

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, den 16. Juni 1960

Nr. 24

Revue suisse des Hôtels
Organ pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
68e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

L'hôtellerie et les agences de voyages

Exposé de Monsieur J. Armleder, président du comité AIH des relations avec les agences de voyages, présenté à l'assemblée des délégués de la SSH, à Interlaken

Nous commençons ici la publication de l'exposé présenté par M. J. Armleder à notre assemblée des délégués. La première partie traite du rôle des agences de voyages et de leurs rapports avec les hôteliers, tandis que la deuxième partie, qui paraîtra la semaine prochaine, est spécialement consacrée au délicat problème de la hors saison. (Red.)

I. Rôle des agences de voyages

En juin 1950, lors de l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers à Gstaad je déclarais au début de mon exposé que «depuis la fin de la guerre il était devenu de plus en plus courant d'utiliser les services des agences de voyages pour organiser les voyages que l'on se propose d'entreprendre.»

Or, aujourd'hui, 10 ans après, cette constatation est plus valable que jamais. En effet, les gens sont encore plus absorbés par les occupations quotidiennes de la vie moderne et ainsi ils n'ont plus le temps d'établir eux-mêmes un programme de voyage, ni de consulter les horaires et surtout d'échanger avec les hôtels — où les difficultés de trouver de la place vont en augmentant — une correspondance fastidieuse, pour recevoir souvent des refus pendant les périodes de haute conjoncture. Ils rencontrent aussi des difficultés grandissantes pour trouver des places à bord des différents moyens de transports publics. La cause principale est que l'on voyage de plus en plus pour ses affaires ou pour prendre des vacances qui deviennent toujours plus nécessaires pour se détendre. De nos jours tout le monde a la «bougeotte» et veut se distraire en visitant des régions inconnues et les voyages sont maintenant à la portée d'un public de plus en plus vaste, conséquence du relèvement général du standing de vie de toutes les classes sociales.

Enfin, la publicité des agences, des offices de Tourisme, des entreprises de transport et des hôteliers toujours grandissante et de mieux en mieux étudiée, engage à voyager. Je répète que le rôle important et l'influence des agences de voyages qui peuvent créer le tourisme, le dévier, le freiner, l'étendre, et chacune de ces interventions influe sur les affaires de l'hôtellerie, est souvent méconnu. Nous devons reconnaître que nous trouvons rarement dans les périodiques de l'hôtellerie des articles sur ce que les agences de voyages ont accompli. Cette ingratitude de notre part n'est certes pas méritée, car les agences de voyages font des efforts considérables et consacrent des sommes très importantes pour encourager le tourisme. Rarement le rôle primordial qu'elles jouent dans le tourisme est exalté, mais souvent on y trouve des articles sur la lenteur avec laquelle elles régulent les notes, sur les mesures à prendre contre certaines agences de voyages, et, triphalement nous publions même, et j'en suis l'instigateur, un répertoire d'agences de voyages avec lesquelles les hôteliers peuvent traiter sans méfiance, ce qui sous-entend qu'il faut se méfier de toute agence de voyages qui ne figure pas dans ce répertoire, et les agents de voyages prétendent que de là à établir une liste noire il n'y a qu'un pas!

De leur côté, ils se demandent s'ils doivent poster par la publication d'une liste de noms d'hôtels qui ne respectent pas les contrats, qui comptent aux clients un prix plus bas qu'à l'agence, qui louent leurs chambres deux ou trois fois pour la même période...? Personnellement j'approuverais chaudement cette mesure en ma qualité de président du Comité des relations avec les agences de voyages de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH).

Il me semble qu'un nouvel effort doit être fait pour améliorer encore nos rapports, car nous devons constater avec regret que trop d'hôteliers considèrent encore les agences de voyages comme des parasites qui, par l'encaissement de commissions, viennent diminuer leur maigre bénéfice en haute saison et les appellent des intermédiaires indésirables qui se manifestent surtout à des périodes de l'année où l'on a le moins besoin d'eux.

II. Rapports entre agents et hôteliers

On ne peut parler de rapports entre les agences de voyages et l'hôtellerie en général. Dans chaque

pays ces rapports sont différents. Si nous devons examiner le rôle que joue l'agence de voyages envers les hôtels, il faudrait l'examiner pays par pays. Si l'agence fait des suggestions, si elle élabore des projets d'avenir, toujours dans un but constructif, ils seront valables pour un pays déterminé ou pour un groupe de pays, mais certainement pas pour le monde entier. Même à l'intérieur d'un pays certaines distinctions doivent être faites. Une agence de voyages joue un rôle différent dans une ville comme Zurich et dans un village comme Einsiedeln. Les rapports entre les agences de voyages et les hôtels à Rome ne seront pas les mêmes qu'à Treviso. Si une agence de voyages doit annuler un groupe de 20 personnes dans un hôtel de Madrid 15 jours avant la date d'arrivée prévue, le préjudice causé sera probablement minime, voire inexistant, mais si l'on doit annuler un groupe de 20 personnes 15 jours avant la date d'arrivée prévue dans un hôtel de Ciudadella (île de Minorque) le préjudice sera peut-être irréparable.

Or, des organisations telles que la Fédération internationale des agences de voyages (FIAP) et l'American Society of Travel Agents (ASTA) semblent être les mieux placées pour étudier ce problème, car elles sauront tenir compte de l'aspect international de ces questions et, en faisant appel à tous leurs membres dispersés dans le monde entier, elles pourront trouver des solutions heureuses pour alléger une situation qui préoccupe journellement les agents et les hôteliers.

De leur côté, nos amis les agents de voyages ne doivent pas ignorer que l'hôtellerie n'est pas, par définition, un commerce florissant et prospère. Dans certains pays ou régions l'hôtellerie bénéficie momentanément d'une conjoncture favorable, mais dans d'autres elle se trouve aux prises avec des difficultés telles que son existence est en danger. Disproportion entre impôts et revenus, entre frais généraux et recettes, suppression de crédits gouvernementaux, etc., et «last but not least» les difficultés d'obtenir du personnel, sont autant de facteurs qui nous créent des soucis constants.

Les agences de voyages ont le devoir d'en être conscientes. Qu'il me soit permis de mentionner ici que réciproquement, les agences de voyages ne sont pas non plus des mines d'or, ce n'est un commerce difficile et souvent ingrat. L'hôtellerie ne pouvant intervenir pour y remédier, doit cependant en prendre note. Chacun a donc ses graves soucis et nous nous trouvons en somme sur un pied d'égalité.

III. Paiement des factures d'hôtels

Il ressort de nombreux articles de la presse de l'hôtellerie que les agences de voyages paient leurs factures d'hôtels avec trop de retard, bien souvent aussi on lit dans ces périodiques que de grosses sommes d'argent dues à des hôtels par des organisateurs de voyages sont irrécouvrables. Un lecteur non avisé aurait l'impression qu'il faut se méfier des agences comme de gens peu sérieux.

Faisant une étude sur les rapports entre les agences de voyages et l'hôtellerie, cette question doit être tranchée avec sincérité et sans détour. Quelle est réellement la situation? Est-elle vraiment aussi grave que le disent les journaux de l'hôtellerie?

Il y a des agences de voyages qui paient leurs factures dans des délais normaux et elles sont nombreuses. D'ailleurs elles représentent la grande majorité. L'AIH, sur mon initiative, avait envisagé à un moment de s'assurer contre les agences insolvables. Sur 3000 hôtels interrogés, quelques dizaines seulement ont répondu qu'ils seraient éventuellement intéressés à une assurance contre ce risque. Il y a des agences qui paient avec un certain retard mais c'est une minorité. Puis il y a des agences de voyages qui ont fait faillite.

D'autre part il y a des organisateurs de voyages qui ne paient pas les factures, mais qui ne peuvent pas faire faillite parce qu'ils ne sont pas des commerçants établis.

Nous n'avons pas à examiner la situation des agences de voyages qui respectent scrupuleusement leurs engagements; nous devons seulement relever qu'elles sont heureusement en majorité. Nous devons par contre, nous pencher sur le pro-

blème des agences de voyages qui paient avec trop de retard. Il est absolument inadmissible que l'hôtelier devienne le banquier d'une agence de voyages et doive attendre d'être payé alors qu'il a engagé des dépenses effectives pour payer son personnel et ses fournisseurs, qui, eux, ne font pas crédit à long terme. A juste titre l'hôtelier fait valoir que le client a payé son séjour à l'agence avant le départ et qu'il doit non seulement faire crédit à l'agence, mais aussi lui verser une commission, alors que l'inverse serait justifié. Le pourcentage ne devrait-il pas en somme être payé à celui qui accorde le crédit et non à celui qui le reçoit? Or l'agence travaille dans ce cas avec l'argent qu'elle a encaissé pour le compte de l'hôtelier. Aussi irréfutable que soit ce raisonnement et aussi inadmissible qu'il soit de régler des factures dans des délais abusifs, n'oublions pas un fait important: l'agence de voyages travaille pour envoyer du monde aux hôtels; pour atteindre ce but, elle doit préparer des programmes; pour élaborer ces programmes, elle doit faire de la prospection, elle doit faire ensuite de la publicité; elle doit en somme fournir pendant des mois un travail dans son propre intérêt d'abord, mais aussi, reconnaissons-le, dans l'intérêt des hôtels. Avant que le premier client ne se présente et avant que l'agence n'ait encaissé les premiers 50 fr. d'arrhes, elle a fourni un travail qui a entraîné des dépenses effectives. Nous pensons non seulement aux dépenses faites pour des voyages de prospection, mais aussi et surtout aux dépenses pour rémunérer le personnel, frais généraux, publicité dans la presse, impression des brochures, etc....

Si un hôtel fait de la publicité avant son ouverture ou avant la saison, il investit un certain montant qui sera amorti entièrement ou partiellement dans le courant de la saison. L'agence de voyages de son côté, fait des dépenses pour une publicité pour ce même hôtel sans que ce dernier soit obligé d'y contribuer, et il serait absurde de prétendre que les premières rentrées de fonds du début de la saison d'une agence peuvent aussitôt aller à l'hôtelier. Celui-ci paie-t-il toujours comptant lorsqu'on lui livre? Toute entreprise a besoin d'un roulement de fonds et en somme beaucoup d'hôtels et d'agences souffrent de ce même mal: l'arrêt du roulement de fonds pendant plusieurs mois de l'année (hors saison). Si les hôtels et les agences travaillaient avec un rendement normal pendant toute l'année — avec des périodes de pointe bien entendu — ce problème de paiements différés disparaîtrait complètement.

Examinons finalement le cas des agences qui ferment leur porte, laissant des factures d'hôtels impayées. Il arrivera toujours que des agences de voyages, comme des hôtels, fassent faillite; mais la faillite d'une agence de voyages est toujours aussi spectaculaire qu'un accident d'avion. Tout le monde en parle et, comme un accident d'avion ébranle toujours — auprès de certains — la confiance en ce moyen de transport, la faillite d'une agence de voyages rejait sur la réputation de l'ensemble de la profession. Or, bien souvent, l'hôtelier aurait pu éviter de devenir la victime d'une agence. Les hôteliers devraient être mieux renseignés sur les précautions à prendre avant de conclure une affaire. Pourquoi a-t-on créé des organisations comme la FIAP, l'ASTA, etc.... qui font une sélection minutieuse avant d'admettre des membres, pourquoi certains pays ont-ils institué la licence d'agence de voyages, souvent très difficile à obtenir, sans parler des garanties morales et matérielles qui doivent être fournies, et si nous, hôteliers, travaillons sans prendre les précautions voulues à qui la faute? La situation devient plus grave encore quand des organisateurs de voyages non qualifiés, non licenciés, souvent même pas installés dans des bureaux, arrivent à leurrer les hôteliers.

Au risque de dépasser le cadre de cette étude en parlant d'associations ou même de particuliers, organisateurs de voyages, qui prolifèrent sans qu'aucune autorité ne s'oppose efficacement à leur activité, il faut dire que les hôteliers ne sont pas suffisamment mis en garde par les professionnels contre ces charlatans du tourisme auxquels nous devons refuser toute collaboration. Lorsque ces improvisateurs de voyages ne trouveront plus de chambres dans les hôtels, ils ne pourront plus poursuivre leur œuvre destructive et c'est seulement à ce moment que des agences sérieuses pourront déployer tous leurs efforts.

Enfin, il faudra bien un jour que l'on prenne le temps de relever les pertes qui ont été subies par la faute des agences de voyages et par la faute d'organiseurs de voyages non autorisés, afin d'en mesurer l'importance avec des chiffres précis et pour les comparer.

Nous venons de voir qu'il existe nombre de problèmes communs auxquels nous devons apporter une solution en commun, et c'est uniquement en unissant nos efforts et nos idées que nous pourrions y arriver. (à suivre)

Das Problem der Ferienstaffelung

Referat von Prof. Dr. W. Hunziker, Bern, an der Delegiertenversammlung des SHV vom 2. Juni 1960 in Interlaken

Entwicklungen, die zu denken geben

Das Jahr 1959 beschenkte den Fremdenverkehr und die Hotellerie frequenzmässig mit Rekordziffern. 7,3 Millionen Ankünfte und 24,8 Millionen Übernachtungen in Hotels und Pensionen waren noch nie dagewesen. Dies bedeutet eine Zunahme von 8,7% bei den Ankünften und von 9,0% bei den Übernachtungen. Man dürfte tatsächlich von einer Hochkonjunktur sprechen und sich einem durchaus berechtigten Stolz hingeben. Die meisten Lageberichte sind denn auch nicht ganz zu Unrecht darauf abgestimmt und münden optimistisch aus.

Es ist daher keine dankbare Aufgabe, diesen Optimismus etwas zu dämpfen. Hiefür besteht aber doch einiger Anlass. Wer es mit der Hotellerie gut meint, schreckt nicht davor zurück, neben den positiven Aspekten auch die Schattenseiten zu betonen. Schon die offiziellen Ziffern der schweizerischen Fremdenverkehrsstatistik lassen sie erkennen. Sie werden jedem offenkundig, der darin zu lesen versteht. Eine derart kritische Lektüre mag in aller Kürze unternommen sein.

Sie lässt neben der bereits betonten erfreulichen Frequenzsteigerung besonders eine bedenkliche Erscheinung hervortreten: die gewaltige Frequenzzusammenballung in den Sommermonaten. Ihr sei das Augenmerk in erster Linie gewidmet. Sie verdient es in mehrerer Beziehung, genauer unter die Lupe genommen zu werden.

Eine erste Feststellung geht dahin, dass im verflossenen Jahre 56% aller Ankünfte und 54% der Übernachtungen in Hotels und Pensionen auf die Sommermonate Juni bis September entfielen. Die Hochsommermonate Juli und August vereinigten allein 34 bzw. 35% auf sich. Das ist eine der Hotel-

lerie eigentümliche Konzentration. Die Bundesbahnen kennen sie beispielsweise bei weitem nicht im gleichen Masse. Von ihrem Personenverkehr 1959 absorbierten die Monate Juni bis September lediglich 34% und die Monate Juli bis August 17%.

Eine zweite Feststellung stimmt noch nachdenklicher als die erste. Die Frequenzzusammenballung im Sommer hat sich nicht etwa vermindert, sondern verstärkt. So ist der Anteil der Monate Juni bis September 1959 gegenüber 1958 bei den Hotelankünften wie den Übernachtungen gewachsen. Auch für die Monate Juli/August ergibt sich ein Wachstum bei den Logiernächten. Von einer andern Seite her gesehen verursacht diese Entwicklung gleicherweise Beunruhigung. Wird die mittlere Übernachtungsziffer eines Jahres als 100 gesetzt, so betrug die Verhältniszahl bei den Übernachtungen für den Juli 1958 bereits 185, für den Juli 1959 aber noch mehr, nämlich 187, während im August eine Erhöhung von 222 auf 225 erfolgte. Somit ergibt sich auch in solchem Lichte eine nicht ungefährliche Verschärfung der ohnehin schon überaus hohen Frequenzkonzentration in den beiden Hauptferienmonaten.

Die dritte Feststellung erscheint geeignet, die Schatten im sonst so rosigen Bilde der touristischen Hochkonjunktur eher noch zu vertiefen als aufzuheben. Sie geht von der Bettenbesetzung aus, der für die Hotellerie mindestens ebenso hohe Bedeutung zukommt wie den Frequenzzahlen. Auch hier tritt die Verbesserung besonders in den Monaten Juli und August deutlich genug hervor. Dass 1959 die Besetzung der verfügbaren Betten hingegen ausser Höhepunkten von 67,2% im Juli und gar 78,4% im August nicht mehr als 44,4 bzw. 50,5% im

Juni und September oder 37,8 % bzw. 34,9 % im Mai und Oktober erreichte, lässt die Frequenzsammenballung während des Hochsommers noch ungünstiger erscheinen, als es auf Grund der Ankunfts- und Übernachtungszahlen an sich schon der Fall ist. Noch weniger erfreulich wirkt der Umstand, dass die Zunahme der Besetzung der verfügbaren Betten in den Sommermonaten Juli bis September 1959 um 6,6 % gegenüber dem Vorjahre hinter jener von 10,4 % für die Logiernächte nicht unerheblich zurückblieb — was auf nichts anderes als die seit 1958 eingetretene Bettenvermehrung um 3,2 % oder rund 6000 Betten zurückzuführen ist.

Wie lässt sich Abhilfe schaffen?

Die zahlenmässige Exposition war nötig, weil sie eindringlicher als alle Worte es vermöchten, die Notwendigkeit erkennen lässt, der noch akuter gewordenen Anspannung der Hotellerie in den Hochsommermonaten Juli und August energischer denn je zu Leibe zu rücken und entgegenzuwirken.

Die Schritte und Vorkehrungen, die dahin zielen, verfolgen samt und sonders das Hauptziel, die Sommersaison zu verlängern. Darum geht es in erster Linie. Alle Massnahmen, die interessieren, sind nach der Entzerrung der Sommersaisonspitzen ausgerichtet. Hierunter fällt auch die Ferienstafelung als eine der neben andern in Betracht kommenden Abhilfen. Von ihr soll daher nur im Zusammenhang mit allen der Saisonverlängerung dienenden Bemühungen die Rede sein. Es handelt sich um die folgenden:

1. Verbesserung der Schullerferienordnung.
2. Verbesserung der Regelung der Betriebsferien.
3. Stafelung der Sommerferien.
4. Preiserhöhungen für die Aussersaison (Vor- und Nachsaison).
5. Organisatorische Vorkehrungen.
6. Werbung.

Bei der Beurteilung dieser Anstrengungen ist eines nicht ausser acht zu lassen: Die Frequenzsammenballung im Sommer wurde anhand von Zahlen nachgewiesen, die sich auf den Gesamtverkehr vom Ausland und Inland beziehen. Gerade die wichtigsten der vorerwähnten Abwehrmassnahmen, nämlich die ersten drei, d. h. die Verbesserung der Schul- und Berufsferienordnung wie die Ferienstafelung, sind aber durchwegs nach innen gerichtet. Sie müssen für die Hotellerie dann um so mehr Auswirkungen zeitigen, wenn die Frequenzsammenballung im Sommer auch beim Inlandverkehr gilt. Dies trifft tatsächlich zu, wengleich etwas weniger stark als für den Gesamtverkehr und namentlich die Auslandsfrequenz. Immerhin entfielen 1959 nicht weniger als rund die Hälfte aller Logiernächte von Schweizergästen auf die Monate Juni bis September und 30 % auf Juli/August. Bei einem Jahresmittel von 100 für diese Logiernächte betragen die Verhältniszahlen 83 und 87 für Mai und Oktober, 102 und 123 für Juni und September und 181 bzw. 184 für Juli und August. Somit stehen wir im grossen und ganzen vor den gleichen Erscheinungen, wie sie anhand der Gesamtfrequenzzahlen aufgezeigt worden sind.

Unter derartigen Umständen muss allerdings einer Verbesserung der Schullerferienordnung vorrangige Wichtigkeit zukommen. Ohne sie bleibt alles andere Stückwerk. Sie ist vorweg zu verwickeln, damit die sonstigen Massnahmen überhaupt in Angriff genommen werden können und einen Sinn erhalten. In allererster Linie handelt es sich darum, dort, wo das Schuljahr noch im Frühjahr beginnt, zum Schuljahresbeginn im Herbst überzugehen. Dies ermöglicht dann erst eigentlich eine Verlängerung der Sommerferien auf wenigstens sechs Wochen. Der Erfüllung beider Postulate: des Schuljahresbeginns im Herbst mit einer Verlängerung der Sommerferien auf wenigstens sechs Wochen, ist eine Aktion der Schweizer Reisekasse gewidmet, der sich verdienstlicher Weise der Schweizer Hotelier-Verein anschloss und von der erwartet werden darf, dass sie bald konkrete Ergebnisse zeitigen wird. Die Argumente, die zwingend für den Schuljahresbeginn im Herbst sprechen, verdienen es, immer wieder und somit auch hier an die Adresse einer breiteren Öffentlichkeit hervorgehoben zu werden; es sind die folgenden:

1. Die geringste Ermüdung der Kinder wird von ärztlicher Seite im Herbst beobachtet. Schulanfang und Klassenrotation im Herbst fallen deshalb auf den gesundheitlich besten Zeitpunkt.
2. Der medizinisch und psychisch erforderliche lange Unterbruch findet dann im Sommer statt.
3. Die langen Sommerferien schieben sich nicht mehr störend in das Schuljahr ein, sondern trennen folgerichtig und zweckmässig die Schuljahre.
4. Prüfungen und Examen werden ebenfalls nicht im gesundheitlich für das Kind höchst ungünstigen Monat März, sondern im weit weniger kritischen Monat Juni abgehalten.
5. Das bewegliche Osterfest beeinflusst Schuljahresanfang und Schuljahresanfang nicht länger.
6. Fast alle Länder der Erde haben den Schuljahresbeginn bereits auf den Herbst festgesetzt, wofür offensichtlich unter den verschiedensten klimatischen, nationalen und pädagogischen Voraussetzungen dieselben gewichtigen Gründe sprechen.

Ist einmal der Schuljahresanfang im Herbst allseitig vollzogen, so lässt sich auch die grosse Sommerreihpause ohne weitere Schwierigkeiten auf wenigstens sechs Wochen verlängern. Damit wären zugleich die Vorbedingungen für eine intelligente Ferienstafelung gegeben. Bei einer kürzeren Feriendauer lässt sich eine solche schwer verwirklichen. Dies haben die Erfahrungen mit den Vereinbarungen zwischen Basel, Bern und Zürich gelehrt. Sie gingen nicht zuletzt deswegen in die Brüche, weil kein Partner bereit war, seine Ferien zu stark ausserhalb der eigentlichen Hochsommerperiode zu verlegen. Schon mit sechs Sommerferienwochen sind aber die Möglichkeiten einer Stafelung in Intervallen von acht Tagen vorhanden, wodurch sich eine Saisonverlängerung um drei auf acht Wochen erreichen liesse, ohne dass den Beteiligten die Inkonvenienzen

Dabei handelt es sich hier überall um gesamt-schweizerische Zahlen. Die hervorgehobenen Entwicklungen wären noch ausgeprägter, wenn die Ziffern für einzelne Saisonregionen und -plätze wiedergegeben würden. Zusammenfassend ist festzustellen, dass die an sich sehr zu begrüssende Frequenzvermehrung des vergangenen Jahres in ihrer Tragweite nicht unerheblich beeinträchtigt wird durch die verstärkte Konzentration der Frequenz auf den Sommer bei erhöhter Bettenzahl und deshalb geringerer Zunahme in der Bettenbesetzung als bei den Übernachtungen.

erwüchse, die Kinder zu lange während der heissesten Jahreszeit in der Schule behalten zu müssen. Noch zweckmässiger wäre freilich acht Wochen Sommerferien. Dadurch würde bei nur einwöchiger Stafelung eine Verlängerung auf insgesamt zehn Wochen möglich, immer für die drei Städte Basel, Bern, Zürich verstanden, die speziell in Frage kommen.

Längere und gestaffelte Schulsommerferien schaffen ausserdem die Voraussetzung für die bessere Ansetzung der Betriebsferien. Damit steht es zurzeit ganz schlimm. Das Musterbeispiel einer wenig befriedigenden Lösung stellt die Ferienregelung der Uhrenindustrie dar. Ausgerechnet Ende Juli Anfang August pflegen zur ohnehin höchsten Touristenzahl die rund 60 000 Arbeiter und Angestellten der Uhrenbetriebe zu stossen, die gesamthaft schliessen. Hinzu treten erst noch die Arbeitnehmer der mit der Uhrenindustrie direkt oder indirekt verbundenen Unternehmungen und Verwaltungen. Man wird wohl kaum fehlgehen in der Annahme, dass sich während jener Spitzenperiode damit ein neuer Strom von 120–150 000 Touristen in die Transportanstalten und Unterkunftsstätten ergiesst. Andererseits dürften die in Betracht fallenden industriellen Betriebe eher geneigt sein, ihre Ferien in eine weniger stürmische Zeit, zum mindesten an den Rand der Epoche des touristischen Sommerhochdrucks zu verlegen, wenn die Sommerschullerferien verlängert und auseinandergezogen werden.

Wirtschaftliche Aspekte der Saisonverlängerung

Eine Saisonverlängerung, sei sie mit der Ferienstafelung verbunden oder nicht, hat für unsere Hotellerie Konsequenzen, die in ihrer überragenden Bedeutung gar nicht hoch genug veranschlagt werden können. Normalerweise wird sie nämlich nicht nur zu einer blossen Frequenzumlagerung führen, die ertragsmässig ohne Folgen bliebe. Vielmehr sind zusätzliche Frequenzen und damit Frequenzvermehrungen zu gewärtigen. Sie ergeben sich daraus, dass manche, die während der allzu kurzen Druckperiode im Hochsommer überhaupt keine Hotelunterkunft mehr erhielten oder doch keine zu angemessenen Bedingungen, weshalb sie darauf verzichteten, diese nunmehr suchen und auch finden, sei es in der verlängerten Sommer- oder in der Aussersaison. Sowohl betriebswirtschaftlich wie gesamtwirtschaftlich eröffnen sich dergestalt Aspekte, die im einzelnen untersucht und festgehalten zu werden verdienen.

1. Das betriebswirtschaftliche Moment

Betriebswirtschaftlich gesehen, sind den Hotels in der Ertragsverbesserung durch Kostensenkung Grenzen gesetzt. Wohl lässt sich mittels Rationalisierung und insbesondere Mechanisierung noch einiges erreichen. Übrigens werden schon die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung dazu zwingen, diesen Weg zu beschreiten.

Die weit wichtigere Quelle der Ertragssteigerung liegt jedoch in der Frequenzzunahme. Sie allein ist geeignet, die Kapazitätsausnutzung des Betriebes zu verbessern, die sowohl für die Hotellerie als Gesamtheit wie das einzelne Hotel mit der Formel der durchschnittlichen Bettenbesetzung

$$\frac{\text{Übernachtungen} \times 100}{\text{Bettenzahl} \times \text{Tage der Öffnungsdauer}} = (\text{L} \cdot 100) \text{ B} \cdot \text{T}$$

gemessen und zum Ausdruck gebracht wird. An den wiedergegebenen Bettenbesetzungsziffern lässt sich erkennen, dass trotz der erfreulichen Frequenzerhöhung für eine vermehrte Ausnutzung der Kapazität selbst im Sommer, geschweige denn während der Vor- und Nachsaison, noch reichlich Raum vorhanden zu sein pflegt. Dies gilt für die ganze Hotellerie, speziell an Saisonplätzen, wie für den einzelnen Beherbergungsbetrieb.

Eine Verstärkung der Kapazitätsausnutzung hat für die Ertragsgestaltung des Hotels um so bedeutendere Folgen, als die aus der Frequenzvermehrung resultierende Umsatzerhöhung lediglich zusätzliche Kosten im Umfang von ungefähr einem Drittel der Umsatzzunahme verursacht. Dafür ist die Fixkostenstruktur des Hotelbetriebes verantwortlich. Mit andern Worten: den weitaus grössten Teil der Kosten eines Hotels bilden die absolut unveränderlichen Kapazitätskosten und die von der Leistungsbereitschaft abhängigen Betriebskosten, die normalerweise während einer Saison gleichfalls keine Änderung erfahren. Ihnen stehen die von der tatsächlichen Besetzung abhängigen Beschäftigungskosten gegenüber. Wie gesagt, erreichen sie nach einer Faustregel etwa ein Drittel des Umsatzes, wobei natürlich im Einzelfalle, entsprechend den jeweiligen Verhältnissen, höhere oder geringere Werte eingesetzt werden müssen.

Zusatzkosten in derart beschränktem Umfang sind ein Indiz dafür, welches Interesse der Hotelbetrieb und das Hotelgewerbe an einer Frequenzverbesserung durch Saisonverlängerung haben. Daraus erklärt sich auch, weshalb ein Hotel in Preisermässigungen für die Vor- und Nachsaison, von den Kosten aus beurteilt, relativ weit gehen kann. Sobald es nämlich innerhalb der Grenzen von ungefähr einem Drittel des normalen Preises verbleibt, erleidet es wenigstens keinen Verlust auf den mit

Bisher war lediglich von den Sommerferien und ihrer Verlängerung die Rede. Nicht weniger bedeutungsvoll sind ausserdem die Massnahmen, die eine weitere Ausdehnung der Saison bezwecken und besonders eine Belebung der Vor- und Nachsaison zum Ziele haben. Im Gegensatz zu den bisher erwähnten sprengen sie den schweizerischen Rahmen. Sie erstrecken sich auch auf den Auslandsverkehr. Da dieser immer grössere Proportionen annimmt und erhebliche Ausdehnungsmöglichkeiten bietet, kommt den Vorkehrungen zur Belebung und Verlängerung der Vor- und Nachsaison für Hotellerie und Fremdenverkehr angesichts des noch gestiegenen Druckes im Hochsommer höchste Tragweite zu.

Hier stellt sich vorweg das Preisproblem. Untersuchungen und Erfahrungen haben bestätigt, dass Reduktionen der Unterkunfts- und Verpflegungspreise von 25 % ein geeignetes sind, einen Entschluss zur Ferienverbringung in der Aussersaison hervorzuheben oder doch zu erleichtern. Selbstverständlich ist einzig und allein an Ermässigungen im Rahmen der bestehenden Preisnormierung gedacht. Man wird sich auch darüber klar sein müssen, dass isolierte Aktionen die Gefahr einschliessen, wirkungslos zu verpuffen. Ein kombiniertes Vorgehen verspricht bessere Ergebnisse. Einmal ist darunter die Kollektivaktion mehrerer Hotels oder ganzer Plätze und Regionen zu verstehen. Hinzu hat eine Unterstützung durch die Transport- und sonstigen touristischen Unternehmungen zu treten. Sie können durch vermehrte Anstrengungen in der Gewährung von Aussersaisonrabatten entscheidend zur Mobilisierung jener Touristenschichten beitragen, die weniger an Schul- und Betriebsferien gebunden sind.

Derartige Massnahmen haben dann umso mehr Aussicht auf Erfolg, wenn sie kraftvoll propagiert werden. Zur lokalen und regionalen Werbung muss, speziell dem Auslande gegenüber, die nationale treten. Es steht zu hoffen, dass die Schweizerische Verkehrszentrale durch eine Verbesserung ihrer Finanzierung nicht zuletzt in die Lage gebracht wird, eine wirkungsvolle Werbung zugunsten von kombinierten Aussersaisonaktionen der Hotellerie, Transportanstalten und andern Fremdenverkehrsinstituten zu entfalten.

der Neufrequenz erwachsenden zusätzlichen Kosten. Selbstverständlich wird es bestrebt bleiben müssen, so viel als möglich fixe Kosten zu decken. Auch kann eine derartige Preiserhöhung nur sehr vorübergehende und beschränkte Anwendung finden, unter allen Umständen bloss dann, wenn sich damit wirklich zusätzliche Frequenz erzielen lässt. Kann solcherweise die Saisonverlängerung unter Umständen auch auf Kosten der Preise wertvoll sein, so um so mehr, falls es sich um eine Vorschlebung der Öffnungsdauer handelt. Darum pflegen betriebspolitische Überlegungen mit besonderer Intensität zu kreisen. Die Vorverlegung der Öffnungsdauer ermöglicht es gleichermassen wie die Hinausschiebung des Saisonschlusses bei angemessener Mehrfrequenz nicht allein den Ertrag zu verbessern, sondern auch leichter Personal zu erhalten als sonst. Ein Umstand somit, der unter den derzeitigen Schwierigkeiten in der Personalrekrutierung von ausschlaggebendem Gewicht sein muss.

2. Gesamtwirtschaftliche Gesichtspunkte

Derartige betriebs- oder einzelwirtschaftliche Vorzüge einer Frequenzsteigerung durch Saisonverlängerung mit oder ohne Ferienstafelung summieren sich gesamtwirtschaftlich für die ganze Hotellerie.

