdame oder
 Buffetfräulein**
 versierten
Partiekoch od. Kochgehilfen
 Kellner sprachenkundig
 Chasseur guter Verkäufer
**Officemädchen oder
 Officebursche**

Offerten mit Referenzen, Lohnansprüche usw. an Kursaal-Direktion, Luzern.

Gesucht
 wird von Hotel mit 40 Betten an der Julier-Route für sehr lange Sommersaison mit sofortigem Eintritt folgendes Personal:


**junger Alleinkoch oder
 Köchin**
 evtl. Tochter mit guten Kochkenntnissen
**Serviertochter
 Hausbursche-
 Anfangsportier
 Küchenmädchen oder
 -bursche
 Hausmädchen
 Hotelpraktikantin**

Bitte Offerten an Herrn A. Degen, Hotel Piz Michel, Savognin (Graubünden).

Gesucht:

Sekretärin
 (sprachengewandt)
Köchin
 (neben Chef)
**Koch-Commis
 Buffettochter
 Zimmermädchen
 Lingeriemädchen
 Restauranttochter
 Restaurantkellner**

Eintritt nach Übereinkunft. Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison zugesichert werden. Offerten sind erbeten an Hotels Löwen und Monopol, Andernach, Tel. (044) 67223.


Gesucht für die Sommersaison:

Hotel Mont Cervin
 Winebutler
 Portier
 Commis de cuisine

Hotel Sella
 Buffetdame
 Buffetlehrtochter
 Restaurationstochter

Hotel Viktoria
 Office-gouvernante
 Chef de rang
 Demi-Chef
 Commis de rang
 Nachtportier

**Telephonist
 Pâtissier
 Hilfsportier
 Commis
 de cuisine**

Gesucht
 per sofort oder nach Übereinkunft:

gewandte Sekretärin

in gutes Haus bei angenehmen Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Saläransprüche erbeten unter Chiffre B H 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 per 1. Juni:

I. Küchenchef
 restaurationskundig
**Chef de partie
 Commis de cuisine
 Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Meyerhof, Hospental.


**Hotel Astoria
 Luzern**
 sucht:

**Bon-Warenkontrollleur
 Restaurationstochter
 Hausmädchen
 Officemädchen
 Officeburschen
 Küchenmädchen
 Küchenburschen
 Casserolier**

Offerten an die Direktion des Hotels, Tel. (041) 2 62 26.

Gesucht
 per sofort tüchtige

Serviertochter
 sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer mit fließendem Wasser
Zimmermädchen
 per 1. Juni: tüchtiger
**Alleinkoch
 Saaltochter**

Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Badhotel „TAMINA“, Bad Ragaz
 sucht per Ende Mai oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
 mit guter Berufslehre. Offerten an J. C. Laporte, Bad Ragaz, Tel. (085) 9 16 44.


**„SPINNE“
 Grillroom-Bar
 Restaurant
 Grindelwald**
 sucht auf 1. Juni

**Barmaid
 Buffetdame
 Buffettochter
 Pâtissier
 Commis-Pâtissier
 Kaffeeköchin**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Gesucht
 per 1. Juni:

I. Küchenchef
 restaurationskundig
**Chef de partie
 Commis de cuisine
 Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Meyerhof, Hospental.

Hôtel Victoria, Glion s. Montreux
 cherche de suite ou à convenir

**commis de cuisine
 aide-gouvernante d'économat
 portier d'étage
 aide lingère
 garçon de restaurant**

Faire offres ou téléphoner au (021) 63397.

LUGANO
 Für neues

**Boulevard-Café-Restaurant
 am Quai gesucht** (mit Eintritt ca. Ende Juni)

Barman (sprachenk. u. gut ausgewiesen)
Restaurationstochter
 (sprachenkundig und tüchtig)
**Buffet-Schenkbursche
 Sekretär-Journalführer
 oder -führerin**

Offerten sind zu richten unter Beilage von Photos und Zeugniskopien unter Chiffre L U 2771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel La Margna, St. Moritz
 sucht für die Zeit ab 1. Juni bis Ende September:

Restaurationstochter
 selbständige, mit etwas Barkenntnissen
Economatgouvernante
 evtl. Anfängerin oder Praktikantin
**Nachtportier-Postman-
 Telephonist
 Saalkellner-Commis de rang
 Saalpraktikantin
 Zimmermädchen**

Bei Zufriedenheit für alle auch Winterstellen. Eilofferten an Dir. E. Ulli, Margna, St. Moritz.

Hotel Baur au Lac, Zürich
 sucht:

**Büropraktikant
 Glätterin
 Chasseur
 Wagenwascher**

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Palace-Hotel, Wengen
 sucht für Sommersaison

**Journalführer
 Conducteur
 Saucier
 Commis de cuisine
 Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten.

**Chef de réception-
 caissier**

ayant bonne pratique, correspondance 3 langues, bonnes références, **est demandé**
 par hôtel 1er ordre au lac Léman dès fin septembre 1960. Date à convenir. Place à l'année stable. Faire offres sous chiffre R C 2930 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
 tüchtiger

Küchenchef

in Jahresstelle nach Basel. Offerten unter Chiffre KU 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Chef de partie
 Gardemanger
 Commis-Pâtissier**

Eintritt nach Übereinkunft. W. Fries, Restaurant Börse, Basel, Tel. (061) 24 18 70.

Gesucht
 für sofort oder nach Übereinkunft für Saison bis Oktober: selbständige

Köchin

in kleines Hotel am Vierwaldstättersee. Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H V 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht


Zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft.
 Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Gesucht für Sommersaison, evtl. auch Winter:

**Pâtissier
 Zimmermädchen
 sprachenkundig
 Lingère**

Offerten erbeten an Hotel Hess, Engelberg.


Gesucht
 wird per sofort oder nach Übereinkunft:

**Saaltochter evtl. Anfängerin
 Hilfszimmermädchen
 wird angeleert
 Koch-Lehrtochter evtl. Lehrling**

in neuzeitlichen Betrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst. Offert. erbeten an Hotel Limmathof, Baden

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für sofort:

**Hilfs-Gouvernante
Lingeriemädchen
Office-Küchenmädchen**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Gesucht

**Journalführer
Etagenportier
Wäscher(in)
Hausbursche
Lingeriemädchen
Kaffeeköchin**

Hotel Schweizerhof, Zürich

Gesucht

junge, tüchtige Schweizerin als

Stütze der Hausfrau

Mithilfe in Büro und Economat

Eintritt baldmöglichst. Offerten an Hotel Metropole, Bern, Tel. (031) 2 50 21.

Gesucht

selbständige

Restaurationstochter

(evtl. Kellner)

Guter Verdienst. Eintritt 1. oder 15. Juni, für lange Sommer- und Wintersaison. Offerten mit Photo und Zeugnissen an J. Streiff, Hotel Niederschlicht, Braunwald.

**Hotel im Berner Oberland
(100 Betten)**

sucht für Sommersaison:

Sekretärin

Journal, Kassa, Réception, Korrespondenz

Küchenchef

**2 Commis de cuisine
Restaurationstochter
Caviste-Bufferier**

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild unter Chiffre B O 2934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
cherche pour tout de suite

commisdecuisine

Place stable à l'année. Faire offre avec copie de certificats et prétention de salaire à la direction.

Hotel Adula, Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommer-, evtl. Wintersaison:

Saucier

Commis de cuisine

Nachtportier

Lingère

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an H. Hotz.

Chef de service

jünger (eventuell Anfänger), findet gutbezahlte Jahresstelle im

Bahnhofbuffet Biel

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sowie Lohnansprüche sind zu richten an P. Marques.

Espresso-Bar, Grindelwald

sucht auf 1. Juni tüchtige, sprachkundige

Barmaid-Serviertochter

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bristol, Grindelwald.



GSTAAD - PALACE

sucht für die kommende Sommer- und evtl. Wintersaison 1960/61 folgendes Personal:

Bureau: **Praktikant**
Restaurant: **Chefs d'étages, Demi-Chefs
Commis de rang**
Küche: **Chefs de partie
Commis de cuisine
Hotel-Metzger**
Etagen: **Personal-Zimmermädchen**
Lingerie: **Glätterinnen
Lingeriemädchen**
Für unser **Berghaus Wassergrat** suchen wir:
Kioskverkäuferin



Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt in Jahresstelle:

Kassier (Caissière)

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, wenn möglich mit der National-Buchungsmaschine vertraut.

Office-Economatgouvernante

Offerten an Dir. Hotel Touring & Red Ox, Ochseneggasse 2, Basel, Telefon (061) 32 93 93.

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina
sucht für die Sommer- und Wintersaison:

Saucier

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an L. Gredig, Kronenhof, Pontresina.

Gesucht nach Luzern

per 1. Juni

**Commis de cuisine
Zimmermädchen
Restaurationstochter**

mit Englischkenntnissen

Eilofferten sind zu richten an Direktion Hotel des Alpes, Luzern.



FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN
sucht für vielseitige und selbständige Tätigkeit

SEKRETÄRIN

mit guten Fremdsprachen-Kenntnissen, ferner eine freundliche, sprachkundige

TELEPHONISTIN

Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind zu richten an: Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Gesucht

auf 1. Juni tüchtige und erfahrene

Kioskdamen

für gut situiertes Express-Bufferet in bekanntem Bergkurort. Eventuell auch für Wintersaison. Guter Verdienst. Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre K D 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Seiler Hotels, Zermatt
suchen tüchtige und erfahrene

Buffetdamen

Offerten mit Bild und Referenzen an die Direktion erbeten.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters

sucht für lange Sommersaison (Mai bis ca. 20. Sept.) fachkundigen

**Patissier
Entremetier**

Ausführliche Offerten erbeten an Hans Guler, Chesa Grischuna, Klosters.

HOTEL SARATZ · PONTRESINA

sucht für kommende Sommersaison:

**Gardemanger
Commis-Patissier
Gouvernante für Keller u. Kontrolle
Zimmermädchen**

für unser Restaurant-Dancing **SARAZENA:**

**Saucier
Buffetdame oder -lochter**

Grand Hotel Bellevue, Gstaad

sucht für die Saison (Anfang Juni bis Ende September)

**Chef de partie
Commis-Aide de cuisine
Lingerie-Gehilfin
Personalzimmermädchen
Anfangszimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Gehaltsansprüchen an Direktor F. Greub. Bei gutem Einvernehmen kann Zwischensaisonstelle und Wintersaison zugesichert werden.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Passantenhaus sprachkundiger

Nachtportier

Offerten mit Zeugnisschriften sind erbeten an Hotel Jura, Basel, Tel. (061) 23 18 00.

Gesucht

für fortschrittlichen, in raschem Ausbau begriffenen Hotel-Restaurantbetrieb in den Bündner Alpen, 1400 M.

Alleinkoch für Hotel und Restaurant à la carte

Hotchköchin versierte Kraft

Hilfsköchin mit Kenntnissen der kalten Küche

Restaurationstochter für neues originelles Bündner-Restaurant wie auch für alle Bündner Stube und Halle

Saaltöchter für Saal und Gartenwirtschaft

Saalpraktikantinnen

Lingère für neuzeitliche Waschanlage und Lingerie

Hausportier-Kondukteur gewandt

Hausbursche

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen

Office-Küchenmädchen

Küchenbursche

Buffetochter für Buffet und Kaffeerausgabe

Bureaupraktikantin

Eingaben ersuchen wir unter Chiffre F F 2770 an die Hotel-Revue, Basel 2, richten zu wollen.

Bern Hotel Bären

Eröffnung Neubau 1. Juli 1960, (80 Betten, kleines Restaurant), sucht folgendes Personal:

- Bureau:
II. Sekretärin-Telephonistin
- Lingerie:
**Lingeriemädchen
Wäscherin**
- Restaurant:
**Buffetdame
Serviertöchter
Officemädchen
Kellerbursche**
- Küche:
**Koch-Commis
Küchenmädchen**
- Gouvernante u. Praktikantin

Offerten an H. Marbach, Flurstrasse 35, Tel. (031) 83166.

Bergrestaurant FIRST, Grindelwald
sucht auf 1. Juni

**Kioskverkäuferinnen
Restaurationstöchter
oder Kellner
Hilfssköchin**

Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Grindelwald.

Erstklasshotel in Zürich
sucht zum Eintritt auf Vereinbarung

Sekretär-Kassier
evtl. Anfangssekretär oder Praktikant
Telephonistin-Sekretärin

Offerten von sprachkundigem Personal sind erbeten unter Chiffre Z H 2914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de partie

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, Jahresstelle.
Offerten bitte an Hotel St. Peter, Zürich, Tel. 257975.