Direkt proportional pflegt dies hinsichtlich der Ertragsverbesserung der Fall zu sein. Es hält schwer, mit konkreten zahlenmässigen Grössen zu operieren. Errechnet wurde lediglich im Jahre 1954, dass allein im Inlandverkehr aus einer Preisermässigung in der Aussersaison, die 20 % für die untern und 30 % für die höheren Rangkategorien betrage, eine Zunahme bei den Logiernächten von 2,3 bis 2,7 Millionen Übernachtungen im Umsatz von 10 Mio Fr. und in der Rentabilität von 3 Mio Fr. erwüchse, wobei allerdings die Extras nicht einbezogen sind. Heute wäre die Verbesserung mit einem Mehrfachen davon zu veranschlagen, vor allem, wenn man noch jene hinzunimmt, die im Auslandsverkehr zu erwarten stünde.

Über die Summe der einzelwirtschaftlichen Ergebnisse hinaus gehen zweifelsohne die Wirkungen, die für die gesamte Hotellerie eine Ertragszunahme als Folge von Saisonverlängerungsmassnahmen bei der Lösung der Investitions- und Finanzierungsprobleme nach sich ziehen müsste. Es ist mit Sicherheit anzunehmen, dass die Kreditwürdigkeit des Hotelgewerbes eine höchst erfreuliche Festigung erfahren würde. Im Hinblick auf die noch in grossem Masse notwendige Erneuerungsförderung wäre dies ganz besonders begrüssenswert. Die Saisonverlängerung erhielt damit eine Bedeutung, die jene der unmittelbaren Frequenz- und Ertragsverbesserung bei weitem zu übertreffen vermöchte.

Die soziale Seite

Ausser den wirtschaftlichen sind noch die sozialen Folgen einer der Saisonverlängerung und Ferienstafelung entspringenden Frequenzerhöhung zu berücksichtigen. Sie fallen nicht weniger in die Waagschale als jene.

Wiederum seien die Konsequenzen im Einzelfalle, das heisst beim Hotelbetrieb als solchem, vorangestellt. Die der Zunahme der Frequenz entsprechende Steigerung des Ertrages müsste sich für das Personal in jeder Hinsicht vorteilhaft auswirken. Erhöhung fand bereits, dass dem Personal bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und Anstellungsverhältnisse erwachsen würden. Dies kann nicht gleichgültig sein in einer Zeit, da die Heranziehung von einheimischen wie neuerdings auch von ausländischen Arbeitskräften sich immer schwieriger ge-

Ein Gast meint...

Wollen wir eine Bar einrichten?

Vor nicht ganz zwei Jahren sass ich mit Bekannten zum Nachessen in einem erstklassigen Restaurant einer grösseren Stadt und hörte zufälligerweise Bruchstücke eines Gespräches des Gaststätteninhabers mit einem einzelnen Gast am Nebentisch rekonstruiert, aus dem Gedächtnis, lautete es ungefähr folgendermassen:

«Schade, dass Sie keine Bar haben.»

«Warum? Der Apéritif wird bei uns bei Tisch getrunken.»

«Aber viele Leute schätzen dies nicht. Sie möchten gerne in verschiedenen Räumen ihre Drinks und ihr Essen einnehmen. Dazu kommt, dass gewisse manche Gäste, ehe sie bei Ihnen zu einem mehr oder weniger offiziellen Diner erscheinen, ganz für sich in der Bar «einen Schnappschuss» möchten. Diese Möglichkeit haben sie in den verschiedensten Restaurants und Hotels — nur ausgerechnet bei Ihnen nicht.»

«Ich habe nicht das Gefühl, meinen Gästen mit einer Bar zu nützen, d. h. ich glaube nicht, dass die Gäste meines Restaurants eine Bar bei mir schätzen würden.»

«Aber Sie, Herr Gastwirt, könnten den Getränkeumsatz doch wesentlich steigern.»

«Das ist schon möglich, aber in erster Linie möchte ich meinen Gästen dienen.»

Und so ging das weiter. Er, der Restaurateur, wollte nicht und bemühte sich, seinem Gast zu erklären, warum und weshalb nicht.

Etwas später brachte ich das Thema «Bar oder nicht?» an meinem Tisch zum Gespräch, weil es für mich absolut klar war, dass jeder Gastwirt oder Hotelier, insofern ihm der nötige Platz zur Verfügung stünde, nur gewinnen könnte mit einer Bar.

Nun hatten die Argumente des besagten Wirtes meine Ansicht erschütterter — was sagen andere Gäste darüber?

Wissen Sie was? Die Ansicht war geteilt. Es gab keine Mehrheit. Vom geradezu ketzerischen Standpunkt, dass die ewige Apéritif-Trinkerei überhand nehmen und nach und nach überhaupt abgeschafft werden sollte — wie es allein wäre, um den Appetit nicht durch zu viele Vor-Getränke abzumurken — bis zur übrigens sehr heftig vorgetragenen Überzeugung, eine bessere Gaststätte ohne Bar sei eigentlich wie ein Briefumschlag, den man nicht zu kleben könne, und ein Restaurateur, der von einer Bar nichts wissen wolle, sollte zu seinem eigenen persönlichen Wohl bei nächster Gelegenheit einen Psychologen konsultieren, wurden wohl sämtliche Varianten pro und contra aufgeführt.

Aber trotz der Stimmengleichheit hatte ich dazu gelernt, dass man auch mit Fug und Recht gegen eine Bar sein kann, wobei im besagten Fall der Wirt den Hauptgrund selber gab: «Wenn ich eine Bar einrichte, wird meine Kundschaft ganz automatisch etwas ändern. Und das — sehen Sie, d a s möchte ich unter allen Umständen vermeiden.»

Und d a r i n hat der kluge Mann unbedingte recht. Man braucht zwar keineswegs liebedienlicher jeden Wunsch seinen hochverehrten Stammgästen von den Augen bzw. Lippen abzulesen und auszuführen, aber es ist zumindest weise, das Ross nicht während des Rennens zu wechseln. Ein neuer Wirt? Ja, der könnte vielleicht eine Bar einrichten und dadurch profitieren, weil er sowieso einige Stammgäste seines Vorgängers nie in seinem Lokal sehen wird und daher neue Kunden anziehen muss.

Man braucht zwar keineswegs liebedienlicher jeden Wunsch seinen hochverehrten Stammgästen von den Augen bzw. Lippen abzulesen und auszuführen, aber es ist zumindest weise, das Ross nicht während des Rennens zu wechseln. Ein neuer Wirt? Ja, der könnte vielleicht eine Bar einrichten und dadurch profitieren, weil er sowieso einige Stammgäste seines Vorgängers nie in seinem Lokal sehen wird und daher neue Kunden anziehen muss.

Aber was bin ich schon? Ein einzelner Gast!

A. Traveller

staltet. Man darf vermuten, dass hierin im Zeichen der Erstarbung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) eher eine Verschärfung als eine Milderung eintritt, besonders dann, wenn keine Verständigung mit der Kleinen Freihandelszone (EFTA) erfolgt. So betrachtet, stellen die Ferienstafelungs- und Saisonverlängerungsbestrebungen indirekt auch ein Instrument im Kampf um die Erhaltung und Beschaffung des Personals dar.

In den Gesamtzusammenhang gebracht, kommt derartigen Bemühungen und Vorkehrungen aber auch eminente soziale Bedeutung an sich zu. Dies in doppelter Hinsicht.

Einmal entsteht daraus für den Erholungssuchenden, der über bezahlte Ferien verfügt, die Möglichkeit, sie unter günstigeren Bedingungen zu verbringen als heute. Zunächst wird ihm zeitlich und örtlich ein grösseres Spielraum für seine Entschlüsse geboten. Dies ist dem Ferienerlebnis ohnehin zu träglicher als die Bedrängnis, wie sie dem Zwange entwich, sich innerhalb eines äusserst beschränkten Zeitraumes und inmitten eines ungeheuerlich gewordenen Reisesstromes in die Ferien zu begeben. Zur räumlichen Behinderung tritt unter solchen Umständen die preisliche. Es ist nur verständlich, wenn während der verhältnismässig kurzen Hauptsaisonzeit im Hochsommer die höchsten Preissätze für Unterkunft, Verpflegung und sonstige touristische Leistungen gelten. Daraus ergibt sich für weniger bemittelte Bevölkerungskreise die Notwendigkeit, sich von der Hotellerie ab- und billigeren



Beherbergungsformen zuzuwenden, die wiederum dieser Zwangslage ihre Entstehung und starke Verbreitung verdanken.

Die Saisonstreckung, speziell während der Vor- und Nachsaisonperioden, gestattet es der Hotellerie, in vermehrter Masse Beherbergungsraum für diese Volksschichten zu angemessenen Bedingungen bereitzuhalten. Wie die angeführten Bettenbelegungszahlen eindrücklich darun, besteht hierzu sowohl die Möglichkeit wie ein weiterer Spielraum. Hier liegt in der Tat der Ansatzpunkt für die Einschaltung der Hotellerie in den Sozialtourismus vor. Es sei nicht behauptet, dass sie dessen ganzes Beherbergungsbedürfnis zu decken vermöchte. Jedoch könnte dies bei besserer Saisonverteilung, wie sie aus einer Saisonverlängerung durch geeignete Massnahmen resultiert, in erheblich höherem Umfang als heute geschehen. Im Zusammenhang damit würde die Frage der sog. neuen Beherbergungs-

formen viel von ihrer Schärfe verlieren. Es ergäbe sich, dass beide Beherbergungssektoren, das heisst die sog. traditionelle Hotellerie einerseits und ihre jüngeren Schwestern andererseits, in friedlicher Koexistenz nebeneinander Platz fänden, ohne sich gegenseitig zu gefährden.

Abschliessend sei nochmals betont, dass die Frage der Ferienstaffelung im grösseren Zusammenhang der Saisonverlängerung zu behandeln war. An den summarisch dargelegten verschiedenen Aspekten wurde aufgezeigt, welche eminente Rolle diese für die Hotellerie wirtschaftlich und sozial spielt. Die Erkenntnis darüber mag im Wunsche ausmünden, alle Bestrebungen, die dahin gerichtet sind, vorab jene zur besseren Ordnung der Schulferien, möchten weiterhin die tatkräftige Förderung aller Organe des Schweizer Hotelier-Verein finden.

Unsere neuen Zentralvorstandsmitglieder

A. Fanciola

Il n'est plus besoin de présenter ici M. Alfredo Fanciola, Hôtel Esplanade, Locarno, qui vient d'être proposé par la Fédération tessinoise des hôteliers et qui a été élu à l'unanimité comme membre du Comité central. M. Fanciola accède en effet pour la troisième fois à l'organe exécutif de la Société suisse des hôteliers.

M. A. Fanciola a déjà siégé durant 9 ans au Comité central, soit de 1939 à 1945, puis de 1951 à 1954, car, depuis quelques années, selon un gentleman agreement conclu entre les hôteliers du Tessin, la région de Locarno nomme son représentant au Comité central pour une durée de trois ans tandis que le représentant de Lugano et environs a maintenant droit d'accomplir deux périodes statutaires de 3 ans.

C'est donc un visage connu et sympathique qui défendra les intérêts tessinois à notre Comité central.

Disons pour mémoire que M. A. Fanciola est un aîné sexagénaire puisque il est né le 18 août 1896 à Locarno où ses parents étaient propriétaires de l'Hôtel Metropole-Monopole. Il fit ses études à

Locarno et à Bâle avant de suivre les cours de notre école hôtelière pendant les années 1913 et 1914.

Ayant ainsi acquis d'excellentes bases théoriques, M. A. Fanciola se lança dans la pratique et fit de nombreux stages en Suisse — en particulier à St-Moritz — en Angleterre et en France. En 1924, on le trouve à la tête de l'Hôtel Belvédère à St-Moritz. C'est cette année-là qu'il devait accéder, en collaboration avec son père, à la direction de l'Hôtel Esplanade qui, au cours des 36 ans du règne Fanciola — sans compter les années où les parents de M. Alfredo Fanciola ont dirigé cet établissement — devait devenir un hôtel de premier rang de classe internationale.

Rien de ce qui intéresse le tourisme n'est étranger à M. Fanciola qui préside depuis bientôt 20 ans la Société des hôteliers de Locarno et fut pendant longtemps également membre du comité de l'Office national suisse du tourisme. Il est évident que M. Fanciola joue un rôle important dans toutes les organisations hôtelières et touristiques du canton du Tessin et de Locarno en particulier. Il serait trop long, ne serait-ce que d'énumérer les associations ou les comités dont M. Fanciola fait partie.



A. Fanciola, Locarno



Peter Goetzinger, Basel



J. Meier-Dönier, Davos



Ernst V. Pflüger, Rheinfelden

M. A. Fanciola se devait aussi de s'occuper de la chose publique et il fut pendant de très longues années conseiller municipal de la commune de Minusio.

Peter Goetzinger

Wohl als jüngster Hotelier dürfte der Basler Peter Goetzinger mit seinen 33 Lenzen in den Zentralvorstand eingetreten sein. Geboren im Jahre 1927, besuchte er die Basler Schulen, zuletzt das Realgymnasium. Hierauf absolvierte er sukzessive in den Jahren 1945/46/47 den Sekretär-, Koch- und den Servicekurs unserer Hotelfachschule in Lausanne-Cour. Praktisch bildete er sich im Golfhotel Same-dan und in den Hotels Beau-Rivage in Genf und St. Gotthard in Zürich weiter. Das Jahr 1948 war weitgehend durch Militärdienst ausgefüllt. 1949 hielt er sich zur Vervollkommnung seiner englischen Sprachkenntnisse in England auf. Nach dem Tode seines Vaters im Jahre 1950 übernahm er das elterliche Geschäft, das Hotel Schweizerhof in Basel, das sich seit jeher eines ausgezeichneten Rufes erfreut, und das nun auch unter seiner Leitung fortschrittlich und initiativ geführt wird.

1956 wurde Peter Goetzinger in den Vorstand des Basler Hotelier-Verein gewählt, und 1958, als Nachfolger von Herrn Robert Hess, erkoren ihn seine Kollegen zum Präsidenten der Basler Sektion, die ihn nach zweijähriger bewährter Amtsführung als Kandidaten für den Zentralvorstand portierte und die Genugtuung erlebte, dass die Delegierten in Interlaken ihm das Vertrauen schenkten.

J. Meier-Dönier

der als Nachfolger von Herrn R. Ed. Bezzola auf Vorschlag des Bündner Hotelier-Verein gewählt wurde, kam am 26. August 1906 in Davos zur Welt. Er wuchs im elterlichen Hotelbetrieb auf, absolvierte die Elementar- und Sekundarschule in Davos und erwarb sich an der Handelsschule in Neuveville das Diplom. Nach einer Berufslehre in St. Moritz und einer Fachschulbildung hielt er sich zur beruflichen und sprachlichen Weiterbildung während verschiedener Saisons in London und Birmingham sowie später in Cannes, Bruxelles und Pau auf. Solchermassen auf seinen Beruf gründlich vorbereitet, trat er 1932 in das elterliche Geschäft, das Sport-hotel Meierhof in Davos, ein, das er 1942 übernahm und das heute zu einem der bestgeführten Häuser des Kur- und Sportplatzes Davos zählt.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit hat sich Herr Meier in verdienstvoller Weise der Gemeinde als Behördemitglied zur Verfügung gestellt. Er ist ausserdem Präsident des Verkehrs-Verein Davos und steht dem Hotelier-Verein Davos als derzeitiger Präsident vor. Im Militär bekleidet er den Rang eines Oberstleutnants der Infanterie.

Ernst Viktor Pflüger-Augsburger

Geboren als Sohn unseres früheren Zentralvorstandsmitgliedes Herrn E. Pflüger, Aarau, am 24. Januar 1916 in Rheinfelden, wo Vater Pflüger das Salinenhotel führte, besuchte er anstelle von Herrn Willy Keller, Baden, als neuer Vertreter des Verbandes Schweizerischer Badekurorte in den Zentralvorstand gewählt Ernst V. Pflüger die Primar- und Bezirksschule in Rheinfelden. Anschliessend absolvierte er die Handelsschule in Basel, die er nach vier Jahren mit dem eidgenössischen Handelsdiplom verliess. An den Besuch der Hotelfachschule in Lausanne-Cour schlossen sich Ausbildungsjahre in Küche, Saal und Bureau in Lausanne und Montreux an. Zwei Hotelaufenthalte in England und einer in Italien vertieften seine Berufs- und Sprachkenntnisse. 1942 trat er ins elterliche Geschäft ein, das er seit 19 Jahren selbstständig führt und das sich weit über die Landesgrenzen hinaus eines ausgezeichneten Rufes erfreut. Seit 1945 gehört er dem Vorstand des Verbandes Schweizerischer Badekurorte sowie dem Vorstand des Hotelier-Verein Rheinfelden an. Seine beruflichen und menschlichen Qualitäten trugen ihm auch die Mitgliedschaft im Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins sowie der Kurbrunnengenossenschaft Rheinfelden ein.

Der Fremdenverkehr zwischen den OECE-Ländern und den USA im Jahre 1959

I. Zahl der in den Vereinigten Staaten wohnhaften Personen, die 1959 Europa und den Mittelmeerraum besuchten:

705 000 (Zunahme von 10,7% gegenüber 58) davon 501 000 mit Flugzeug (+9,6%) 204 000 mit Schiff (-6,4%)

II. Ausgaben der in den Vereinigten Staaten wohnhaften Personen für Auslandsreisen in den Jahren 1958 und 1959 (in Mio Dollar):

Quelle: U.S. Department of Commerce, Office of Business Economics.

L'allocation de M. Wahlen, conseiller fédéral

Nous avons fait mention la semaine dernière de la sympathique allocation présentée à l'issue du banquet qui réunissait les délégués de la SSH à l'Hôtel Victoria-Jungfrau à Interlaken par M. F. Wahlen, conseiller fédéral, chef du département fédéral de l'économie publique.

Nos lecteurs ont déjà trouvé dans le dernier numéro de larges extraits en allemand de cette allocation et nous nous bornerons aujourd'hui à énoncer l'essentiel pour les rares hôteliers qui rappelleraient la langue de Goethe un peu rébarbative.

Le conseil fédéral, a déclaré M. Wahlen, a toujours pris largement part aux heurs et malheurs de l'hôtellerie et il a beaucoup regretté, au cours de ces dernières décennies que les années maigres soient nettement plus nombreuses que les années grasses. Il est heureux cependant de constater que le trafic touristique suit une courbe ascendante qui gravit des sommets encore jamais atteints jusqu'ici. Le nouveau chef du Département fédéral de l'économie publique croit qu'il n'a pas encore pu assimiler à fond tous les problèmes de sa charge, mais, en ce qui concerne l'hôtellerie, il a étudié de manière approfondie le rapport dit de Lucerne et il s'est fait renseigner par le Dr Franz Seiler, président central, et par ses collaborateurs. L'hôtellerie traverse une phase favorable et les perspectives ne sont pas mauvaises, quels que soient les rapports qui s'établiront entre le marché commun et l'Association européenne de libre-échange.

Si l'on est heureux de voir la fréquentation s'accroître, il est surtout satisfaisant — car c'est encore plus important — de noter que notre hôtellerie a gardé sa capacité de concurrence. Divers établissements ont non seulement consolidé leur position, mais font actuellement d'excellentes affaires. Interlaken est un exemple typique de ce que l'hôtellerie peut faire pour procurer au pays des devises étrangères et du travail ou des débouchés aux autres branches de l'économie régionale.

Tout permet donc de regarder l'avenir avec courage et confiance, mais il faut profiter de la situation actuelle pour s'armer contre des dépressions futures, si jamais il devait s'en reproduire.

La rénovation de l'hôtellerie doit se poursuivre. Il est réjouissant de voir l'œuvre accomplie par les hôteliers eux-mêmes dans ce domaine et de constater que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie ainsi que la Coopérative suisse de cautionnement en faveur de l'hôtellerie saisonnière peuvent apporter une aide efficace aux hôteliers qui n'ont pas suffisamment de réserves.

Les mesures juridiques de protection accordées à l'hôtellerie par l'arrêté fédéral de 1954 et l'hypothèque légale qu'elles impliquent ont parfois découragé les banques ou les particuliers qui s'intéressaient à cette industrie d'y investir des capitaux. Ces mesures arrivent à échéance en 1965; elles devront donc être levées prématurément et le département fédéral de l'économie publique examinera très prochainement la question. Une commission d'experts a déjà proposé diverses mesures et l'on espère qu'un nouveau projet de loi pourra être traité déjà au cours de la session de septembre des chambres fédérales.

Dans les conditions actuelles, l'hôtellerie doit surtout veiller à conserver sa capacité de concurrence sur le plan international. Selon une enquête faite par un institut étranger, la Suisse enclencherait en 3e rang dans le classement des pays touristiques

d'après le prix de pension et de logement. Elle n'est précédée que par l'Autriche et l'Espagne et elle doit tout faire pour garder ce rang.

Le manque de main-d'œuvre est spécialement aigu dans l'hôtellerie, mais elle n'est pas la seule à avoir de tels soucis. Les hôteliers ont raison de se préoccuper de la relève du personnel indigène et il est important pour eux, dans ce domaine, de rester en contact avec la population de montagne, car les paysans des hautes vallées — où l'on renvoie en général les familles les plus nombreuses — doivent pouvoir compter sur des gains accessoires.

L'hôtellerie peut venir en aide à l'agriculture en cherchant des débouchés pour le marché du lait et des produits laitiers qui est actuellement dans une situation difficile. Quelles que soient les exigences de la clientèle, nos éleveurs ne peuvent produire du bétail qui ne soit composé de veaux et de faux-fillets et il est matériellement impossible de couvrir les besoins en morceaux spéciaux. Un effort général, auquel l'hôtellerie pourrait beaucoup contribuer, devrait être fait pour favoriser l'écoulement des autres morceaux.

Pour maintenir la capacité de concurrence de l'hôtellerie, les rénovations sont certes nécessaires, mais une salle de bain privée ou des installations sanitaires ultra-modernes ne sont pas absolument décisives dans le choix du client. L'atmosphère personnelle, la chaleureuse hospitalité que l'on voudrait voir se perpétuer en Suisse, sont au moins aussi importantes, car elles sont les témoins d'une culture et d'une civilisation.

Au cours des dix années que j'ai passées hors de Suisse, déclara M. Wahlen, j'ai séjourné la plupart du temps dans des hôtels et restaurants. Je connus les sentiments que l'on éprouve lorsque l'on est traité comme un simple poste du compte d'exploitation, ou comme un être humain qui a un besoin profondément émaciné de trouver un véritable foyer. Les expériences que j'ai faites me permettent de dire que l'hôtellerie suisse se rapproche encore heureusement assez de cet idéal. Le concierger dans sa loge est déjà un trait d'union entre l'hôtel et le client et donne une première idée de ce contact humain que l'on recherche. Quant à la présence de l'hôtelière et son influence sur sa maison, on la sent longtemps avant d'avoir vu la personne en question.

Au moment où s'ouvre l'ère du tourisme de masse, il semble indiqué de rappeler combien il est désirable d'accorder à tous ces points une grande attention car, répétons-le, ils sont aussi importants que les calculs de rentabilité. Ce n'est que de cette manière que l'hôtellerie pourra continuer à remplir sa mission. Ajoutons en terminant que le bruit n'est pas désiré par tout le monde et que de nombreux clients seraient souvent heureux d'avoir une chambre ou un local dans lequel ils soient préservés de la radio et de la télévision.

La mission de l'hôtellerie suisse devrait être de redonner à l'humanité — ou du moins à la partie de l'humanité qui vient chercher refuge dans nos hôtels — le goût de la détente et du repos et de l'atmosphère hospitalière dans laquelle les vraies valeurs peuvent s'épanouir. Au lieu de vouloir toujours aller plus vite et de mesurer l'efficacité de vacances au nombre de kilomètres parcourus avec des arrêts d'un ou deux jours au même endroit, le monde reprendrait conscience de la valeur d'un séjour de repos de trois à quatre semaines dans la même station, ceci dans l'intérêt et pour le plus grand bien de chacun.

	1958	1959	in % gegenüber 1958/59
Total	2139	2325	+ 8,7
wovon			
1. Transportkosten	679	750	+10,4
2. Ausgaben im Ausland	1460	1575	+7,9
Westeuropa	538	578	+7,4
Osteuropa	4	7	+75,0
Kanada	323	341	+5,6
Mexiko	319	345	+8,2
Übrige Länder			
Lateinamerika	97	93	-4,1
Alle übrigen Länder	179	211	+17,9

Die Besucher aus den Vereinigten Staaten errichteten an die in den OECE-Ländern beheimateten Transportunternehmen (für transatlantische und andere Reisen) eine Summe von schätzungsweise 327 Mio \$. Umgekehrt belief sich der von den Reisenden aus OECE-Ländern an Transportunternehmen der Vereinigten Staaten bezahlte Betrag auf 44 Mio \$.

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Delegiertenversammlung in Interlaken

Verhandlungsverlauf

In Ergänzung unseres Berichtes über die Delegiertenversammlung möchten wir auf einige Details noch näher eingehen.

Die statutarischen Traktanden

In rascher Folge wurden die statutarischen Traktanden erledigt. Das Protokoll der letzten ordentlichen Delegiertenversammlung vom 4./5. Juni in Montreux sowie der Geschäftsbericht des SHV 1959, der einen ausführlichen Überblick über die Tätigkeit des Vereins im Berichtsjahr 1959 gibt, wurden einstimmig gutgeheissen.

Ebenso wurden die Rechnungen 1959 und die Budgets für 1960 diskussionslos genehmigt. Unser Zentralpräsident versäumte nicht, darauf hinzuweisen, dass unsere Rechnungen Gegenstand einer dreifachen sorgfältigen Prüfung bilden. Die erste Kontrolle wird durch den Vizedirektor der SHTG, Herrn F. Flühmann, vorgenommen, der jedes Jahr einen detaillierten Revisionsbericht erstattet. Auf Grund dieses Berichtes werden sie durch die Vertrauensrevisoren des Zentralvorstandes und durch die von der Delegiertenversammlung gewählten Rechnungsrevisoren geprüft. Als Vertrauensrevisoren des Zentralvorstandes wirkten dieses Jahr die Herren F. Tissot, Vizepräsident, und R. Ed. Bezzola, während die Herren Reber, Locarno, und Morell, Fribourg, im Auftrage der Delegierten die Rechnung einer eingehenden Prüfung unterzogen.

Herr Tissot erklärte namens der Rechnungsrevisoren, dass diese keine Bemerkungen zur Vereinsrechnung vorzubringen haben, dass den Beschlüssen der letztjährigen Delegiertenversammlung nachgelebt worden ist, dass die Schulden des SHV gegenüber zwei seiner Stiftungen getilgt worden sind und dass Bedacht genommen werde, die Vereinsfinanzen nach Möglichkeit zu konsolidieren. Die Kontrollreue waren von der Führung der Bücher restlos befriedigt.

Nach diesen Erklärungen genehmigte die Delegiertenversammlung einstimmig die Rechnungen und die Budgets unter Entlastung der verantwortlichen Organe.

Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung bestätigten die Delegierten den bereits früher gefassten Beschluss, wonach St. Gallen mit deren Durchführung betraut wird.

Wahlen

Den Wahlen in den Zentralvorstand kam dieses Jahr besondere Bedeutung zu, waren doch nicht weniger als 4 Mitglieder zu ersetzen, deren statutarische Amtsdauer abgelaufen war, nämlich die Herren F. Tissot, Burier-Dessous, Vizepräsident des SHV, R. Ed. Bezzola, Films-Waldhaus, C. Kneschaurek, Lugano, und W. Keller, Baden. Der Vorsitzende stattete diesen ausscheidenden Zentralvorstandsmitgliedern den wärmsten Dank des Vereins und der ganzen schweizerischen Hotellerie ab für die

von ihnen geleistete treffliche Mitarbeit im Zentralvorstand, für ihre aktive Beteiligung an den Diskussionen und ihre Mitwirkung bei den Entschlüssen sowie für ihre Treue und Ausdauer. Einen besonderen Dank sprach er den Herren F. Tissot und R. Ed. Bezzola aus, ersterem als Vizepräsidenten des SHV, letzterem als Präsidenten der Preisnormierungskommission. Auf den Schultern beider ruhte besonders grosse Verantwortung. Im Namen der ausscheidenden Vorstandsmitglieder hob Herr F. Tissot hervor, dass durch die sechsjährige Mitarbeit im Zentralvorstand jeder seine Kenntnisse über unseren Beruf zu vertiefen in die Lage versetzt worden war und jeder neue Freunde gewonnen habe. Den Nachfolgern wünschte er ebensolche Befriedigung im Dienste des Vereins und des Berufsstandes und dankte für das ihm und seinen Kollegen entgegengebrachte Vertrauen. Sodann gab er dem Wunsche Ausdruck, es möge unserem Zentralpräsidenten Dr. Franz Seiler vergönnt sein, seine reichen Kenntnisse und glänzenden Qualitäten noch viele Jahre dem Verein zur Verfügung stellen zu können. «Wir treten in Reih und Glied zurück: les hommes passent, les institutions demeurent».

Hierauf gab der Zentralpräsident Kenntnis von den schriftlich eingegangenen Vorschlägen für die Ersatzwahlen in den Zentralvorstand: Der bündnerische Hotelier-Verein portierte für Herrn R. Ed. Bezzola den Präsidenten des Hotelier-Verein Davos, Herrn J. Meier, Davos; die tessinische Hotelier-Vereinigung als Nachfolger von Herrn C. Kneschaurek Herrn A. Fanciola, Locarno; der Verband schweizerischer Badekurorte schlug anstelle von Herrn W. Keller, Baden, Herrn E. Pflüger, Rheinfelden, vor. Da diese Kandidaturen unbestritten blieben, liess der Präsident in globo über sie abstimmen. Die drei Herren wurden von der Delegiertenversammlung einhellig gewählt.

Für Herrn F. Tissot lagen zwei Ersatzkandidaturen vor, nämlich Herr P. Goetzinger und ein Vertreter der Sektion Montreux, die geltend machte, dass angesichts der grossen Bedeutung des westschweizerischen Tourismus und der Untervertretung der welschen Schweiz im Zentralvorstand ihr Anspruch berechtigt sei.

Der Vorsitzende wies demgegenüber darauf hin, dass die deutsche Schweiz, wenn man von der nicht beeinflussbaren Vertretung der Bahnhofbuffets, des Bäderverbandes und der Wintersporthotellerie absehe, nicht ihrer Bedeutung gemäss vertreten ist. In der darauffolgenden Abstimmung wurde Herr Goetzinger mit grossem Mehr vor dem Kandidaten der Sektion Montreux gewählt.

Die Herren Candrian und P. Hofmann, deren erste dreijährige Amtsperiode abgelaufen war, wurden oppositionslos für eine neue Amtsperiode bestimmt.

Die Delegierten wählten ferner als Suppleanten für die Vereinsrechnung Herrn Hans Walther, Pontresina, sowie als ersten Suppleanten für die Fachsachrechnung, nachdem die Sektion Gstaad ihre Kandidatur zurückgezogen hatte, Herrn A. J. Frey, Montreux, und als zweiten Suppleanten Herrn Ant. Homberger, Herzogenbuchsee.

Geschlossene Versammlung vom 3. Juni im Kursaal Interlaken

Der Vorsitzende, Zentralpräsident Dr. F. Seiler, begrüßte als ausländischen Gast den Hauptgeschäftsführer des DEHOGA, Herrn Dr. M. Hoffmann, Bad Godesberg, und erteilte anschliessend gleich Herrn Max Budliger das Wort zum Traktandum

Personalbeschaffung und soziale Fragen

Herr Budliger führte u. a. über die Lage auf dem Arbeitsmarkt aus:

«In Beantwortung einer parlamentarischen Anfrage stellt der Bundesrat u. a. folgendes fest:

«Seit 1958 hat sich das Angebot an Arbeitskräften im Ausland infolge der wirtschaftlichen Expansion in Europa verknappt, und die Rekrutierung und Erhaltung der von der schweizerischen Wirtschaft benötigten ausländischen Arbeitnehmer, insbesondere der qualifizierten Arbeitskräfte, stösst auf zunehmende Schwierigkeiten.»

Mit diesen Worten wird die allgemeine Situation auf dem Arbeitsmarkt von den Behörden zutreffend umschrieben. Unter den Folgen dieser Lage leidet auch die Hotellerie. Ihre Verleistung bemäht sich seit Jahren um die Rekrutierung des benötigten Hotelpersonals im In- und Ausland. Da die Grosszahl unserer Betriebe nur für die Saisonzeiten Beschäftigung und Verdienst verschaffen kann, ergeben sich mit Bezug auf die Anwerbung der benötigten Arbeitskräfte zusätzliche Schwierigkeiten. Es bedarf grosser Anstrengungen, um von Saison zu Saison die ausserordentliche Situation zu meistern.