Gesucht

in erstklassiges Stadthotel:

Restaurationstochter guter Verdienst
Grill-Kellner, Demi-chef od. Commis

Logis im Hause. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Krone, Solothurn.

Hotel Bernerhof, Gstaad

sucht in Jahresstellen

Sekretärin

Journal, Kassa, Réception, Korrespondenz

Küchenchef

Commis de cuisine

Serviertöchter

Offerten erbeten an die Direktion.

Das Hotel Kurhaus Sörenberg

(Zentralschweiz, 1166 m ü. M.) sucht zu baldigem Eintritt für Sommersaison (eventuell auch Wintersaison):

Küchenchef-Alleinkoch

eventuell auch tüchtige Köchin
(neuzustellend eingerichtete elektrische Küche)

Saaltöchter

2 Restaurationstöchter

2 Küchenmädchen

Officemädchen

Buffetöchter

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Portier-Hausbursche

Guter Verdienst, geregelte Freizeit und angenehme Arbeitsatmosphäre. Offerten mit üblichen Unterlagen erbeten an J. Fleury, Dir., kurzzeit Spielplatzring 10, Horw (Luzern).

Bürgenstock-Hotels

suchen für sofort (Sommersaison 1960)

Kontrolleur

Economat-Gouvernante

Tournante für Office und Economat

Glätterin

Chef d'étage

Chef de rang, Demi-Chef

Commis de rang

Commis Pâtissier

II. Commis-Entremetier

Nachtportier für Grand Hotel

Buffetdame deutschsprachig

Telephonist sprachkundig

Courriertochter

Kellerbursche

Hilfsmädchen für Küche und Office

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Ehepaar

für die Wartung des «des Alpes» (Dependenz). Evtl. Jahresstelle. Guter Lohn. Offerten mit Referenzen erbeten an Seiler Hotels, Zermatt.

Gesucht nach Arosa, Hotel Carmenna (Aarno)

Chef de service

Chef de partie

Pâtissier

Barmaid

Handgeschriebene Offerten an Hotel La Perla, Lugano-Aarno

Gesucht

in Jahresstelle nach Winterthur in modernen, grösseren Betrieb:

Sekretärin

für Réception, Kasse und Korrespondenz,
mit Fremdsprachen-Kenntnissen

Büro-Praktikantin

Commis de cuisine

Bühnengehilfe

Gefälligst Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht

bestausgewiesener

Hotel- Direktor

für erstklassiges 2-Saison-Hotel (200 Betten) in weltberühmtem Kurort Graubündens.

Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf, Photo und Gehaltsansprüchen sind bis Ende Mai 1960 zu richten unter Chiffre I 9173 Ch an Publicitas Chur.

Grösseres, renoviertes
Erstklasshaus
in international bekantem Sommer- und Wintersportplatz sucht für kommende Sommersaison

I. Oberkellner

eventuell auch für Wintersaison. Offerten mit Referenzen von qualifizierten Bewerbern mit langjähriger Berufserfahrung erbeten unter Chiffre O C 2407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel und Kurhaus, Bad Passugg

sucht für kommende Sommersaison

Küchenchef (wenn möglich diätkundig)

Masseuse

Office-Gouvernante

Stopferin

Glätterin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an die Direktion erbeten.

Gesucht:

Gardemanger Commis de cuisine

Eintritt 1. Juni 1960

Offerten an Schweizerhof, Basel.

Gesucht nach Zürich:

Hallentournant / Telephonist Nachtportier / -concierge

Jahresstellen mit gutem Einkommen. Bewerbungen mit den entsprechenden Unterlagen erbeten an: City Hotel Zürich, Löwenstr. 34.

Wir suchen

für einen Hotel-Restaurant-Betrieb in bedeutendem Industrieort der Nordwestschweiz

Geranten-Ehepaar

Erforderliche Fähigkeiten: tüchtiger Küchenfachmann, Vollkommenheit im Umgang mit Gästen, Personal und Lieferanten, kaufm. Kenntnisse, Organisations-talent.

Geboten wird: Vertrauensposten mit Grundgehalt und nach Leistung Umsatzbeteiligung.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Beilagen sind zu richten an: Kantinen-Treuhand AG., Seidenhofstr. 14, Luzern.

GENÈVE, BAR DE 1^{er} ORDRE

cherche

1^{er} barman ou barmaid

connaissant bien le travail de bar et les langues.
Prière faire offres avec copies de certificats et photo à la direction
Les Ambassadeurs, Grand Quai, Genève.

Gesucht

für alkoholfreie Tea-Room-Betriebe

Gerantin-Tournante

für Ferien- und Freitags-Ablosungen. Möglichkeit der Führung eines eigenen Betriebs in einem späteren Zeitpunkt. Erforderlich: Interkantonal anerkannter Fähigkeitsausweis. Beherrschung der franz. Sprache.

Offerten mit Lebenslauf und Saläransprüchen unter Chiffre OFA 8348 Zv Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Erstklasshotel in Zürich

sucht per sofort oder baldmöglichst

**Telephonist
Zimmermädchen**

evtl. Aushilfe

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre E H 2907 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

junge, sprachkundige

**Büro-Praktikantin
Zimmermädchen**

für sofort sowie flinkes
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, Zürich 3.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft gelernte, tüchtige

**Köchin oder junger Koch
Hilfsköchin
Saaltöchter**

auch Anfängerin
Zimmermädchen
Mithilfe im Service

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Hotel Gletschergarten, Grindelwald.

Sporthotel Saanenmöser

sucht für Sommersaison:

**Hilfsgouvernante-Kaffeeköchin
Portier-Conducteur
Lingère
Zimmermädchen
Officemädchen
Buffetöchter**

Bei gegenseitigem Einverständnis Bevorzugung für lange Wintersaison. Sofortige Offerten erbeten.

Hotel Honegg, Bürgenstock

sucht für Sommersaison ab ca. 12. Juni:

**Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Hilfsköchin oder -koch
Küchenmädchen oder -burschen
Hausbursche
(Aushilfe vom 13. 6. bis 5. 7.)
Glätterin-Lingère** ab Juli

Offerten an Familie Durrer-Traxler, Kerns (Obwalden), Tel. (041) 851214.

Gesucht

per 1. Juni 1960 für unsere seit 5 Jahren treue Mitarbeiterin, die nach den USA heiratet

I. Barmaid

für die «Morco»-Bar, Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild, Zeugnis u. Referenzen an Hotel Wilden Mann, Bern.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft

**Chasseur
Commis de rang
Kellerbursche**

Offerten an Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

Gesucht

für Sommersaison

**Buffetöchter evtl. Anfängerin
Saaltöchter-Praktikantin
Servier-Lehrtochter**

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Eintritt nach Übereinkunft. Geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Sonne, Beckenried, Tel. (041) 84 52 05.

Situation vacant

Smart Girl

required for bar of Wellknown English Yachting Inn. Great Bar experience not essential but must speak English. Send Photo Russell Gilmore, Hotel Terme, Acquarossa.

Gesucht

für die Sommersaison (bis Ende Oktober)

Küchenchef oder Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an H. Kunz, Kurhaus Gyrenbad, Turbenthal ZH, Tel. (052) 4 55 66.

In modernem Hotel in Basel ist der Posten einer

Allein-Gouvernante

für Lingerie, Etage, Buffet und Office auf Übereinkunft neu zu besetzen. Wir bieten: eine gute Entlohnung, angenehme Zusammenarbeit mit der notwendigen Unterstützung. Wir verlangen: eine freudige und positive Mitarbeit, ein korrektes und sicheres Führen des unterstellten Personals mit Takt und Umsicht. Bewerberinnen mit den notwendigen Fähigkeiten richten ihre Offerten mit Ansprüchen, Unterlagen und Bild unter Chiffre A G 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison, mit Eintritt nach Übereinkunft

**Saaltöchter evtl. Anfängerin
Anfangs-Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Belvédère, Weggis.

Wir suchen

zu baldigem Eintritt für Sommer- u. lange Wintersaison:

**Chef de cuisine
Koch-Pâtissier
Commis de cuisine oder Koch-Praktikant(in)
Sekretärin oder Büro-Praktikantin
Stütze der Hausfrau
Chef de rang, Kellner
Saaltöchter
Zimmermädchen**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Parkhotel Bellevue, Adelsboden (Berner Oberland).

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Bar-Lehrtochter

mindestens 2 Jahre im Service tätig
Offerten erbeten an Restaurant Rälbus/Pery Bar, Zeughausgasse 3, Bern.

Gesucht

per Ende Mai, Mitte Juni

Etagenportier

bestens empfohlen, an guten Platz. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre E P 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Interlaken

**Alleinkoch
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Officemädchen(-bursche)**

Offerten sind zu richten an Hotel Drei Tannen, Interlaken.

Stütze der Hausfrau

wird in tadellos geführtes Zweisaisonhotel mittlerer Grösse nach Graubünden gesucht.

Sehr gute Gelegenheit für jüngere Tochter, welche Freude am Beruf hat, in alle Arbeiten und Pflichten einer Hoteliersfrau eingeführt zu werden. Familiäre Behandlung. Offerten mit Bild, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C R 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Segnes u. Post, Flims-Waldhaus sucht für Sommersaison

**Patissier
Commis de cuisine**

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. A. Klaingutli.

Derby Hotel Bahnhof, Wil SG

neues, modern eingerichtetes Hotel-Restaurant sucht:

**Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Restaurationstochter
Buffetöchter**

evtl. zum Antreten
Bewerber, die sich über eine erfolgreiche Laufbahn ausweisen können und sich mit Begeisterung für eine schöne Aufgabe einsetzen möchten, wird eine interessante, gutbezahlte Dauerstellung geboten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Direktion Derby-Hotel Bahnhof, Wil SG.

Gesucht
in bekanntes Spezialitätenrestaurant

Restaurationstochter

mit den nötigen Kenntnissen. Sprachkundig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Einzelzimmer mit Badegelegenheit vorhanden. Offerten an E. Schriber, Gerant, Hotel-Restaurant

Le mazot Baden AG

Schlosshotel Rheinbühl, Schaffhausen sucht per sofort tüchtigen, selbständigen

Alleinkoch

für die Führung einer guten französischen Küche an verantwortungsvollem Posten. Wohnung im Hause, gutes Gehalt.

Gesucht

per 1. Juni nach Lugano:

Commis de cuisine

(eventuell Hilfsköchin)

Commis de rang

(eventuell Saaltöchter).

Offerten an Hotel Dischma, Lugano-Paradiso.

Gesucht

sprachkundige

Saaltöchter auf 1. Juni, sowie

Hausbursche-Portier

guter Verdienst.

Hotel Rothaus, Luzern, Tel. (041) 22030.

Grand Hotel, Brunnen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an die Direktion.

Hotel Halbinsel Au am Zürichsee

sucht für sofortigen Eintritt

Haus- und Kellerbursche

Deutsch sprechend. Kost und Logis im Hause. Offerten an A. Steinbrink, Au-Zürich, Tel. (051) 95 60 08.

Cherchons pour Genève

commis de cuisine

grande restauration

filles de restaurant

grande carte

chefs de rang

langues

commis de rang

commis de bar

apprentie ou débutante

pour bar

Faire offres détaillées à W. Fiechter, Restaurant Or du Rhône, Genève.

Restaurant Chässtube, Winterthur

sucht per sofort

Buffetöchter

(auch Anfängerin)

Serviertöchter

Offerten an A. Lehmann, Tel. (052) 2 62 17.

Gesucht

Chef de garde

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Restaurant Frascati, Seefeldquai 1, Zürich, Tel. (051) 326805.

Wir suchen

für sofort:

Restaurations- u. Saaltöchter

Commis de cuisine

für 1. Juni oder nach Übereinkunft

Büro-Praktikant(in)

Tournante

für Office, Lingerie und Etage

Offerten mit Ansprüchen, Unterlagen und Bild an Hotel du Commerce, Basel.



**Sporting
Restaurants
Biel**

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

**Restaurateur
Chef de garde
Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffetöchter
evtl. Anfängerin
Commis de restaurant**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

Gesucht

tüchtiger, solider

Alleinkoch

in Jahresstelle. Hotel-Restaurant Lindenhof, Bar (Zug), Tel. (042) 41220.