Schliesslich müssen auch die Voraussetzungen zur rechtzeitigen Bewältigung der im Ausland mühsam erworbenen Arbeitskräfte geschaffen werden. Auf Grund der Beratungen der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe erlässt das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit jährlich zweimal generelle Weisungen an die zuständigen Behörden der Kantone und der Gemeinden. Auf

Grund dieser Richtlinien sind in den letzten Jahren für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe, mit Einschluss der Spitäler und Anstalten, je nahezu 50 000 Arbeitsbewilligungen für die erstmalige Einreise ausländischer Arbeitskräfte erteilt worden. Die damit verbundene grosse Arbeit kann auch bei bester Organisation nicht ohne Reibungen bewältigt werden. Wir bemühen uns, durch fortgesetzte Zusammenarbeit mit den kantonalen Arbeitsämtern und Polizeidirektionen dazu beizutragen, Hindernisse aus dem Wege zu räumen.

Alle Zweige der einheimischen Wirtschaft haben grosse Mühe, die erforderlichen Arbeitskräfte zu finden, doch sind die Voraussetzungen von Beruf zu Beruf recht verschieden. Landwirtschaft, Bauge- und Industrie können z. B. die benötigten Arbeitskräfte in Gruppen von z. B. 50 oder 100 anwerben, was eine wesentliche Erleichterung bedeutet. Die nach Rang des Hauses differenzierten Anforderungen an das Hotelpersonal und die Tatsache, dass wir mehr als 100 verschiedene Berufsklassen kennen, zeigen die besonders komplizierten Voraussetzungen für die Rekrutierung auf. Um so mehr muss dieser Aufgabe unsere ganze Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Als Vertrauensrevisor des Zentralvorstandes hat Herr Roman Bezzola vor wenigen Wochen die Arbeitsweise und Organisation unserer Stellenvermittlung einer gründlichen Prüfung unterzogen. Wir verweisen auf seinen verdankenswerten Bericht, der vor drei Wochen in der Hotel-Revue publiziert wurde. Auf Grund der Beratungen mit den kompetenten Vertretern der Hotellerie suchen wir immer wieder nach neuen Möglichkeiten zur Anwerbung und Ausbildung von Personal.»

Im weiteren wurde vom Referenten über die Erwägungen Auskunft erteilt, die zum Beschluss des Zentralvorstandes führten, in Italien eine Werbe-stelle zu errichten.

Im Anschluss an das Gastreferat vom Vortrag von Dr. R. Müller über das Arbeitsgesetz gab der Referent noch ergänzende Aufschlüsse über für die Hotellerie besonders interessante Punkte. Eine Reihe wichtiger Artikel finden für die Hotellerie keine Anwendung in der Meinung, dass eine Sonderverordnung für verschiedene Wirtschaftszweige, insbesondere für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe, erlassen werden muss.

Unser Zentralpräsident verdankte die Darlegungen von Sekretär M. Budliger und betonte, es gelte, für das Gastgewerbe eine Lösung zu finden, die dessen Bedürfnissen gerecht wird.

Von den Herren Escher, Bern, und Bucher, Biel, wurde die Frage einer Zensur der Stelleninserate aufgeworfen, auf deren Problematik der Chef der Administration unseres Vereinsorgans, Herr Kuhn, hinwies. Der Vorsitzende sicherte eine Prüfung der Frage zu.

Assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales de la SSH du 3 juin à Interlaken

Sous la présidence énergique et expéditive de M. F. Tissot, l'assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales s'est déroulée rapidement vendredi 3 juin au Kursaal à Interlaken. Le président salua les membres présents; il put constater que l'assemblée avait été régulièrement convoquée et que l'ordre du jour ne donnait lieu à aucune objection. Commentant le rapport de gestion qui fait partie du rapport général de l'activité de la SSH, M. Tissot mit en évidence le développement du régime des allocations familiales qui fait maintenant l'objet d'une loi dans 17 cantons.

L'idée d'une réglementation fédérale des allocations familiales ne semble plus devoir s'imposer. Les associations professionnelles s'y sont en principe opposées, de crainte qu'un régime fédéral ne donne lieu aux surenchères auxquelles on assiste hélas! depuis quelques années en matière d'AVS.

L'exemple de l'étranger nous prouve qu'il ne faudrait point que les prestations sociales soient plus déterminantes que les salaires dans les revenus des travailleurs. Des contributions sociales importantes brisent en effet l'élan de l'émulation entre les salariés. Cela ne signifie pas que les associations professionnelles ignorent le poids des charges familiales; le fait que plusieurs d'entre elles ont créé leur propre caisse d'allocations avant que celles-ci ne soient rendues obligatoires par l'Etat, le montre à l'évidence. Une loi fédérale ne ferait en outre qu'embrouiller une législation déjà fort compliquée par notre fédéralisme et les particularités de chaque canton. Les comptes de l'exercice 1959 arrêtés au 31 janvier 1960 révèlent une situation très favorable puisqu'ils laissent un substantiel excédent de recettes qui, après les réserves d'usage, permettra de ristourner aux membres de notre société le 30 % environ des cotisations qu'ils ont payées.

Il est réjouissant de constater que Lucerne qui connaissait la surcompensation sur le plan cantonal y a renoncé dès le 1er juillet 1960.

M. Tissot attribue avec raison ces excellents résultats à la haute conjoncture qui se maintient, à l'augmentation générale des salaires, ce qui est réjouissant, mais aussi à la main-d'œuvre étrangère considérable employée dans l'hôtellerie, ce qui confirme la gravité de la situation du marché du travail indigène.

Le bilan révèle que les fonds importants dont la caisse dispose sont judicieusement investis, dans l'immeuble qu'elle a acheté à Montreux d'abord, puis dans des titres offrant toute sécurité et enfin dans des prêts hypothécaires.

Les comptes de la Caisse d'allocations familiales sont vérifiés par la société fiduciaire Lemano dont le rapport très fouillé conclut à l'excellente administration et gestion de cette institution, à une comptabilité soignée, à une politique d'investissement judicieuse. Au nom des vérificateurs ordinaires des comptes, M. E. Benz, Einsiedeln, confirma les conclusions de la fiduciaire.

Jusqu'à présent, le comité de la caisse a insisté pour que le taux de la cotisation soit maintenu à 0,7 % des salaires AVS. Il était conscient d'encaisser ainsi des sommes trop élevées, mais il avait comme but de consolider la situation financière de la caisse et surtout de créer un fonds de réserve suffisant pour, en cas de crise, couvrir pendant deux ans au moins les allocations à payer pour enfants. Il voulait en outre ne pas avoir à augmenter très fortement le taux des cotisations au cas où une loi fédérale l'aurait rendu nécessaire. Enfin, il tenait à suivre l'évolution des législations cantonales quant au montant des prestations sociales pour adopter une politique concordante.

La situation s'est complètement modifiée et le comité est maintenant d'avis - étant donné que l'hôtelier doit verser de nouvelles contributions supplémentaires pour assurer le financement de l'assurance-invalidité et du régime des allocations aux militaires pour perte de gain -

que l'on peut abaisser la cotisation à la caisse d'allocations familiales de 0,7 à 0,6 % du salaire AVS, tout en portant l'allocation pour enfant de fr. 15.- à fr. 20.-, à partir du 1er janvier 1961.

Ces augmentations des prestations en faveur des travailleurs mariés et ayant charge de famille sont bien dans la ligne des tendances actuelles.

De même, le comité de la caisse Hotela a également décidé de réduire de 1 % le taux de la cotisation de l'administration de l'Hôtel, ceci toujours en relation avec les recettes supplémentaires provenant des contributions à l'assurance-invalidité et aux allocations aux militaires pour perte de gain, recettes qui sont plus importantes que les frais d'administration supplémentaires occasionnés.

Ces propositions furent adoptées à l'unanimité par l'assemblée, après que le président eut précisé que les résultats futurs seraient naturellement sensiblement moins bons du fait de la diminution des revenus et de l'augmentation des dépenses. Mais les excédents éventuels seront quand même ristournés périodiquement, par exemple tous les 3 ou 4 ans.

Au cours de la discussion qui précéda la décision, des voix s'élevèrent pour demander - toujours en raison de la gravité de la situation sur le marché du travail - que des allocations familiales soient également payées aux étrangers dont les enfants sont demeurés dans leur pays.

Le président rappela que la question avait déjà été soulevée à diverses reprises, que des études ont été faites et que l'on n'avait pas donné suite à cette proposition parce qu'il faudrait plus que doubler les cotisations, mais surtout parce que tout contrôle est impossible. On ne peut savoir avec certitude si la famille des employés en question ne bénéficierait pas déjà de la sécurité sociale dans leur pays - car en général les femmes des employés qui acceptent un emploi saisonnier en Suisse travaillent dans leur propre pays. Ce faisant l'on placerait le personnel suisse dans une situation défavorable, alors que le principe qui nous guide est d'assurer aux employés indigènes et étrangers des salaires et une sécurité sociale à peu près équivalents.

Les décisions prises entraînaient de légères modifications des statuts et celles-ci furent approuvées par l'assemblée.

Au chapitre élections, il fallait remplacer M. F. Borter qui a donné sa démission de représentant de l'Oberland bernois, car il est maintenant pratiquement domicilié au Tessin. Son successeur fut désigné par l'assemblée en la personne de M. Theo Wirth, Interlaken.

Les nouveaux statuts prévoyant l'élargissement du comité de 6 à 7 personnes, il fallait nommer un nouveau membre. M. Victor Hauser, Lucerne, fut appelé à représenter la Suisse centrale au comité de la caisse. Le Dr Walter Zimmermann, Zermatt, secrétaire de charge comme vérificateur des comptes, MM. Ch. Kracht, Zurich, et Toni Benz, Einsiedeln, 1er suppléant, deviennent vérificateurs ordinaires. M. E. Stefani, St-Gall, fut confirmé comme 1er suppléant, tandis que M. H. Amstutz, Orselina, était nommé 2e suppléant.

Le président rendit attentifs tous ceux qui envisageraient l'extension des prestations de soins aux nouvelles exigences qui se font jour ci ou là, soit de la part des autorités, soit de la part des employés. Nous sommes vigilants et nous suivons la situation dans son ensemble, mais il faut se garder d'actes isolés, alors que nous devons concentrer nos forces sur des problèmes importants qui se posent ou qui ne manqueront pas de se poser d'ici peu.

Personne ne demandant plus la parole le président put lever la séance et les délégués se rendirent à la séance interne de la SSH.

Herr Flückiger, Biel, stellte die Frage, ob man ausländischem Personal nicht den beruflichen Aufstieg bewilligen könnte, da es sich ja dabei - wie z. B. beim Wechsel von einem Lingerie Mädchen zum Zimmermädchen - nicht um einen eigentlichen Berufswechsel handle.

Herr Budliger teilte mit, dass in diesem Sinne bereits Besprechungen mit dem BIGA stattgefunden haben, dass aber offenbar die Weisungen an die zuständigen Instanzen nicht klar genug abgefasst sind. Die Vereinsbehörden werden auch in dieser Sache erneut bei den massgebenden Behörden vorstellend werden.

Herr Flückiger wünschte noch in bezug auf die Anstellungsverhältnisse weitere Lockerungen.

Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung der Bedienungsgeldordnung

Wie bereits gemeldet, hat die Delegiertenversammlung zwei formell notwendige Beschlüsse gefasst, die erforderlich waren, damit die bis 31. Dezember geltende Bedienungsgeldordnung für ein weiteres Jahr allgemeinverbindlich erklärt werden kann.

Reaktivierung des privaten Hotelkredits

Hierüber orientierte Zentralpräsident Dr. F. Seiler in grossen Zügen, wobei ihn Herr Dr. Oscar Michel, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, ergänzte. Ein separater Bericht über dieses Traktandum folgt in der nächsten Nummer der Hotel-Revue.

Allfällige Liegenschaftstransaktion

Dieses Traktandum wurde hinfällig, weil die Liegenschaft in Bern, deren Kauf in Aussicht genommen war, den Bedürfnissen unseres Vereins nicht voll entsprechen hätte. Da auch schriftlich von zwei Sektionen Bedenken geäußert worden waren, stellte der Zentralvorstand bezüglich einer Liegen-

schaftstransaktion keinen Antrag, doch wollte er die Meinung der Delegierten hören, wie sie sich zu einer allfälligen Verlegung des Vereinszinses in die Bundesstadt zu einem späteren Zeitpunkt stellen. Die Vertreter einiger Sektionen äusserten sich in befürwortendem Sinne, während eine zentral-schweizerische Sektion sich dagegen aussprach. Nach Darlegungen des Zentralpräsidenten einigten sich die Delegierten darauf, die Frage der Verlegung des Vereinszinses solle durch den Zentralvorstand weiter geprüft werden, in der Meinung, dass, sollte ein geeignetes Objekt in Bern gefunden werden, ein entsprechender neuer Antrag mit genauer Kostenberechnung einer späteren Delegiertenversammlung zu unterbreiten wäre.

Am Schluss der Versammlung sprach Zentralpräsident Dr. Franz Seiler den Hoteliers den Dank

Fortsetzung Seite 6

Korrigenda

In der Wiedergabe der Präsidialansprache anlässlich unserer Delegiertenversammlung in Interlaken hat sich leider ein sinnstörernder Druckfehler eingeschlichen. Im letzten fettdruckten Einzug auf Seite 2 unterhalb dem Bild und unmittelbar vor den Worten: «Damit komme ich zum Schluss», sollte der Text beginnen mit «Ob und inwieweit es sich als u n g l ä n g l i c h (nicht unmöglich) erweisen sollte, generell zu preislichen Abwehrmassnahmen usw. . . .»

Wir bitten unsere Leser, von dieser Berichtigung Kenntnis zu nehmen.

Bern Hotel Bären
 Schauptplatzgasse 4. Nähe Bundeshaus. Wiedereröffnung 15. Juli 1960
 Modernster Komfort: Alle Zimmer mit Bad oder Dusche und Privat-Toilette. Nähe Bellevue- und Metro-Garage - Hans Marbach, bisheriger Inhaber

Neu!
COUPE HÔTEL
*das vielseitige Schnelldessert
für das GASTGEWERBE*

- * ohne Kochen
- * in kalte Milch gerührt
- * kräftig geschlagen
- * beliebig mit Zutaten variiert
- * etwas ruhen gelassen

hübsch dekoriert
stehen nach
5-10 Minuten
Ihre «Desserts maison»
fixfertig und
verführerisch
auf dem Tablett!

*COUPE HÔTEL, die preisgünstige Basis
für Crème-Coupes und Gefrorenes!*

Ein Versuch – und Sie sind überzeugt!



Gratis

Coupon ausschneiden, mit Blockschrift aus-
füllen und einsenden an:
Dr. A. Wander AG, Monbijoustr. 115, Bern
Senden Sie mir gratis
2 Beutel COUPE HÔTEL
für 18 Desserts-Portionen sowie Rezept-
Vorschläge

Name und Vorname: _____

Hotel, Restaurant etc.: _____

Genauere Adresse: _____

für den zahlreichen Besuch der Delegiertenversammlung und den Interlakner Kollegen für den herzlichen und glänzenden Empfang aus und dankte sodann den Kollegen im Zentralvorstand für ihre Unterstützung. Ferner entbot er den Herren Dr. R. C. Streiff und Budliger und allen ihren Mitarbeitern im Zentralbüro, dem Direktor der Hotelfach-

schule Lausanne-Cour, Herrn Siegfried Weissenberger, und dem gesamten Lehrkörper, Herrn Péte, dem Leiter unserer sozialen Kassen, und seinem Mitarbeiterstab sowie Herrn Dr. von Büren, dem Direktor der Treuhänder- und Buchhaltungsstelle SHV, und seinem Stab den wärmsten Dank für ihre hingebungsvolle Arbeit.

Séance interne de l'assemblée des délégués

Nous avons déjà, dans notre compte-rendu de la semaine dernière, mentionné les principales décisions qui avaient été prises au cours de la séance interne du vendredi 3 juin au Kursaal, Interlaken, et résumé brièvement les explications détaillées données par M. M. Bourseau, vice-président délégué de l'AIH sur la nouvelle carte de crédit mise sur pied par cette organisation en collaboration avec les organisations internationales d'agences de voyages, et des groupes bancaires ainsi que des sociétés d'assurances.

Il ne nous reste plus qu'à compléter nos informations en rappelant les déclarations faites par M. M. Budliger, secrétaire de la SSH sur le recrutement du personnel et les questions sociales. Quant à la question du crédit hôtelier, elle fit l'objet d'informations et commentaires de la part de notre président central, le Dr Franz Seiler, informations complétées par le Dr Oscar Michel, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.

Ce sujet fera l'objet d'un article spécial dans un prochain numéro de l'Hotel-Revue.

Recrutement du personnel et questions sociales

M. M. Budliger commença par évoquer comme suit la situation sur le marché du travail :

Répondant à une question posée par un parlementaire, le conseil fédéral a fait la constatation suivante :

Depuis 1958, en raison de l'expansion économique de l'Europe, l'offre de main-d'œuvre à l'étranger s'est faite plus rare et le recrutement des travailleurs étrangers dont l'économie suisse a besoin, en particulier de la main-d'œuvre qualifiée, se heurte à des difficultés croissantes.

La situation générale du marché du travail est ainsi parfaitement dépeinte par nos autorités. L'hôtellerie souffre naturellement aussi des conséquences de cet état de choses. Les organes dirigeants de notre société tâchent depuis plusieurs années de faciliter le recrutement du personnel d'hôtel suisse et étranger dont nous avons besoin. Comme la plus grande partie de nos établissements ne peuvent fournir du travail et des occasions de gain que pendant la saison, ils éprouvent encore plus de difficultés à obtenir la main-d'œuvre qui leur est nécessaire. De saison en saison, ils doivent faire toujours davantage d'efforts pour maîtriser une situation véritablement inquiétante.

Enfin, il faut créer les conditions indispensables pour que le personnel péniblement recruté à l'étranger soit autorisé à travailler dans notre pays. A la suite des discussions de la commission paritaire pour les questions d'émigration et d'immigration concernant les hôtels et restaurants, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers du travail, adresse deux fois par an des instructions générales aux autorités cantonales et communales compétentes. Sur la base de ces instructions, l'on a accordé ces dernières années à l'hôtellerie — y compris les hôpitaux et les établissements de cure — environ 50 000 permis de travail à des employés étrangers qui venaient pour la première fois en Suisse. Il est évident que, malgré la meilleure organisation, le travail que cela implique ne peut toujours être accompli sans accroc. En collaborant avec les offices de travail cantonaux et les directions de police, nous tâchons d'éliminer des obstacles dans la mesure du possible.

Les assises de l'ONST à Lucerne

C'est à la maison suisse des transports et communications que l'Office national suisse du tourisme a tenu la semaine dernière son assemblée générale. Elle s'est déroulée sous la présidence de M. Armin Meili, en présence d'une très nombreuse assistance, parmi laquelle se trouvaient plusieurs hôteliers. Nous mentionnerons en particulier la présence de notre président central, le Dr Franz Seiler, de M. F. Tissot, vice-président, de MM. J. Armleder, Genève, Ch. Fricker et A. Krebs, Lucerne, E. Henggeler, Unterägeri, etc. Inutile de dire que tous les milieux touristiques étaient fort bien représentés et que l'on comptait de nombreux délégués d'offices de tourisme, des entreprises de transport, sans oublier naturellement de hauts magistrats et fonctionnaires, ainsi que les promoteurs de la maison suisse des transports à Lucerne dont l'ONST était l'hôte ce jour-là.

Cette manifestation, qui permet de faire le bilan du tourisme suisse et d'établir son programme de propagande pour les années prochaines, était caractérisée par le changement de directeur qui est intervenu le 1er avril 1960.

Si M. Werner Kämpfen, le nouveau directeur, était pour la première fois à la table du bureau, les travaux de l'ONST étaient encore marqués par l'empreinte de M. S. Bittel, puisque les magnifiques résultats obtenus l'année dernière, le rapport de gestion de cet office et toutes les campagnes de propagande qui se sont déroulées jusqu'à ces derniers temps étaient son œuvre.

Dans son allocution présidentielle, M. Armin Meili salua cordialement les assistants et les personnalités de la ville de Lucerne qui accueilleraient les responsables de la propagande touristique suisse. Il félicita les initiateurs de la maison suisse des transports et communications, en particulier son président, M. R. Cottier. Ce n'est pas par hasard que la ville de Lucerne a fait ériger cette maison suisse des transports. Elle nous exhorte à nous souvenir que sans les transports, sans l'union qui

Toutes les branches de l'économie indigène ont beaucoup de peine à trouver la main-d'œuvre dont elles ont besoin, mais les conditions varient considérablement de profession à profession. L'agriculture, l'industrie du bâtiment et les autres industries peuvent par exemple recruter les travailleurs qu'ils engagent par groupes de 50 ou même de 100 personnes, ce qui facilite beaucoup les choses. Par contre, dans l'hôtellerie, les exigences que l'on formule à l'égard du personnel d'hôtel varient d'après le rang de l'établissement. Comme, en outre, nous connaissons plus de 100 catégories professionnelles différentes, il est clair que les conditions de recrutement sont particulièrement compliquées et c'est la raison pour laquelle nous devons consacrer toute notre attention à cette tâche.

En tant que contrôleur du comité central, M. R. Bezola, a, il y a quelques semaines, soumis à un examen très détaillé l'organisation de notre service de placement et ses méthodes de travail. Nous renvoyons à ce sujet au rapport qu'il a bien voulu rédiger il y a quelque trois semaines à l'intention de l'Hotel-Revue, rapport que nous avons publié.

En discutant constamment avec des représentants compétents de l'hôtellerie, nous cherchons avec toujours plus d'intensité de nouvelles possibilités de recruter et de former du personnel.

Puis le rapporteur précisa les considérations qui ont incité le comité central à décider de créer un office de recrutement en Italie.

M. M. Budliger donna ensuite quelques renseignements complémentaires sur des points particulièrement importants pour l'hôtellerie, de la future loi fédérale sur le travail, dont M. R. Müller, Dr en droit, avait déjà longuement parlé la veille dans son exposé. Une série d'articles importants ne seront pas applicables à l'hôtellerie — du moins on l'espère — car une ordonnance spéciale sera prise pour régler le travail dans certaines branches et en particulier dans les hôtels et restaurants.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia M. M. Budliger pour ses informations et confirma que l'on cherchait pour l'hôtellerie une solution tenant compte de ses besoins particuliers.

Répondant encore à des questions posées par certains membres, M. Budliger déclara que des pourparlers avaient déjà eu lieu avec l'OFIAMT pour permettre au personnel étranger de gravir la hiérarchie professionnelle, par exemple pour donner la possibilité à une fille de lingère de devenir femme de chambre. Il ne s'agit pas là d'un véritable changement de profession et l'on espère que les autorités compétentes donneront des instructions claires à ce sujet.

A la fin de l'assemblée, le Dr Franz Seiler, président central, remercia les hôteliers d'être venus si nombreux dans l'Oberland bernois et d'avoir suivi les débats de notre assemblée annuelle. Il exprima sa reconnaissance à nos collègues d'Interlaken pour leur cordiale et magnifique réception et aux membres du Comité central pour leur appui. Ses remerciements sincères pour leur dévouement et pour le travail accompli allèrent aussi au Dr R. C. Streiff, à M. M. Budliger et à tous leurs collaborateurs du bureau central, au directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, M. Sigfried Weissenberger et à tout le corps enseignant, à M. Péte, directeur de nos caisses sociales, ainsi qu'au Dr von Büren, directeur de l'Office fiduciaire et comptable de la SSH à Montreux et à tous leurs collaborateurs.

en résulte, il n'y aurait pas de tourisme en tous cas à l'échelle d'aujourd'hui. La création de la maison des transports est une œuvre de longue haleine à laquelle l'ONST est toujours intéressé. Il faut souhaiter que le musée ainsi mis sur pied sera complété au cours des ans et deviendra une des institutions les plus représentatives de l'évolution du tourisme à travers les âges.

L'ONST a pris solennellement congé de son ancien directeur au cours d'une manifestation qui s'est déroulée récemment à Brigue à l'occasion d'une séance de comité. Si M. Bittel se retire aujourd'hui, il laisse une œuvre durable qui sera toujours présente dans l'esprit des milieux touristiques et des autorités suisses.

Le président de l'ONST évoqua également le rôle de l'hôtellerie dans l'évolution du tourisme et félicita le Dr Franz Seiler d'avoir su si magistralement mettre en évidence les problèmes qui se posent à l'industrie hôtelière, ainsi que les solutions que l'on peut leur apporter.

Diriger la propagande touristique suisse n'est pas chose facile à l'heure actuelle, car la concurrence est toujours plus forte dans le monde entier et l'on voit de petits états axer toute leur activité sur le tourisme, principale source de devises étrangères, et consacrer à la propagande des sommes qui nous laissent songeurs.

Dans ces conditions, nous devons modifier nos méthodes, faire une propagande moins statique et utiliser nos agences à l'étranger pour vraiment prospecter le marché, sans attendre simplement que la clientèle vienne y chercher des prospectus.

L'ONST envisage d'organiser au cours de cette année encore une séance d'informations pour que ses membres soient bien au courant des problèmes qui se posent et qui doivent être résolus le plus vite possible si l'on ne veut pas que notre pays perde la position enviable qu'il occupe, en tous cas dans le tourisme européen.

Parmi les objets qui seront traités au cours de

Abschied von Ernst Pauli

Owohl man weiss, dass nicht nur des Menschen Werk, sondern auch er selbst vergänglich ist und dass die Stunde des Abschieds für jeden einmal schlägt, trifft uns der Hinschied eines Freundes selbst dann schwer, wenn dessen Leben eine beachtliche Zeitspanne umfasste und ihm selbst vollkommene Erfüllung bescherte.

Die Nachricht vom Ableben meines verehrten Freundes Ernst Pauli, der uns am 9. Juni für immer verliess, traf mich unvorbereitet, denn gerade hatte ich erfahren, dass er in Engelberg in den Ferien weile und seinem geliebten Angelsport nachginge. Eine tückische Krankheit, die urplötzlich mit Vehement



menz zum Ausbruch kam, beendete sein arbeitsreiches Leben, und wir müssen dem Schicksal dankbar sein, das ihn vor einer langen Leidenszeit bewahrte.

Ernst Pauli war mir ein lieber Freund und Mentor, dem ich in beruflichen und auch rein menschlichen Belangen vieles zu verdanken habe. Als Jüngling schwang ich unter seiner Obhut die Kockhelle, und während sieben Jahren lehrten wir gemeinsam an der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern. Damals tauchte erstmals der Gedanke der Gründung einer Schweizerischen Kochkunst-Akademie auf. Unter seinem Vorsitz wurden einige Sitzungen abgehalten, um die Idee zu klären.

Der Verstorbene war eine der markantesten Gestalten unseres Berufes, wobei ihm hoch anzurechnen ist, dass er die ihm von seinem unbestechlichen Charakter vorgezeichnete Linie nie verliess. Er war als Angestellter ein aufrechter Mann, und als er später Patron wurde, musste er keine «Schwenkung» vornehmen. Recht war und blieb bei Ernst Pauli Recht! Das mag vielen als eine Selbstverständlichkeit vorkommen, aus Erfahrung aber wissen wir, dass es beinahe eine Ausnahme ist.

Ernst Pauli erblickte am 5. Januar 1886 in Toffen (BE) das Licht der Welt. Von 1902 bis 1904 absolvierte er im Hôtel du Grand Pont in Lausanne eine Kocklehrezeit. In der Folge versah er verschiedene gute Stellen im Ausland. Seine erste Chefstelle übernahm er während des Ersten Weltkrieges, und zwar im Grand Hotel Surselva, Films. Im Jahre 1920 wurde er als Leiter der Kochkurse an die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern berufen, und hier war er im Element, wie selten ein Lehrer vor oder nach ihm. Man geht nicht zu weit, wenn man behauptet, Ernst Pauli sei der geborene Pädagoge gewesen. Der Jugend gegenüber aufgeschlossen, vorbildlich in der Lebensführung, streng wo Strenge angebracht war, konziliant im Umgang, dabei mit einem aussergewöhnlichen Fachwissen versehen, war er ein Lehrer, für den sich der Nachwuchs mit Recht begeisterte. Einer seiner Unterrichtsstunden bezuwohnen, war ein Hochgenuss. Seine Einfachheit hatte nichts Bärbeissiges an sich, sondern floss Vertrauen ein, und selbst wenn er einmal losdonnern musste, schimmerte stets ein goldener Strahl des gesunden Humors durch. Ernst Pauli überlebte sich die Herzen aller, die mit ihm zu tun hatten, im Sturm. Unzählige Male bin ich auf meinen Reisen von ehemaligen Schülern nach ihm gefragt worden, und jeder der Fragenden wusste eine nette Anekdote zu erzählen.

Während vielen Jahren nahm der arbeitsfrohe Verstorbene Sommerstellen als Küchenchef an; so sehen wir ihn im Regina-Palace Beatenberg, im Terrace-Palace, Engelberg, und im Palace Hotel Wengen.

Im Jahre 1937 übernahm er als Pächter des Bahnhofbuffet Aarau, das er innert kurzer Zeit zu einem der bestgeführten unseres Landes machte. Vor 4 Jahren trat er von der Leitung zurück und übergab die Nachfolge seinen beiden tüchtigen Söhnen.

cette séance d'informations, nous avons vu avec plaisir le président de l'ONST mentionner — à côté de la situation nouvelle résultant de la création du marché commun et de l'association européenne de libre échange et du problème de nos routes nationales. Deux questions du plus haut intérêt pour l'hôtellerie à savoir :

les rénovations d'hôtels et celle du personnel d'hôtel.

L'exposé du nouveau directeur

M. Werner Kämpfen fit ensuite un très brillant exposé sur lequel nous reviendrons plus en détail dans un prochain numéro, comme d'ailleurs sur le rapport d'activité de l'ONST en 1959.

Rappelant à son tour que tout ce qui concerne 1959 était l'œuvre de M. Sigfried Bittel, M. Kämpfen fit l'éloge de son prédécesseur en mettant en lumière les principaux succès obtenus par l'Office national suisse du tourisme; il a rappelé notamment les 27 millions de nuitées, ce chiffre comparé à celui de l'année précédente présente une augmentation

de 2 millions, soit 8 % de plus. Une fois de plus on a constaté que la Suisse excelle une forte attraction sur les touristes étrangers.

Parlant des principes de la propagande touristique le nouveau directeur a souligné le fait qu'il existe dans la Suisse touristique une réelle base de prix. Chaque touriste reçoit par le confort et la qualité contrepartie intégrale du prix demandé. Dans la politique journalière des prix, il convient de veiller que la Suisse touristique ne paraisse jamais être un article de luxe.

Puis M. Kämpfen a parlé du tourisme mondial et il a fait un sort à l'argument selon lequel la plus

Es liegt auf der Hand, dass ein Mann vom fachlichen Wissen eines Ernst Pauli zur Feder griff. Während Jahrzehnten las man immer wieder seine Artikel mit Genuss. Er wurde zum Herold unserer Berufsbildung, und wenn er sich auch manchmal wie ein Rufer in der Wüste vorgekommen sein mag, liess er sich doch nicht beirren, sondern steuerte sein Ziel unverdrossen an. Sein im Jahre 1930 erstmals herausgegebenes «Lehrbuch der Küche» darf als Meilenstein der beruflichen Bildung betrachtet werden. Wir kennen kein Buch dieser Art, das sich auch nur annähernd damit vergleichen liesse. Aber tausende von Köchen haben aus diesem Werk ihre Elementarkenntnisse bezogen, und wenn heute unsere Lehrlinge nicht nur in der Praxis rascher Fortschritte machen, sondern auch theoretisch gut beschlagen sind, so ist dies in allererster Linie seinem grundlegenden Werk zuzuschreiben.

Dem Autor war es noch vergönnt, die 4. Auflage bis zu den Probeabzügen zu betreuen. Sie wird demnächst erscheinen und noch lange Kundgeben von einem Menschen, dem sein Beruf Herzensangelegenheit war.

Ausser diesem Kochlehrbuch hat Ernst Pauli noch eine stattliche Zahl anderer Fachwerke herausgebracht. Sie alle füllen irgendeine Lücke aus. Natürlich wurde ein Mann wie er mit Ehrungen aller Art bedacht. Nicht nur dass seine Bücher mit Goldmedaillen ausgezeichnet wurden, auch seine Person wurde durch Ernennungen zum Ehrenmitglied usw. ins Licht der Öffentlichkeit gerückt. Als Präsident des grossen Preisgerichts der Hospes leistete er eine gewaltige Arbeit. Dass er dieses mehr als heikle Amt, das ihm mehr Schatten als Sonnenschein bescherte, bis zum Ende betreute, ist seinem unbeirrten Pflichtgefühl zuzuschreiben.

Wir verneigen uns respektvoll vor der sterblichen Hülle dieses lieben Menschen, der nicht nur seinen eigenen Kindern ein vorbildlicher Vater war, sondern darüber hinaus als Vater der grossen Berufsfamilie angesprochen werden kann. Sein grossartiges Werk wird weiterleben und denen, die nach uns kommen, von einem Mann erzählen, der ein Leben lang zu den Gebenden zählte.

Harry Schraemli

Übersicht der Auszeichnungen und Berufungen sowie der vielfachen Ehrungen E. Paulis:

Die Literatur verdankt ihm insbesondere «Das Lehrbuch der Küche», dessen 4. verbesserte Auflage er bis zu den Probeabzügen bearbeitete. Dazu kommen: Gastgewerbliches Rechnen (Standardwerk an den Berufsschulen), Übersetzungsbuch für Menu- und Speisekarten. An unser Buffet- und Servierpersonal, Rezepte für die Kriegsküche und Fleischlose Tage, Zeitgemässes Kochen (zusammen mit O. Künzler) und Küchengesister unter den Sportfischern. Ausserdem war Ernst Pauli Mitarbeiter der schweizerischen Fachzeitungen und Fachschriften. An Auszeichnungen wurden ihm zugesprochen:

- 1923 1. Preis für «Die Entwicklung der Schweiz. Kochkunst».
- 1923 1. Schweiz. Kochkunst-Ausstellung, Luzern, erster Preis, Goldene Medaille.
- 1924 Salon Culinaire in Interlaken, 1. Preis und Ehrenpreis des Schweiz. Hotelier-Vereins.
- 1925 Internationale Kochkunst-Ausstellung Frankfurt a. M. Grosser Preis der IKA.
- 1930 ZIKA Zürich, 1. Preis, Goldene Medaille für kulinarische Arbeiten und für Fachliteratur.
- 1935 Fach- und Kochkunst-Ausstellung in Zug, erste Preise für kulinarische Arbeiten und Fachliteratur.
- 1954 HOSPEB Bern, 1. Preis mit Goldener Medaille für Fachliteratur.

Berufungen ergingen anlässlich aller Ausstellungen in der Schweiz an Ernst Pauli. So war er Präsident des Kochkunstkomitees an der Schweiz. Fach- und Kochkunst-Ausstellung Zug 1935, Präsident der Wirtsektion Aarau, Präsident des OK der Aargauischen Gastgewerbe-Ausstellung, Präsident und Obmann der Aargauischen Berufsbildungskommission und der Wirtsektionen, Mitglied der Fachkommission für das Gastgewerbe, Präsident des grossen Preisgerichts an der HOSPEB Bern 1954, Jury-Mitglied an in- und ausländischen Ausstellungen.

Die vielen Ehrenmitgliedschaften galten dem grossen Förderer unserer Kochkunst. So wurde er Honorable Gastronom consultant des Culinarisch-gastronomischen Collegiums in Basel, Honorary Member and Master of the international Academie culinaire London, Ehrenmitglied des Kochklub Gastronom Hamburg, des Cercle des chefs de Cuisine, Berne, Bezirkswirtvereine Aarau, Verband der Aargauischen Wirtvereine, Vereinigung Schweiz. Bahnhofwirte, Schweiz. Wirtvereine und des Weltbundes der Kochverbände, des Verbandes der Köche Deutschlands, des Fachverbandes der Gast- und Schankbetriebe Oesterreichs und vom Fachverband der HORECAF der Niederlande. W. B.

de 2 millions, soit 8 % de plus. Une fois de plus on a constaté que la Suisse excelle une forte attraction sur les touristes étrangers.

Parlant des principes de la propagande touristique le nouveau directeur a souligné le fait qu'il existe dans la Suisse touristique une réelle base de prix. Chaque touriste reçoit par le confort et la qualité contrepartie intégrale du prix demandé. Dans la politique journalière des prix, il convient de veiller que la Suisse touristique ne paraisse jamais être un article de luxe.

Puis M. Kämpfen a parlé du tourisme mondial et il a fait un sort à l'argument selon lequel la plus

Wer Möbel will polieren
müß RADIKAL probieren; denn
RADIKAL macht wie durch Zauber
Möbel frisch und fleckensauber.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarengeschäften

grande dépendance du tourisme suisse envers l'étranger allait en accroître les risques de crise. La soif de voyage éprouvée par l'homme moderne est si grande que les perspectives très favorables enregistrées par les bureaux de voyage en Europe en général et en Suisse en particulier, loin d'avoir diminué à la suite de l'échec de la conférence au sommet, se sont encore améliorées. Enfin, l'orateur s'est encore prononcé pour une meilleure collaboration entre les milieux intéressés au tourisme en Suisse.

Les opérations statutaires

Ce fut une pure formalité, les comptes et le rapport de gestion étant approuvés sans discussion. La durée du mandat des membres du comité ayant été prolongée jusqu'à la fin de 1960, la commission de contrôle devait également être élue pour une période de 4 ans. Elle était composée de M. P. Juon, directeur de l'Office du tourisme des Grisons à Coire et de M. F. Tissot, Burier-Dessous. Les suppléants étaient M. F. Cottier, conseiller administratif de la ville de Genève, et P. Bindella, Lugano. MM. Tissot et Cottier ayant été élus membres du comité, il fallait désigner un nouveau membre de la commission de contrôle et un nouveau suppléant. MM. Ch. Leppin, Hôtel Bristol à Genève, et Ch. Delapraz, directeur des chemins de fer veveysans, étaient proposés et furent élus à l'unanimité. La commission de contrôle se composera donc de MM. P. Juon, Coire, et Ch. Leppin, Genève, les suppléants étant MM. P. Bindella, Lugano, et Ch. Delapraz, Vevey.

Les règlements de l'ONST devaient être révisés et certaines modifications s'imposaient encore pour les adapter à la situation actuelle. L'assemblée approuva sans discussion les textes qui lui étaient proposés.

Au nom de la maison suisse des transports, M. Cottier a exprimé à l'Office central suisse du tourisme ses remerciements pour sa coopération au moment de la création de la maison des transports qui, au 1er juin 1960, avait enregistré la venue de 210 000 personnes.

M. Louis Schlegler, conseiller d'Etat, a apporté le salut de la ville et du canton de Lucerne.

Après un apéritif pris dans la cour du musée suisse des communications agrémenté par un concert de la Stadtmusik de Lucerne en uniforme historique, les participants se rendirent en bateau sur la prairie du Rütli, où ils furent accueillis par M. Joseph Müller, landamann d'Uri.

Die Bundesverwaltung geht in der Lärmbekämpfung voran

Ein Kreisschreiben des Bundesrates beauftragt die Departemente und Abteilungen der Bundesverwaltung sowie die Generaldirektionen der SBB und der PTT, alle Massnahmen zu treffen, die eine Verminderung oder Verminderung des Lärms bewirken können.

Diese Initiative ist erfreulich; es bleibt nur zu wünschen, dass auch alle Verwaltungsspitzen von Kantonen und Gemeinden denselben Weg beschreiten, auf dem ohne zeitraubende Gesetzgebungsarbeit spürbare Fortschritte möglich sind. Durch die öffentliche Hand (Bund, Kantone, Gemeinden) gehen ca. 20 % des schweizerischen Volkseinkommens. Ein beträchtlicher Teil davon fliesst wieder privaten Auftraggebern, Subventionsempfängern oder öffentlichen Betrieben und Anstalten zu. Wer zahlt befehlt, das gilt auch in der Lärmbekämpfung, und die Erfahrung zeigt, dass es bei den heute verfügbaren technischen Mitteln oft nur am Befehl zur Anwendung fehlt, um wesentliche Verbesserungen herbeizuführen. Nirgends können solche Befehle so leicht erteilt werden wie in der Verwaltung. Dies gilt insbesondere von den öffentlichen Bauten, die oft unter besonders starker Lärmentwicklung errichtet werden. Das Publikum darf z. B. jetzt erwarten, dass die eidgenössischen Verwaltungsstellen, die ein Postgebäude errichten, die in jüngster Zeit entwickelten geräuscharmen Baumethoden anwenden. Ferner ordnet der Bundesrat an, dass bundeseigene Maschinen und Fahrzeuge möglichst geräuscharm konstruiert werden. Man denke an die Lieferungswagen der Post und an Rangierlokomotiven. Das Kreisschreiben sieht ferner vor, dass in Submissionsbedingungen, Werkverträgen und Subventionserlassen Klauseln zwecks Lärmbekämpfung aufgenommen werden. Darnach kann z. B. der Bund die Subventionierung von Wohnbauten davon abhängig machen, dass die heute gänzlich versäumte Abdichtung der Wohnungen gegen Schall — die unzumutbar «ringhörigen» sozialen Wohnbauten! — vorgenommen wird.

Es ist, um dies nochmals hervorzuheben, dringend zu hoffen, dass im kantonalen und kommunalen Bereich analoge Massnahmen ergriffen werden. Der Lärm bei Reparaturen an Strassen und Tramgleisen gehört zu den vom Publikum mit Recht am schärfsten abgelehnten Störungen. Es bestehen längst Methoden, um z. B. den unzumutbaren Lärm der Pressluftschlämmer zu mildern. Nur an der Sachkunde und dem guten Willen der zuständigen Beamten liegt es, dass sie endlich angewandt werden. (LGL)

Der Schweizerische Gewerbeverband mit Sitz in Bern zählt zu den grossen Spitzenverbänden der schweizerischen Wirtschaft. Nach Anzahl der ihm angeschlossenen Wirtschaftszweige und Berufe darf er wohl als der grösste angesehen werden. Er setzt sich gegenwärtig zusammen aus 224 Sektionen, nämlich 24 kantonalen Gewerbeverbänden, 161 schweizerischen Berufsverbänden, 26 Genos-

Der Schweiz. Gewerbeverband erstattet Bericht

En faisant le bilan d'une année favorable, on est heureux de constater que les efforts déployés ces dix dernières années pour redonner au tourisme et à l'hôtellerie toute leur valeur sont couronnés de succès. L'hôtellerie vaudoise ne néglige rien pour s'adapter aux exigences nouvelles et elle investit chaque année des sommes considérables dans des travaux de rénovation et d'amélioration. Mais elle ne fait peut-être pas encore assez usage des possibilités qu'offrent aux hôteliers la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière et la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie qui sont prêtes à faciliter le financement des modernisations. Mais il ne convient pas de se pencher simplement sur son passé en s'attendant sur le travail fait. Il faut, déclara M. Tissot, résolument regarder vers l'avenir.

Situation et problèmes d'avenir de l'hôtellerie vaudoise

Or nous sommes à un tournant de l'évolution touristique et, si l'hôtellerie doit songer à assurer la rentabilité de ses entreprises tout en veillant à ce que l'amélioration de la conjoncture n'engendre pas une euphorie dangereuse et des réveils douloureux, elle doit parallèlement affronter des problèmes nouveaux. Des solutions doivent être trouvées, et il s'agit de savoir si elles le seront par l'hôtellerie, ou en liaison avec elle, ou si elles se feront en dehors d'elle, et à son détriment.

Ces problèmes nouveaux proviennent de la généralisation des vacances payées, de l'augmentation de la durée des loisirs ainsi que de l'accroissement général des revenus, d'une part, du développement extraordinaire du trafic aérien par l'introduction des «jets», d'autre part.

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

tant que celui des passagers transportés par toutes les compagnies maritimes réunies.

D'ici deux ans ce trafic aérien aura probablement triplé et même quadruplé, et d'ici 5 ans, il aura décuplé car les nouveaux avions transportent deux fois plus de passagers et 2,5 fois plus rapidement.

La question qui se pose à l'hôtellerie vaudoise, comme d'ailleurs à l'hôtellerie suisse est celle-ci: voulons-nous participer directement au trafic ou nous contenter d'un trafic périphérique? Pour les hôteliers vaudois, il s'agit de savoir s'ils laisseront le bénéfice de l'accroissement du trafic à Zurich ou à Genève ou s'ils contribueront aussi à l'hébergement du surplus des touristes transportés. Laisseront-ils à des compagnies de transport le soin de construire de grands hôtels pour loger leurs passagers?

L'économie vaudoise ne saurait se contenter de financer les autoroutes et le tunnel du Grand-Saint-Bernard pour permettre aux touristes de «transiter» sans leur donner la possibilité de s'arrêter sur les rives du Léman ou dans toute autre région du canton en plein développement touristique.

Les observations de M. Tissot — qui n'avait voulu qu'attirer l'attention de ses collègues sur les problèmes de l'heure et les inciter à y réfléchir, sans toutefois proposer de solution précise — firent une profonde impression.

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

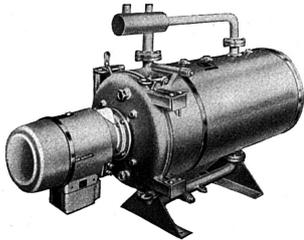
En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-

En 1959, soit avant la mise en circulation des avions de transport à réaction, le trafic aérien entre l'Amérique du Nord et l'Europe a augmenté de 16,6 % et le nombre des passagers aériens à travers l'Océan a déjà été sensiblement plus impor-



Ambassadeur



GOLCALOR

und ausländische Patente
HW und HWh
die bewährten Serien liegender Bauart des Heizkessels für Raumheizung und Warmwasserbereitung

Neue Preise
dank rationeller Herstellung in grossen Stückzahlen

NOVOCALOR

und ausländische Patente angemeldet
MULTI Vielstoffkessel aus Stahl

kombiniert für Zentralheizung und Warmwasserbereitung, kann mit Heizöl oder — nach einer Schalterdrehung — mit festen Brennstoffen betrieben werden, räumt auf mit jedem brennbaren Abfall.

CAMBIO Oel-/Koks-Kessel aus Stahl

für Zentralheizung allein oder kombiniert mit Warmwasserbereitung; umstellbar von Öl- auf Koksfeuerung durch Entfernen der Öl-ausrüstung und Einsetzen der Umstellgarnitur; hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und Abmessungen den bekannten umstellbaren Heizkesseln weitaus überlegen.

Beide fertig verdrahtet mit Kabel und Stecker — anschlussbereit. Warmwasser-teil komplett aus Kupfer.



GOLCALOR AG., Talacker 41

ZÜRICH 39, Tel. 051 / 271922

«Ambassadeur», das neue Hotelporzellan von Langenthal, vereint Zweckmässigkeit und Anmut in sich. Es erfreut den Gast durch seine Eleganz und schlichte Form. «Ambassadeur» erfüllt alle Anforderungen des gepflegten Hotel- und Restaurationsbetriebes.

Verkauf durch die Hotellieferanten

Porzellanfabrik Langenthal AG. Langenthal

papierverarbeitende Gewerbe, Handel, Gastgewerbe/Hotellerie/Verkehr, Inlandindustrie.

Die vom Schweizerischen Gewerbeverband bearbeiteten Probleme sind von einer derartigen Reichhaltigkeit, dass der neueste Bericht über das Geschäftsjahr 1959 wiederum als Vademedum der jüngsten Wirtschaftsentwicklung und der schweizerischen Wirtschaftspolitik auf praktisch sämtlichen Sachgebieten angesprochen werden darf. Es sind dabei aber deutlich einige Schwerpunkte zu bemerken, die auch im Vorwort des Präsidenten, Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich), hervorgehoben werden, nämlich die Arbeitszeitregelung, die Kartellgesetzgebung und die Europäische Wirtschaft-

Integration. Die einschlägigen Abschnitte des Berichtes befassen sich sehr eingehend mit den Problemen. Sie enthalten zum Teil dokumentarische Angaben, die bisher in dieser vollständigen Zusammenstellung kaum zu finden waren. Über die wirtschaftliche Lage sehr zahlreicher gewerblicher Berufe gibt der Rückblick über das Wirtschaftsjahr 1959 Aufschluss, auch in diesem Abschnitt Angaben enthaltend, die andernorts vergeblich gesucht werden. Hinzu kommen die zahlreichen Sachbereiche des beruflichen Bildungswesens, der Entwicklung der Genossenschaften, des schöpferischen Schaffens, der Beziehungen mit dem Ausland, der wissenschaftlichen Tätigkeit usw.

stufen sind Ferienwohnungen geworden, viele Häuser wurden in Hotels und Pensionen umgewandelt. Anstelle der Pferdepost ist eine der stärksten frequentierten Autoposten getreten, und Privatwagen und Carts kann man an Sonntagen bis zu 1400 zählen. Ferienhäuser, wie man sie gerne sieht, und auch andere, sind in grosser Zahl entstanden, während der bergbauerliche Nachwuchs immer spärlicher wird. Die Gemeindefinanzen werden heute von den Steuererträgen der Fremdenindustrie und dem mit dieser zusammenhängenden Gewerbe getragen.

Nach diesen aufschlussreichen Darlegungen über die Wandlungen, die der Fremdenverkehr im oberen Toggenburg herbeigeführt hat, wurden

derbeiträge um 10 bzw. 20 Franken vor, die von der Versammlung oppositionslos bewilligt wurden und die rund 1100 Fr. Mehreinnahmen bringen dürfte.

Unter dem Traktandum Neuwahl von Vorstandsmitgliedern waren die Herren Merz und Stadlin, deren dreijährige Amtsdauer abgelaufen war, für eine neue Amtsperiode zu bestätigen, was dem auch diskussionslos geschah. Als Ort der nächsten Generalversammlung wurde auf Antrag Rühle Vitznau bestimmt, während sich für 1962 Stein am Rhein als Tagungsort anerbote.

Unter Wünsche und Anregungen der Mitglieder wies Herr Rühle Vitznau, auf den Ubelstand hin, dass namentlich von Schulen Prospektmaterial im Übermass angefordert wird. 50-60 Prospekte für eine Klasse gehen über das hinaus, was verantwortbar werden kann. Man sollte deshalb an die Schulbehörden gelangen und ihnen klar machen, dass die Verkehrsvereine nicht in der Lage sind, Prospekte in solch grossen Mengen abzugeben.

Herr Dr. Fries, Luzern, meinte, man werde gegen die Verschleuerung von Prospektmaterial eine Schutzgebühr einführen müssen. In Luzern werden an Schüler keine Prospekte abgegeben, an Lehrer 1 bis höchstens 5 Stück. Direktor W. Grob, Arosa, machte darauf aufmerksam, dass der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren eine Karte habe drucken lassen, die darlegt, dass Prospektmaterial nicht an Schulen abgegeben werden kann. Es wäre zu prüfen, ob die beiden Organisationen diese Karte nicht gemeinsam herausgeben könnten.

Verband Schweizerischer Verkehrsvereine

Alarmruf gegen die wachsende Bedrohung historischer Städtebilder unseres Landes

Aus der Präsidialansprache von Nationalrat E. Baumgartner

Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine tagte am 11. Juni unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Nationalrat Emil Baumgartner, Stadtpräsident von Thun, im Hotel Hirschen, Wildhaus. Überrascht von der wilden und zugleich anmutigen Gegend, entbot er der Gemeinde Wildhaus, die durch ihren Gemeindeamman Herrn Forrer vertreten war, den Grusse des VSVV, dankte dem Präsidenten des Verkehrsvereins Wildhaus, Hoteller Harburger, für die vorbildliche Organisation der Tagung, begrüßte so dann Prof. Schmid von der eidgenössischen Kommission für Denkmalschutz sowie den Referenten des Tages, Dino Larese. Entschuldig hatte sich der Ehrenpräsident Dr. Arnold Ith, der neue Verkehrsleiter der Ostschweizerischen Verkehrsvereine, A. Moser, sowie eine Reihe von Vertretern anderer Verkehrsvereine. Im späteren Verlauf der Sitzung bezeugte Direktor Dr. Werner Kämpfe von der SVZ durch sein Erscheinen sein Interesse an diesen beiden schiedenen Subventionen, der als älteste touristische Organisation unseres Landes auf ein ehrwürdiges Alter zurückblicken kann.

In seinen allgemeinen Betrachtungen verzichtete er - unter Hinweis auf die Darlegungen anlässlich der Tagung des SHV durch dessen Zentralpräsidenten und Bundesrat Wahlen - auf eine statistisch interessante Frequenzbetrachtung, bemerkte jedoch, dass, wenn sich auch der Fremdenverkehr in einer Aufschwungphase befinde, man aus den Frequenzzahlen nicht folgern dürfe, es sei alles zum besten bestellt. Gute Frequenzen sind nicht unbedingt gleichbedeutend mit gutem Beherbergungsbeitrag. Wenn heute die Betriebe der Fremdenindustrie nicht mehr die Sorge um den Gast in den Vordergrund stellen, sondern die Sorge um geeignetes und ausgebildetes Personal, so beschwören zudem die sozialpolitischen Forderungen in der Hotellerie besondere Schwierigkeiten herauf, die unter dem Gesichtspunkt der Erhaltung unserer

Konkurrenzfähigkeit zu würdigen sind. Beeindruckt war der Vorsitzende auch von den von hoher Warte aus gegebenen Erläuterungen zur Fremdenverkehrssituation durch den neuen Direktor der SVZ, Dr. Werner Kämpfe, an der Mitgliederversammlung der Verkehrszentrale in Luzern und gab dem Wunsch und der Hoffnung Ausdruck, dass sich auch unter der neuen Leitung der SVZ eine fruchtbare Zusammenarbeit zwischen den beiden Organisationen ergeben werde.

Nach persönlichen Eindrücken und den Darlegungen in der Fachpresse ist der Barometerstand im Fremdenverkehr sehr gut. Die Probleme, die vom VSVV behandelt worden sind: Ausdehnung der Geltungsdauer des Sonntagsbillets, künftige Gestaltung der Postkartenwerbung, die Ferienverlängerung - müssen weiter verfolgt werden. Die europäische Integration wird auch für die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft Auswirkungen haben. Grösste Aufmerksamkeit muss der Frage der Hotelenergie, den Personalproblemen, der Nachwuchsförderung geschenkt werden. Mit aller Entschiedenheit wird sich der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine auch in Zukunft für den schweizerischen Fremdenverkehr zum Nutzen des Landes einsetzen.

Fremdenverkehr der Lebensquell des oberen Toggenburg

Nach diesen, mit Beifall aufgenommenen Betrachtungen von Nationalrat Baumgartner ergriff Gemeindeamman Forrer, Wildhaus, das Wort, um zunächst die Grösse der höchstgelegenen Gemeinde des Kantons St. Gallen zu entbieten und gleichzeitig dem Dank für die Wahl von Wildhaus als Tagungsort Ausdruck zu geben. Mit einem Zitat aus Ueli Bräckers «Der arme Mann vom Toggenburg» belegte er, dass das Toggenburg kein Schlaraffenland ist, dass aber Leute des dortigen ungeschliffenen Menschenschlages auch anderswo anzutreffen sind. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Struktur des oberen Toggenburgs grundlegend gewandelt. Die früher heimische Handstickerei ist

die geschäftlichen Traktanden

in speditiver Weise erledigt. Protokoll und Jahresbericht wurden diskussionslos genehmigt. Desgleichen die Jahresrechnung unter Dechargeerteilung an die verantwortlichen Organe. Das entstandene Defizit in Höhe von 1532 Franken wurde vor allem dadurch verursacht, dass in der Nummer des Verbandsbulletins, das dem verstorbenen Präsidenten Dr. Ed. Schütz gewidmet war, keine Inserate erschienen sind. Die Druckkosten des jährlich fünf bis sechsmal erscheinenden Bulletin können durch Inserate nicht mehr gedeckt werden.

Deshalb schlug denn auch der Vorstand zum Ausgleich des Budgets eine Erhöhung der Mitglie-

Probleme des Denkmalschutzes

Die Versammlungsteilnehmer hörten unter Verschiedenem eine feurige Ermahnung von Prof. Schmid, Freiburg, sich tatkräftig für die Erhaltung von Baudenkmalern einzusetzen. Durch die grosse, ungezügelter Baukonjunktur mit spekulativem Einschlag droht dem Altteil unserer Städte grosse Gefahr. Durch Bauten, die sich nicht in den organisch gewachsenen Bestand einfügen, wird das Stadtbild bedroht. Der alarmierendste Fall ist Freiburg, wo die Regierung in der Altstadt ein neues modernes Verwaltungsgebäude errichten will. Es geht nicht nur um ideale Werte, sondern auch volkswirtschaftliche und touristische Werte stehen auf dem Spiel. Freiburg ist eine der besterhaltenen alten europäischen Städte. Es gilt aber gerade dem Ausverkauf der Schweiz als Land der Kunstdenkmäler entgegenzuwirken.

In der Diskussion bemerkte Dr. Fries, Luzern, dass der Vorstand sich in langer Sitzung mit diesem Problem befasst hat und zum Schluss gekommen ist, dass der Verein aktiv legitimiert ist, in gesamtschweizerischen Fragen seine Auffassung öffentlich zu vertreten. Der Fall Freiburg steht nicht allein. Auch in Luzern, Schwyz und Solothurn drohen ähnliche Gefahren, die durch den fehlenden Gemeinsinn der Bauherren und den Eigennutz der Architekten heraufbeschworen werden. Die Spekulation bewirkt, dass die Bodenpreise im Innern der Stadt stark hinaufgehen. An der Aushöhlung der Substanz tragen die Kantone selbst einen

grossen Teil der Schuld, indem durch ihre Steuerpolitik die Katasterwerte der Liegenschaften heraufgesetzt werden, ohne dass dementsprechend eine Herabsetzung der Mietzinsse stattfinden kann. So sind denn die Eigentümer gezwungen, ihren Grundbesitz lukrativer zu verwerten.

Die Ausführungen von Prof. Schmid und Dr. Fries stiessen auf allgemeine Zustimmung, und so wurde denn einhellig folgende Resolution gutgeheissen:

Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine, benruhigt durch die wachsende Bedrohung der historischen Städtebilder unseres Landes im Zeichen einer zügellosen Baukonjunktur, weist auf die Notwendigkeit zusätzlicher und wirksamer Schutzmassnahmen zur Erhaltung unserer Altstädte hin. Er ruft die Behörden auf, selber zum Rechten zu sehen, mit dem guten Beispiel voranzugehen und die Errichtung massstäblich verfehlter Neubauten, wie sie zurzeit im Freiburger Burgquartier, am Luzerner Reussufer, im Dorfbild von Schwyz und beim Baslerer in Solothurn geplant sind, zu verhindern. Die Bedeutung unserer unversehrten alten Städte und Ortschaften ist seit dem Zweiten Weltkrieg, der so viele wertvolle Siedlungen in unseren Nachbarländern in Trümmer legte, stark gestiegen. Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine begrüsst und unterstützt deshalb die Anstrengungen der



Zufriedene Gäste

mit **Kaiser-Kaffee**

Verlangen Sie **Gratismuster** unserer Spezialmischungen für das Gastgewerbe. KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT AG Engros-Abt. Güterstrasse 311 Basel 061/340288

Nicht zu süß und nicht zu herb — gerade richtig für durstige Kehlen...




Pepita

Grapefruit

Das meistverlangte Grapefruit-Getränk!

Mineralquelle Eptingen AG, Sissach

aus reinem Grapefruit-Saft mit quellfrischem Mineralwasser u. Zucker

ANKAUF und **Neu** **VERKAUF** von Hotel- und Wirtschaftsmobilien

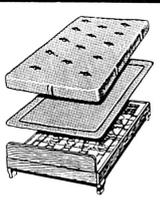
Neue Stühle ab Fr. 17.50

Übernehme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun

Hotel-Sekretärkurse

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



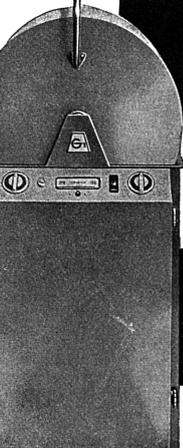
Ottomane, naturhell, mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze, Damastbezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und Schoner. Pauschal

Fr. 155.-

möbelmadrin

LIESTAL

Telephon (061) 843302. Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über kompl. Hotelleinrichtungen. Frankolieferung in der ganzen Schweiz.



G1

G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwäsche- und Spülmaschine.

Trotz kleinstem Raumbedarf - grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschlösung! Glanzrocknung!

GEHRIG

F. Gehrig & Co. Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate BALLWIL/LU Telephon 041/891403



Silber-Blank

Ein neuzeitliches herrliches Mittel zum Reinigen von allen Silbergegenständen und versilberten Metallen (Alpaca etc.). Durch ein einfaches, kurzes Bad wird Ihr Silber wieder wie neu.

Bezugsmöglichkeit: 2 Kg. in Büchsen (per Nachnahme) 5/10 Kg. in Kesseln.

Bestellungen an: **HAWEG-PRODUKTE ENNENDA GL**, Postfach 35



Ein Unfall kostet mehr als eine Unfallversicherung!

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

1808-1958



MAHLER CHUR

150 Jahre Tradition Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

Tagesspreise vom 6. Febr. 1960:

Tischmelken per Dutzend Fr. 1.80

Bunte Strässer per Stück Fr. 2.50

Preisänderungen vorbehalten.

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

Zu verkaufen

Zwilling

16 Lt. (Liecht) auf Sockel, in sehr gutem Zustand.

Metzgerei G. Glauser, Freiburg, Tel. (037) 21179.

Reklame-Verkauf!

400 m Reinleinen für Schürzen, écou, 90 cm breit, Abschnitte zu ca. 30 m, per Meter nur Fr. 4.50

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Denkmalpflege, die historischen Siedlungskerne unserer Städte und die vertrauten Siedlungsbilder auf der Landschaft als Ganzes unter Schutz zu stellen, und erwartet von den Behörden zweckentsprechende Massnahmen.

Dino Larese über Radio, Fernsehen und die Landschaft

In einem anschliessend an die Erledigung der geschäftlichen Traktanden gehaltenen Referat über «Radio, Fernsehen und die Landschaft» demonstrierte Dino Larese, Programmleiter der Ostschweizer Radiogesellschaft, an Hand einer Reihe sprechender Beispiele, wie wichtig Radio und Fernsehen als Werbemittel für die Belebung des Fremdenverkehrs geworden sind. In nach bestimmten Aufgabesetzen gestalteten Sendungen wird der Radiohörer oder der Fernsehteilnehmer auf ein bestimmtes Gebiet, etwa das Toggenburg, das Glarnerland, den Bodensee aufmerksam und damit vertraut gemacht. Durch Wort, Ton und Bild versuchen Radio und Fernsehen Interesse und Liebe für eine Landschaft zu wecken, damit die Reiselust erweckt. Der Referent appellierte an die Vertreter der Verkehrsvereine, den Radio- und Fernsehorganisationen bei ihren Programmgestaltungen behilflich zu sein, so z. B. durch Hinweise auf gute Vereine, die zur Mitwirkung am Radio oder beim Fernsehen herangezogen werden können, wie durch nützliche Winke über das kulturelle und künstlerische Leben einer Landschaft, durch Hinweise auf schöne malerische Winkel, auf Baudenkmäler, historische Stätten und Gedenksteine, die Anlass zu einer Radio- oder Fernsehansendung werden können und die sich dann auch als sehr wertvoll für die Fremdenwerbung der betreffenden Landschaft erweisen können.

Je mehr Anregungen den Programmleitern der Radiogesellschaften seitens der Verkehrsvereine zukommen, um so besser ist das für die betreffende Gegend. Die Programmleiter sind immer bereit, solche Anregungen zu prüfen und die geeigneten Mittel und Personen für den Aufbau einer solchen Regional-, Global- oder gar (mit Bezug auf das Fernsehen) Eurovisionssendung aufzubauen. Gegenwärtig ist z. B. eine Fernsehansendung über Appenzell i. Rh. im Werden, nachdem eine Fernsehansendung über das Glarnerland ein sehr positives Echo gefunden hat. Es fehlt also nicht am guten Willen der Radio- und Fernsehleute, eine Landschaft mit den modernen Mitteln der Technik gebührend zu Gehör zu bringen oder ins Licht zu stellen. An den Leuten, die verantwortlich für die Fremdenverkehrswerbung zeichnen, liegt es, die dargebotene Hand zu ergreifen, gute Ideen und Vorschläge zu entwickeln und damit ein neues vielversprechendes Gebiet der Fremdenverkehrswerbung aufzubauen zu gestalten.

Divers

Le «Royal» d'Evian a ouvert ses portes

Il y a près de deux ans - c'était dans la nuit du 12 au 13 août 1958 - l'Hôtel Royal, à Evian, qui est le troisième palace de France, avait été ravagé par un terrible incendie, que les pompiers avaient mis plusieurs heures à maîtriser. Il avait même fallu mander, en renfort, les pompiers permanents de Genève.

Le feu, qui était dû au fonctionnement défectueux de la partie supérieure d'un ventilateur installé sur une cheminée, avait ravagé la partie supérieure de l'immense bâtiment et avait trouvé un aliment extrêmement favorable dans les deux derniers étages, qui étaient revêtus de pin de Norvège. Mais l'eau, qu'il avait fallu déverser en quantité, avait causé des dommages jusque dans les sous-sols.

C'est à près de dix millions de nos francs que l'on avait alors évalué les dégâts. En pleine saison, l'hôtel se vit contraint de cesser son exploitation et la riche clientèle, qui l'occupait entièrement, dut chercher refuge ailleurs, soit en Haute-Savoie, soit en Suisse, sur la Riviera vaudoise ou à Genève.