Gesucht

in führendes Hotel von Bruckles in Jahresstellung bei guten Konditionen tüchtiger

Chef de réception

mit guten Sprach- und Fachkenntnissen sowie Erfahrungen in Kassaführung. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre C R 2881 an die Hotel-Revue, Basel 2.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

tüchtige

Serviertöchter

Offerten erbeten an Gebrüder Pauli.

Gesucht

nach Übereinkunft tüchtiger, solider

Alleinkoch

eventuell Koch-Ehepaar, daselbst tüchtiges

Zimmermädchen

Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie Brunner-Kühne, Hotel Ochsen, Gossau (St. Gallen).

Kongresshaus Zürich

sucht für sein Restaurant français in Jahresstelle jüngeren, tüchtigen

Chef de rang

(Oberkellner-Anwärter) ferner

Chefs de rang

Commis de rang

sowie

Office-Gouvernante

(evtl. Anfängerin)

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Wir suchen:

einen

**Geschäftsführer-
Assistenten**

per sofort oder erst auf Ende Sommersaison.

Sie sollten über eine gute Allgemeinbildung und gute Fachkenntnisse - Fachschule oder entsprechende Lehrzeit - verfügen und an methodisches Denken und Arbeiten gewöhnt sein. Wenn Sie gewillt sind, in einem lebhaften Betrieb, der Ihnen Aufstiegsmöglichkeiten bietet, mit Freude und Energie zuzupacken, dann sind Sie der richtige Mann für uns. Sie würden bei uns in den verschiedenen Sparten - anfangs in unserem Zentraleinkauf - beschäftigt werden.

Es erwartet Sie ein fortschrittlicher Teamgeist und die Möglichkeit, sich in allen Abteilungen unseres Unternehmens auszubilden. Senden Sie Ihren handgeschriebenen Lebenslauf mit Photo, Zeugnisabschriften und Referenzen an die Personalabteilung, Seestrasse 160, Zürich 2.



Hotel Dischma, Davos-Dorf

sucht für Juni bis Ende September

Serviertochter mit Fremdsprachen
Zimmer-Lingeriemädchen
Hausbursche-Portier
Köchin
oder jüngerer **Commis de cuisine**

Für Juli/August:

Barmaid durchaus selbständig
Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an E. Meyer.

Gesucht
für sofort oder 1. Juni neben Chef und Lehrling,
in Spezialitätenrestaurant, junger

Koch (Commis) oder Köchin

für Sommersaison oder Jahresstelle. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Emil Jäger, Hotel Engel, Rümikon (Aargau), Telefon (056) 5 50 07.

Excellente cuisinière

est cherchée

pour maison de maîtres à la Tour-de-Peilz. Salaire élevé, place stable, entrée 15 juin. Références de tout premier ordre exigées. Prière de s'adresser au Dolder Grand Hotel, Chambre 222, Zurich.

HOTEL

mit 130 Betten im Oberengadin sucht für Juni bis September:

Küchenchef
Koch
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Barmaid
Etagenportier
Officemädchen

Offerten sind zu richten unter Chiffre O E 2763 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Lingère
und
Zimmermädchen

für Sommersaison 1960. Hotel Eden, St. Moritz.

Gesucht

für Sommersaison (Ende Juni-Anfang September)

Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier
Personal-Hilfsköchin
Sekretär(in)-
Journalführer(in)
Sekretär(in)-Praktikant(in)
Saaltöchter
Küchenbursche
Küchen / Officemädchen

Off. mit Zeugnisschriften u. Photo an Hotel Seehof, Arosa.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in bestehende Passantenhotels am Vierwaldstättersee

Geranten-Ehepaar
Patissier
Koch-Patissier
Commis de cuisine
2 Buffetdamen
Buffetochter
2 Zimmermädchen
Hotelpraktikant
3 Officemädchen
2 Officeburschen

Offerten sind zu richten an R. Achermann, Hotels du Lac, Hirschen und Goldener Adler, Brunnen.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaftesten Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben. JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD, Tel. (064) 3 13 73 Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Bahnhofbuffet Biel

sucht per sofort:

Buffetdame
Buffetochter
Commis de cuisine
Serviertochter
II. Kl. (Arbeiter-Restaurant)

in gutbezahlte Jahresstellen. - Offerten sind erbeten an Paul Marques, Tel. (032) 2 33 11.

Parkhotel Reuteler, Gstaad

sucht für Sommersaison:

Sekretärin eventuell Praktikantin (bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert)
Economatgouvernante
Koch
Saalkellner
Saaltöchter
Chasseur-Telephonist
Zimmermädchen
II. Glätterin

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo.

Ersiklasshotel in Arosa

sucht für Sommersaison 1960

Patissier
Kondukteur
Etagenportier
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingère-Glätterin
Lingeriemädchen
Wäscherin
Mädchen für Privathaushalt

Eintritt zwischen Mitte und Ende Juni. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind erbeten an Hotel Rais, Arosa.

Das Transit Buffet

in der Abflug- und Transithalle des Flugplatz Kloten sucht per 1. Juni 1960 seriöse, sprachkundige

Serviertochter

Deutsch, Französisch und Englisch perfekt. Dauerstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild an Fred Spoerli, Transit Buffet, Zürich 58.

Gesucht

per sofort 2 willige

jüngere Köche

in bekannten soignierten à-la-carte-Betrieb. Nähe Zürich. Angenehme, gutbezahlte Stelle. Schriftliche Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Wir suchen

für unser neugebautes Hotel-Restaurant in Jahresstelle per 20. Mai oder später selbständige

Restaurationsochter

Zimmer im Hause, Deutsch und Französisch Bindung, sowie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien gefälligst an Walther A. Hegglin, City-Hotel Ochsen, Zug.

Gesucht

in sehr guteingerichtetes Passantenhotel und -restaurant:

Patissier oder Konditor (eventuell Commis-Patissier)
Aide de cuisine-Saucier
Buffetochter oder -praktikant (Anfängerin wird angelernt)

Alles gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Freizeit. Eintritte baldmöglichst nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P R 2762 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In modern eingerichteten TEA-ROOM, in der Nähe der Stadt Bern, werden gesucht

Anfangs-Köchin

Serviertöchter

Geboten wird Jahresstelle, guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten unter Chiffre S T 2778 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Brasserie-Restaurant, Tea-Room
Grand-Chêne, Lausanne

demande:

serveuses

Gesucht nach Zermatt

in mittleres Hotel für die kommende Sommersaison:

Saaltöchter
Köchin oder Hilfsköchin
Commis de cuisine (für Juli und August)
2 Küchenmädchen

Offerten an: Hotel Gornergrat, Zermatt, Tel. (028) 7 72 06.

Hotel St. Peter, Zürich

sucht zu sofortigem Eintritt

Entremetier

und
Commis de cuisine

Offerten bitte an W. Rügner, Hotel St. Peter, Zürich.

Compagnie Internationale des
Wagons-lits et Wagons-restaurants
sucht für die internationalen Speisewagen-
dienste

Alleinköche

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten an die Compagnie des Wagons-lits, Centralbahnplatz 7, Basel.

Wir suchen

per sofort

2 Köche oder Köchinnen
2 Buffetdamen
2 Buffetöchter
Bar-Lehrtochter
Serviertöchter
Serviceaushilfen

Sich melden: Restaurant HIRZENBACH, Grosswiesenstrasse 161, Zürich 11, Tel. 415151.

Gesucht

freundliche, fachkundige

Restaurationsochter

für à-la-carte-Service in erstklassiges Speiseraum. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Kost und Logis. Eintritt nach Übereinkunft; sowie

Zimmermädchen

für sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern, Tel. (041) 73 12 17.

Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz

sucht noch für lange Sommersaison (bis Oktober) zum sofortigen Eintritt:

Chef de rang oder Demichef de rang
Commis de rang
Commis-Patissier
Gouvernante-Tournante (Kaffeeküche-Office-Economat)

Umgehende Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Clinique privée de Lausanne cherche pour le 1er septembre

gouvernante d'étages

expérimentée. Place stable. Caisse de retraite.

Offres avec copies de certificats sous chiffre G E 2844 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Import. hôtel bruxellois cherche

chef de réception

1ère force, angl., franç., all., néerl. exigés Réf. et copies certificats à joindre offre détaillée avec préférences. Situation stable pour élément actif, honnête et ayant initiative. Ecr. L. 2 HAVAS, Bruxelles (Belgique).

Restaurants Chalet Suisse

Amsterdam - Rotterdam

suchen per sofort oder nach Übereinkunft

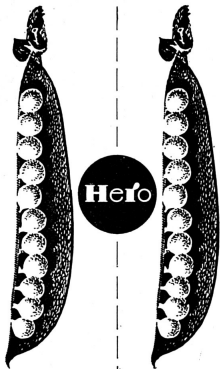
Restaurationsochter (Chef de rang)
Demi-chef de rang
Commis de rang
Buffetdame
Buffetochter
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis-Patissier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an: Centralbüro Restaurants «Chalet Suisse», 123 Noordeinde, Den Haag (Holland).

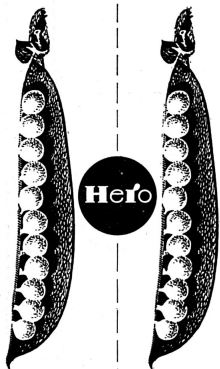


Menus für Gourmets

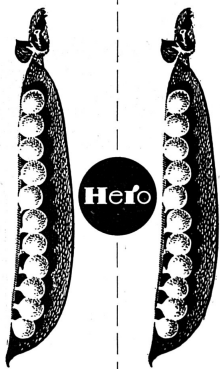
sind die beste Werbung für ein Etablissement, denn der Ruf einer guten Küche geht von Mund zu Mund. Es ist kein Geheimnis, dass solche Gaststätten auch dem Gemüse, das vielerorts als Nebensächlichkeits behandelt wird, die grösste Aufmerksamkeit schenken. Wählen Sie deshalb Petits Pois des Gourmets, und Sie werden Lob ernten.



Hero Gourmets-Erbisi



eines zarter als das andere!



Achten Sie auf die Silber-Etikette. Hero Konserven Lenzburg

Jetzt versuchen! Die neue Glace-Qualität



Gelina

Feinste Glace-Komposition in Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

Ohne Kochen, ohne Homogenisieren eine feinschmelzende, vollaromatische Glace, die auch nach Tagen nicht auskristallisiert.



Die neue Methode der Glace-Zubereitung: In wenigen Minuten eine Qualitätsglace, wie sie früher nur durch zeitraubendes Kochen zu erreichen war!

Gelina enthält alles, was eine Glace gut macht!

Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeere und Himbeere sind im Aroma verstärkt worden. Jetzt noch reicher, noch fruchtiger!

GE 2-60

Gelina

spart Zeit, Arbeitskräfte und Kosten

enthält feinste Fettstoffe und kälte nie

mit erlesenen Zutaten aromatisiert

in 20 Minuten feinste Fertigglace

erlaubt vorteilhafte Kalkulation

in handlicher, aroma- und feuchtigkeitsdichter Lagerpackung

in 8 Sorten erhältlich

geeignet für jeden Betrieb mit Glacemaschine

Mischverhältnis 1:2

1 Paket à 500 g Gelina mit 1 Liter Wasser = 1½ Kilo feinste Glace

Assortiment-Karton

speziell geschaffen für einen ausführlichen Versuch, enthält folgende Zusammensetzung: 3 Pakete Vanille, 2 Pakete Mocca, sowie je 1 Paket Chocolat, Haselnuss, Erdbeere, Himbeere und Citron

Für Soft Ice-Apparate die neue Gelina-Qualität **Soft Ice Vanille** (nur in Grosspackung à 5 kg)

Neu: jetzt auch Citron-Aroma

Einem vielfach geäusserten Wunsch entsprechend, ist Gelina ab 1960 auch in der **Sorte Citron** lieferbar. Auch diese Mischung wird Glacekennern restlos begeistern, weil sie so richtig **fruchtig** ist und trotzdem nicht kälte.

Vanille

Mocca

Chocolat

Haselnuss

Neutral

Erdbeere

Himbeere

Citron

Verlangen Sie unverbindlich Musterofferte oder einen Assortiment-Karton mit Rückgabe-Recht

Hersteller:
AG Gattiker & Cie
Tel. 055 2 14 41
Rapperswil SG



Gattiker-Produkte sind backstuben-erprobt!



Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem entfettenden 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-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

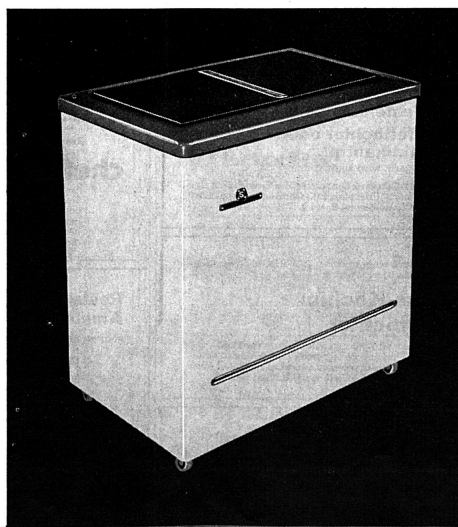
ANKAUF Alt und Neu VERKAUF

von Hotel- und Wirtschaftsmöbiliar

Neue Stühle ab Fr. 17.50

Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun

SCHALLER Tiefkühltruhen: 140 Liter Inhalt nur Fr. 998.-



Die betriebssichere und bewährte SCHALLER TA 140 ist speziell für die gewerbliche Benützung (Glaceverkaufstruhe) gebaut:

- **Kugellager-Lenkrollen** zum spielend leichten Schieben der Truhe.
- **Unzerbrechlicher Gummi-Flip-Flap-Deckel**, ist viel besser und dauerhafter als Plastik.
- **Wartungsfreier Kondensator**, dauernd vor Verschmutzung und Beschädigung geschützt. Muss nie gereinigt werden. Sichert eine stetige, maximale Kühlleistung bei niedrigstem Stromverbrauch.
- **Glatte wandiger, rostfreier Innenbottich** aus eloxiertem Aluminium. Kein galvanisiertes oder verzinktes Material. Dank glatten Innenwänden leichtes Reinigen und Defrosting; Beschädigung von Kühlschlangen unmöglich.

Weitere SCHALLER Modelle mit denselben technischen Vorzügen von 140 bis 610 l Inhalt. Alle Modelle sind

in Miete ab Fr. 40.-

monatlich erhältlich. Keine Anzahlung, kein Kaufzwang, jedoch volle Anrechnung bei späterem Kauf.

Glace-Herstellungs- und Konservierungs-Anlagen mit Direktverdampfung (Freezer) oder mit Sole, bereits ab Fr. 2875.- oder in Miete ab Fr. 100.- monatlich.

SCHALLER Kundendienst bekannt zuverlässig und rasch in der ganzen Schweiz.

Verlangen Sie heute noch unsere interessante und reich illustrierte Dokumentation!

PAUL SCHALLER AG BERN

Effingerstr. 4, ☎ 031 8 37 33



Erfreulicher Aufstieg des Kurortes Bad Ragaz

Aus dem Jahresbericht 1959 des Kur- und Verkehrsvereins

Der Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz sieht auf einen Spitzenjahr zurück. Sein Jahresbericht zählt seine Anstrengungen für die Verschönerung des grossen, berühmten Badeortes, die Verbesserung des Transportes, die Anlässe und Tagungen, die dort stattfanden, auf, und macht die interessanten Ergebnisse seiner Vereinstätigkeit für das vergangene Jahr bekannt. Wir entnehmen dem aufschlussreichen 88. Jahresbericht folgende Betrachtungen über das Frequenzergebnis:

Eingeleitet durch die vor drei Jahren erfolgte Erneuerung der «Thermalbäder und Grand-Hotels» und begünstigt von der Konjunktur, hat die Aufwärtsentwicklung von Bad Ragaz im Sommer 1959 einen neuen, grossen Fortschritt gemacht, indem die Übernachtungen um 21,69 % auf 156 330 stiegen und dem Kurort mit über 20 000 gezählten Gästen ein noch nie registriertes Rekordergebnis brachten. Anderernd schönes und doch selten heisses Wetter trug viel zu diesem Erfolg bei. Durch die Eröffnung des TM-Hotels Schloss Ragaz, des Garnihotels «Am Platz» und des Café Bambi garni wurde auch das Bettenangebot um 116 Betten vergrössert, womit Bad Ragaz allerdings noch nicht annähernd über die Anzahl Betten verfügt, welche im «Glanzjahr» 1911 mit 113 000 Logiernächten zur Verfügung stand.

Trotz erhöhtem Bettenangebot, das während den Hochsaisonmonaten selten ausreichte, ist die durchschnittliche Besetzung auf 69,95 % (Vorjahr 60,5 %) gestiegen, was einem ausgezeichneten Mittelwert für eine sechs Monate dauernde Saison entspricht, deren Durchschnitt stark vom schwächsten Monat (April, 25,12prozentige Besetzung) beeinflusst wird.

Die Saison dauerte 191 Tage. Sie begann am 10. April mit der Öffnung des Thermalwasserbades und endete mit seiner Schliessung am 18. Oktober. Erfreulicherweise haben wiederum 12 016 Schweizer (Vorjahr 11 051) dem Kurort 91 233 Übernachtungen (Vorjahr 81 157) gebracht. Trotzdem ist ihr Anteil am Gesamtergebnis infolge stärkeren Zuwachses der Ausländerübernachtungen von 71,37 % auf 66,95 % gesunken.

Bei den Ausländern sind die Übernachtungen der Deutschen um 10 254 auf 26 573 gestiegen und nehmen damit nicht nur die erste Stelle, sondern mit 19,52 % fast einen Fünftel aller Logiernächte für sich in Anspruch. Zugewonnen haben ferner jene der Franzosen, Österreicher, Engländer, Holländer, Belgier und Luxemburger, Nordländer, Südamerikaner und Israeli, während die Übernachtungen der Gäste aus Italien, Spanien und dem Balkan abgenommen haben. Wie schon erwähnt, hat sich der Ausländeranteil am Gesamtergebnis um 4,42 % oder 12 347 auf 44 898 Logiernächte vergrössert, ohne Berücksichtigung der Übernachtungen auf den Campingplätzen. Die meisten Hotels verzeichneten einen mittleren bis starken Zuwachs der Übernachtungen, nur wenige einen Rückgang. Im Vorjahr verweilten unsere Gäste 7,03 Tage in Bad Ragaz; im Berichtsjahr stieg dieser Durchschnitt auf 7,33 Tage, was als Anzeichen für allmähliches Abflauen des «Nur-Reisens» und des Bedürfnisses des heutigen Menschen nach wirklichen Ferien gedeutet werden darf.

Der Aufschwung des Kurortes brachte die Umwandlung der Villa Sonderegger in ein Touring-Mot-Hotel mit einer Anzahl schön im Park verstreuter Wohneinheiten und insgesamt 78 Betten, ferner den Umbau der Pension Schmid zum Garnihotel «Am Platz» mit 30 Betten, und des «Bellevue» in das Café

Bambi garni mit darüberliegenden 10 Betten. Dass sowohl die bisherigen wie diese neuen Häuser gut gearbeitet haben, deutet indessen noch nicht auf die Notwendigkeit weiterer Hotel-Neubauten hin, obschon das Bettenangebot den Bedarf in den Hochsaisonmonaten nicht zu decken vermochte. Es ist vielmehr gegeben, die Vor- und Nachsaisonmonate noch mehr zu propagieren und auszunutzen, damit unserer Hotellerie jene Mittel zufließen, die es ihr ermöglichen, die Betriebe fortwährend zu modernisieren und auf diese Weise Reserven für eventuelle Krisenjahre anzulegen.

Die schon im Vorjahr vom Golfklub in die Wege geleitete Erweiterung des Golfplatzes auf 18 Löcher ist im Berichtsjahr mit dem Setzen von über 9000 Pflanzen und Bäumen zu Ende geführt und damit eine weitere Zierde unserer Kurlandschaft geschaffen worden, die sich allerdings erst nach einigen Jahren voll auswirken wird.

Neben der Namenänderung «Thermalbäder und Grand-Hotels» anstatt der bisherigen Bezeichnung «Bad- und Kuranstalten Ragaz-Pfäfers» hat der Verwaltungsrat unseres Spitzenunternehmens beschlossen, zwischen den Hotels Quellenhof und Hof Ragaz anstelle des Helenabades (das nur noch teilweise bestehen bleibt) ein neues, sehr modernes Thermalwasserbad zu bauen und im Laufe der Saison 1960 zu eröffnen. Es soll der Entlastung des bisherigen Schwimmbades und in erster Linie den Gästen der beiden Grandhotels dienen. Dass sich der Verwaltungsrat der «Thermalbäder und Grand-Hotels» nicht nur zu dieser bedeutenden Neuinvestition entschlossen hat, sondern auch einen prächtigen Gartengolf erstellen lässt, ist ein Zeichen von nicht erlahmendem Unternehmerrgeist und zugleich guter Hoffnung auf weitere Vorwärtsentwicklung des Gesamtkurortes. Andererseits hegen alle am Kurwesen interessierten Kreise Befürchtungen hinsichtlich des Kraftwerkprojektes im Calfeisental, obschon die Geologen erklären, dass sich ein Kraftwerk ohne Gefährdung der Lebensader unseres Kurortes verwirklichen lasse. Hinzu kommt indessen der Verlust eines grossen Teiles des Taminawassers und eine Schmälerung des gewaltigen Eindrucks, den die Taminaschlucht schon bei normaler, geschweige denn bei Hochwasserführung hinterlässt. Wenn die Verwirklichung des Kraftwerkprojektes zugegebenemassen der Gemeinde und dem ganzen Taminatal auch wirtschaftliche Vorteile bringt, können diese die Nachteile nicht aufwiegen, die in Kauf genommen werden müssen. Bleibt dem Kurort trotz aller Befürchtungen die Therme, so darf eine weitere Aufwärtsentwicklung erwartet werden. Dafür spricht die gewaltige Zunahme der Gästeanfragen aus dem In- und Ausland, besonders aus Deutschland, von wo in Zukunft noch mehr Zuzug erwartet werden darf als bisher. Damit Bad Ragaz jedoch weiter blühen kann, sind Vorkehrungen nötig, die den Kurort vor Lärm und zu grosser Betriebsamkeit schützen, um ihn zu einer der heute so gesuchten Oasen der Stille und des Ausruhens zu stempeln. Der vom Gemeinderat bestellten Lärmbekämpfungskommission harrten grosse Aufgaben, die indessen mit der Umfahrung des Kurortes noch bei weitem nicht gelöst sind, sondern nur verwirklicht werden können, wenn in der ganzen Bevölkerung der Wille zur Lärmverhütung erwacht. Es ist aber auch unerlässlich, dass sie die Bestrebungen unseres Landschaftsschutzes unterstützt und mitteilt, unsere Flora zu erhalten.

Zur Fremdenverkehrsbelebung in Bern

Der Berner Stadtpräsident Dr. Ed. Freimüller, Präsident des Verkehrsvereins der Stadt Bern, begrüsste kürzlich im Kursaal Vertreter der stadtbürgerlichen Hotellerie und des Verkehrsvereins, die sich zu 70. ordentlichen Mitgliederversammlung eingefunden hatten. Die Rückschau auf vergangene Tätigkeit und der Ausblick in die Zukunft standen im Zeichen der Verkehrsbelebung. Auch eine Stadt mit mancherlei Sehenswürdigkeiten und einer bewundernswerten Altstadt muss dauernd die Werbetrommel rühren, wenn sie nicht vergessen werden will. Stadtpräsident Dr. Ed. Freimüller vermittelte einen Blick in den Wunschzeitel der Stadt Bern, d. h. seines Verkehrsvereins, bezüglich verkehrsfördernder Massnahmen zur Wiederbelebung des Touristenstromes, der zwar nie versiegte, aber dauernd angeregt werden muss.

Wünschbar für Bern sind vor allem bessere Zugverbindungen auf der Strecke Basel-Bern mit Einbezug der TEE-Züge, von denen man allerdings keine Wunder erwarten dürfe. Auch direkte Autozüge nach Bern und andere Massnahmen könnten den künftigen Fremdenverkehr befruchten. Bezüglich der Flugplatzfrage besteht ein berechtigter Anspruch Berns auf direkten Anschluss an das internationale Flugnetz. Diesbezügliche Verbindungen mit der Swissair wurden bereits aufgenommen. Zurzeit ist der Städtische Verkehrsverein mit der Vorbereitung der HYSPA 1961 stark beschäftigt, eine Ausstellung, die eine zusätzliche Gästeschar aus nah und fern anlocken wird. Ein weiterer Aktivposten sind ausserdem die zahlreichen nationalen und internationalen Konferenzen, die in jedem Jahr in der zentral gelegenen Stadt Bern durchgeführt werden.