Et l'on commença aussitôt les travaux. De déblaiement et de démolition d'abord, de reconstruction et de rééquipement ensuite. Le «Royal», qui appartient à la Société des eaux thermales d'Evian avait coûté cinq millions de francs-or. Depuis lors, plusieurs évaluations de la monnaie s'étaient succédé, augmentant à chaque fois, en francs, la valeur réelle de ce palace, où tant de grands personnages avaient coutume de descendre, chaque été.

Il a fallu près de deux ans pour permettre à cet hôtel de luxe de pouvoir reprendre son exploitation. En effet, c'est le 31 mai qu'il a rouvert, à nouveau, ses portes. S'il a conservé sa structure initiale, le «Royal» n'en est pas moins complètement rénové. Les ouvriers des différents corps de métiers n'ont utilisé pas moins de deux cents mètres carrés de dalles, cent-vingt kilomètres de câbles et de fils électriques, dix kilomètres de tuyauterie, dix mille mètres carrés de moquettes et de tapis, un kilomètre de balcons en bois, deux mille litres de peinture. Ces quelques chiffres permettent de se faire une idée de l'importance de l'entreprise qui a été menée à cheff.

Le «Royal» compte maintenant cent quatre-vingts appartements de luxe, cinquante-trois chambres, un peu plus modestes, cent cinquante salles de bains, et soixante-quatre chambres pour le personnel. Les jardins, qui avaient également souffert du sinistre, ont été entièrement refaits et constituent une parure des plus attrayantes. C'est donc tout pimpant, après ce bain de Jouvence hélas forcé, que représente maintenant l'Hôtel Royal, qui est la fierté légitime de la station thermale du Chablais. V.

Une hôtelière de Zermatt a sauvé un avion de la catastrophe

Tout récemment, Mme Emilie Julen, qui dirige un hôtel à Zermatt, s'en revenait de vacances passées aux Baléares vers notre pays. Avec quatre autres passagers, des médecins et des industriels domiciliés en Allemagne fédérale, elle avait pris place à bord d'un petit bi-moteur appartenant à une compagnie de transports aériens de Francfort-sur-le-Main.

Le bi-moteur s'était envolé de l'aéroport de Palma, à Majorque, et devait faire escale à celui de Genève-Cointrin, afin d'y déposer Mme Emilie Julen, tandis que les autres passagers devaient continuer leur vol vers l'Allemagne.

Les deux moteurs tournaient à régime régulier, l'altitude de vol était de deux mille mètres, bref, tout allait bien à bord. Mais, alors que le petit appareil se trouvait au-dessus de Montélimar, le pilote fut pris de malaise subit. L'appareil n'en continuait pas moins à voler, mais en perdant rapidement de la vitesse.

Heureusement que Mme Emilie Julen, qui possède un brevet d'aviatrice et de pilote d'hélicoptère se rendit compte de la situation. Sans perdre de temps, elle saisit les doubles commandes de l'appareil et parvint à le maintenir en vol.

Peu à peu, le pilote allemand retrouva ses sens et le bimoteur put se poser sans dommage aucun.

Sitôt à terre, le pilote allemand fut examiné par l'un des médecins, qui constata que le malaise était dû à une intoxication alimentaire. Après quelques soins énergiques, et se sentant de nouveau bien, M. Karl Wollenzin décida de poursuivre son vol. Seule l'hôtelière de Zermatt accepta de remonter à bord. L'avion rallia sans encombre notre pays, puis l'Allemagne fédérale. Quant aux quatre autres passagers ils préférèrent regagner leur patrie par le rail.

On les comprend un peu. Il n'empêche qu'ils doivent une fière chandelle à Mme Emilie Julen qui les a sauvés tous d'une fin tragique.

On ne saurait trop féliciter cette sympathique hôtelière pour l'attitude à la fois décidée et courageuse dont elle a su faire preuve dans des circonstances dramatiques. V.

Chronique genevoise

A quelques heures de la Fête fédérale de chant

C'est vendredi, 17 juin, que débute, à Genève, la 28e Fête fédérale de chant. Cette grande manifestation de l'art choral helvétique ne prendra fin que mardi 28 courant. Quelque dix mille chanteurs, groupés au sein de cent dix-neuf sociétés, viendront à Genève à cette occasion, pour y rester plusieurs jours. C'est dire l'ampleur de cette rencontre, dont l'organisation matérielle a été confiée aux Intérêts

Fr. Lina Reich, Vitznau, 60 Jahre alt

Am 17. Juni begibt Fräulein Lina Reich, Leiterin der Hotel-Pension Bellevue in Vitznau, ihr 60. Wiegenfest. Die Jubilarin stammt aus einer alten Metzgerfamilie. In Chur wurde sie geboren und ist auch dort aufgewachsen. Viele Jahre verbrachte Fräulein Reich im Ausland - in Paris, in England und Italien. Da sie immer Vertrauensstellen bekleidete, kamen ihr die erworbenen Sprachkenntnisse sehr zugute. Unter anderen Hotels durfte sich auch das «Palace Lugano» und die «Lanzartheide» ihrer langjährigen, treuen Mitarbeiter erfreuen.

Seit 1944 führt Fr. Reich sehr umsichtig und äusserst geschäftstüchtig das Hotel Bellevue und erarbeitete sich dank ihrer selbstlosen Einsatzbereitschaft den heutigen guten Ruf dieses Hauses. Gerne wird das Restaurant sowohl von den Vitznauern wie von den Wegweisern besucht, bei denen es unter dem Namen «Weissstännli» bekannt ist.

Unter «Mutti Reich» kennen sie die Vitznauer, ihre Hausgäste und Angestellten. Trotz ihrer 60 Jahre strahlt Fr. Reich grosse Vitalität und Wärme aus, so dass sich die Gäste bei ihr wie zu Hause fühlen. Wir wünschen Fr. Reich alles Liebe, Gute und Gesundheit.

de Genève, qui, avec ses collaborateurs, s'est mis à la tâche il y a plusieurs mois déjà.

Au cours de ces douze journées, concours, concerts d'ensemble ou de gala, avec des solistes réputés et l'Orchestre de la Suisse romande, spectacles chorégraphiques présentés par le ballet du Théâtre de Bâle, se succéderont en un vaste et fort agréable tourbillon.

Deux journées officielles ont été prévues. La première aura lieu dimanche 19 courant. Un train spécial, parti de Saint-Gall, amènera à Genève la bannière fédérale, ainsi que les plus hautes autorités du pays, qui auront été prises au passage, à Berne.

Un grand cortège, comprenant quelque deux mille participants, avec cinq corps de musique et plusieurs groupes costumés, défilera en ville. Une cérémonie aura alors lieu, au cours de laquelle des allocutions seront prononcées par MM. Emile Anderegg, président de la Ville de Saint-Gall et conseiller national, et André Guinand, conseiller national, président du comité d'organisation de la manifestation de 1960. Tous les participants se retrouveront, un peu plus tard, pour un banquet servi au Palais des Expositions.

La seconde journée officielle sera celle du mardi 28 juin, qui marquera la clôture des festivités. M.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Möbelfabrik Gschwend AG, Steffisburg/Thun, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

zu verkaufen gute Hotel-Liegenschaft in bekanntem Kurort des Oberengadins (110 Betten, Mobilien und Einrichtungen inbegriffen). Näheres: Bernadinastr. 220/000. - Offerten an: Treuhänder- und Revisionsbüro Paul Zinzi, St. Moritz.

sucht Stelle Hotelerfahrung, würde auch andere Arbeit annehmen. Vorstellung vom 1. bis 25. Juni möglich. Antworten in Englisch erbeten an Miss J. Robinson, Hotel Ticino, Brissago (Tessin).

Köchin sucht per sofort Stelle (geben Chef) in Hotel oder Pension. Bevorzugt: Berner Oberland, Vierwaldstättersee. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre K N 1403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

30jähriger Schweizer in leitender Stellung sucht auf den Herbst einen neuen, selbständigen Wirkungskreis als Direktor, Gerant oder Pächter eines Hotels oder Restaurants (Jahres- oder Saisonstelle). Reiche Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie. Zeugnisse und Referenzen von guten In- und Auslandshotels stehen zur Verfügung. Ich erwarte Zuschrift unter Chiffre D G 1408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gebildete junge Engländerin, 26jährig, sucht Stelle

Hotel-Manager with world-wide experience available for management position in first class hotel only. Age 36 years, speak and write 5 languages important. High school and trade Diplomas. At present time managing very well known Establishment in Switzerland. Private, Bank and trade Ref. available. If interested write to cipher H M 1332 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

23jährige Deutschschweizerin mit Fremdsprachenkenntnissen und Europapraxis in SB-Buffet sucht Stelle als II. Sekretärin in Hotel, französische Schweiz bevorzugt. Offerten an Prudy Keller, Unterdorf, Jonschwil (St. Gallen).

30jähriger Schweizer in leitender Stellung sucht auf den Herbst einen neuen, selbständigen Wirkungskreis als Direktor, Gerant oder Pächter eines Hotels oder Restaurants (Jahres- oder Saisonstelle). Reiche Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie. Zeugnisse und Referenzen von guten In- und Auslandshotels stehen zur Verfügung. Ich erwarte Zuschrift unter Chiffre D G 1408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gut ausgewiesenes, junges Hotelier-Ehepaar sucht

Küchenfachmann (Ehepaar), 37jährig, Sprachen: Französisch, Italienisch, etwas Englisch, Besitzer eines Hotels (40 Betten, nur Sommersaison) sucht

Direktion, Pacht Gérance für Wintersaison. Ganzjähriger Vertrag und Beteiligung nicht ausgeschlossen. In Frage kommt nur seriöser, kultivierter Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre D 39202 LZ an Publicitas Luzern.

Gut ausgewiesenes, junges Hotelier-Ehepaar sucht

II. Telefonist oder Chasseur-Telephonist Frei ab sofort. Beste, kontrollierbare Referenzen von früheren Stellen. Offerten sind zu richten unter Chiffre T 72170 Y an Publicitas, Bern.

eventuell auch Kauf eines Hotels. Bitte Offerten unter Chiffre H E 1297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le matelas Dunlopillo est au contraire poreux et l'air circule sans cesse à travers ses alvéoles. Il est constamment à la température ambiante: chaleur confortable en hiver et frais l'été. Il est surtout souple et ferme et ne s'affaisse pas, même après 20 ans de service. Aseptique par sa nature même: il ne laisse accès ni à la poussière, ni même aux mites. Son succès dans le monde entier est total. Une production DUNLOP - 20 ans de garantie

Jeune Couple Hôtelier Suisse très bonne formation, meilleures références, cherche pour fin de l'année direction Hôtel 1er rang ou établissement important (étranger pas exclus). Ecrire sous chiffre D N 1388 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Jeune homme 21 ans, désire débiter HOTELLERIE SUISSE (réception, secrétariat) parlant couramment français, espagnol, anglais. Bonnes notions allemand et italien. Niveaux d'études, 1re partie Bac. français. Diplômes comptables et commerciaux. Adresser offres sous chiffre H S 1313 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

30jähriger Hotel-Restaurant- und Massenverpflegungsfachmann sucht gutbezahle exclusive Stellung in der Schweiz Erfahrung in Kanada und USA als Chief-Steward, Schiff Manager, Ass. Manager und Supervisor kann nachgewiesen werden. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und auch Italienischkenntnisse. Anfragen oder Offerten an Peter Häne c/o Brächt, Dorfstrasse 75, Gärwilgen.

GAGGIA KAFFEEMASCHINEN REALCO AG - BRAUERSTR. 102 - P 25 67 17 ZÜRICH

André Guinand, président du comité d'organisation, remettra alors la bannière fédérale aux autorités municipales de la Ville de Genève, qui en auront la garde six ans durant, soit jusqu'à la prochaine Fête fédérale de chant. C'est au Musée d'art et d'histoire que le précieux drapeau sera conservé.

Plein succès donc à cette grande manifestation de l'art chorale de notre pays et que les milliers de Confédérés, qui viendront à Genève à cette occasion, remportent de leur séjour le meilleur souvenir qui soit. Car, tant en ce qui concerne leur logement que leur «subsistance», tout a été mis en œuvre afin que chacun soit servi au mieux. Ce qui n'est évidemment pas une mince affaire dans une ville où se tiennent actuellement plusieurs réunions de caractère international et où les touristes affluent déjà en nombre.

Auszahlungsfreigrenze im dezentralisierten Zahlungsverkehr

Die Schweizerische Verrechnungsstelle teilt uns mit:

Die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes hat die bisherigen Freigrenzen im Sinne einer Vereinheitlichung der im zentralisierten und dezentralisierten Verkehr geltenden Regelung wie folgt neu festgesetzt:

Bei Auszahlungen im gebundenen Zahlungsverkehr, die den Wert schweizerischer Waren oder mit dem Warenverkehr verbundene Nebenkosten oder schweizerische Dienstleistungen (ideelle Leistungen und analoge Forderungsverhältnisse eingeschlossen) betreffen, dürfen Beträge bis zu 1000 Fr. ohne Einreichung von Unterlagen (Forderungsberechnung, Fakturkopie usw.) ausbezahlt werden. Für Pensionen, Versicherungen, Alters-, Invaliden- und Hinterbliebenenrenten, Alimente und Unterstützungen zugunsten von Personen mit Domizil in der Schweiz sowie für die Überweisung von Lohnersparnissen von Auslandschweizern mit Wohnsitz im betreffenden Partnerland gilt inskünftig die gleiche Freigrenze von 1000 Fr.

Für Hotels, Pensionen und dergleichen, Reisebüros sowie für die Deckung der Kosten von ärztlich geleitetem Kuraufenthalten (in Spitalern, Sanatorien usw.) und von Erziehungs- und Studienaufenthalten in der Schweiz bestimmte ausländische Zahlungsaufträge dürfen bis zu einem Betrag von 2000 Fr. pro Person ohne Vorlage von Dokumenten ausgeführt werden. Wird von einem Reisenden eine höhere Auszahlung verlangt und hat sich die Bank vergewissert, dass hierfür triftige Gründe vorliegen (z. B. besonders hohe Aufwendungen in der Schweiz), so darf sie bis zu 3000 Franken pro Reise auszahlen. Dauert der Aufenthalt in der Schweiz länger als einen Monat, so dürfen für jeden Wei-

teren Aufenthaltmonat je bis zu 2000 bzw. 3000 Fr. ohne Bewilligung des Verrechnungsstelle ausbezahlt werden. — Die Neuregelung trat am 1. Mai 1960 in Kraft. SFV

Veranstaltungen

Internationale Musikfestwochen Luzern 1960

(IMF) Für die Internationalen Musikfestwochen 1960 (13. August bis 8. September) sind drei grosse Orchester verpflichtet worden: das Schweizerische Festspielorchester, das Philharmonia Orchestra of England und das NHK-Sinfonie-Orchester des japanischen Rundfunks Tokio. Diese spielen in neun Sinfoniekonzerten, einem Extrakonzert und einem Chor- und Orchesterkonzert mit dem Luzerner Festwochenchor unter der Leitung von Ferenc Fricsay, Sir John Barbirolli, Rafael Kubelík, Lorin Maazel, Wladimir Goltschmann, Otto Klemperer, Carlo Maria Giulini, George Szell und Hirokyo Iwaki. Solisten der Sinfoniekonzerte sind Géza Anda (Klavier), Wolfgang Schneiderhan (Violine), Pierre Fournier (Cello), Isaac Stern (Violine), Gyorgy Cziffra (Klavier), Christian Ferras (Violine), Christa Ludwig (Mezzosopran), Ernst Häßler (Tenor), Annie Fischer (Klavier), Rudolf Kirksy (Klavier), Dietrich Fischer-Dieskau (Bariton) und Toyoko Matsuura (Klavier). Im Extrakonzert wird Arthur Rübel mit drei Klavierkonzerten spielen.

Das Collegium Musicum Zürich wird unter Paul Sacher zwei Mozart-Serenaden vor dem Löwendenkmal geben (Solisten: André Jaunet, Flöte, und Nicanor Zabaleta, Harfe). Die Festival Strings Lucerne konzertieren mit Wolfgang Schneiderhan (Violine) als Solisten und in der Hofkirche in einer Aufführung von Bachs «Kunst der Fuge» (Einrichtung von Rudolf Baumgartner). Zwei Orgelkonzerte mit Karl Richter und Marcel Dupré, drei Liederabende mit Irmgard Seefried (Sopran), Rita Streich (Sopran) und Dietrich Fischer-Dieskau (Bariton) bereichern das Programm, auf dem ausserdem zwei Sonatenabende (Clara Haskil, Klavier, Arthur Grumiaux, Violine; Enrico Mainardi, Cello, Carlo Zecchi, Klavier), ein Klavierabend (Wilhelm Backhaus), ein Harfenabend (Nicanor Zabaleta), ein Kammermusikabend mit dem Juliard-Quartett und eine Bläserserenade mit dem London Wind Quintet stehen.

Die Konzerte werden ergänzt durch das Schauspiel «Die fehlenden Blätter» (The Aspern Papers) von Michael Redgrave, dessen deutschsprachige Erstaufführung mit Therese Giehse, Käthe Gold, Charlotte Oswald und Günther Ungeheuer im Stadttheater Luzern über die Bretter gehen wird (Regie: Horst Gnekow, Bühnenbild: Günther Kupfer).

Weiter veranstaltet das Konservatorium wieder-

um Meisterwerke für Klavier (Géza Anda), Violine (Wolfgang Schneiderhan), Cello (Enrico Mainardi) und Gesang (Franziska Martienssen und Paul Lohmann); das Kunstmuseum zeigt «Italienische Meister der Gegenwart», die Galerie Rosengart Werke von Dante Leonelli und modernen Meistern. Im Kino Moderne werden im Rahmen von Filmfestspielen wiederum Meisterwerke der siebenten Kunst gezeigt.

In einem Jahr wird die HYSPA in Bern eröffnet!

Der Berner Stadtpresident, Nationalrat Dr. Freimüller, hat anlässlich der Begrüssungsansprache zum zehnjährigen Bestehen der BEA, die am 12. Mai in der Bundesstadt eröffnet wurde, daran erinnert, dass diese lokalbernerische Schau nächstes Jahr zugunsten der gesamtschweizerischen HYSPA zurücktreten muss. Am 18. Mai 1961 wird auf dem gleichen, verkehrs- und ausstellungstechnisch so günstig gelegenen Gelände beim General-Guisan-Platz (früher Militärplatz) die grosse Ausstellung über Gesundheit, Hygiene, Turnen und Sport im 20. Jahrhundert eröffnet werden. Diese Ausstellung, die keine Messe sein will, wird zwei Monate bis zum 17. Juli 1961 dauern.

Präsident Dr. Freimüller konnte auch darauf hinweisen, dass die Vorarbeiten zu dieser kulturellen, im Dienste der Volksgesundheit und Körpererziehung stehenden Schau in vollem Gange sind. Hervorragende Wissenschaftler und Fachleute aus der ganzen Schweiz — über 500 an der Zahl — sind an der Arbeit. Die Ausstellungsbesucher sollen in anschaulicher Weise über die Fortschritte der modernen Medizin sowie des gesunden Turnens und Sportes aufgeklärt werden, die es ermöglichen, der Volksgesundheit zu dienen, die Lebenserwartung und Lebensfreude zu steigern. Die HYSPA 1961 wird auch Treffpunkt der schweizerischen Sportwelt sein, sind doch heute schon zahlreiche sportliche Veranstaltungen vorgesehen und in Vorbereitung.

Vermischtes

Sind Ihre Einmachgefässe bereit?

Klein und gross freuen sich riesig auf die feinen Erdbeeren, die schon wieder auf dem Markt und bald auch in den Gärten zu finden sind.

Was nicht frisch konsumiert wird, kann praktisch nur für die Zubereitung von Konfitüre verwendet werden. Heissegefüllte oder sterilisierte Erdbeeren werden unansehnlich und sind deshalb nicht zu empfehlen.

Beim Konservieren von Erdbeerkonfitüre kommt es sehr auf die Anwendung von zweckmässigen

Gefährdung von Skigelände in den Winterkurorten

Auf Einladung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes und ihrer Kommission für Gemeindeangelegenheiten fanden sich am 1. Juni die Gemeindebehörden und Verkehrsvereine der oberländischen Wintersportplätze zu einer Konferenz ein, die der Aussprache über die Sicherstellung von Skigelände vor der Überbauung diene. Kommissionspräsident Rudolf Rösti, Kandersteg, konnte nebst den Vertretern der Kurorte den Vizepräsidenten der Volkswirtschaftskammer, Nationalrat E. Baumgartner, den Leiter des Schweiz. Skischulverbands, alt Nationalrat Chr. Rubi, sowie den Tagesreferenten, Grossrat Hans Gertsch, Wengen, begrüßen. Grossrat Gertsch orientierte in eindrücklicher Weise über die notwendigen Vorkehrungen zur Erhaltung des Skigeländes im Interesse des Wintersportes, der für zahlreiche Gemeinden von grösster wirtschaftlicher Bedeutung ist. In der rede benutzten Diskussion kam deutlich zum Ausdruck, dass das Problem akut ist und auf die Bedürfnisse des Fremdenverkehrs vermehrt Rücksicht genommen werden sollte. Es wurden verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten erwoogen und man beschloss, den Gemeinden die Aufstellung von Bauliniplänen zu empfehlen. M. Z.

Einmachgefässen an. Die gewöhnlichen Konfitürengläser genügen, wie die Erfahrung zeigt, in der Regel nicht, da besonders die Erdbeerkonfitüre entweder austrocknet, in Gärung übergeht oder grau wird. Die Hausfrau wählt deshalb für diese heikle Konfitüre am besten ein hermetisch verschliessendes Gefäss. (Die Büchlerflasche oder das neue Universalglas sind dafür besonders geeignet.)

In die gut vorgewärmten, im heissen Wasser stehenden Flaschen oder Gläser fülle ich die Konfitüre bis auf 1 cm unterhalb des Flaschenrandes ein, fülle mit kochendem Wasser auf und verschliese sofort. Dadurch, dass der Deckel etwas in die Flasche hineinragt, wird die noch vorhandene Luft verdrängt, d. h. das Wasser überläuft ein wenig und ich habe einen absolut luftdichten Verschluss (Heisseinfüllmethode).

Zucker nehme ich nach meinem Geschmack. Dank des guten Verschlusses lässt sich diese Konfitüre auch mit nur 500 g Zucker auf 1 kg Früchte aufbewahren.

Saisoneroöffnungen

St. Moritz: Suvretta House, 25. Juni

Konditor

21jährig, sucht Stelle in Hotel (nur franz. Schweiz). Antritt ab 1. August an Max Eichenmann, Kpl., Küchenchef Vpf. BS. 42, Thun.

20jähriger, gelernter

Patissier

sucht für sofort oder nach Übereinkunft Stelle, wo er zusätzlich das Kochen erlernen könnte. Fähigkeitsausweis vorhanden. Offerten sind zu richten an Ewald Eoten, Furkstrasse 8, Brig VS.

Kaufmann

29 Jahre alt, sucht Stelle als

Warenkontrollleur

in Hotel ab Sept. evtl. Dez. Offerten sind zu richten unter Chiffre N 10251 Ch an Publicitas Chur.

Suisse, 32 ans, 5 langues, cherche place comme

chef de service

dans restaurant ou dancing. Entrée à convenir. Offres sous chiffrage F S 1449 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

5 Rp.

offenes Covert Frankreich! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, direkt d. interess. Illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 59, Zürich 4/25, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Buffetstelle

Sprachenkundig. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre D B 1417 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

bons certificats, cherche saison d'été. Offres sous chiffrage D 7276 Y à Publicitas Berne.

Koch

zurzeit in Stosabtrieb und Spezialitätenrestaurant in der Schweiz tätig, möchte sich verändern. Auch Stelle als

Alleinkoch

Lohnanspruch Fr. 500.- bis 600.-, Offerten unter Chiffre O 51045 G an Publicitas, St. Gallen.

Junger Mann, verheiratet, mit Wirtepatent, 1/2 Jahr Hotellekzeler-Kurs, Koch und Kellerer, sucht Stelle als

Chef de service

oder als

Stütze des Patrons

Eduard Salzmann, Schlossmatten, Königslingen, Tel. (031) 68 49 58.

Patissier

27 Jahre alt, beste Kenntnisse auch in ital. Vorpreisen, zuverlässig, fleissig und sauber, sucht Stelle in Erstklasshotel als

Chef oder I. Commis

Angebote mit Gehaltsangaben an Peppi Egger, Ant-hole-Pusteral, Puro. Bozen (Italien).

Commis de cuisine

Junger Koch sucht Saisonstelle als

in nur Erstklass-Hotel.

Toni Stöckly, zurzeit Hotel National, Bern.

Strebsamer

Deutscher, 5 Jahre Berufserfahrung in der Schweiz, sucht auf 1. Juli gute

bureau ou service

Libre 10 juin au 31 août. J. Fomaz, Zweisimmen.

Barkellner-Oberkellner

40 Jahre, möchte sich zum 1. Oktober, eventuell früher, verändern. Möglichst Raum Zürich. Seit 3 Jahren in ungekündigter Stellung als Oberkellner in Stuttgarter Bar beschäftigt. Angebote mit Verdienst- und Wohnmöglichkeit unter Chiffre B O 1458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

solid, arbeitsfreudig, mit langjähriger Erfahrung, in allen Sparten einer gutbürgerlichen Küche bewandert, sucht auf Anfang August neuen Wirkungskreis. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 3662 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Gymnasiastin

18jährig, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht vom 2. Juli bis 13. August

Ferienbeschäftigung, Betreuung von Kindern oder Mithilfe im Büro usw.

Französische Schweiz bevorzugt. Kathrin Binz, Muiri-Bern, Tel. (031) 4 65 10.

Küchenchef

Bestbekannter Grossrestauration-Hotelbetrieb in Bern sucht auf 1. August in Jahresstelle einen qualifizierten, initiativen und sauberen

Küchenchef

mittleren Alters, der in der Lage ist, eine ausgezeichnete Küche mit Spezialitäten zu führen. Erfahrung im Bankettservice wird verlangt. Korrekte Führung der Küchenbrigade und des Küchenhilfpersonal. Es wollen sich nur Bewerber melden, die bereits ähnl. Posten bekleidet haben.

Hoteldirektion

Gesucht in bekanntes Wintersportzentrum zur Führung eines grossen Hotels mit angeschlossenen Restaurant eine erfahren, gut ausgewiesene Persönlichkeit als

DIREKTOR

Festes Salär nebst Gewinnbeteiligung. Da nur Winterbetrieb, wäre Personalaustausch mit Sommerbetrieb möglich. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre B 13127 an Publicitas, Bern.

Hotel du Glacier, Saas-Fee

(Kanton Valais) sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigem

Patissier

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

Garçon, âge 24, Nat. Ital. (San Remo), parlant bien le français, cherche place comme

maître d'hôtel et chauffeur

dans maison privée en Suisse romande. Préférence environ Lac Léman. Expér. 1 année dans cet emploi. Entrée de suite ou à convenir. Adresse: Fam. J. J. Masson, chemin de Branzon (à Terrazotta), La Tour-de-Peilz (Vaud).

Tüchtige

Barmaid

sucht Saison- oder Jahresstelle in nur gutgehender Bar. Offerten unter Chiffre P B 1401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle in neuzeitlichen, erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Gardemanger Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft

Guter Lohn. Geregeltete Freizeit. Zeugnisabschriften und Photo erwünscht. Offerten an G. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel, Winterthur.

Gesucht nach Lugano

in Hotel 130 Betten, jüngerer, gewandter

Hotelsekretär

für Empfang usw.

tüchtige

Barmaid

Saison bis Ende Oktober. Hoher Verdienst. Nur fachkundige Bewerberinnen mit la Referenzen wollen sich melden unter Chiffre L U 1432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in neuvertriebenem Hotel am Vierwaldstättersee (100 Betten):

Aide de cuisine

tüchtig

Zimmermädchen

Anfangszimmermädchen

Saalpraktikantin

Guter Verdienst. Geregeltete Freizeit. Saison bis Mitte Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an: A. Riedi-Meyer, Hotel Bellevédère am See, Hergiswil.

Astoria Hotel, Luzern

sucht

Demi-chef

oder Chef de rang

Commis de rang

Haus- und

Küchenbursche

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

Gesucht

in neues, modern eingerichtetes Hotel-Restaurant:

Gerant

als Stütze des Inhabers. Bewerber, die sich über eine erfolgreiche Laufbahn ausweisen können und sich mit Begeisterung für eine schöne Aufgabe einsetzen möchten, wird eine interessante Dauerstellung geboten. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Direktion Derby-Hotel, Wil SG.

Hotel am Genfersee

sucht für lange Sommersaison

Saaltochter

jüngere, evtl. zur Ausbildung. Möglichst franz. sprechend

Zimmermädchen

evtl. auch Anfängerin

Küchenbursche

Alle mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften an Hotel du Mont-Blanc, Morges.

Gesucht in gebuhaltete Jahresstelle

jüngerer, gutausgewiesener, seriöser

Küchenchef

Für längere Saison:

Saucier

Commis de cuisine

Patissier

Eintrittstermin baldmöglichst. Neuzetlich eingerichtete Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, Au-Wädenswil (Zürich), Telephone (051) 95 60 08.

Gesucht nach St. MORITZ

Hotel Caspar Badrutt

(100 Betten):

2 Zimmermädchen

2 Demi-Chefs

Chef de rang

Küchen-Commis

jüngerer Entremetier

jüngerer Patissier

2 Officemädchen

Eintritt sofort oder anfangs Juli.

Neues, mod. eingerichtetes Hotel-Restaurant

sucht in Dauerstellung:

Gardemanger

Patissier-Confiseur

Commis de cuisine

Chef de rang oder Demi-chef

Restaurationstochter

Buffettochter

evtl. zum Anlernen

Lingeriemädchen

Portier

evtl. mit Frau

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Direktion Derby-Hotel, Wil SG.

Inserieren bringt Gewinn!

Lunch-Artikel

Lunchscheide und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckerstücken, Sandwichen, Trinkbecher, Kartonteller - sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.

Telephon (041) 2 36 61

Abeggen - Pfister AG Luzern

HOTEL Bernerhof
INTERLAKEN sucht per sofort:
Gouvernante evtl. Anfängerin
Kontrolleur
Commis de cuisine
Küchenpraktikant

Offerten an die Direktion erbeten.

Hotel Balances, Luzern
 sucht für möglichst sofort

Economat-Officegouvernante
 evtl. Anfängerin
Zimmermädchen
Demi-Chef
Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
 in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
 (Gardemanger oder Saucier)
Commis de cuisine
Stütze der Hausfrau-Gouvernante
Saaltöchter
 (eventuell auch Anfängerin)
Hausbursche

Geregelte Arbeitszeit. Gute Unterkunft im Hause, zeitgemässe Entlohnung. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Hotel Bielehof, Biel.

Europa-Boulevard-Café-Restaurant
Lugano-Paradiso (Eröffnung im Juli)

sucht **Barman**
 sprachkundig und gut ausgewiesen
Restaurationsköchler
 sprachkundig und tüchtig
Buffet-Schenkbursche

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion des Grand-Hotel Europa, Lugano-Paradiso.

Chef de partie
 gesucht

in Restaurant Du Pont, Zürich, Tel. (051) 23 67 35.

Hotel «La Torre» Lugano-Castagnola
 Gesucht mit Eintritt sofort, Dauer der Stelle bis Ende Oktober:

Koch
 neben Chef
Chasseur/Liftier
2 Saaltöchter
Restauranttochter
Buffetdame oder -tochter

Offerten an Max Schrämi, Hotel «La Torre», Lugano-Castagnola.

Maitre d'hôtel
 est demandé dans restaurant de 1er ordre à Genève

Exigences: Age 30 ans environ. Langues: anglais, allemand, français (parfait). Bonne présentation, sobre et de confiance. Condition: Bon salaire et nourri, non logé. Place à l'année. Faire offres avec références sous chiffre A 62845 X à Publicitas Genève.

Gasthof Löwen, Staad bei Rorschach
 Gesucht auf 1. Juli: jüngerer, selbständiger

Koch

in Jahresstelle. Guter Lohn. Freuen Sie sich auf gute Zusammenarbeit, so richten Sie bitte Ihre Offerte an Robert Schwarz, kurzzeit Steinengraben 65, Basel, Tel. (061) 24 45 09.

Chef de réception-caissier
 adjoint de direction

ayant bonne pratique de l'hôtellerie, parlant langues, Suisse, est demandé dès septembre, en place à l'année très stable, par hôtel de 1er rang. Riviera vaudoise. Faire offres sous chiffre R C 1200 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Erstklasshotel im Tessin
 sucht zu baldmöglichstem Eintritt:

Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Lingeriemädchen
Officemädchen

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, Locarno.

Gesucht nach Lugano:
 flinker

Küchenbursche
Commis de rang
Portier d'étage

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Hotel Dischma, Lugano-Paradiso.

Gesucht

Etagen-Gouvernante

(tüchtig und sprachkundig). Eintritt sofort. Eil-offerten an Hotel Stoller, Zürich, Tel. (051) 52 65 00.

Gesucht

Chef de partie

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Restaurant Börse, Basel, Tel. (061) 24 18 70.

Gesucht

Buffettochter
 sowie sprachkundige
Serviertochter

Hotel de la Tour-Mostrose, Luzern.

Gesucht
 für sofort oder nach Übereinkunft freundliche, ehrliche

Serviertochter (evtl. Anfängerin)

in heimeliges Tea-Room nach Unterwasser. Sommerseason. Guter Verdienst sowie familiäre Behandlung. Offerten mit Bild und Zeugnissen an Konditorei-Tea-Room Stoeckli, Unterwasser (Toggenburg).

Hotel International au Lac, Lugano
 sucht per 1. Juli

Hotelpraktikantin
 zur Mithilfe im Bureau und Hotelbetrieb. 4 Sprachen erforderlich.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht
 nach dem Engadin

Alleinportier
 (Bahndienst)
Saaltöchter
Küchenmädchen
 oder
Küchenbursche

Eintritt sofort. Golf-Hotel des Alpes, Samedan.

Gesucht:

Koch
Serviertochter
Buffetochter

Restaurant Grill-Room
 Schmiedstube, Bern.

Gesucht:

Köchin
 in Pension-Restaurant

Küchenmädchen

Eintritt für beide Stellen auf 1. Juli für ca. 2 1/2 Monate. Pension-Restaurant Golderli Gorenzen/Kiental (Bern Oberland), Tel. (033) 98242, Familie Jaisli-Zurbrugg.

Gesucht
 pour saison et

aide de cuisine et ménage

Tel. (021) 5 68 04.

Stellen-Angebote
 in der Hotel-Revue haben Erfolg!

Gesucht
 für sofort

Zimmermädchen
Küchenbursche

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen (Bern Oberland), Tel. (036) 3 46 71.

Gesucht
 per sofort nach Zürich: zuverlässige, gesetzte

Buffetdame
Buffetochter
Commis de cuisine

W. König, Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a, Zürich.

Gesucht
 wird nach Übereinkunft sauberer

Koch-Konditor

in kleineren Betrieb, der die Konditoren selbstständig führen kann. Offerten mit Lohnangaben bitte an D. Camenzind, Hotel Seegarten, Gersau.

Offerten
 von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.



Dort, wo Sie in der Schweiz das Zeichen

König

sehen,
finden Sie das in Westdeutschland führende deutsche Markenbier der König-Brauerei bestgepflegt im Ausschank!

In Fass und Flasche
durch

PERRET & CIE. Bier-Import
Zürich

Bahnhofstrasse 57a Tel. (051) 23 29 41

Für den deutschen Reiseverkehr besonders empfohlen!

Gesucht
 per 1. August, evtl. früher:

Gerant (Ehepaar)

zur Führung eines modernen Restaurants mit Grill und Snackbar, im Zentrum der Stadt Zürich. Offerten sind erbeten unter Chiffre G E 1439 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 tüchtiger

Koch oder Köchin

per sofort oder Anfang Juli, in gepflegten Landgasthof. Offerten mit Lohnansprüchen an J. Fischbacher-Schiess, Gasthaus und Pension zum Kreuz, Schwellbrunn, Tel. (071) 5 13 06.

Hôtel de Suisse romande
 cherche pour toute de suite ou date à convenir:

chef de cuisine
commis de cuisine
garçon ou fille d'office

Place stable à l'année. Faire offre avec prétention de salaire et copie de certificats sous chiffre S R 1456 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Interessante Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten bietet der

Steward-Beruf

22-31jährigen Schweizern mit guten Konversations-Kenntnissen in Englisch, Französisch und Deutsch.

Sie erhalten unverbindlich ausführliche Prospekte durch die Swissair, Personalabteilung Departement Operation, Zürich 58, Flughafen, Telefon (051) 84 74 71, intern 3130.

Die Führung eines grösseren, modernen

Restaurant-Betriebes
 (mit Kantine)

einer industriellen Unternehmung der Innerschweiz ist per 1. Februar 1961 neu zu vergeben. Interessante, selbständige und gesicherte Dauereinstellung für fachtüchtige

Geranten-Ehepaar
 (Küchenchef)

Interessenten belieben Offerten mit allen erforderlichen Ausweisen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Photos, Referenzangaben und Saläransprüchen für beide Ehegatten (schöne Wohnung ist vorhanden), einzureichen unter Chiffre E 39222 Lz an Publicitas Luzern.

Stellen-Anzeiger Nr. 24
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht per sofort: Zimmermädchen, Serviertochter, tüchtige und erfahrene, besiebt möglich mit englischen Sprachkenntnissen, Saalpraktikantin, Küchenbursche, erfahren und fleissig. Offerten an Hotel Alpdenk, Wilderswil BE, Tel. 2 13 41, (834)

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
 Gartenstrasse 112 - Telephone (061) 54 84 97

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

- Jahresstellen**
- 7276 Küchenchef, Serviertochter, Buffetochter, Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
 - 7289 Portier, nach Übereinkunft, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
 - 7294 Buffetochter, sofort, kleineres Passantenhotel, Basel.
 - 7297 Küchenchef, sofort, Restaurant, Bielersée.
 - 7298 Chef de garde, Entremetier, Commis de cuisine, Commis de restaurant, Buffetochter, eventuell Praktikantin, sofort, Restaurant, Biel.
 - 7314 Entremetier oder Küchenchef, Buffetdame, sofort, Serviertochter für kleine Bar, Serviertochter, sofort, grosses Passantenhotel, Luzern.
 - 7327 Kellner oder Serviertochter, Küchenbursche, Buffetochter, sofort, Hotel 70 Betten, Bielersée.
 - 7330 Commis de rang, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
 - 7331 Commis de cuisine, 15. Juli, Gardemann, sofort, Bahnhofbuffet, Zürichsee.
 - 7336 Kellner oder Restaurantochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Neuchâtel.
 - 7337 Zimmermädchen eventuell Anfängerin, Buffetochter, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
 - 7348 Küchenbursche, Office-mädchen-Mittels im Frühstückscafé, sofort oder 1. Juli, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
 - 7353 Chasseur, sprachkundig, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
 - 7359 Commis de cuisine, Chef de partie, sofort, Restaurant, Basel.
 - 7363 Buffetbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
 - 7365 Lingerie-gouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
 - 7378 Buffetdame, nach Übereinkunft, grösseres Restaurant, Bern.
 - 7404 Koch, sofort, Hotel 46 Betten, Zürichsee.
 - 7416 Nachtportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
 - 7472 Etagegouvernante, sofort, Hotel 140 Betten, Zürich.
 - 7491 Restaurantochter, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Passantenhotel, Luzern.
 - 7499 Buffetochter oder -dame, 1. Juli, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
 - 7503 Chef de partie, Commis de cuisine, Hausbursche, Stütze der Hausfrau-Gouvernante, Saalochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Bielersée.
 - 7533 Restaurantochter, Buffetdame, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Bern.
 - 7534 Sekretärin, eventuell Anfängerin, Restaurantkellner, Commis de cuisine, sofort nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
 - 7543 Commis de cuisine, Küchenbursche, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.
 - 7545 Telefonistin, Commis de cuisine de rang, Kaffeekoch, Buffetbursche, Glätzerin, Hilfspflegerin, Lingeriemädchen, i. Kaffeeküche, Office-mädchen, 1. Verkäufersin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
 - 7556 Chef de partie oder Commis de cuisine oder Saucier, sofort, Restaurant, Basel.
 - 7559 Koch-Pâtissier oder Commis-Pâtissier, Buffetochter, Office-mädchen, deutsch sprechend, Küchenmädchen, Küchenchef-Saucier, 1. Juli/15. Juli, kleines Hotel, Nähe Bern.
 - 7571 i. Commis de cuisine oder Chef de partie, ca. 1. Juli, Erstklasshotel, Basel.
 - 7573 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
 - 7574 Hausbursche-Portier, sofort, Passantenhotel, Basel.
 - 7576 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Basel.
 - 7578 Commis de cuisine, Küchenbursche, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
 - 7581 Commis de cuisine, Kellner, Hausbursche-Tourant, Bureau-praktikantin oder -praktikant, Restaurantochter, Casseroier, nach Übereinkunft, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
 - 7585 Chef de partie oder Commis de cuisine, 1. Juli, Erstklasshotel, Basel.
 - 7587 Hausbursche, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
 - 7604 Chef de garde, Buffetdame, Buffetochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Bielersée.
 - 7617 Hausbursche, Saalochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
 - 7627 Zimmermädchen, 1. Lingère-Glätzerin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
 - 7632 Küchenbursche, Zimmermädchen, Barmaid, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
 - 7643 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
 - 7645 Commis de restaurant, nach Übereinkunft, Bureau-praktikantin(i), Mitte Juli, Hotel, Zürich.
 - 7677 Küchenchef, Commis de cuisine, 1. August, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
 - 7681 Bureauaufseher, Küchenchef, Buffetochter, eventuell Anfängerin, Hausbursche, Serviertochter, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
 - 7686 Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 7696 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
 - 7701 Chef de service-Stütze des Patrons, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
 - 7702 Barmaid, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Zürich.

Gesucht nach Lugano Anfangs-Zimmermädchen oder Zimmermädchen, Commis de cuisine, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Continental, Lugano. (839)

Gesucht in mittelgrosses, erstklassiges Stadthotel im Jahresstättel: Restaurationsleiter, guter Verwalter, oder Restaurationskellner (Commis oder Demi-chef), Chef de partie oder commis de cuisine. Offerten mit Zeugnisfotos und Photo an Hotel Krone, Solothurn, Tel. (041) 83 92 12. (864)

Gesucht für sofort: Commis de cuisine, Küchenburschen oder -mädchen, Etageportier oder Hallenportier, Saalpraktikant oder Anfangskellner, Zimmermädchen. Offerten an Hotel Müller, Gersau, Tel. (041) 83 92 12. (842)

Gesucht tüchtige Serviertochter, sprachkundige Restaurantochter. Offerten an H. Wührlich, Hotel-Touring-Bernerhof, Burgdorf, Tel. (034) 2 16 52. (1)

Gesucht von Hotel Jungfrau, Wengenalp, per sofort oder spätestens 1. Juli 1960: Commis de rang, Saalochter eventuell Saalpraktikant, Offerten an die Direktion. (844)

Gesucht von Familienhotel mit 60 Betten im Berner Oberland: Sekretärin-Journalführerin oder Journalführer, selbständige Kraft als Stütze des Patrons; Alleinleisch oder Chefköchin, Eintritt sofort. Offerten mit Lohnansprüchen unter. (844)

Gesucht von modernem Erstklasshotel an schönem Kurort Graubünden (Sommer- und Wintersaison) für die Sommeraison folgendes nur qualifizierte Personal: per 18. Juni: Gouvernanten für Essig-Office und Lingère; per Mitte Juni/Anfang Juli: Chef-Saucier, Nachtportier. Offerten unter. (842)

7708 Küchenbursche, Kochpraktikant(in), Küchenmädchen, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.

7724 Anfangszimmermädchen, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

- Sommersaison**
- 7274 Saalochter, Sekretärin, 1. Juli, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
 - 7277 Saalochter, Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7279 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Buffetochter, Office-mädchen, Saalochter, Restaurantochter, Commis de cuisine, sofort, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7284 Sekretär, Barmaid, fach- und sprachkundig, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Luzern.
 - 7285 Saisonier, sofort, Hotel 50 Betten, Bielersée.
 - 7286 Hausbursche, Zimmermädchen, Saalochter, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
 - 7290 Koch, eventuell nur Aushilfe, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7304 i. Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
 - 7305 Chef de réception, Büchhalter, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
 - 7307 Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 - 7309 Saalkellner, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
 - 7310 Sekretär oder Sekretärin, sofort, eventuell 15. Juli, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
 - 7312 Küchenbursche, Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
 - 7317 Küchenbursche, Engenportier, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 7319 Kaffee-Angestelltenköchin oder Hilfsköchin, Anfangsgouvernante, Anfangszimmermädchen, Saalochter oder Kellner, Telephonist-Chasseur, Küchenmädchen, Office-mädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 7324 Zortier, Kellner, Lingeriemädchen, Saalochter oder Kellner, Saalkellner, Lingerie- oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
 - 7333 Zortier, Kellner, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7340 Kellner oder Serviertochter, Küchenbursche, sofort, Portier, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7342 Küchenchef oder Koch, Grillkoch, 20. Juni oder Anfang Juli, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
 - 7344 Commis de cuisine, Buffetochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7346 Saalkellner, sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
 - 7350 Portier, Restaurantochter, englisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7354 Saalochter oder Kellner, sprachkundig, Küchenmädchen, Commis de cuisine, sofort, Engenportier, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.
 - 7366 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 - 7370 Hilfszimmermädchen, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7373 Koch, Buffetochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
 - 7375 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Kanton Wallis.
 - 7376 Officegouvernante, Ende Juni, Erstklasshotel, Engadin.
 - 7377 Hausbursche-Chasseur, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Graubünden.
 - 7379 Etagegouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Engadin.
 - 7381 Commis de cuisine, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lago Maggiore.
 - 7382 Commis de cuisine, Küchenbursche, Gartenbursche, Hausbursche, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Badolet, Kanton Aargau.
 - 7388 Commis de cuisine, Saalkellner, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Interlaken.
 - 7390 Commis de sale, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Tessin.
 - 7391 Kellner oder Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7393 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 7394 Chef-Gardemanger, 20./25. Juni, Erstklasshotel, Engadin.
 - 7395 Chef de partie oder Commis de cuisine, Sekretär-Journalführer, sofort, Hotel 110 Betten, Kanton Wallis.
 - 7398 Zimmermädchen, Engenportier, Economat-Officegouvernante, Kaffeekoch, Commis de rang, Hallen-Saalochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
 - 7405 Office-mädchen, Chef de rang eventuell Saalochter oder Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 7409 Koch, neben Chef, Restaurantochter, Saalochter, Buffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Chasseur, Lifer, 1. Juli, Hotel 50 Betten, Luzern.
 - 7421 Commis de cuisine oder Commis-Pâtissier, Köchin, neben Chef, 1. Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Luzern.
 - 7425 Kellner oder Saalochter, sofort, Hotel 130 Betten, Kanton Wallis.
 - 7426 Küchenbursche, sofort, Glätzerin-Lingère, Juli, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
 - 7428 Concierge, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
 - 7433 Küchenmädchen, Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 7436 Hilfs-Zimmermädchen, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 7438 Commis de cuisine oder Köchin, Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
 - 7441 Chef de partie, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland, Kioskwärterküferin, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
 - 7447 Kaffeekoch, Küchenmädchen, Hilfspflegerin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Wallis.
 - 7451 Demi-Chef, Chef de rang, Commis de rang, Office-mädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7460 Sekretär(in)-Praktikant(in), sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
 - 7461 Pâtissier, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Kanton Wallis.
 - 7462 Zimmermädchen, 1. Juli, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
 - 7463 Saucier, Küchenchef, ca. 20. Juni, Erstklasshotel, Engadin.

Gesucht per sofort: Commis de cuisine, sprachkundig, tüchtige Eislieferanten erbeten an Hotel May, Oberhofen (Thunserse). (840)

Stellengsuche - Demandes de places

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

Salle und Restaurant

Kellner, 36 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle in Tea-room oder kleines Restaurant, Kanton Wallis oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre U 54253 Qu au Publicist, (1000) Basel.

- 7464 Bureaupraktikant(in), 1. Juli, Chef de rang, Chef d'étage, Commis de rang oder Commis de bar, Glätzerin, 23. Juni, Engenportier, Pâtissier, sofort, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
 - 7471 Chef d'étage, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
 - 7473 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, H. Sekretärin, eventuell Praktikantin, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
 - 7477 Zimmermädchen oder Lingeriemädchen, sofort, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
 - 7479 Anfangszimmermädchen, Buffetochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7481 Anfang-Kellner, Restaurantochter, Sekretärin, sofort, Praktikantin, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
 - 7484 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
 - 7485 Buffetochter, Office-mädchen, Serviertochter, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 - 7489 Alleinleisch, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Interlaken.
 - 7488 Kellner, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
 - 7490 Sekretär(in), Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
 - 7492 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Brienzsee.
 - 7493 Saalochter, eventuell Praktikantin, Zimmermädchen, Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7496 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Thunsersee.
 - 7498 Buffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 7501 Commis de cuisine, deutsch sprechend, Pâtissier, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
 - 7513 Pâtissier, Commis de cuisine, Hilfskoch, Wäscherin-Lingère, 80 Betten, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7517 Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7518 Commis de cuisine, Küchenbursche oder -mädchen, Engenportier, eventuell Hallenportier, Saalpraktikant oder Anfangskellner, Zimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7527 Oberkellner oder Oberaaltlicher, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
 - 7530 Küchenchef, Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
 - 7535 Barmain, Restaurantochter, alle sprachkundig, Buffetochter, Schenkwirtin, Mitte Juli, Gouvernante für Essig-Office und Lingère, Nachtportier, sprachkundig, sofort, Chef-Saucier, Mitte Juni/Anfang Juli, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
 - 7541 Küchenbursche, Tochter für Zimmer und Saal, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
 - 7566 Anfangszimmermädchen, Saalochter, Serviertochter, Kellner, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 7570 Pâtissier, sofort, Hotel 110 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7588 Sekretärin, eventuell Praktikantin, Saalpraktikant, sofort, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
 - 7593 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
 - 7594 Sekretär, sofort, Hotel 110 Betten, Engadin.
 - 7596 Commis de sale oder Saalochter, Gardemann, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
 - 7599 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 7600 Oberkellner, eventuell guter Chef de rang, nach Übereinkunft, Kanton Graubünden.
 - 7602 Kellner, neben Chef, Buffetochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 7622 Commis de cuisine, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 7624 Commis-Pâtissier, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
 - 7625 Koch, neben Chef, Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsersee.
 - 7629 Alleinleisch oder Chefköchin, Journalführer(in), sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 7633 Chasseur, sprachkundig, Chef de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
- Hochsaison-Aushilfen von Studenten und Schülern:**
- 17.ährig, ab sofort bis 25. August
 - 17.ährig, ab sofort bis Ende August
 - 18.ährig, ab 11. Juli bis Ende August
 - 18.ährig, ab 15. Juli
 - ca. 18.ährig, ab Ende Juli bis Anfang September
 - 18.ährig, ab 16. Juli bis 16. Sept. (Kallherpraktikant)
- Anmeldungen entsprechender Vakanzen bitte umgehend an das Hotel-Bureau, Basel 2.

Barmaid, fach- und sprachkundig, sucht Stelle ab 1. Juli, Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 391.

Buffetdame, gesetsten Alters, fackundig, tüchtig und fleißig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 390.

Saal-Restaurantochter, 47jährig, gut präseniert, sucht Saisonstelle. Deutlich französisch, italienisch und englisch sprechend. Offerten an Frau Golla, Gasometerstrasse 3, Zürich 5, Tel. (051) 42 38 15. (388)

Cuisine und Office

Küchenchef, tüchtig, solid und ruhig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 392.

Loge, Lift und Omnibus

Portier-Conducteur oder Alleinportier, Schweizer, sucht Engagement in gutem Haus. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 398.

- 7661 Engenportier, Zimmermädchen, 1. Juli, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
- 7670 Kellner oder Saalochter, Küchenbursche, Commis de cuisine, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
- 7679 Zimmermädchen, Hilfsköchin, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 7687 Köchin oder Koch, sofort, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
- 7689 Serviertochter, Buffetochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 7705 Koch eventuell Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 7707 Engenportier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 7719 Kellner oder Serviertochter, eventuell Kellnerpraktikant, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7721 Saalkellner, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 120 Betten, Luzern.
- 7726 Alleinportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel, Graubünden.

Lehrstellen

7433 Kochlehrer, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Aushilfen

7311 Küchenchef, ab sofort, für jeweils 1 Tag pro Woche, Rhein.

7499 Lingère, 1. Juli, Solothurn.

7643 Telefonistin, Mitte Juli, für ca. 2 Monate, Genéve.

7664 Hilfszimmermädchen, Anfang Juli/Ende August, Vierwaldstättersee.

7665 Saalpraktikantin, Hilfszimmermädchen, Hilfe für Lingerie, sofort, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.

7668 Hilfszimmermädchen, Juli bis August, St. Moritz.

7669 Hilfs-gouvernante, Juli bis August, Engelberg.

7704 Serviertochter, sofort, Basel.

- Hôtel-Bureau, Lausanne**
- 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 232 158. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus
- 9633 Barmaid, secrétaire-maincourante, portier de nuit, de suite, saison d'été, grand hôtel, région Léman.
 - 9636 Portier d'étages, dame de buffet, aide gouvernante d'office, de suite, saison d'été, grand hôtel, Alpes valaisannes.
 - 9642 Oubanne de chambre, garçon de cuisine, garçon de maison, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valdaises.
 - 9648 Fille de salle-sommelière, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valdaises.
 - 9654 Chef de rang, commis de rang, commis de rang débutant, lingère, fille de lingère, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes valdaises, St. Moritz.
 - 9660 Femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Léman.
 - 9662 Commis de cuisine, maître d'hôtel, concierge, de suite, hôtel 65 lits, Alpes valaisannes.
 - 9665 Cuisinier, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valdaises.
 - 9676 Fille de salle, cuisinier, cuisinière, de suite, saison d'été, hôtel-restaurant, Alpes valaisannes.
 - 9680 Portier d'étages, personne pour la cafétéria, de suite, saison d'été, grand hôtel, Alpes valdaises.
 - 9682 Pâtissier, garçons d'office, garçons de cuisine, de suite, saison d'été, grand hôtel, Alpes valdaises.
 - 9684 Fille de salle, femme de chambre, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
 - 9685 Barmaid, de suite, saison d'été, hôtel 130 lits, Tessin.
 - 9687 Commis d'étages, qualifié, de suite, place à l'année, hôtel garni, Léman.
 - 9688 Cuisinier, garçon de cuisine, de suite, saison d'été, restaurant, Alpes valdaises.
 - 9691 Secrétaire-maincourante, de suite, place à l'année, hôtel-cinquantin, Vaud.
 - 9692 Femme de chambre, garçon de cuisine, garçon de buffet débutant, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
 - 9694 Commis de cuisine, cuisinier à côté chef, fille de salle, femme de chambre, garçon de cuisine, hôtel 60 lits, Alpes valdaises.
 - 9703 Garçon de salle, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Jura.
 - 9704 Sommelière, femmes de chambre, lingère, garçon d'office et cuisinier, garçon de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Alpes valdaises.
 - 9715 Fille de salle, tournante, femme de chambre, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Léman.
 - 9717 Commis de rang, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Léman.
 - 9719 Commis de restaurant, cuisinier, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Léman.
 - 9721 Commis de cuisine expérimenté, jeunes filles pour chambre et buffet, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
 - 9723 Femme de chambre, fille de lingère, de suite, saison d'été, hôtel 30 lits, région Léman.
 - 9725 Cuisinier seul, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
 - 9728 Sommerler, dame de buffet, garçon de maison, de suite, hôtel 50 lits, Léman.
 - 9734 Femme de chambre, fille de salle, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Alpes valdaises.
 - 9736 Fille de salle, très qualifiée, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, région Montreux.
 - 9739 Fille de salle, de suite, hôtel 130 lits, région Montreux.
 - 9743 Commis d'étages, de suite, grand hôtel, Léman.
 - 9744 Portier-garçon de maison, de suite, hôtel moyen, Alpes valdaises.
 - 9750 Sommelière de bar, de suite ou à convenir, Lausanne.
 - 9751 Garçons d'office, de suite, hôtel 200 lits, Léman.
 - 9752 Garçons d'office, garçons de cuisine, de suite, grand hôtel, Lausanne.
 - 9753 Commis d'étages, qualifié, de suite, grand hôtel, Genève.
 - 9754 Commis de cuisine, commis de rang, de suite, hôtel 70 lits, Alpes valaisannes.
 - 9756 Dame de buffet, garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
 - 9758 Femme de chambre, de suite, hôtel 40 lits, Léman.
 - 9759 Femme de chambre, serveuse brasserie, serveuse buvette de suite, hôtel-restaurant, Vaud.

Gesucht nach DAVOS
 per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

Koch

für Sommersaison oder Jahresstelle. Gute Entlohnung zugesichert. Hotel Terminus, Davos-Platz, Tel. (083) 3 70 71.

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

Aeinkoch

Sehr gut bezahlte Saisonstelle. Hotel 40 Betten. Kurhaus Reuti, Brünig-Hasliberg, Tel. (036) 5 18 32

Hotel Hecht, St. Gallen
 sucht zu baldigem Eintritt junge

Bureau-Praktikantin
 mit Handeschuldbildung

2 Restaurationstochter

Demi-Chef
 (deutschsprachig)

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison

Bücherei-Tochter

Sprachenkenntnis erwünscht. Offerten an Postfach 20, Stansstad.

Gesucht für Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Pâtissier-Konditor

Etageportier

Auf Wunsch evtl. auch für lange Wintersaison. Offerten erbeten Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen (Berner Oberland).

On demande pour entré de suite ou à convenir

commis de cuisine

Faire offres avec références au BUFFET DE LA GARE, LA CHAUX-DE-FONDS.

Gesucht

Serviertochter

sprachkundig und gewandt. Lange Sommersaison. Starke Betrieh. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten groß mit Bild und Zeugnisbeschriftung an Fritz Kaufmann-Josi, Restaurant-Tea-Room «Au rendez-vous», Grindelwald.

Bekanntes Erstklasshotel am Vierwaldstättersee

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

Oberkellner
 (In Betracht kommt eventuell auch tüchtiger Chef de rang, der seine Karriere ausbauen will)

Sekretär-Journalführer(in)

Offerten an Postfach 8, Rigi-Kalbid.

Gesucht

für sofort oder Anfang Juli

**Commis de rang
Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an die Dir. Grand Hotel Regina, Grindelwald.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für Sommersaison

II. Telephonistin
 Hilfszimmermädchen
 Hallentochter
 Winebutler
 Chef de rang
 Demi-Chef de rang
 Commis de rang
 Chef-Gardemanger
 II. Kaffeeköchin
 Glätterinnen
 Lingeriemädchen
 Küchen- und Office Mädchen
 Wäscherinnen
 Economathilfe

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion Waldhaus, Vulpera (Engadin).

Gesucht

per sofort:

**2 Chefs de rang
2 Demi-chefs de rang**

Eilofferten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an:

Direktion Bad Schinznach AG.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Anfangszimmermädchen
 Anfangsgouvernante
 Hilfsköchin
 (neben Chef)
 Saaltöchter oder Kellner
 Telephonist-Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Parkhotel Schöneegg, Grindelwald.

Hotel du Lac, Gunten

sucht per sofort:

**Koch neben Chef
Zimmermädchen****Astoria Hotel, Luzern**

sucht in Jahresstelle tüchtige und selbständige

Sekretärin

deutsche, französische und englische Korrespondenz. Vertrauensposten. Vielseitige, interessante Tätigkeit. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien, Lichtbild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an C.-J. F. Steiner, Hotel Astoria.

Gesucht

per sofort

Zimmermädchenevtl. Anfängerin
Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.**Moderne Erstklasshotel an bekanntem****Bündner Kurort**

sucht nach folgendes Personal:

Per sofort:

Gouvernanten
 für Lingerie, Etage und Office
Nachtportier

Per Anfang/Mitte Juli:

**Koch-Tournant-Garde
 de nuit**
Commis-Gardemanger
2 Zimmermädchen
junger Sekretär
 (evtl. Wirtsohn) für Büro und Betrieb

Sehr gute Honorierung bei entsprechender Leistung. Bei Konventionen auch Wintersaisonstelle. Nur qualifizierte Bewerber(innen) wollen Offerte mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einreichen an Postfach 36103, Chur 1.

**Gesucht für die Sommersaison:****Buffetdamen
Officegouvernante
Aide-Officegouvernante**

Offerten an Direktion Seiler Hotels, Zermatt.

Gesucht

in Jahresstelle, mit Eintritt ca. 15. August 1960, in erstklassiges Grossrestaurant tüchtiger

Küchenchef

nicht unter 38 Jahren. Verlangt wird: Führung einer erstklassigen Restaurationsküche, stossbetriebssicher, bewandert in Grossbanketten bis 1000 Personen, guter Organisator. Geboten wird: hoher Lohn, bezahlte Betriebsferien von 4 Wochen, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnissen und Photo sind erbeten unter Chiffre K F 1243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

per sofort in grösseren Kurort im Glarnerland (1300 m)

Saaltöchter oder -kellner
Saalpraktikantinnen oder -praktikanten
Servicelehrochter
Office- und Küchenmädchen
Commis de cuisine

Wir bieten gute Entlohnung bei freier Station, geregelte Freizeit sowie ein angenehmes Arbeitsklima. Bitte schriftliche Offerten an K. Schweizer, Hotel Alpenblick und Waldhaus, Braunwald.

Wir suchen für unseren**Grossrestaurations-Hotelbetrieb**

in Bern zum möglichst baldigen Eintritt eine tüchtige und initiative

Buffetdame evtl. Buffetochter

und eine gewandte

Lingère-Stopferin

sowie einen sprachgewandten

Restaurationskellner

Gutbezahlte Posten.

Offerten mit Zeugnissabschriften, Bild und Saläransprüchen erbeten unter Chiffre L R 1414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet de la Gare Genève-Cornavin

sucht in gutbezahlte, interessante Dauerstellen (Eintritt sofort oder nach Übereinkunft):

Chef de partie
Commis de cuisine
Gouvernante d'office
Dames de buffet
Filles de buffet
Aide-Buffer (homme)
Aide-Caféterie (homme)
Caviste, Aide-Caviste
Lingère-Repasseuse-Stoppeuse

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnangaben an Bahnhofbuffet Cornavin-Genève, Personalbureau.

Jüngerer, tüchtiger

Oberkellner

gesucht

für erstklassiges Berghotel mit Passantenverkehr (160 Betten). Verdienst garantiert. Saison 2 1/2 Monate. Eintritt sofort.

Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre O B 1420 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Sommersaison:

Saucier
Telephonistin
Kontrollleur
Restaurationstochter
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Kellerbursche
Lingerie-Mädchen

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

Post-Hotel, Arosa

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Büropraktikantin
Restaurationstochter
Buffettochter
Commis de cuisine

Offerten an H. J. Hobi, Direktor.

Gesucht

in Jahresstelle nach Basel tüchtiger, flinker

**Chef de partie-Tournant
Commis de cuisine**

in Erstklass-Restaurant (franz. und ital. Spezialitäten). Eintritt 16. August oder nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre C T 1412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in neues Restaurant im Zentrum der Stadt Basel

Sekretärin
Bar-Grillroom-Kellner
Serviertochter für Snack-Bar
Grillkoch
Officebursche

Jahresstellen mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an F. Hofmann, Club 59, Steinenvorstadt 33, Basel, Tel. (061) 24 14 49.

Gesucht

in idealen Bündner Höhenkurort 1400 m ü. M., für lange Sommersaison oder ganzjährig, bei ausgezeichnete Entlohnung:

Restaurations- und Hotelköche
Hotelköchin, Hilfsköchin
Saalpraktikantinnen
Restaurations-Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchen-Office Mädchen
Lingère
Praktikantin

Eintritte nach Übereinkunft od. sofort. Eingaben an Direktion Hotel Schweizerhof, Bergün.

für Warenausgabe, Kaffeeküche, Office und Kontrollarbeiten.

Auf den 1. August 1960, eventuell früher, suchen wir für unseren

Hotel-Grossrestaurationsbetrieb

einen tüchtigen, initiativen und freundlichen

Buchhalter-Sekretär(in)

Verlangt wird: Bilanzsicherheit, sprachenkundig, Führung des ganzen Hotelbüros.

Geboten wird: Rechtbezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeiten und beste soziale Verhältnisse.

Offerten mit Zeugnissabschriften, Photo und Referenzen unter Chiffre BS 1380 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für sofort:

- 1 Lingerie-Gouvernante
- 11. Glätlerin
- 3 Lingeriemädchen
- 4 Office-Küchenmädchen
- 5 Haus- u. Küchenburschen

Offerten sind an die Direktion zu richten.

- Chef de service**
Buffetochter oder -bursche
Servierlochter für die I. und II. Klasse
Chef-Tourant evtl. Anfänger
Commis de cuisine
Officemädchen

finden gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit. Offerten sind erbeten an das **Bahnhofbuffet Biel**

Hotel- und Restaurationsbetrieb

sucht per 1. Juli:

- Küchenchef** (erste Kraft)
- Pâtissier**
- Grillkoch-Tourant**
- Commis de cuisine**
- Buffetochter**
- Buffetpraktikantin**
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Saalpraktikant**

Offerten erbeten an G. Seegarten, Locarno, zuzuhenden von Herrn O. Bozzetti.

Das Kongresshaus Schützengarten in St. Gallen sucht für sofort oder nach Vereinbarung jüngere

Gouvernante oder Hausbeamtin

Angebote an G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen, Tel. (071) 247171.

TESSIN

Gesucht für sofortigen Eintritt

- Alleinkoch** restaurationskundig
- Zimmermädchen**
- Buffetochter**

Eilofferten erbeten an Familie C. Meier, Hotel Camella, Brissago (Lago Maggiore).