In einer Ersatzwahl in den Vorstand wurde anstelle des bisherigen Vorstandsmitgliedes, Herrn Dreyer, Herr Chefredaktor Dr. A. Bauer von der «Neuen Berner Zeitung» gewählt.

Professor Dr. Kurt Krapf, Direktor des Schweizerischen Verkehrsverbandes und Mitglied der OECE, sprach anschliessend über aktuelle Fremdenverkehrsprobleme im In- und Ausland. Der Referent illustrierte in lebendigen Worten die untrennbaren Verkehrsbeziehungen der Stadt Bern von den Bedürfnissen des Berner Oberlandes, wo die Kapazität im Fremdenverkehr des Jahres 1938 — ganz im Gegensatz zu Konkurrenzgebieten — noch nicht wieder erreicht wurde. Der Vortragende suchte nach Gründen für diese langsamere als anderswo fortschreitende Gesundung des Fremdenverkehrs seit dem Kriegsende. Bern und das Oberland liegen nicht unmittelbar in der Achse des Nord-Südverkehrs, doch müssen auch andere Gründe für die beinahe stagnierende Fremdenverkehrsentwicklung im Oberland verantwortlich gemacht werden. Auf gesamt-europäische und weltweite Touristenprobleme eintretend, zeigte sich Direktor Dr. K. Krapf besonders in bezug auf den aus den USA zu erwartenden Gästestrom sehr optimistisch.

Wenn nicht alles täuscht, so scheint sich, wie der Jahresbericht glaubt feststellen zu können, im Reiseverkehr, besonders aber in den Feriengewohnheiten, langsam eine gesunde Einsicht durchzusetzen. Mit der seit dem Zweiten Weltkrieg in unheimlichem Tempo fortgeschrittenen Motorisierung ging leider auch das Bewusstsein um den Wert ruhiger verbrachter Ferien stark verloren. Wie von verschiedenen, voneinander unabhängigen Beobachtern verlautet, kommen mehr und mehr Leute, auch Selbstfahrer,

zur Überzeugung, dass geruhsame Ferien ökonomischer und gesünder sind, als wenn man sie auf den Autostrassen halb Europa verrollt. P. H.

Internationale Musikfestwochen Luzern 1960

(IMF) Das Generalprogramm der Internationalen Musikfestwochen Luzern 1960 ist soeben erschienen und kann im Sekretariat der Festwochen (Schweizerhofquai 4, Luzern) kostenlos bezogen werden. Vom 13. August bis 8. September 1960 finden neun Sinfoniekonzerte, ein Extrakonzert und ein Konzert mit Chor und Orchester statt. Zwei Konzerte der Festival Strings Lucerne, zwei Mozart-Serenaden vor dem Löwendenkmal, eine Bläser-serenade, zwei Orgelkonzerte, drei Liederabende, zwei Sonatenauftritte, ein Quartettabend, ein Klavierabend und ein Harfenabend vervollständigen das Programm. Neben den Dirigenten Ferac Fricsay, Sir John Barbirolli, Paul Sacher, Rafael Kubelik, Lorin Maazel, Wladimir Golschmann, Otto Klemperer, Carlo Maria Giulini, George Szell und Hiroyuki Iwaki stehen bedeutende Solisten auf dem Programm. Ausser dem Schweizerischen Festsolisten-Orchester und dem Philharmonia Orchestra of England wird erstmals auch das NHK Sinfonieorchester des japanischen Rundfunks Tokio zu hören sein.

Im Stadttheater Luzern gelangt ein Schauspiel von Michael Redgrave «Die fehlenden Blätter», nach einer Novelle von Henry James, zur deutschsprachigen Erstaufführung. Im Konservatorium werden wiederum Meisterkurse für Klavier (Géza Anda), Violine (Wolfgang Schneiderhan), Cello (Enrico Mainardi) und Gesang (Franziska Martienssen und Paul Lohmann) durchgeführt, während das Kunstmuseum Luzern vom 31. Juli bis 11. September Werke italienischer Maler der Gegenwart zeigt.

Zeitschriften

Maienfreude in der Schweiz

In diesem Monat der zunehmenden Wärmegrade erschliesst sich immer bezaubernder die Wunderwelt der Berge. So eröffnen sich auch immer höher gelegene Reise- und Wanderziele. Schon erscheint in der Reisezeitschrift «Schweiz», deren Mai-Heft Ausblicke auf manche Landesregion bietet, ein Farbenbild, auf dem Alfred Glaus, ein bewährter Kenner der Bergwelt, die Grimsel im Berner Oberland unter feierlich blauem Himmel darstellt. In das Unterengadin, das sich nach dem langen Winter zu neuer, gastfreundlicher Belebtheit erhebt, führt die köstliche Aufnahme einer Schafherde in Ardez; an die ebenfalls neu erwachenden Hochtäler des Wallis erinnert ein Bild der ehrwürdigen Kirche von Saas-Balen. Aber auch die Aussichtswarte des Schlosses Hohenklingen, hoch über dem Rhein, der stimmungsvolle Kreuzgang von Allerheiligen in der Stadt Schaffhausen, in dem man beim Besuch des Internationalen Bach-Festes gerne verweilen wird, und die idyllische Umwelt der jetzt als letzte schweizerische Bahnstrecke elektrifizierten Wehntal-Linie erscheinen auf werbekräftigen Bildern. — Die Schweizerische Verkehrszentrale lässt es sich auch in diesem Heft der Frühjahrsfreude angelegen sein, zugleich mit den landschaftlichen Schönheiten die Kulturgüter der Schweiz zu würdigen. Dafür zeugen die eindrucklichen Hinweise auf Volkstum und Sprache in Graubünden, wo vor genau vierhundert Jahren das Neue Testament in rätoromanischer Übertragung erschien und damit das Schrifttum der vierten Landessprache begründete. E. A. B.

Der vielfach bewährte **Küchenblitz-Universal**
nun auch in **Grösse 10 Liter** erhältlich



Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten in der Restaurationsküche

z. B. zur Herstellung von sämtlichen Brätsorten, Pasteten-Füllungen, Mayonnaise, Saucen, Glace- und Crème-Emulsionen usw.

Teigen Schneiden Passieren Pürieren

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung

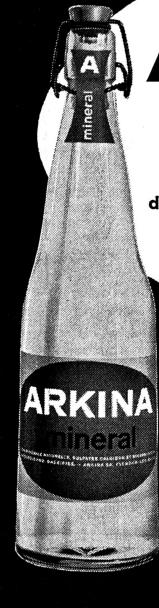
K. Aklin Grosskücheneinrichtungen Seefeldstr. 26
ZÜRICH Telefon (051) 32 90 14

Per Mitte Juni sehr günstig zu verkaufen en bloc

komplette Einrichtung eines alkoholfreien Café-Restaurants

Therma-Elektroküche mit Hotelherd, Kippkesseln, Bratpfanne, Backofen etc.
W. Aeschbach, Café Apollo, Zürich, Tel. (051) 27 31 53.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



ARKINA mineral

das entschlackende Mineralwasser schafft dem Magen wahres Wohlbefinden

Täglich zum Essen serviert — für alle, die das SAVOIR VIVRE gross schreiben, die Tag für Tag fit sein möchten, die beim Autofahren klaren Kopf behalten müssen, kurzum: die Freude am Gesundsein empfinden.

Erhältlich in Restaurants und Tea-Rooms.

Zum ARKINA-Programm gehören auch Tafelgetränke mit Zusatz von Fruchtdestillaten und reinen Fruchtsäften: Citron, Orange, Framboise, Abrico, Grapefruit, Ananas. Diese elegante Flasche ist das deutliche Wahrzeichen für echtes ARKINA, für Sie an der Quelle gefasst.

ARKINA S.A. YVERDON-LES-BAINS

Zu kaufen gesucht

HOTEL

in der deutschen Schweiz oder Tessin. Bevorzugt wird Hotel garni mit Restaurant, aber nicht Bedienung. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Ungefährer Grösse: 40-60 Betten. Es kommen auch kleinere Betriebe mit guten Ausbaumöglichkeiten in Frage. Offerten, die diäret behandelt werden, unter Chiffre H X 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

balddmöglichst krankheitslos, schön gelegenes, neuverwaltet

Speise-Restaurant

grosser Parkplatz, für selbständige Fachleute sehr gute Existenz.

Elofferen an den Besitzer, E. Detwiler, Mühlebühlstrasse Mett, Biel, Tel. (032) 4 17 16.

Tagespreise vom 6. Febr. 1960:

Tischmelken
per Dutzend Fr. 1.80

Bunte Sträusse
per Stück Fr. 2.50

Preisänderungen vorbehalten.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88



Le « Rotterdam », construit sans cheminée, se présente de manière résolument nouvelle. Il peut recevoir à son bord 1456 passagers répartis en deux classes, première et touristique.

Le « Rotterdam » est le plus beau des palaces flottants

En mettant en service, le 3 septembre dernier, sur la route de l'Atlantique-Nord, son magnifique paquebot rapide « Rotterdam », construit et entièrement équipé dans les chantiers néerlandais, la compagnie de navigation Holland-America Line a répondu, par avance et implicitement, aux vœux que formule dans une étude, établie au 20 novembre 1959, le Comité de tourisme de l'Organisation européenne de coopération économique, dont le siège est à Paris.

Au chapitre des transports maritimes et aériens sur l'Atlantique-Nord, on apprend que le bateau, avec 446 600 passagers, et l'avion, avec 557 847 passagers, ont transporté ensemble et pour la première fois en 1958, plus d'un million de passagers d'un continent à l'autre. Mais on constate aussi que, par rapport à 1957, sur l'Atlantique-Nord toujours, le trafic maritime ne s'est accru que de 2% alors que celui aéronautique a progressé de 31%. D'où la conclusion qui s'impose d'elle-même que les transports aériens ont absorbé, à eux seuls, presque toute l'augmentation du trafic, phénomène qui n'a fait que se confirmer depuis. Car, non seulement le facteur temps joue en faveur de l'aviation, mais maintenant aussi dans une certaine mesure, celui du prix qui n'est plus un handicap depuis l'introduction, en 1958, de la classe dite économique.

Or, comme remède à cette situation, le Comité de tourisme de l'Organisation européenne de coopération économique propose ce qui suit aux transports maritimes: une orientation de plus en plus tournée vers les voyages présentant un aspect touristique, ou d'agrément, pour lesquels le temps consacré à la traversée constitue déjà une partie des vacances. Et de citer comme exemple, le meilleur, les croisières, que les compagnies de navigation maritime organisent depuis longtemps déjà, pour utiliser leurs bateaux durant la mauvaise saison, qui est une saison presque morte sur l'Atlantique-Nord, comme partout ailleurs.

Les deux salles à manger reçoivent ensemble neuf cents convives et peuvent, à volonté, ne constituer qu'un seul et immense dining-room. De cette manière, il est possible de transformer très rapidement le bateau en une classe unique, ce qui se produit lorsque sont organisées des croisières. Ainsi tous les passagers ont alors l'impression de jouir du même confort et ne se sentent nullement désavantagés, les uns par rapport aux autres, élément très important pour la réussite d'une longue excursion maritime.

A bord d'un paquebot, les repas jouent un rôle considérable. C'est pourquoi une attention toute particulière a été portée à l'équipement des cuisines. Celles-ci se trouvent au-dessous des salles à manger, avec lesquelles elles sont en communication directe par des tapis roulants, qui permettent le transport rapide des plats. Certains d'entre eux peuvent être d'ailleurs très rapidement préparés, grâce à des fours électroniques. Tant les tables que les armoires, les rayonnages et les ustensiles, tout est en acier inoxydable, ce qui rend l'entretien beaucoup plus facile.

Les cabines occupent, bien sûr, une place importante, puisque le « Rotterdam » peut recevoir, à son bord, 1456 passagers, répartis en deux classes comme il a été dit, ainsi que dans un certain nombre d'appartements de luxe. Spacieuses, fort agréablement meublées, en un mot très accueillantes, parce qu'elles procurent l'impression du chez soi, ces cabines sont dotées de 260 salles de bain privées et de 300 douches.