Wir suchen für unsere neue Bar (Konzert), Jahresbetrieb, eine tüchtige intelligente

Bardame

mit 2-3 Töchtern, absolut selbständiges Arbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B D 1368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

- Saaltöchter** mit Barkenntnissen
- Saaltöchter**
- junge Buffetochter**
- Zimmermädchen**

Guter Verdienst. Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an M. Müller, Hotel Friedheim, Hergiswil am See, Tel. (041) 751282.

Gesucht

für Sommersaison bis Anfang Oktober:

- 2 Saaltöchter oder -praktikantinnen**
- Commis de cuisine**
- oder Köchin**

Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an: Direktion, Poly Travel Ltd., Seeburg/Luzern.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger, à-la-carte-kundiger

Küchenchef

in erstklassiges Grillroom-Restaurant. Französische und italienische Spezialitäten. Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage. Eintritt 16. August, 1. September oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre KU 1411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Tessin

sucht qualifizierten

Buchhalter-Personalchef

sowie

Korrespondentin

welche Italienisch, Französisch, Englisch und Deutsch einwandfrei beherrscht. Offerten mit Photo und Saläransprüche unter Chiffre E T 1359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort:

- Commis de cuisine** evtl. **Commis entremetier** gutes Salär
- Restaurant-Saalkellner** sprachenkundig
- Lingeriemädchen** oder **Küchenmädchen**

Sommersaison Interlaken. Guter Verdienst. Offerten mit Salärangaben an Hotel du Nord, Interlaken.

Hotel Belvédère, Grindelwald

sucht

- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Köchin** neben **Chef**
- Küchenbursche**

sofort für Sommer- und Wintersaison. Offerten an Familie Hauser.

Le mazot

sucht:

- Restaurationsochter** sprachenkundig, 1. Juli
- Buffetdame** oder **-tochter** baldmöglichst
- Commis de cuisine** 15. Juli

Es handelt sich um gute Jahresstellen. Einzelzimmer mit Bad vorhanden. Offerten an Hotel-Restaurant Le Mazot, Baden.

Posthotel Lenzerheide

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

- Zimmermädchen**
- Buffetochter**
- 2 Serviertöchter**
- 2 Saaltöchter**
- Kaffeeköchin**
- Küchenmädchen**
- Hausburschen**

Geht. baldige Offerten erbeten an Posthotel Lenzerheide, Familie Niemann-Schlöpfer, Lenzerheide.

ZÜRICH

Hotel Schweizerhof sucht:

- Zimmermädchen**
- Kaffeeköchin-Tourante**
- Etagenportier**

Buffetdame

Buffetochter

Personal-Zimmermädchen

werden zum baldigen Eintritt in Jahresstellen gesucht.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild an Hotel Wildenmann, Luzern.

Hotel Schiller

LUZERN TEL. 041-24821

sucht:

- Commis-Pâtissier**
- oder Köchin** (entremetskundig)
- I. Lingère-Näherin**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photographie sind zu richten an Personalbureau Hotel Schiller, Luzern.

Hotel Parc naziunal, Il Fuorn GR

sucht für baldmöglichst tüchtige

KÖCHIN

(Koch eventuell Küchenchef). Gute Entlohnung und freie Kost und Logis im Hause. Offerten erbeten an Familie G. Grass, Il Fuorn (Graubünden), Tel. (082) 6 82 26.

Café-Restaurant Pfund, St. Gallen

sucht zu baldigem Eintritt

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an P. A. Lendi, Café Pfund, Bahnhofstrasse 9, St. Gallen.

Palace-Hotel, Wengen

sucht für Sommersaison

Chefs de rang

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lichtbild, Zeugnisausschnitten und Lebenslauf erbeten.

Gesucht

per sofort nach Basel in alkoholfreien Betrieb

Alleinkoch evtl. Köchin

Offerten unter Chiffre A X 1375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gross-Tea-Room

im Stadtzentrum von Winterthur sucht per 1. August oder nach Übereinkunft

I. PATISSIER

Verlangt werden selbständiges Disponieren, Geschick im Umgang mit Personal, Freude an lebhaftem Betrieb. Geboten wird sehr gutes Salär und freies, selbständiges Arbeiten. Arbeitsbedingungen laut CV. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an M. Beck, Tea-Room «im silbernen Winkel», Marktgasse 1, Winterthur, Tel. (052) 6 42 41.

Hotel La Margna, St. Moritz

sucht zu möglichst baldigem Eintritt eine

I. Sekretärin oder Sekretär

sowie

2 Zimmermädchen

Offerten an Dir. E. Ulli.

Gesucht

wird per sofort

Buffetdame

oder gute

Buffetochter

Offerten unter Chiffre UT 1321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Zoologischer Garten



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef de partie (Tourant)

Commis-Gardemanger

Commis-Entremetier

2 Restaurations-töchter

für Stadt- und Terrassenrestaurant

Anfragen oder Offerten an M. Bälle, Zoo-Restaurants, Basel 11, Tel. (061) 282660.

Gesucht

wird per sofort oder nach Übereinkunft nach Luzern

Restaurantkellner

englisch sprechend

Serviertöchter

Buffetochter

Offerten sind zu richten unter Chiffre L Z 1388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort, evtl. auf 1. Juli:

junge, tüchtige

Restaurationskellner oder Restaurations-töchter

mit deutschen und franz. Sprachkenntnissen. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Zürcherhof au Lac, Locarno.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt in nettes Familienhotel tüchtige

Saaltöchter

Zimmermädchen

(Anfängerin wird angeleitet)

Zimmer mit fliessendem Wasser, angenehme Arbeitsverhältnisse. Gute Winterstelle bei Zufriedenheit zugesichert. Offerten mit Zeugnisausschnitten richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, Bellavista-Sporthotel, Davos 2.

Hotel-Restaurant Seerose, Faulensee

am Thunersee sucht per sofort tüchtige

Restaurationsochter

hoher Verdienst

Zimmermädchen auch Anfängerin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Tel. (033) 7 59 15.

Gesucht

in Jahresstelle (Eintritt 1. Juli)

Chef de partie

Commis de cuisine

Zimmer im Hause

Offerten an J. Stilli, Dir., Hotel-Restaurant «Du Parc», Baden bei Zürich.

Gesucht:

- Küchenchef**
- Sekretärin**
- Buffetdame-Kaffeeköchin**
- Restaurationsochter**
- Restaurationspraktikantin**
- I. Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Gouvernante**

Offerten unter Chiffre B O 1452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Moy, Oberhofen

(Thunersee) sucht für sofort bis Ende Sept.

Concierge-conducteur

tüchtig und sprachenkundig. Ausführliche Eilofferten erbeten.

**BERN
HOTEL BÄREN
NEUBAU**

Gesucht in Jahresstellen, Eintritt Anfang Juli:

- Etage:
**Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen**
- Lingerie:
**Lingeriemädchen, Stopferin-
Glätterin**
- Restaurant und Saal:
**Buffetdame
Restaurationstochter
Saalpraktikantin**
- Küche:
Commis de cuisine

Offerten mit Photo an H. Marbach, Flürstrasse 35, Telephon (031) 83166.

Hôtel Mont-Riant, Leysin

cherche pour la saison d'été:

- femme de chambre**
- garçon de salle
travaillant seul**
- garçon de cuisine**

Offres avec copie de certificats et photo.

Zum Eintritt nach Übereinkunft werden in Jahresstelle gesucht:

**Buffetdame
Kellner od. Serviertochter**

Geregelte Arbeitszeit. Aufnahme in die Pensionskasse möglich. Bewerbungen sind erbeten an F. E. Krähenbühl, Bahnhof-Buffer Bern.

Park-Hotel, Pontresina

(Zweisaison-Erstklasshaus) sucht für sofort:

- 2 Chefs de partie
(Saucier, Gardemanger, Pâtissier)**
- 2 Commis
(Entremetier und Gardemanger)**

Eilofferten erbeten an E. Hofer, Dir. Tel. (082) 66231.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

**Restaurationstochter
Buffetdame
Buffetochter od. -bursche**

Hotel Hammer, Olten, Tel. (082) 5 35 13.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht für die Sommersaison:

**Chef de rang
Commis de rang
und Buffetochter**

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an: Dir. M. Nützi, Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern.

Gesucht nach Bern in neu zu eröffnendes, gediegenes Café-Tea-Room

**Serviertochter
Kellner**

Jahresstelle. Sonntags frei. Offerten von qualifiziertem Personal mit Photo, Zeugniskopien, Alter und Sprachen erbeten unter Chiffre N B 1292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Adula
Flims-Waldhaus**

sucht für lange Sommer-, evtl. Wintersaison:

**Commis
de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. Hotz.

Rosatsch Hotel Excelsior, St. Moritz

sucht für seinen «TZIGANE»-Betrieb (Tellerservice)

Koch evtl. Köchin

Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Dauer der Anstellung nach Wunsch des Arbeitnehmers bis Ende September oder Ende August. Sehr guter Lohn, sehr gute Arbeitsverhältnisse. Eilofferten mit Photo erbeten.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle in mittlere Brigade

Commis de cuisine

Für gut ausgewiesene Bewerber überdurchschnittliche Entlohnung. Offerten erbeten an Direktion Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht sprachkundige

Telephonistin

in Erstklasshotel auf dem Platz Luzern. Eintritt 1. Juli. Offerten mit Zeugniskopien, Lichtbild und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre T L 1261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in Jahresstelle:

- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Chasseuse oder Chasseur
(Zigaretten und Pâtisserie)**
- Perron-Kiosk-Verkäuferin**

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Olten.

Hotel Speer, Rapperswil

am See, sucht tüchtigen

Commis de cuisine

Sehr guter Lohn.
Offerten an E. Hämmerli, Propr.,
Tel. (055) 21720.

**Gouvernante
de lingerie**

pouvant fonctionner comme chef de service, 20 à 40 ans, parlant le français, serait engagée par importante entreprise à Genève. Place bien rétribuée et très intéressante pour personne sérieuse et capable. Faire offres sous chiffre Y 250395 X à Publicitas Genève.

Infolge Geschäftsübernahme auf 1. August 1960 gesucht in gutes Restaurant, Nähe Biel, in Jahresstelle

**Alleinkoch(-köchin) selbständige
Serviertochter
Küchenmädchen
Haustochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre SA 588 B an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Bern.

Gesucht

in Jahresstelle:

**Buffetdame
Buffetochter
Buffetbursche
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstochter**

Eintritt baldmöglichst. 1 1/2 Tage frei pro Woche. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Mustermesse-Restaurants, Postfach, Basel.

Wir suchen

per sofort:

**Saucier/
Küchenchef-Stellvertreter
Commis de cuisine/
Entremetier**

in 4-Mann-Brigade. Gutbezahlte Jahresstellen. Hotel Continental, Biel/Bienne, Tel. (032) 23255.

Gesucht per sofort für Sommersaison

**Serviertochter
sprachkundig
Zimmermädchen**

in Passantenrestaurant. Hotel-Kurhaus Langenbruck, Durchgangsstrasse Basel-Westschweiz, Tel. (062) 66255.

Wir suchen für das gut frequentierte Café am Bahnhofplatz 2 freundliche

**Serviertochter
Buffetochter** und eine

Geregelte Freizeit und Arbeitsteilung mit Früh- und Spätdienst. Offerten an Lunch- und Tea-Room ABC, Schaffhausen, Tel. (053) 5 57 27.

Gesucht

per sofort in grössern Hotel- und Restaurantbetrieb der Stadt Bern: tüchtiges, sprachkundiges

**Bürofräulein
für Réception, Korrespondenz und allgemeine
Büroarbeiten
Commis de cuisine
2 Serviertochter evtl. Kellner**

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Photo unter Chiffre B K 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für 2-3 Monate

Saaltochter

Gutbezahlte Stelle. Offerten an W. Bretschli, Hotel-Pension Schössli, Oberhofen am Thunersee.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb jüngere, tüchtige

Restaurationstochter

à-la-carte-kundig, Eintritt 16. August oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an Restaurant Locanda Singerhaus, Basel.

Hotel Adler, Grindelwald

sucht

Entremetier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, Tel. (036) 32017.

Mittleres Hotel im Oberengadin

sucht für Sommersaison (Juni bis September):

**Alleinrestaurationstochter
für Bündnerstübli
Saalochter
Küchenmädchen oder -bursche**

Offerten unter Chiffre M H 1068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

in vorzügliche Jahresstellen in grösseres Bahnhofbuffet bei gutem Lohn (Pensionskasse) und geregelter Freizeit

**Gouvernante für Economat und Buffet
Buffet-Kiosk-Tochter
Officemädchen**

Offerten sind erbeten an W. Frauchiger, Buffetier, Bahnhofbuffet Winterthur.

Gesucht

per sofort

**3 Serviertochter
oder Kellner**

Offerten an Hotel Rigi-Kulm.

Gesucht

per sofort

Buffet- und Lingeriemädchen

in Jahresstelle. Offerten an J. Lüthy, Hotel Badischer Hof, Basel.

**Compagnie Internationale des
Wagons-lits et Wagons-restaurants**

sucht für seine internationalen Dienste jüngere sprachkundige

**Kellner und
Liegewagenbegleiter**

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

**Hotel Belvédère
Noordwijk aan Zee, Holland**

sucht für sofort freundliche

**Serviertochter und
Service-Tourante**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Hotel Belvédère, Noordwijk.

Restaurants «Chalet Suisse»

Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Scheveningen Tilburg suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

- II. Oberkellner**
- Restaurationstochter**
- Demi-chefs, Commis de rang**
- Chef de partie**
- Aide de fourneau**
- Commis de cuisine**
- Buffetdame u. Buffetochter**

Offerten an Direktion «Chalet Suisse», Noordeinde 123, Den Haag (Holland).

WERKZEUG-KOFFER

Für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeuggestalt (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar absehend. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt ausstückweise 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

Lebensmittelfabrik sucht für die Versuchsküche

KOCH

im Alter bis 35 Jahre, Schweizerbürger, mit guten beruflichen Leistungen. Es wird Wert auf vorbildliche Zusammenarbeit in kleiner Arbeitsgruppe gelegt, in der neue Rezepte entwickelt und ausprobiert werden.

Geboten wird: Gründliche Einführung, angenehme Arbeitsbedingungen in neuen Räumen eines fortschrittlichen Unternehmens mit Pensionskasse.

Handschriftliche Offerten mit Photo und den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre OH 1369 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Wir liefern
sofort!**

Dank rechtzeitig angelegtem Grosslager liefern wir an Hotels, Pensionen, Apartementhäuser usw. trotz Teuerung noch zu **vorteilhaftesten Spezial-Preisen**. Gästezimmer, Einzel- und Polstermöbel, la Bettwaren, Tische, Stühle, Teppiche, Vorhänge, Beleuchtungskörper etc. in garantiert bester Qualität. Telefonieren Sie uns heute noch, unser Hotelberater gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.



Möbel Pfister

Abteilung für Hotel-Möblieringen
ZÜRICH, am Walcheplatz
Telephon (051) 47 32 32

Il est de votre intérêt
de consulter les spécialistes



pour vos achats
de vins **de choix** du Valais

en litres scellés,
en flacons de 2, 3, et 5 dl
en $\frac{1}{1}$ et $\frac{1}{2}$ bouteilles

Sinalco Tafelgetränk mit reinem Fruchtsaft



Bezugsquellennachweise durch: Trank AG, Limmstr. 264, Zürich 5, Tel. 051/421010

Haben Sie
noch einen
Wunsch?



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

**Diese Stabell
kostet Fr. 30.50**



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

**Zu kaufen
gesucht:**

Liegenschaft
mit Restaurant.
Mittelgrosses
Hotel Garni
Tea-Room

Stadtgeschäft oder Tessin.
Offerten erbeten unter
Chiffre K L1221 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Es ist ihr eigener

Vorteil

vor einem Kaufabschluss unverbindlich auch unsere ausführlichen Prospekte mit äussersten Preisofferten über Gross- und Klein-

Waschautomaten

zu erstaunlichen

Tiefpreisen

einzuholen. Allermodernste Ausführung in bester Qualität mit langster Garantiendauer. Lieferung und Service in der ganzen Schweiz. J. Furrer, Hohlstrasse 32, Aarau, Tel. (064) 2 42 16.

Zu verkaufen

an schönster Lage am Bodensee

**Hotel
mit Tankstelle und Kiosk**

Riesensparkplatz. Alle Fremdenzimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser, Radio und Tel., Restaurant, 2 Speisesäle, gedeckte Terrasse, 2 Bars, 2 Felsenkeller, grosse Seeterrasse, 2 Offices mit 8 Zapfstellen, Glaceanlage mit Tiefkühltruhe, 2 Kühlräume für Fleisch und Bier, 2 Kassen. Obheizung mit Warmwasserversorgung, 13000 l Tank. Eigenes Quellwasser. Baujahr 1948. Moderne Architektur. Wird nur aus Gesundheitsrückichten verkauft. Preis Fr. 480000.--. Inventar von Fr. 70000.-- inbegriffen. Anzahlung Fr. 150000 bis Fr. 200000.--. Anfragen: Flubacher & Bühner, Witen/Wil, Tel. (073) 6 39 70.

Zu verkaufen

wegen Nichtgebrauch neuerwertige «Intromat»-

Ruf-Buchhaltungsmaschine

Anfragen an Hotel Volkhaus, Bern, Tel. (031) 38591.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

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

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

A vendre cause double emploi splendide

BAR A CAFE

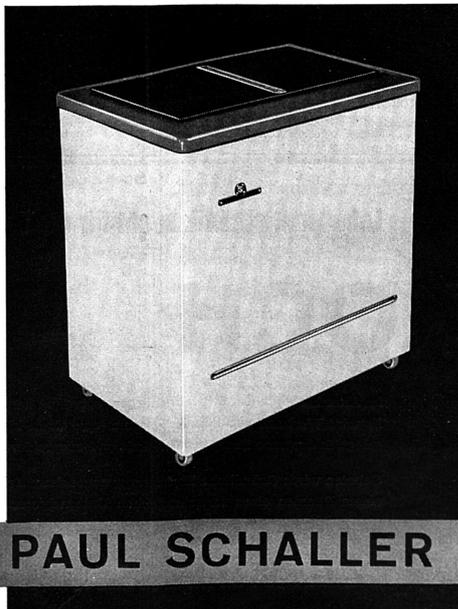
italien, neuf, moderne. Eau courante, congélateur, frigo, etc. S'adresser sous chiffre A V 1379 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Tüchtigem Restaurateur- oder Chefehepar ist Gelegenheit geboten, flottes

Hotel-Restaurant-Tea-Room

in einzig schöner, etwas erhöhter Aussichtslage, an der Peripherie einer grossen Deutschschweizer Stadt, in vollem Betrieb, mit einer Mindestanzahlung von Fr. 100000.-- käuflich zu erwerben. Auskunft, auch über andere Objekte, erteilt unter Nr. 2019 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern. (Suche fortwährend verkäufliche Objekte jeglicher Art für meine Kundschaft).

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 Plastic.
- **Wartungsfreier Kondensator**, dauernd vor Verschmutzung und Beschädigung geschützt. Muss nie gereinigt werden. Sichert eine stetige, maximale Kühlleistung bei niedrigstem Stromverbrauch.
- **Glattwandiger, rostfreier Innenbottich** aus eloxiertem Aluminium. Kein galvanisiertes oder verzinktes Material. Dank glatten Innenwänden leichtes Reinigen und Defrosten; 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-Herstellung- 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



Les hôteliers vaudois ont tenu leur assemblée générale

Comme nous l'avons relaté très brièvement dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue, les hôteliers vaudois se sont réunis à l'Hôtel Touring à Vevey pour y tenir leur assemblée générale qui fut précédée de celle de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH.

En ouvrant la séance, M. F. Tissot, vice-président, eut le pénible devoir de rappeler la mémoire de trois membres éminents de l'ACVH qui ont succédé au cours de l'hiver, à savoir MM. Joseph Chevrier, Ed. Auberson et André Genillard. Ce furent trois grands hôteliers qui, chacun dans son secteur, a largement contribué au bon renom de l'hôtellerie vaudoise. Les deux premiers firent partie pendant de longues années du comité de l'ACVH où leurs sages conseils, leur claire vision des événements et leurs capacités professionnelles étaient hautement appréciés. Les hôteliers vaudois perdent en ces trois personnalités, non seulement des collaborateurs de valeur, mais encore des collègues loyaux et dynamiques et enfin de vrais amis.

L'assemblée se leva pour honorer leur mémoire. Si les autorités cantonales et communales, de même que les milieux touristiques veveysans étaient fort bien représentés à cette séance, M. Tissot dut excuser un certain nombre d'invités, en particulier les présidents de l'Association hôtelière du Valais, M. E. Défago, et de la Société des hôteliers de Genève, M. Ch. Leppin. Il regretta également l'absence de M. Robert Majouret, membre d'honneur retenu par la maladie, et fit, au nom de l'assemblée, des vœux chaleureux pour son prompt rétablissement.

Le rapport de l'activité de l'Association cantonale vaudoise

M. Tissot le parcourut rapidement en le complétant par certains commentaires qui méritent d'être relevés ici.

Il insista spécialement sur la formation professionnelle

Dans le canton de Vaud, comme dans toute l'hôtellerie en général la pénurie de personnel se fait gravement sentir. Les exigences sociales et celles auxquelles il faut donner satisfaction pour que les employés demeurent fidèles à l'hôtellerie rendent plus difficile l'exploitation des hôtels. Même à l'étranger le recrutement implique des formalités onéreuses et compliquées et le personnel se fait de plus en plus rare.

C'est pourquoi, les hôteliers vaudois doivent attribuer une importance toute spéciale à la formation des apprentis. Comme le reconnut M. J. Miauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud, les hôteliers ont fait un réel effort et le nombre d'apprentis a augmenté proportionnellement plus encore que dans d'autres branches.

En effet, durant l'hiver 1959/60, il y eut 202 apprentis, soit 156 cuisiniers et 56 sommeliers qui ont suivi les cours professionnels à Lausanne et à Montreux.

Ce sont surtout les places d'apprentissage pour cuisiniers qui font défaut, la demande étant toujours plus forte, spécialement de la part des Suisses allemands. Mais l'on voit que les efforts employés par le service de la formation professionnelle et par les orienteurs professionnels commencent vraiment à porter leurs fruits.

A la suite d'une réunion convoquée par le service cantonal vaudois de la formation professionnelle, groupant tous les services analogues des cantons romands, le Valais a proposé d'organiser des cours intercantonaux pour apprentis saisonniers à Sion, dès l'automne 1960. Les milieux de l'hôtellerie et de la formation professionnelle vaudois ont appuyé l'offre valaisanne, pour éviter une centralisation que la Suisse romande reproche souvent au canton de Vaud.

Le président exprima sa reconnaissance à tous ceux qui travaillaient avec enthousiasme au développement de la formation professionnelle dans le canton, en particulier MM. J. Miauton, H. Parel et G. Guhl. Ce dernier adressa à ses collègues un vibrant appel pour que les succès obtenus soient pas ralentis faute de places d'apprentissage. Tous les hôteliers qui le peuvent se doivent de former au moins un employé, sinon un apprenti. Il s'agit là d'un effort qui coûte, certes, mais l'avenir de notre profession en dépend.

Contrat collectif de travail

Le rapport rappelle que les relations de travail entre employeurs et employés peuvent être réglées, soit dans le cadre de contrats collectifs de travail, soit par voie législative. La deuxième méthode est inévitablement moins souple et plus schématique. Lorsque les organisations syndicales d'une profession veulent employer les deux moyens simultanément, elles rencontrent plus difficile le choix de solutions harmonieuses. C'est pourquoi un litige s'est élevé entre les représentants des employeurs et ceux des employés, et qu'il a fallu recourir à l'office de conciliation et d'arbitrage. Celui-ci s'est prononcé nettement en faveur de la thèse patronale. Depuis lors le contrat collectif a pu être signé et l'on souhaite que la paix du travail exerce de nouveau ses heureux effets.

Situation de l'hôtellerie vaudoise et problèmes d'avenir

Nos lecteurs trouveront à ce sujet en page 7 les commentaires que M. Tissot, président, fit à propos de ce chapitre du rapport de gestion. A l'heure où le tourisme est à un tournant de son histoire, il s'agit de voir loin et de ne pas se laisser dépasser par les événements.

L'assemblée manifesta sa compréhension en applaudissant vigoureusement M. Tissot et en approuvant la suggestion de nommer une commission pour étudier la question à fond.

Les problèmes routiers

Point n'est besoin d'allonger car ils sont connus de tous. Si d'une part, l'autoroute Genève-Lausanne fait de réels progrès, il faut hâter l'amélioration des communications à l'est de Lausanne où les difficultés de trafic deviennent chaque année plus graves. Elles ne feront en outre que s'accroître lors de l'ouverture du tunnel routier international.

Opérations statutaires

Après les remarques du président, les opérations statutaires se déroulèrent rapidement, procès-verbal, comptes et budgets étant adoptés sans discussion.

Pour remplacer feu MM. J. Chevrier et Ed. Auberson, ainsi que M. R. Henchoz démissionnaire, l'assemblée nomma MM. M. Chevrier, Villars, P. Givel, Rolle, et Haesler, Le Sépey.

Hors des « divers », le président répondit à une question de M. M. Huguet, Villars, sur les dangers de pollution de l'air que pourrait faire courir aux stations vaudoises la raffinerie d'Aigle. Il précisa que des études sont faites pour déterminer les conditions météorologiques exactes et que, si l'on peut être rassuré pour la période de haute saison, il existe un léger danger de pollution de l'air spécialement dans l'arrière autoroute. Mais tout sera mis en œuvre pour que des précautions soient prises.

Les participants et les invités se rendirent ensuite à l'Hôtel des Trois-Couronnes où M. Herminard avait fait préparer un menu digne de la réputation et des grandes traditions gastronomiques de

Caisse d'allocations familiales de l'ACVH

Comme nous le disons plus haut, l'assemblée générale de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH avait précédé celle des hôteliers vaudois.

Rappelons à ce sujet que les comptes de cette caisse indépendante, mais administrée dans le cadre des caisses sociales de la Société suisse des hôteliers, révèlent d'excellents résultats. M. A. Neithart, vérificateur, confirma l'excellente tenue de la comptabilité et l'heureuse gestion de la caisse, sur quoi l'assemblée donna décharge à l'unanimité aux organes responsables.

Le président mit les hôteliers au courant des propositions qui seraient faites sur le plan suisse à l'assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales de la SSH à Interlaken. Bien que la caisse vaudoise soit indépendante, il ne serait pas inadmissible — si les allocations pour enfants passent de fr. 15.— à fr. 20.— dans la plupart des cantons suisses — que le canton de Vaud demeure en arrière. Comme la situation en matière d'allocations familiales est moins favorable pour les hôteliers vaudois que pour la plupart de leurs collègues suisses cette adaptation des allocations exige une augmentation de la cotisation de 0,1% à partir de 1961. Cette proposition fut approuvée à l'unanimité et le président put clore la séance.

cet établissement célèbre dans les annales de l'hôtellerie veveysanne.

D'aimables paroles furent échangées entre MM. Tissot, président de l'ACVH, Kratzer, syndic de Vevey, et le Dr Guisan, président du Grand Conseil vaudois, qui sut avec humour rappeler certaines anecdotes de l'époque, pas très ancienne, où l'Hôtel des Trois-Couronnes hébergeait des têtes couronnées pour la plus grande fierté des Veveysans et pour le bien de l'économie locale.

MEFA Schweizerische Metzgereifachausstellung im Zürcher Hallenstadion

Fachausstellungen haben den grossen Vorteil, dass das, was den Berufsmann interessiert, zentralisiert zur Schau dargeboten wird. Das war der Grund, warum die schweizerische Metzgereibedarfsindustrie, begierig, ihre Leistungsfähigkeit zu zeigen, nach dem Vorbild von Deutschland auch in unserm Lande einmal eine solche Ausstellung durchzuführen sich entschlossen hatte. Angesichts der Bedeutung einer leistungsfähigen Industrie für das Metzgereigewerbe hat der Verband schweizerischer Metzgermeister das Patronat dieser Ausstellung übernommen, die nicht nur das Metzgereigewerbe interessiert, sondern auch jene Berufszweige, die mit diesem als Kunde in engen geschäftlichen Beziehungen stehen, wie meinen Hotellerie und Gastgewerbe.

Das Fleisch ist wohl das wichtigste Nahrungsmittel in gastgewerblicher Sicht, und seine Lagerung

stellt in der Hotellerie ähnliche Probleme wie im Metzgereigewerbe. So ist denn auch an dieser Ausstellung vieles zu sehen, das, wie zum Beispiel die Einrichtungen auf dem Gebiete der Kühltechnik, auch für grössere Hotelbetriebe in Frage kommt. In einem solchen Betrieb muss ein Koch über Kenntnisse verfügen, die von denen des Metzgers nicht grundsätzlich verschieden sind, und er muss auch zum Teil mit den gleichen Instrumenten und Apparaten arbeiten. Aus diesen wenigen Andeutungen erhellt, dass eine Metzgereifachausstellung auch für unser Gewerbe des Interessanten viel zu bieten vermag, und darum möchte man wünschen, dass die am vergangenen Freitag im Zürcher Hallenstadion eröffnete MEFA auch aus unsern Reihen stark besucht werde. Doch gilt es sich zu beeilen. Bereits am 21. Juni geht sie zu Ende.

An der feierlichen Eröffnung wurden die zahl-



Die Augen essen mit

Wenn ein goldbraun gebratenes Poulet oder Guggeli serviert wird, dann freut sich das Auge an diesem appetitlichen Anblick... die Vorfrende auf den Gaumengenuß wächst. Mit einem Wort — die Gäste werden in eine zufriedene und festliche Stimmung versetzt.

Die verschiedenen Geflügelmenüs haben aber nicht nur den Vorzug des appetitlichen Aussehens... Geflügel ist und bleibt eine von den meisten geschätzte Delikatessen, die vor allem in den warmen Sommermonaten deshalb gern gewählt wird, weil sie leicht verdaulich ist.

Der Gast weiß mehr denn je die vielen Vorteile des Geflügelfleisches zu schätzen und beherzigt den Wahlspruch:

Lebe besser - iss **Geflügel**



Henkel jederzeit: Sauberkeit!

PRIL und TRITO zum Abwaschen und Reinigen.

TRAX für moderne Geschirrwaschmaschinen.

GLATRON für die Glanztrocknung.

ADA das feine Putzpulver von über-schämender Reinigungskraft.

Wirkungsvolle, wirtschafliche Reinigungsmittel

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unsere Laboratorien sind an dem Gebiet der modernen Schmutzlösetechnik führend. Henkel-Waschereifachleute 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, Grossverbraucher, Tel. (061) 81 63 31

Seit über 50 Jahren Schinken-Keller, Winterthur

Spezialgeschäft für bekannt mild und extrafein gewürzte Rauchfleischwaren

<p>la H-Schinken in Cryovackp. p. kg à Fr. 8.80</p> <p>Restaurationsschinkli ca 3500 g à Fr. 8.—</p> <p>Magerspeck ger. mager dress. S. 6.80</p> <p>echter Bauernspeck S. 3-5 kg à Fr. 10.—</p> <p>la Bündnerfleisch, Marke Parpan Fr. 18.—</p> <p>Rippl, geräucht und mild ab Fr. 7.60</p> <p>la Rindszungen ohne Schlund à Fr. 6.50</p>	<p>Us em Buurechämi: «Kyburger» Schweinsschübligge P. Fr. 2.20 zum Heissmachen</p> <p>Züriseeschübligge z. Rohessen P. Fr. 1.75</p> <p>feine Berner Zungenwurst kg Fr. 7.50</p> <p>la Aufschnitl, assortiert Fr. 7.—</p> <p>Fleischkäse, fein Fr. 6.50</p>
---	--

Prompter Versand Tel. (052) 26769 Fr. H. Keller Wwe., Metzgerei

Pata Locustina AG, Bern

Mattenhofstrasse 30, Telephon (031) 5 49 96

fabriziert:

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

reichen Gäste durch den Präsidenten der Ausstellungsleitung, Kantonsrat W. F. Leutenegger, begrüßt, der u. a. auf die Notwendigkeit hinweist, dass sich die einzelnen Wirtschaftszweige wieder vermehrt in der Öffentlichkeit zeigen und die Bevölkerung über ihre Funktionen und Dienstleistungen orientieren. Die Fachausstellung ist ein Weg dazu. Die MEFA stellt eine Art konzentrierten Marktes dar und ermöglicht es allen, sich rasch und zuverlässig über die heutige Marktsituation zu orientieren. Nach ihm übermittelte der Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Zürich, Regierungsrat F. Egger, den Gruss der Zürcher Regierung, worauf dann Nationalrat G. Rutishauser, der Präsident des schweizerischen Metzgermeisterverbandes, einige Betrachtungen zur MEFA anstellte, denen wir u. a. entnehmen:

Was bedeutet die MEFA für den Fachmann?