L'aménagement du navire, dans son ensemble, a été traité avec un goût très sûr. Les architectes intérieurs et les artistes auxquels on a eu recours, ont fait un large usage des couleurs, afin de créer une ambiance sympathique, propice à l'épanouissement de la bonne humeur, même si, au-dessus, le ciel est triste et maussade. D'ailleurs, et voilà qui ne manque certes pas d'être apprécié, car l'Atlantique-Nord ne ressemble pas toujours à une nappe d'huile, des stabilisateurs, disposés de

chaque côté de la coque du navire, neutralisent et dans une mesure très appréciable, les inconvénients du tangage et du roulis par gros temps. Le conditionnement de l'air a été installé sur tout le bateau, y compris les cabines les moins coûteuses, avantage certain car, à bord d'un paquebot, suivant l'emplacement que l'on occupe, il arrive que la chaleur soit parfois intolérable.

Outre la salle de cinéma et de spectacles, plusieurs bords sont le Ritz-Carlton, le Café des Ambassadeurs, le Café de la Paix, le Tropic, l'Océan, le bar de la jeunesse, d'autres encore, tous agréablement décorés et richement meublés, des salles de jeux, des fumeurs, une bibliothèque, des vérandas, un club-room, deux piscines, dont une en plein air, un solarium, une salle de récréation pour les enfants, des salles de massage, des bains turcs, des cabinets de consultations pour le médecin et la dentiste, une infirmerie, une nursery, des salons de coiffure, des boutiques diverses, une imprimerie, un chenil, une buanderie modèle, se trouvent à l'entière disposition des passagers, qui ne se font pas faute de les utiliser. Le confort est partout si raffiné que même les interrupteurs, dans les cabines, fonctionnent silencieusement.

Il est temps que je vous dise que le « Rotterdam », dernier-né des paquebots en service sur la route de l'Atlantique-Nord, est l'un des plus grands navires du monde. En effet, ses 38645 tonnes, que les 35 000 chevaux de ses turbines font se déplacer à la vitesse de vingt nœuds, soit un peu plus de



L'immense salle à manger de la classe touristique. Celle de la première classe lui est semblable, mais plus petite. Il est possible de communiquer les deux salles, pour n'en former qu'une seule.

37 kilomètres à l'heure, ses 228 mètres de longueur hors tout, ses 61 m et demi du fond de la cale au sommet du mât de radar, ses 12 ponts et ses 776 hommes d'équipage, le font se classer au cinquième rang des paquebots qui naviguent actuellement sur les mers et les océans.

Il s'agit donc d'un bâtiment qui fait honneur à la Hollande et dont la compagnie propriétaire peut être légitimement fière. Car, le « Rotterdam » est incontestablement le plus beau palace flottant du monde, celui qui, en lui-même déjà, constitue une force d'attraction, et à bord duquel, sitôt franchie la passerelle, on se sent immédiatement dans un climat propice à la détente et à l'évasion, ce qui correspond bien aux vœux récemment exprimés par le Comité de tourisme de l'Organisation européenne de coopération économique. V.

Konsum- und Qualitätsförderung gehen bei der Milch Hand in Hand

Der nordwestschweizerische Milchverband lud vor dem 18. Mai, dem 3. Internationalen Tag der Milch, die Presse zu einer Besichtigung des neuen Molkereigebäudes der Verbandsmolkerei nach Basel ein, die sich nun rühmen kann, einer der modernsten Milchverteilungs- und -verarbeitungsbetriebe Europas zu sein. Die Gäste wurden durch die weissgeplättelten blitzsauberen Räumlichkeiten der Anlage mit dem verschiedentartig gestrichenen Rohrnetz – jeder Zweck eine andere Farbe – geführt, wobei ihnen die verschiedenen Abteilungen erläutert wurden. Die Rahmannahme und -behandlung und Butterfabrikation, deren Einrichtung aus hygienischen Gründen vollständig in rostfreiem Stahl ausgeführt ist, bewältigt 6000–8000 kg/h und ist mit einer mit Druckwerk auszustatteten Waage versehen, während bei der Milchannahme der Kantransport von der Rampe zur Waage wie beim Rahm durch eine Schleifkettanlage erfolgt. Die Gewichtsfeststellung geschieht mit einer elektronischen Waage, die in einem feuchtigkeitsgeschützten Raum untergebracht ist. Pro Stunde können mit dieser Anlage 20 000 kg Milch kontrolliert, entleert und gewogen werden. Vom Wiegebassin wird fließend die Milch im geschlossenen Leitungssystem mit Pumpenförderung ins 2. Obergeschoss zur molkereimässigen Behandlung (Reinigung, Tiefkühlung) und wird nachher im 1. Obergeschoss in rostfreien Lager tanks à 20 000 Liter für die nachherigen verschiedenen Verwendungszwecke (Ausgabe als rohe Frischmilch, pasteurisierter Milch, Joghurt, Schlagrahm, Kaffeerahm, Milchmischgetränke, Quark usw.) gestapelt. In der Pasteurisierungsanlage stehen zwei Maschinengruppen mit 10 000 und 5000 l Stundenleistung für das Kurzzeiterhitzungs-Verfahren zur Verfügung. Von der gesamten Trinkschmelzmenge, die in der Anlage behandelt wird (60 000–80 000 Tagesliter) kommen 15 000–20 000 Liter homogenisiert, pasteurisiert und mit Vitamin D angereichert in Tetra-Packungen – ein schwedisches Abfüll- und Verpackungspatent, das erst seit wenigen Monaten in Basel eingeführt ist – in den Verkehr. Die beiden Tetra-pak-Maschinen für 1 und 1/2 Liter besitzen eine Leistung von 4500 Packungen pro Stunde.

Sämtliche Betriebsräume sind an eine zentrale Klimaanlage angeschlossen, welche nach dem Überdruckprinzip arbeitet. Die Aussenluft passiert vorerst einen Filter zur gründlichen Reinigung und wird sodann je nach Bedürfnis gekühlt oder beheizt. Der Flaschenabfüllraum ist vom übrigen Betriebsraum durch Glaswände vollständig abgetrennt und wird nur mit steriler Luft beschickt.

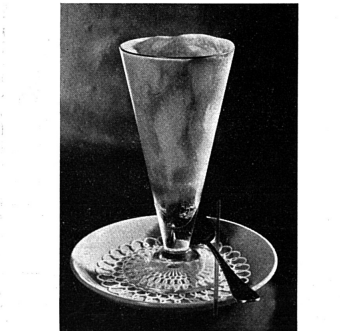
Die Versorgung einer Großstadt mit Frischmilch von guter Qualität und in hinreichender Menge bedarf der umsichtigen Führung des Verteilungssystems. Die täglich beanspruchte Milchmenge wird durch den Konsumenten diktiert – der Bedarf ist sehr unterschiedlich, man denke nur an Ferienzeit, Festtage usw. Diesem schwankenden Verbrauch stehen die Milchlieferanten an die Stadtwerke gegenüber, die ihrerseits ebenfalls periodischen Schwankungen unterworfen sind, beeinflusst durch die Futterverhältnisse und die Laktationsstadien der

Kühe. – Das neue Molkereigebäude der Verbandsmolkerei Basel trägt diesen Bedingungen möglichst Rechnung.

Bei einer appetitlichen Milchmahlzeit sprach Herr A. Amacher als Vertreter des Nordwestschweizerischen Milchverbandes über dessen Aufgaben im Dienste des Produzenten und des Konsumenten, und Prof. Dr. P. Kästli, Präsident der Schweiz. Milchkommission (Bern), behandelte die Aufgaben des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes – der Zusammenschluss kompetenter Fachleute auf den verschiedenen Gebieten der Milchwirtschaft – der jährlich einmal zusammentritt, um in Spezialkommissionen allgemein interessierende Probleme der Milchhygiene, der Analysemethoden, der Technik, der Betriebsökonomie sowie der Milch- und Milchprodukte als Nahrungsmittel zu besprechen. In ihrem Rahmen tauchte auch der Gedanke zur Durchführung eines Internationalen Tages der Milch auf, der diesen 18. Mai unter dem Motto: «Mehr Milch der Jugend» durchgeführt wurde.

Die Frage nach den Ursachen des Rückganges des Konsummilkbedarfes wurde u. a. in einer dieser Kommissionen behandelt und zum Teil als Folge der allgemeinen Konjunktur bezeichnet. In Verbindung damit wurde auf die beunruhigend auftretende Zahnkaries unter Hinweis auf den zunehmenden Konsum von Süßigkeiten durch Kinder hingewiesen.

Prof. Dr. P. Kästli sprach sich noch dahingehend aus, dass das Bestreben, den Verbrauch der



Milch wieder zu steigern, unbedingt von einer Qualitätsförderung begleitet sein müsse. Die Forderung, die Milch von Krankheitskeimen frei zu halten, darf heute als praktisch erfüllt betrachtet werden; die Tuberkulose ist so gut wie aus den Milchviehbeständen verschwunden, und der ebenfalls auf den Menschen übertragbare Abortus Bang tritt nur noch in so geringem Umfang auf, dass bald mit



seiner völligen Tilgung gerechnet werden kann. In der Schweizerischen Lebensmittelverordnung sind zudem in den letzten Jahren neue Vorschriften aufgenommen worden, die die Erhitzung resp. Pasteurisation der zum direkten Konsum bestimmten Trinkmilch wie des Schlagrahms und der Tafelbutter verlangen. – Gegenwärtig werden ebenfalls Untersuchungen über die bakteriologische Beschaffenheit von verschiedenen gereinigten Milchgefässen durchgeführt. Auf Antrag der Schweiz. Milchkommission wurden auf den 1. Mai die Anforderungen bei der Qualitätsbeurteilung der Konsummilch noch verschärft und die Geschmacks- und Geruchsprüfung aufgenommen. Diese Ergänzung wurde notwendig, da in letzter Zeit Fehler im Geschmack und Geruch der Milch infolge Nichtbeachtung der im Milchlieferungsregulativ angeführten Fütterungsvorschriften zu den häufigsten Beanstandungen führten.

Die Hochhaltung der Qualität der Milch bleibt die beste Absatzstrategie, ein Grundsatz, der durch die fortwährenden technischen Verbesserungen in den Molkereibetrieben verfolgt wird.

Jeunesse sportive et lait

Le lait, l'aliment qui fait du muscle

Ayant lu récemment ce que pensait du rôle de l'alimentation lactée dans le développement physique l'entraîneur des champions australiens de nage, John et Lisa Konrad, qui a obtenu avec eux et avec beaucoup d'autres jeunes de si remarquables résultats, je me suis dit qu'il vaudrait la peine de voir s'il n'y avait pas dans notre pays un entraîneur sportif ou maître de gymnastique ayant à son actif des expériences semblables et d'aider l'interrogé.

Je me suis donc rendu aussitôt auprès de M. Schaeffer, qui est physiopaticien et qui dirige une salle de culture physique en plein centre de Lausanne. J'ai trouvé là-bas un jeune professeur, dont on voit du premier coup d'œil qu'il n'a pas usurpé le titre de plus bel athlète qu'il a gagné à Paris, mais qui n'en demeure pas moins de la plus parfaite simplicité. Il me fait traverser, pour nous rendre au bureau où nous nous entretiendrons, un gymnase où s'entraînent avec conviction toute une robuste jeunesse. J'explique en deux mots à mon hôte ce qui m'amène vers lui. La vivacité de son regard, pendant qu'il écoute ces explications, me fait tout de suite comprendre que mes questions ne le prennent pas au dépourvu, et que je l'aborde sur un sujet auquel il a abondamment réfléchi.

«S'il est un homme convaincu des effets bienfaits de lait sur le développement corporel de la jeunesse, me répondit-il aussitôt, c'est moi. La première raison de cette conviction, c'est que je les ai expérimentés sur moi-même. En poussant fortement mon alimentation lactée en période d'entraînement intensif, j'ai pu obtenir un accroissement de poids de 4 à 5 kilos en deux mois. Et, croyez-moi bien, ça n'était là que du muscle.»

Il n'est guère besoin de regarder longtemps mon interlocuteur pour voir que la dégénérescence graisseuse n'est pas près de l'atteindre.

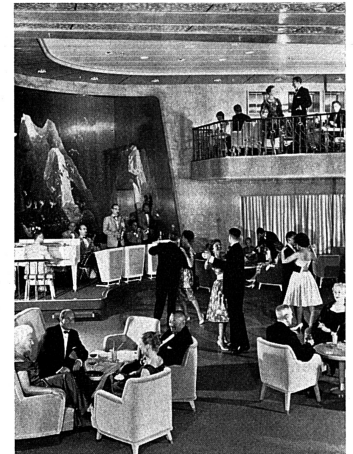
« Et ce que j'ai pu constater sur moi-même, poursuit-il, je l'observe encore journellement sur mes élèves. Ce sont toujours les gros consommateurs de lait qui s'entraînent avec le plus d'efficacité.»

Cela s'explique d'ailleurs aisément. La science de la nutrition admet aujourd'hui d'une façon générale que l'élaboration de nouveaux tissus musculaires exige dans les rations alimentaires des suppléments de protéines d'origine animale (les seules contenant en suffisance des acides aminés essentiels). Comment se les procurer? En intensifiant son alimentation carnavalesque? Outre que cela est coûteux, l'ingestion de viandes en grandes quantités oblige l'organisme à absorber trop de toxines (corps puriques), et cela finit par lui nuire. Avec maints autres produits d'origine animale, il faut craindre des apports excessifs de cholestérol, dont on sait aujourd'hui quel danger ils représentent pour le système circulatoire. Ce danger, quoiqu'on en ait dit, n'existe pas avec le lait. Il y a aussi des aliments de régime riches en protéines et en acides aminés, qui sont vendus dans les pharmacies. Ils peuvent être bienfaits pour certains malades particulièrement affaiblis. Ils ne semblent guère l'être pour les athlètes. L'un de mes élèves a fait avec l'un d'eux une fâcheuse expérience il y a un an et demi: en ayant absorbé à hautes doses en période d'entraînement poussé, il a pu momentanément fortement accroître son volume musculaire, mais ce résultat n'a pas été durable. En outre, son foie en a passablement souffert, et surtout il y a gagné une fatigabilité particulièrement tenace, puisqu'il n'a pas encore pu s'en débarrasser à l'heure qu'il est.

Non, voyez-vous, je vois toujours plus que seuls le lait et les produits lactés peuvent assurer sans danger aucun les forts apports de protéines et d'acides aminés essentiels indispensables aussi bien à l'athlète qu'à tout individu en période de développement corporel s'adonnant à une activité physique intense.

Les propos de M. Schaeffer furent interrompus à cet instant par l'entrée d'un robuste garçon de 18 ans, qui venait solliciter un conseil pour son entraînement.

« Tenez, me dit M. Schaeffer, regardez ce jeune



Coup d'œil dans le salon « Ritz-Carlton ». Le parterre est réservé aux passagers de première classe, le balcon, que l'on aperçoit dans le fond, à ceux de la catégorie touristique.

Ceci dit pour souligner que la Holland-America Line a parfaitement compris l'évolution qui s'est produite, depuis la fin de la guerre, dans les Liaisons entre l'Ancien et le Nouveau Monde. Aussi le slogan utilisé par elle lors de la mise en service du « Rotterdam », est-il parfaitement significatif: « Dès aujourd'hui, le navire de demain... » Et c'est vrai, ce paquebot marque une étape nouvelle dans le secteur de la construction navale. Extérieurement, une chose frappe d'emblée. C'est l'absence des poses cheminées, jusqu'ici inséparables d'un navire vraiment digne de ce nom. Comme il faut que la fumée s'échappe tout de même, on a remplacé ces cheminées par deux minces tuyères qui surgissent, discrètes, à l'arrière du bateau, sur le pont supérieur, ce qui a permis de gagner de la place et donne au bâtiment un aspect franchement nouveau.

Quant aux aménagements et à l'équipement intérieur, ils sont franchement révolutionnaires aussi, puisque les passagers des deux classes, soit première et touristique, ne sont plus séparés de manière rigide par des cloisonnements verticaux, qui empêchent toute interpénétration, mais par un système de compartimentages horizontaux, basés sur le principe d'un décalage de niveau, qui permettent aux uns et aux autres de se voir, sans toutefois pouvoir se rencontrer. Cela « joue » aussi bien pour l'usage des escaliers que pour celui des ascenseurs, qui sont au nombre de dix-huit, comme aussi pour la salle de cinéma et de spectacles, qui comprend 620 fauteuils tout à la fois accessible aux passagers de première classe et de la classe touristique. Tandis que les premiers s'installent au parterre, les seconds prennent place au balcon. Voisines l'une de l'autre, décorées de façon uniforme,

BIRDS EYE *empfoehlet*

Fruchtglacé mit

Erdbeerpulpe od. Himbeermark

tiefgekühlt sind preisgünstig und im Aroma unerreicht

Packungen zu 800 g und 5 kg.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

homme. Voilà deux ans qu'il s'entraîne chez moi. Durant cette période, son poids s'est accru de quelques kilos. Vigoureux et bien proportionné comme il l'est, vous pouvez penser que chez lui aussi, ça n'est pas la graisse, mais bien le muscle qui a bénéficié de cette augmentation de poids. Eh bien, de même, lui combien il boit de lait par jour ?

— Moi ? répliqua le jeune homme un peu surpris, mais jamais moins d'un litre.

— Et vous êtes sûr que c'est bon pour vous d'en boire autant ? lui demandais-je.

Et comment ! rétorqua-t-il. Dès que j'en bois moins, mon entraînement me fatigue davantage, et je sens que je n'en profite plus autant !

J'abordais ensuite un grand garçon brun, tout en muscles. C'était un étudiant grec. « Diable, me dis-je, il vient d'un pays où l'on ne doit pas boire beaucoup de lait. Le climat y est trop sec pour que le

bétail laitier puisse y abonder. » Je lui posais néanmoins la question : « Êtes-vous gros buveur de lait ? »

— J'en bois au bas mot mes deux litres par jour.

— Est-ce possible ?

— Ça vous étonne ? Je suis un grand sportif, et dépense chaque jour une grosse somme d'énergie physique. Une alimentation me permettant de récupérer cette énergie m'est indispensable. Or, comme la plupart des étudiants de mon pays travaillant en Suisse, je ne suis pas trop riche et suis obligé de compter. Et mes calculs m'ont imposé une évidence : aucun aliment n'apporte à si bas prix autant de principes énergétiques que le lait.

— Et maintenant, conclut M. Schaeffer, vous n'avez qu'à rapporter de tels propos à vos lecteurs. Si, après ça, ils ne sont pas convaincus de la haute valeur nutritive du lait pour la jeunesse, je ne sais pas ce qu'il leur faut. »

Pierre de Corsent

China soll im Vergleich zur letztjährigen Ernte einen Ausfall von 10 % zu verzeichnen haben. Es ist ungewiss, ob von dieser Seite auf dem Weltmarkt grössere Mengen zugekauft werden. Wenn dies nicht der Fall ist, kann für die nächste Zeit mit eher leicht absinkenden Preisen gerechnet werden. Das bezieht sich natürlich auf den allgemeinen Stand. Spezialsorten können nach unten und oben eigene Wege gehen.

Speisefett und -öl

Am Markt für pflanzliche Öle und Fette ist es zu einem kräftigen Preisrückgang bei Kopra gekommen. In London haben die Notierungen infolge starken Angebotsdruckes um über 6 % nachgegeben. Die Grosskäufer verhalten sich auffallend zurückhaltend. Kokosnussöl scheint bereits auch unter diesen Preisrückgang geraten zu sein. Und Arachidöl hat seinen hohen Preisstand der letzten Monate auf Kopra abgestützt, so dass auch hier Preisrückgänge im Bereich des Möglichen liegen.

Pléthore sur le marché des porcs de boucherie - Baisse des prix

L'offre des animaux d'étable augmente légèrement sur le marché du gros bétail de boucherie, alors que celle des vaches à saucisse reste inchangée. Les prix des vaches à saucisse et des taureaux ont été adaptés aux conditions du marché. La récente période de froid a entravé la croissance des herbages, et il faut s'attendre dans un avenir plus ou moins proche, si la bise se maintient, à un accroissement de l'offre de gros bétail de boucherie, conséquence d'une certaine pénurie de fourrages. Sur le marché des porcs de boucherie, on constate actuellement une forte offre, surtout en Suisse centrale. Les prix des porcs de première qualité oscillent déjà au-dessous de la limite des prix de soutien fixée par les autorités, et l'on a dû prendre en charge des excédents. Il serait souhaitable que les prix baissent pour le consommateur dans la même mesure que pour le producteur. La tendance des prix à la hausse sur le marché des veaux de boucherie est quelque peu freinée par la pléthore existant sur le marché des porcs.

Markt- und Situationsbericht

Der Nahrungsmittel-Grosshandelsindex, der für die Küchenkost des Restaurationsgewerbes wertvolle Hinweise liefert, ist in den letzten beiden Monaten März und April bei 213 Punkten (August 1959 = 100) stehengeblieben. Der Durchschnittswert des Jahres 1959 belief sich auf 215. Am gesamten internationalen Lebensmittelmarkt sind die Notierungen ausgesprochen schwach. Die billigeren Preise auf den stehengebliebenen Inlandprodukten ungefähr kompensiert, so dass pro Saldo für die Küchenkosten keine ins Gewicht fallende Erleichterung resultiert.

Frostschäden an den Weinbergen

Die «Eisheiligen» haben dieses Jahr ihr frostiges Regime um einen Monat, vom Mai in die Vollmondsperiode des April, vorverlegt. Das Thermometer ist in ganz Europa bis zur Nullgradgrenze, in einzelnen Gebieten und in besonders frostexponierten Lagen sogar bis 3 oder 4 Grad unter Null abgesunken. Es sind in den Weinproduktionsgebieten Frostschäden entstanden. Ein sicherer Überblick über den Umfang dieser Schäden ist aber im Moment der Drucklegung dieses Berichtes noch nicht möglich. In Spanien soll der Frost ziemlich grossen Schaden angerichtet haben. Aus den uns interessierenden französischen und italienischen Gebieten liegen noch keine zuverlässigen Berichte vor. Im Wallis ist der Frostschaden unbedeutend. Dagegen sind im Kanton Neuenburg wiederum grössere Rebareale bis zu 70 % erfroren. Schwere Schäden (bis zu 80 %) hat das schaffhauser Klettgau erlitten, wogegen in der Bündnerherrschaft nichts passiert ist.

In Anbetracht der vorhandenen grossen Weinvorräte aus den letzten beiden Jahren scheint gesamt gesehen kein Anlass zu Nervosität vorhanden zu sein. Dagegen können natürlich einzelne Provenienzen durch den Ausfall etwas knapper werden.

Kirsch

Die Kirschernte hat in den Hauptproduktions-

gebieten der Schweiz keine nennenswerten Schäden durch die Frostnächte des April erlitten. Einzig aus dem Rigigebiet und dem Kanton Schwyz werden lokale Ausfälle gemeldet. Eine grosse Kirschernte steht heute immer noch in Aussicht. Unter diesen Umständen dürften die übersetzten Kirscherpreise bald der Vergangenheit angehören.

Bienenhonig

In Mexiko sind die Bestände an Bienenhonig bereits knapp geworden. Die Preise haben entsprechend zugenommen. Da die neue Ernte nicht vor Dezember zur Verschiffung gelangen kann, wird mit einem weiteren Preisanstieg gegen den Herbst hin zu rechnen sein.

GELINA,

eine völlig neuartige, feinste Glace-Komposition in Trockenform, erleichtert und rationalisiert die Glaceherstellung wesentlich. Die Firma AG Gattiker & Co., Rapperswil, als Herstellerin, bietet absolut Gewähr für einwandfreie, konstante Qualität. Gelina ist eine vollkommene Glacekomposition mit Fettgehalt, pasteurisiert und homogenisiert. Gelina ergibt eine sämige, feinschmelzende Glace, die auch nach Tagen nicht auskristallisiert. Sie ist sehr einfach herzustellen, indem das entzogene Wasser wieder beigefügt, gut gemischt und eingefroren wird. Gelina wird in folgenden Sorten hergestellt: Vanille, Mokka, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer, Himbeer, Citron und neutral. Die Bestellungen sind an die HOWEG zu erteilen, die Lieferungen erfolgen im Rahmen unseres Lagergeschäftes an sämtlichen Lagerhäusern.

Niedrige Reispreise erwartet

Die Welt-Reisernte, ohne die Volksrepublik China, wird vom FAO für die Saison 1959/60 auf insgesamt 134 Mio Tonnen geschätzt, das sind 3,3 Mio t mehr als der bisherige Rekordstand. Damit sind für dieses Jahr keine Versorgungslücken zu erwarten. Einzig

Produits agricoles

Le marché en légumes du pays est satisfaisant

Les conditions atmosphériques de ces dernières semaines - temps sec d'une part, chutes de neige jusqu'en plaine d'autre part - ont une fois de plus empêché les producteurs de légumes, malgré toutes leurs bonnes intentions, d'approvisionner régulièrement le marché de leurs produits. Cette lacune dut être comblée par des importations. Avec le retour du beau temps, la situation s'est modifiée. Toutes les régions de production livrent en ce moment de la salade pommée, de sorte que le marché peut être suffisamment approvisionné en marchandise du pays. La Suisse romande offre en quantités accrues des choux pointus. L'offre d'épinards augmente à nouveau, et des choux-fleurs brocolis de belle qualité apparaissent sur les marchés. Outre ces légumes printaniers, on trouve également en quantités suffisantes des radis, différentes variétés de raiforts, de la rhubarbe, des laitues romaines, des poireaux, des bettes à côtes et du cresson. En Valais, la récolte des asperges bat son plein. Les marchés sont donc richement approvisionnés en légumes précoces du pays.

Les pommes de terre ne font pas défaut

Le temps hivernal qui régna à fin avril et début mai a fortement entravé le développement des cultures de pommes de terre précoces. Bien que la récolte des pommes de terre nouvelles ait été quelque peu retardée, il n'y a pas lieu de se faire du souci quant à l'approvisionnement du marché jusqu'à ce qu'elles apparaissent sur celui-ci, quelques centaines de wagons de 10 t de pommes de terre de qualité étant encore stockés dans les entrepôts frigorifiques. Il s'agit uniquement de pommes de terre Bintje qui, grâce à la technique de l'entreposage, parviennent actuellement sur le marché aussi fraîches qu'un automne.

Le 18 mai, Journée internationale du lait

Le lait, boisson la plus naturelle, la plus riche et aussi le meilleur marché, est un aliment de base, jouant dans l'alimentation des jeunes un rôle pondérant. Les besoins élevés en calcium des enfants peuvent être couverts à l'aide du lait. De plus, cet aliment se révèle être un moyen de protection efficace contre la carie dentaire. C'est pourquoi la jeunesse doit boire davantage de lait. Boire du lait maintient jeunes et vieux en santé.

Bintje des entrepôts frigorifiques

Depuis un peu plus d'un mois les pommes de terre qui avaient été entreposées dans les dépôts à basse température, ont été mises en vente; il s'agit uniquement de la sorte Bintje très appréciée. Quelques centaines de wagons de ces pommes de terre de première qualité sont en réserve et alimenteront notre marché durant ces prochaines semaines.

La conservation des pommes de terre à basse température interrompt presque complètement la respiration des tubercules; de ce fait leurs racines ne poussent pas et elles restent aussi lisses qu'au moment de la récolte. En outre ces pommes de terre sont d'un prix plus avantageux que les nouvelles.

O. P.

Annonces et abonnements

La millimètre sur une colonne 35 centimes, réclame 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Imprimé par Birkhüsler S.A., Bâle 10. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° 0. V. 85. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantfornon
Administration des annonces: E. Kuhn

Neu!

Umsatzsteigerung

durch Typ 1 Fr. 295.-

KINDER-SPIELGERÄTE

Verschiedene Modelle, Reichhaltige Auswahl für jeden Bedarf

Neeser Gartenbaubedarf
Triengen/LU, Tel. (045) 38341

Sämtliche

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

beziehen Sie vorteilhaft von

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

Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzeilmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen

MÖBELFABRIK Gschwend AG

INNENAUSBAU - ERGÄNZUNGSMÖBEL - RENOVATIONEN

Besuchen Sie unsere permanente Spezialausstellung für das Gastgewerbe in
THUN, BURGELDWEG 13, Tel. (033) 271 74
oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog

RAHMMEIS

noch feiner, noch rascher
zubereitet mit dem neuen,
gefrierbereiten **BEROLA FLÜSSIG**

Aus der Dose direkt in die Glacemaschine!

BEROLA FLÜSSIG ist eine ganz neuartige Rahmeis-Mischung, hergestellt aus Vollmilch und Rahm (8% Butterfettgehalt). Kein Anrühren und kein Abkochen mehr, BEROLA FLÜSSIG ist fixfertig gefrierbereit.

Unübertroffene Qualität

BEROLA begeistert in seiner neuen Komposition auch den verwöhntesten Kenner: herrlich zart im Schmelz, rahmig und voll, auch nach Tagen nicht auskristallisierend. BEROLA FLÜSSIG ist absolut keimfrei und bleibt in der praktischen Dosenverpackung monatelang gebrauchsbereit.

Günstiger Preis

BEROLA FLÜSSIG erhalten Sie in Dosen zu 2 kg netto. Es ist ausgiebig und damit erstaunlich günstig im Preis, trotz seiner hervorragenden Qualität und seines hohen Gehaltes an Rahm und Vollmilch.

Einführungsangebot

Ein Versuch mit BEROLA FLÜSSIG lohnt sich. Als Muster erhalten Sie eine 2kg-Originaldose zum reduzierten Preis von Fr. 2.70.

Auf Wunsch führen unsere Fachleute BEROLA FLÜSSIG unverbindlich auch in Ihrem Geschäft vor. Bitte berichten Sie uns.

Bernalpen Milchgesellschaft
Konolfingen, Emmental
Telefon (031) 68 43 01

Bestellschein

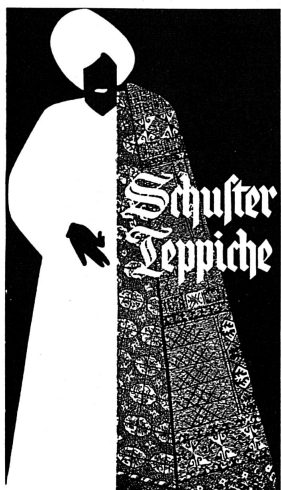
An die Bernalpen Milchgesellschaft, Konolfingen Emmental

Bitte senden Sie mir _____
Cartons à 12 Dosen zu 2 kg
BEROLA FLÜSSIG
Rahmeis-Mischung oder
eine Musterdose zum Einführungspreis von Fr. 2.70.

Ich wünsche unverbindliche
Vorführung in meinem Geschäft.

Adresse: _____
Datum: _____

STALDEN



**Schuster
Teppiche**

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) 28 76 03



Libby's-Tiefgekühlte Fruchtsäfte sind erntefrisch und mit Ausnahme der Konzentration in keiner Weise behandelt.

Sie sind gesund, weil reich an Vitaminen A + C und beliebt als erfrischende Durstlöcher.

Lassen Sie Ihre Gäste auswählen:

- | | |
|----------------------|-------------|
| Orangensaft | tiefgekühlt |
| Zitronensaft | tiefgekühlt |
| Grapefruitsaft | tiefgekühlt |
| Tropical Fruit Punch | tiefgekühlt |

Telephon (031) 2 27 35

**HANS GIGER & CO.
BERN**

Hotel-Café-Restaurant

à vendre

à Lausanne, 39 chambres, confort, chiffre d'affaires prouvé par fiduciaire. Prix de vente: Fr. 800 000.-. Ecrire sous chiffre P V 60801 L à Publicitas Lausanne.

Für Ferienkolonie zu mieten gesucht zwei

Elektro-Kippkessel

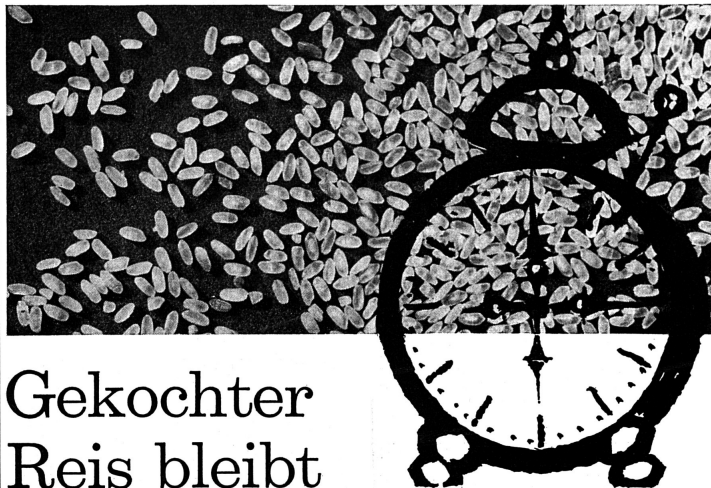
zu je 150-200 Liter für die Monate Juli und August. Offerten erbeten an H. Heuberger, Samen OW, Tel. (041) 85 22 22.



Will man wirklich wohnlich wohnen, wird man seine Möbel schonen. Trotzdem gibt es beim Entpfropfen wie beim Trinken, manchmal Tropfen, Ringe oder einen See sei's von Tinte oder Tee sei's von Weingeist oder Wein und das trocknet grüulich ein. **WOHNLICH'S** Möbelpolitur **RADIKAL** heißt hier die Kur:

RADIKAL macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon



Gekochter Reis bleibt stundenlang körnig



Immer mehr Gäste wünschen Reis. Warum? Reis ist gesund, leicht verdauulich und hilft mit, die schlanke Linie zu erhalten. Im neuen PLUS-Reiskocher bereiten Sie im Handumdrehen einen echten indischen Reis zu, der die Grundlage für unzählige leckere Spezialitäten bildet. Nach dem Kochen bleibt der Reis im neuen Plus-Gerät während 4 Stunden warm und körnig.

Zögern Sie nicht, Ihre Speisekarte mit pikanten Reis-Gerichten und Ihre Küche mit einem arbeitssparenden PLUS-Reiskocher zu bereichern.

Erhältlich durch Ihr Fachgeschäft.
Fabrikant: Gröniger AG Binningen

Preis ab Fr. 72.-
(für 1½ kg Trockenreis)

On cherche d'occasion une machine universelle de cuisine à usages variés, ainsi qu'une table de cuisine

Offres sous chiffre M U 2868 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Pour raisons de famille désirons vendre

hôtel moyenne importance

ancienne renommée, très bien situé dans ville Valais central. Bonne clientèle séjour et passage régulière. Prix intéressant. Faire offres à chiffre H R 2856 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelier-Kapitalist

sucht erstklassiges

HOTEL

zu kaufen evtl. zu pachten

mit Option auf eine spätere Kaufmöglichkeit. Schreiben an T. Lehr, Pasio de Gracia 44, Barcelona, Espana.

Fachehepar

sucht mittleres

Hotel evtl. Hotel garni

zu mieten

Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre H M 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Percal-Kissenanzüge

mit engl. Verschluss ohne Bändel oder Knöpfe 65/65cm + Randsaum Fr. 5.70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6.20

Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.



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

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-Rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, Bern, Tel. (031) 3 53 02.

Kaufe gut erhaltenes französisches

Billard

und elektrisches

Klavier

Preisofferte an E. Hürlimann Arvenweg 1, Zürich 9/48.

Gesucht

transportabler

3-Rohr-Gas-Backofen

neueres Modell, sowie nur guterhaltener

Kühlschrank

à 300 bis 600 l, möglichst Tischform.

Offerten mit Preis und Massen unter Chiffre S 7496 O an Publicitas AG., Basel.

Gemälde

passend für Salon oder Speisezimmer. Weiss, Susenbergstrasse 83, Zürich 7, Tel. (051) 24 44 41.

A vendre hôtel avec café-restaurant

dans ville Suisse romande. 26 lits, café-restaurant de 40 places et carrozot de 30 places. Immeuble en bon état, bien placé sur artère principale. Bon chiffre d'affaires prouvé. Capital nécessaire pour traiter: Fr. 80 000.- y compris le mobilier et le matériel d'exploitation. Le propriétaire serait éventuellement d'accord de louer l'établissement. S'adresser au Bureau d'affaires immobilières G. Gaudard, avenue de la gare 6, Fribourg, tél. (037) 2 10 89.

BOUSSE



Wie gut!
Wie erfrischend!

In Hotels, Restaurants, Strandbädern, Bahnhöfen usw. sind Ice-Creams als Erfrischung sehr begehrt! In diesen Kühltruhen können Sie aber auch alle tiefgekühlten Lebensmittel aufbewahren.

Kühltruhen 70, 120, 150 und 280 L.
Kühlvitrinen «Farmoor» 330 L. (in 3 verschiedenen Ausführungen)



PRESTCOLD

Auskünfte und Prospekte durch die Installateure oder direkt durch



MENA-LUX A. G. MURTEN