Es ist das erste Mal, dass in unserem Lande eine Ausstellung in diesem Umfange stattfindet, die ausschliesslich der Fleischverarbeitung und dem Fleischverkauf sowie der Produktion von Fleischwaren gewidmet ist. In den Räumen des Hallenstadions findet der Metzger alles, was irgendwie mit seiner Berufsarbeit zusammenhängt, vom einfachen Messer, das seit Jahrhunderten das ihm eigene Handwerksgeschick ist, bis zur modernsten Wurstereimaschine, von der Ausstellplatte bis zum Ladenaufbau mit neuester Kühlung und vom Brätblech bis zum vollautomatischen Kühlraum. Auf 10 000 m² Ausstellfläche, die von rund 150 Ausstellern besetzt sind, zu denen noch eine Anzahl Kollektivaussteller kommt, die Gemeinschaftsstände belegen, findet der Metzger schlechthin alles, was für das Metzgereigewerbe von Bedeutung ist.

Es dreht sich für den Metzgereibetrieb von heute nicht darum, irgendwie eingerichtet zu sein, sondern seinen Verhältnissen entsprechend gut eingerichtet zu sein, damit die Verarbeitung rationell und der Verkauf den heutigen Anforderungen entsprechend vor sich gehen kann. Kein Fachmann wird deshalb durch die MEFA gehen, ohne irgendeine Anregung oder eine Idee zu erhalten, die ihm nachher nützlich ist. Und welcher Meister hätte nicht immer wieder Anregung und neue Gedanken nötig? Die MEFA bildet daher eine wahre Fundgrube für rationale und fortschrittliche Betriebsführung im Metzgereigewerbe.

Hat die MEFA auch der weitem Öffentlichkeit etwas zu sagen?

Fleisch und Wurst sind wertvolle Grundnahrungsmittel, die das Kernstück fast jeder Mahlzeit bilden — die Vegetarier ausgenommen. Der Fleischverbrauch je Kopf der Bevölkerung hat letztes Jahr einschliesslich der Eigenschlachtungen, des Geflügels und der Fische, 53 kg überstiegen. Der Erlös der Landwirtschaft aus dem Verkauf von Schlachtvieh erreicht annähernd den Ertrag der gesamten Milchwirtschaft, d. h. rund 1 Milliarde Franken jährlich. Es sind also ganz beträchtliche volkswirtschaftliche Werte, welche der Fleischwirtschaft unseres Landes anvertraut sind und durch ihre Hände gehen. Vergleichsweise sei noch erwähnt, dass jährlich je Kopf der Bevölkerung im Durchschnitt rund 325 Fr. für Fleisch und Fleischwaren ausgelegt werden; der jährliche Kopfvverbrauch für Alkohol und Rauchwaren zusammen beträgt 600 Fr.

Verhältnismässig wenige wissen, wie der Metzger eine Wurst macht und wie er das Fleisch hegt und pflegt, bis es sich zum zarten Braten eignet, und was für Maschinen und Einrichtungen der Metzger dazu benötigt. Die Ausstellungsleitung war deshalb der Ansicht, dass sich gerade die MEFA vorzüglich dazu eigne, auch der breiten Öffentlichkeit die Tätigkeit und Bedeutung des Metzgereigewerbes vor Augen zu führen und die Gelegenheit für Public relations zu benützen. Man war sich dabei bewusst, dass man der Öffentlichkeit nicht nur Metzgermaschinen und -einrichtungen zeigen konnte, sondern auch Fleisch und Fleischwaren in natura ausstellen müsse, und das geschieht in der MEFA in reichlichem Masse. Auch eine Schauwursterei fehlt nicht, wo der Besucher zusehen kann, wie eine Wurst entsteht.

Thematische Schau des Verbandes Schweizer Metzgermeister

betrachtet, der sich bald, dass die Berufsorganisation der Metzgerschaft mit all ihren Abteilungen nichts anderes als eine Selbsthilfe darstellt, ohne die das Metzgereigewerbe nie den heutigen Stand erreicht hätte. Eines der ersten und wichtigsten Ziele war seit der Verbandsgründung die berufliche Ane- und Weiterbildung, denn wer seinen Beruf nicht beherrscht und sich weiterbildet, kann auch nicht mit Erfolg rechnen, heute weniger denn je. Erwähnt seien ferner die Buchungsstelle, die berufliche Unfallversicherung, die Viehhäuser als Einkaufsstelle für Schlachtvieh und Fleisch im Ausland, die AHV-Ausgleichskasse Metzger, die verschiedene Sozialwerke zugunsten der Meister wie der Angestellten verwalte. Verschiedene andere Organisationen der Metzgerschaft, wie z. B. die Haut- und Fettzentralen, sind ebenfalls ausgesprochene Selbsthilfeorganisationen, die alle diejenigen Aufgaben übernehmen, die der einzelne Betrieb mit Aussicht auf Erfolg selber gar nicht bewältigen könnte.

Auf dem Fleischsektor herrscht ein harter Konkurrenzkampf

Verschiedene Grossbetriebe des Lebensmittel-Detailhandels haben den Verkauf von Frischfleisch aufgenommen und bemühen sich um die Gunst der Konsumenten. Sie haben es bis heute nicht bewiesen, dass sie in der Lage sind, Fleisch und Wurst bei gleicher Qualität billiger zu verkaufen als das Metzgereigewerbe. Das Metzgereigewerbe genießt — im Gegensatz zur Landwirtschaft, der die Schlachtviehordnung eine Preis- und Absatzgarantie für ihr Schlachtvieh bietet — keinen Schutz; es ist im Kampf um seine Existenz auf die eigene Kraft angewiesen, die es nicht zuletzt im Zusammenschluss findet.

Die 1. Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung ist ein Zeuge dafür, dass unser Metzgereigewerbe gewillt ist, seinen hohen Leistungsgrad zu halten und weiter zu verbessern und dass es an seine Zukunft glaubt. Dank gebührt aber auch der Metzgereibedarfsindustrie, die ihrerseits unablässig bemüht ist, uns Metzger immer wieder verbesserte, leistungsfähigere technische Einrichtungen zur Verfügung zu stellen. Eines kann allerdings auch die beste Maschine nicht ersetzen: Die Beziehungen von Mensch zu Mensch und das gegenseitige Vertrauen auch im Wirtschaftsleben.



Der Klosterplatz, auf dem bis Ende September je Mittwoch und Samstag Calderons grosses Welttheater aufgeführt wird

Das «Grosse Welttheater» in Einsiedeln

Kein Mensch wüsste mehr darum, dass es der Luzerner Schultheiss Fleckenstein gewesen ist, der droben in der Waldstatt Einsiedeln im Jahre 1659 drei Tage lang geduldig auf die zweite Aufführung eines festlichen barocken Freilichtspiels gewartet hat, wenn sich damals nicht ein Mönch dieses Vorkommis gemerkt und aufgeschrieben hätte. So weit blickt das grosse Pilgerdorf im Schwyzer Bergland auf seine Theaterüberlieferung zurück, ja, einige vergilbte Pergamenthandschriften des Benediktinerklosters zeigen sogar früheste Spuren theatralischen Lebens, die bis ins 12. Jahrhundert zurückgehen. Und heuer spielen die Einsiedler wieder das Grosse Welttheater, ein religiöses Spiel von Pedro Calderon de la Barca. Das Leben eines Menschen wird etwa eine Reise oder ein Spiel genannt. Dass dem so ist, wird jedem klar, der sich mit dem Zeitlichen und Ewigen auseinandersetzt und sich die Musse nimmt, seine Rolle zu bedenken und nicht nur der Getriebene und Rastlose zu sein. In unserer allzu geschäftigen Gegenwart bedarf es hiezu eines Antriebes, einer schönen Gelegenheit, eine wie sie bestimmt das Einsiedler Freilichtspiel unter sternbesätem nächtlichem Sommerhimmel wäre. In Calderons Welttheater erhält jeder Mensch von Gott, dem Meister, seine Rolle, und Frau Welt kostümiert ihn und gibt ihm sein Requisit. Jeder spielt vor dem Schöpfer sein Leben und stirbt; und der Herr kritisiert das Spiel und belohnt das Gute und bestraft das Böse. Und so spricht denn das Gesetz:

«Wisset, euer ganzes Leben ist ein Spiel vor Gottes Antlitz. Spiellet trefflich drum die Rolle, Die der Meister euch verliehen! Vor dem Herrgott, unserm Vater, Spielt ihr euer Welttheater. Tuet recht! — Gott über euch!»

Die Zeit, in der Calderon seine Spiele schuf, war die Zeit des Barock. Vom Barock sagt Nietzsche: Der Barock sei die letzte Gesamtkultur vor einem allgemeinen Niedergang. Und wirklich fielen Calderons Tage in eine düstere Epoche, die sich hin

zum Niedergang neigte und die Blüte des Kunst- und Geisteslebens in Spanien erstarben sah. Calderons Festspiel «Das Grosse Welttheater» erlebte seine Erstaufrührung am Fronleichnamstage 1675 in Sevilla.

Die künstlerische Leitung des Einsiedler Welttheaters liegt diesmal in den Händen von Edm Kohlund. Als Grundlage dient das Original in der sprachlich hervorragenden Übersetzung von Josef von Eichendorff, und die Musik dazu schuf Heinrich Sutermeister. Als Bühne wird der stimmungsvolle Klosterplatz der ehrwürdigen Benediktiner abtei benützt. Die Aufführung aber ist das Werk der Waldleute und des Klosters, und das Ganze steht unter dem Ehrenpatronat des Gnädigen Herrn Abt Dr. Raymond Schudy. Dass die Sprache Calderons und Eichendorffs auch an die Laienspieler hohe Anforderungen stellt, ist begreiflich, und so wurde denn durch Monate hindurch mit den Sängern, Musikanten und Spielern fleissig geübt. Das «Grosse Welttheater» von Don Pedro Calderon hat seine erste Darstellung im Jahre 1924 erlebt, und der Sterbende erinnert sich selber noch daran, dass es Professor Dr. Linus Birchler und der Rheinländer Peter Erkelenz, dass es der damalige Fürstbischof Dr. P. Ignatius Staub vor allem waren, die den Ruhm des grossen Don Pedro de la Barca, den Schiller des spanischen Theaters, wie ihn Grillparzer nannte, an würdiger Stätte der Schweiz mehrten half.

Das letzte Mal schaltete und waltete Dr. Oskar Eberle mit unermüdlichem Ideenreichtum als Regisseur, und er war es, der das schweizerische Laienspiel auf eine künstlerische Höhe zu bringen verstand, die sie bewundern lässt.

Und wieder ist es soweit, dass droben im Waldort Einsiedeln mittnachts feierlich die Klosterglocken läuten und Tausende von Zuschauern, glanz dem Schönen hingegeben, bei lebendigem Facchellicht und dunklen Schatten, bei Wort und Musik, sich einige Feiertunden lang wie zwischen Himmel und Erde wähen und spüren, was das Herz seinen Sitz hat.

Nouvelles des agences de l'ONST

Périodiquement les agences à l'étranger de l'Office national suisse du tourisme font rapport au siège central sur la situation dans les pays où elles nous représentent, sur leur activité publicitaire et sur les perspectives touristiques. Ces renseignements sont publiés dans le bulletin d'information de l'ONST. Nous pensons que les considérations suivantes intéresseront nos lecteurs :

L'effort touristique de la France

L'agence de Paris de l'ONST rappelle l'activité intense déployée par les milieux touristiques français pour intensifier le tourisme. D'une analyse objective des perspectives qui s'offrent au seuil de la saison 1960 se dégage l'impression que le tourisme hivernal se manifeste avec une intensité accrue, en tout cas beaucoup plus marquée que celle de l'année dernière.

En France, les pouvoirs publics s'intéressent vivement à l'éducation sportive et multiplient les initiatives visant à canaliser les jeunes vers les centres de sports d'hiver. En marge de l'activité du Commissariat général au tourisme, de la Fédération française de ski, du comité des stations françaises de sports d'hiver, il faut encore citer l'influence bénéfique du Haut commissariat à la jeunesse et aux sports. Tous sont attelés à la même tâche : équiper les stations, créer de nouveaux moyens de remontée mécaniques, des hôtels de montagne, ainsi que des centres d'hébergement économiques pour bourses modestes, à l'intention des jeunes, des étudiants et autres adeptes avides de sports d'hiver.

Grâce à des prêts consentis par l'Etat, en 10 ans, de solides progrès ont été réalisés dans ce domaine de l'équipement des stations; ce programme doit être poursuivi prochainement et fortement poussé.

Dorénavant, la France entend se hisser au niveau des autres pays, notamment de ses plus proches concurrents : la Suisse et l'Autriche, en vue d'attirer vers les centres de sports d'hiver des alpes françaises, non seulement ses propres ressortissants, mais aussi les étrangers.

Quant à l'hôtellerie, elle reprend à son compte un vœu déjà maintes fois exprimé, mais jamais réalisé : l'étalement des vacances. Elle sollicite par ailleurs, comme première mesure d'urgence, un sensible allègement des charges fiscales et une politique libérale de prêts à long terme, en harmonie avec la situation précaire et les besoins immédiats et futurs de l'hôtellerie française. En matière de prix, le ministre des travaux publics a été amené à faire d'ores et déjà certaines concessions aux hôteliers, concessions qui se traduisent par la liberté de fixer les prix pour les hôtels de luxe (4 étoiles) et à réajuster ceux pratiqués dans les autres catégories.

L'agence de Paris est fort satisfaite de l'augmentation de l'allocation de devises aux touristes français, augmentation qui a déjà eu d'heureuses répercussions sur le trafic des deux derniers mois. Elle constate aussi que la clientèle a pris l'habitude de réserver ses places et ses chambres assez tôt, ce qui permet une répartition plus rationnelle des services.

A propos de l'entrée en vigueur du nouveau franc, elle pense que le changement du système monétaire a produit un choc psychologique favorable sur l'économie française. Il a eu en tous cas le mérite de faciliter la comparaison avec d'autres devises étrangères, ce qui peut, dans une certaine mesure, favoriser le tourisme de notre pays, puisque les prix pratiqués en Suisse sont souvent plus avantageux que ceux en vigueur dans les stations et lieux de villégiature en France.

Quant à l'agence de Nice, elle insiste sur les conditions météorologiques épouvantables qui ont ravagé la Côte d'Azur à la fin de 1959 ainsi que sur le désastre de Fréjus. Tous ces événements ont considérablement nui au mouvement touristique local et l'on estime que la fréquentation des hôtels a diminué de 40% sur la Côte d'Azur par rapport à 1958, pendant la période de Noël et du Nouvel An.

Par contre l'agence de Nice de l'ONST se montre optimiste en ce qui concerne le trafic franco-suisse en 1960.

Perspectives belges

Quant à l'agence de Bruxelles, elle s'exprime comme suit: Il est toujours difficile de se prononcer sur le déroulement d'une saison qui n'en est qu'à ses débuts. Le «rush» des sportifs dans les stations d'hiver ne peut, du reste, que donner une fausse image de la réalité, dont il ne faut en tous cas pas tirer de conclusion pour l'ensemble de la saison. La grande activité qui a régné dans nos services les dernières semaines de 1959, a été semblable à celle des années précédentes, à pareille époque. Il semble, cependant, qu'il n'en a pas été tout à fait de même dans de nombreux bureaux de voyages. Quelques-uns ne nous l'ont pas caché. Il se pourrait donc que le nombre des touristes belges n'aille plus en augmentant. Diverses raisons peuvent être avancées à ce propos. Tout d'abord les difficultés provoquées par la question du Congo qui ont, momentanément du moins, aussi des répercussions économiques, qui touchent de nombreux milieux des entreprises coloniales.

On espère une solution qui permet à ce grand territoire d'accéder à l'indépendance par paliers successifs et qui garantissent et préservent les énormes investissements faits par les grandes sociétés financières belges.

La situation économique, en Belgique même, reste dans l'ensemble assez favorable. Au cours des trois derniers mois de 1959, l'indice de l'activité industrielle indique une augmentation moyenne de 8%.

Les exportations, en général, se sont développées au cours de l'an dernier et tout permet d'espérer que cette courbe ascendante se poursuivra en 1960. Par contre les finances de l'Etat sont un des soucis majeurs du Gouvernement. Pour couvrir les dépenses supplémentaires de 1959, il a déposé, au cours de décembre, des demandes de crédits supplémentaires de 5 milliards 711 millions pour le budget ordinaire et de 2 milliards 340 millions à l'extraordinaire. Si le budget ordinaire de 1960 présenté en temps utile aux Chambres, est équilibré, au moins sur le papier, il est aussi en augmentation de plusieurs milliards sur le précédent. C'est à l'impôt qu'on demandera un nouvel effort pour procurer des fonds nécessaires. Les automobilistes sont les premières victimes. Les tarifs postaux ont été augmentés en novembre. Les impôts fonciers vont l'être. D'autres projets sont à l'étude. 1960 marquera donc une nouvelle augmentation du coût de la vie.

Tourisme scandinave

Etablissant le bilan de l'évolution du tourisme suédois, l'agence de Stockholm, de l'ONST déclare qu'il boucle par un résultat favorable. Il y a eu progression aussi bien dans le nombre de touristes ayant visité la Suède que dans le nombre de Suédois qui ont passé leurs vacances à l'étranger. On constatera avant tout le développement extraordinaire de l'aviation privée et de l'organisation de voyages collectifs en charter à des destinations toujours plus lointaines. Pour l'année 1959, on évalue en effet le nombre de touristes ayant participé à ces voyages à quelque 90 000. Les distances n'existant plus, l'horizon des buts de vacances s'est grandement élargi et aux pays classiques de l'Europe, dont l'Espagne semble avoir profité le plus, se sont encore joint ceux de l'Afrique du Nord, l'Egypte et même les Indes et les Etats-Unis. Grâce à l'aviation, le volume des voyageurs, même s'il est en augmentation, se disperse de plus en plus. La concurrence est très forte.

Les prévisions pour 1960, pour autant que la situation politique reste stable, sont favorables. L'introduction d'un impôt de 4% sur le chiffre d'affaires et la mise en vigueur d'une nouvelle loi sur

les pensions obligatoires de tous salariés — dont les cotisations sont entièrement à la charge des employeurs — vont certes augmenter sensiblement le coût de la vie, mais ces charges supplémentaires seront de nouveau en grande partie compensées par des ajustements de salaires. Le progrès social le plus avancé en Europe, la haute conjoncture et l'absence pour ainsi dire totale de chômage sont tous des facteurs qui nous autorisent à voir avec optimisme le développement du tourisme vers la Suisse.

Le tourisme en Egypte

L'agence du Caire de l'ONST communique : L'événement le plus marquant de la fin de l'année 1959 a été la reprise des relations diplomatiques entre Londres et Le Caire. Bien qu'il soit encore trop tôt pour se prononcer sur les résultats que l'on peut, au point de vue touristique, attendre d'une telle mesure, il est d'ores et déjà facile de prévoir qu'elle aura d'heureuses répercussions non seulement sur le trafic Grande-Bretagne-Egypte et vice-versa, mais qu'elle influencera, d'une manière favorable, les relations touristiques existant déjà entre l'Egypte et les pays du monde occidental.

Une autre mesure, édictée depuis peu, mais déjà dépassée par la reprise des relations diplomatiques anglo-égyptiennes, a été la possibilité donnée aux touristes de nationalité française ou britannique, d'obtenir un visa égyptien au moment de leur entrée dans le pays. Cette mesure, attendue depuis longtemps par les milieux touristiques, ne manquera pas de faciliter la reprise des relations franco-égyptiennes.

Le début de la nouvelle année a été marqué sur les bords du Nil par une affluence record. Les hôtels de la Capitale, de même que ceux de Haute-Egypte, ont souvent dû faire des prodiges pour loger tous leurs hôtes. Toutes les croisières remontant le Nil jusqu'à Assouan étaient au complet et il était pratiquement impossible de trouver une place sur l'un des bateaux faisant la navette entre Louxor et la frontière soudanaise.

La situation pour les saisons à venir posera sans doute des problèmes délicats aux agences de voyage, la plupart des hôtels étant déjà au complet.

Le trafic aérien auquel notre Compagnie nationale a dû faire face a été le même que durant la période correspondante de 1959. L'accuse même, pendant certains mois, une appréciable et réjouissante augmentation.



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.

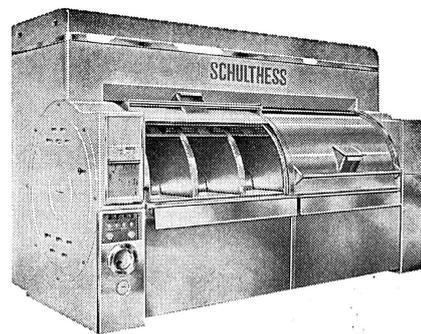
Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

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

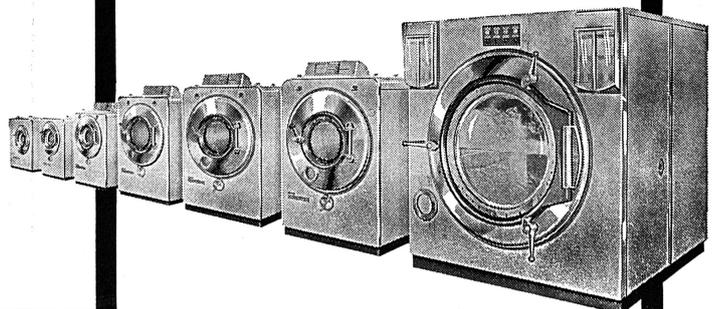
SCHULTHESS

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



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



Gemeinsame Arbeitstagung Hoteliers-Küchenchefs der Erfa III

Am 17./18. Mai 1960 versammelten sich in Bern die Hoteliers der Erfa III (Stadthotels der Luxuskategorie) zu ihrer 7. Arbeitstagung, an welcher sich erstmals eine neue und wahrscheinlich sehr vorteilhafte Entwicklung des Erfa-Gedankens abzeichnen begann. Anlässlich einer früheren Zusammenkunft hatte Herr Jack Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, die Anregung gemacht, dass einmal eine Sitzung gemeinsam mit den Küchenchefs der Häuser der Erfa III durchgeführt werden sollte. Seine damalige Anregung fand sofort das ungeteilte Interesse aller Hoteliers in der Erfa III, und so konnte denn der Obmann dieser Gruppe, Herr R. Lendi, Hôtel du Rhône in Genf, erstmals die Küchenchefs der angeschlossenen Betriebe begrüßen, die er in seinem Eröffnungswort als die wichtigsten Mitarbeiter der Hoteliers bezeichnete.

Herr Gauer hatte es übernommen, in einem einleitenden Referat den anwesenden Küchenchefs einige hängige Fragen aus ihrem Ressort kurz zu urteilen, um der anschließenden Diskussion die notwendige Grundlage zu geben. Aus den Ausführungen von Herrn Gauer halten wir nachstehend einige Gedanken fest, die ohne Zweifel auch für andere Betriebe Geltung haben und daher von Bedeutung sind.

Vielseitige Aufgaben des Küchenchefs

Der Referent wies einleitend darauf hin, dass man heute von einem Küchenchef viel mehr verlangen muss, als nur eine gute Mahlzeit für den Tisch des Gastes zu präparieren. Analphabeten, wie man sie früher oft unter den Kochkünstlern fand, schlechte Rechner oder schwache Organisatoren entsprechen den heutigen Anforderungen in einem Grossbetrieb in keiner Weise mehr. Handle es sich um den Einkauf als solchen oder die Überwachung der Qualität oder Quantität der gekauften Waren, die richtige Verwendung oder Lagerung derselben, die Zusammenstellung der Menus, die Auswahl von à-la-carte-Gerichten mit ihrer oft weitführenden mise-en-place, oder aber gar um die Behandlung der maschinellen Einrichtungen und die Überwachung von Strom- und Wasserverbrauch, überall sollte der ideale Chef zum Rechten sehen und helfen, unnötige Verluste zu vermeiden, fahrlässigen Verschleiss zu erkennen und abzustellen; kurz, es gilt für den Küchenchef, rationell zu arbeiten. Dadurch wird er gewissermassen auch zum administrativen Mitarbeiter, zum verantwortungsbewussten Meister einer Abteilung im Hotelbetrieb in welcher innerer kürzester Zeit sehr viel vorleben gehen kann, wenn die angeführten Voraussetzungen fehlen. Die Hoteliers sind sich heute bewusst, was ein guter Chef alles zu leisten hat und an was er alles denken sollte. Sie wollen ihn deshalb seinen Fähigkeiten entsprechend schätzen und alles tun, um zu einer reibungslosen Zusammenarbeit zwischen Küche und übrigen Betrieben beizutragen.

Qualität als oberster Grundsatz

Die gemeinsame Aussprache mit den Küchenchefs innerhalb der Erfa III soll insbesondere auch den Qualitätsgedanken fördern helfen, wie es sich gehört für Hotels, die zum Groupement der Erstklassenhäuser der Schweiz zählen. Aber bei aller Liebe zur Qualität darf die Frage der Rendite nicht aus den Augen gelassen werden. Es ist bekannt, dass es gerade im Sektor Küche äusserst schwer fällt — bei den gegenwärtigen Preisen sowohl beim Einkauf wie beim Verkauf — eine angemessene Rendite herauszuwirtschaften. Deshalb empfinden die Hoteliers je länger je mehr das Bedürfnis, sich mit den Küchenchefs über diese Fragen auszuspochen.

Küchenrendite äusserst knapp

Wenn man sich Rechenschaft darüber gibt, dass pro 100 Franken Küchenneinnahmen rund 60 bis 70 Franken allein für Waren wieder ausgegeben werden müssen und dass von den verbleibenden 30 bis 40 Franken rund ein Fünftel der gesamten Einnahmen für Küchenlöhne ausgegeben werden muss, dass weiter mit dem verbleibenden Rest von 10 bis 15% sämtliche Kosten für Feuerung, Strom, Gas, Wasser, Einrichtungen, Reparaturen, Unterhalt und Verzinsung und Abschreibung sowie der Reklameaufwand bestritten werden müssen, wird auch dem schwächsten Rechner sofort klar, wie schwer es ist, auf dem Sektor Küche Betriebsverluste überhaupt zu vermeiden. Diese Überlegungen lassen eine Aussprache mit den Küchenchefs als wünschenswert erscheinen, da vielleicht da und dort die ertragsfördernde Zusammenarbeit noch gesteigert werden kann.

Preisfestsetzung und Gestaltung der Karte

Bei der Preisfestsetzung einzelner Platten müssen heute in einem Luxushotel minimum 130% auf die nackten Warenpreise zugeschlagen werden, wenn ein einigermaßen tragbares Küchenergebnis erzielt werden soll. Bei den Menüpreisen sind in vermehrt Masse die Entstehungskosten der einzelnen Platten als Bestandteile des Menus zu ermitteln und zusammenzuzählen. Man stellt dann sehr oft fest, dass die heutigen Menüpreise zu niedrig sind.

Bei der Zusammenstellung neuer Karten, der à-la-carte-Karten, ist stets darauf zu achten, dass die mise en place nicht zu kompliziert und kostspielig wird. Es ist empfehlenswert, die à-la-carte-Liste öfters zu wechseln, dafür aber kleiner zu halten und nur wirkliche Spezialitäten darauf anzuführen. In gemischten Betrieben, überall dort, wo reger à-la-carte-Service vorherrscht und gleichzeitig — wenn auch nicht im selben Raum, aber doch im gleichen Betrieb — populäre Menus verkauft werden, ist darauf zu achten, dass man bei diesen Me-

nus eine Abstossmöglichkeit findet für Gerichte, die für die Karte vorgesehen waren, aber sich nicht verkaufen liessen. Hierin liegt ein Vorteil des gemischten Betriebes.

Bankette ♦ Anzahl bestellte Gedecke

Äusserst wichtig ist die Zusammenarbeit zwischen Direktion, Oberkellner und Küchenchefs bei der möglichst frühzeitigen Meldung von genauen Angaben über Personenzahl bei Banketten. Wir müssen darauf hin tendieren, dass wir bei Banketten, Hochzeitsessen, kalten Buffets usw. vom Besteller immer eine Mindestgarantie für so und so viele Leute erhalten. Wir müssen dem Auftraggeber klarmachen, dass eine Bestellung für ein Hochzeitsessen von 65 Personen auch eine Rechnungstellung für die gleiche Anzahl Gedecke zur Folge haben muss, auch wenn im letzten Moment aus diesem oder jenem Grund weniger Personen kommen.

Verkaufslenkung dank Kenntnis der Spezialitäten

Im Hotel Schweizerhof in Bern führt der Küchenchef seit kurzer Zeit ab und zu den Oberkellner seine neue Spezialität bei einem frühen Lunch oder einem früheren Diner vor, indem er gemeinsam mit den Oberkellnern isst. Herr Gauer hat bereits heute die Erfahrung gemacht, dass dadurch die Oberkellner besser in der Lage sind, den Verkauf zu lenken, dass sie bei der Aufnahme der Bestellung den Gast viel leichter für eine Spezialität begeistern können, eben weil sie sie selbst genossen und für gut befunden haben. Diese Verkaufslenkung ist äusserst wichtig. Man kann sie auch Verkaufspsychologie nennen. Sie erstreckt sich nicht nur auf die Küche, sondern auch auf den Keller.

Tiefkühlung von Fleisch

Auf die Frage der Tiefkühlung übergehend, empfahl der Referent, für die Lagerung von Fleisch eine Anlage, die nicht nur kühltechnisch einwandfrei funktioniert, sondern auch hygrostatisch geregelt ist, damit das Austrocknen oder die Bildung von Schimmel verhindert werden kann. Er hat damit beste Erfahrungen gemacht. Sein Küchenchef wählt selbst die schönsten Stücke beim Lieferanten aus und kann sie in seinem Kühlraum lagern, bis sie richtig à-point sind.

Nachwuchsförderung

Herr Gauer unterliess es auch nicht, an die Küchenchefs ein Wort zu richten bezüglich der Heranbildung von Lehrlingen. Es ist allen bekannt, wie schwer es heute ist, genügend junge Leute zur Erlernung des Kochberufes zu finden. Es liegt an uns, dafür zu sorgen, dass sie viel lernen und tüchtige Berufsleute werden. Es liegt aber auch an uns, dass sie ihre Arbeit mit Freude und Begeisterung ausführen. Der Küchenchef im Hotel Schweizerhof, Herr Schlegel, hat in dieser Beziehung ein neues System eingeführt, das sich bereits zu bewähren scheint. Jedem Kochlehrling teilt er einen Paten oder Götti zu. Diese Göttis sind vom Küchenchef ausgewählte Chefs de partie, die sich um das Wohl des Lehrlings während der ganzen Lehrzeit besonders zu kümmern haben, auch dann, wenn die Lehrlinge nicht in ihrer Partie arbeiten. Der Lehrling soll jederzeit zu seinem Götti gehen dürfen und bei ihm Rat und Auskunft einholen. Der Küchenchef selber hat in der Regel kaum genügend Zeit, sich jedes Lehrlings im gewünschten Ausmasse persönlich anzunehmen, deshalb wird mit Vorteil das Verfahren mit Paten gewählt.

Schweizer Küchenchefs in aller Welt

Herr Gauer schloss seine trefflichen Ausführungen mit der Bemerkung, dass er auf seiner kürzlichen Reise durch die Vereinigten Staaten, den Fernen und den Nahen Osten feststellen durfte, dass der Ruf der Schweizer Küche höher steht denn je. In einer grossen Zahl führender Häuser trifft man Schweizer Chefs an, und die meisten unter ihnen leisten einen bedeutenden Beitrag an den guten Ruf der schweizerischen Hotellerie. Alle aber, mit denen Herr Gauer anlässlich seiner Reise ins Gespräch kam, bestätigten ihm, dass es mit der Führung einer Küche allein nicht getan ist und dass sie administrativ sehr viel lernen mussten und noch tagtäglich hinzulernen, um ihren verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht Genüge leisten zu können.

Nach diesen mit grossem Applaus aufgenommenen Ausführungen von Herrn Gauer übernahm es Herr Dir. Scheel vom Hotel Euler in Basel, den anwesenden Küchenchefs noch kurz den Gedanken des Erfahrungsaustausches, wie er in den Erfa-Gruppen des Schweizer Hotelier-Verein verwirklicht worden ist, treffend auseinanderzusetzen. Die Küchenchefs hatten schon von der Existenz der Erfa-Gruppen gehört, nämlich immer dann, wenn der Patron im Frühling mit dem Auswertungsbogen zu ihnen kam, um die Küchenrendite des eigenen Betriebes mit demjenigen der andern Häuser innerhalb der Erfa-Gruppe III zu vergleichen.

Küchenchef und Ruf eines Hotels

Auch Herr Scheel wies in seinem Kurzreferat auf die grosse Bedeutung der Küchenrendite und deren Beeinflussung durch den Küchenchef hin. Neben der laufenden Überwachung der Küchenrendite ist es aber oberste Aufgabe des Küchenchefs, die praktische Führung seiner Küche nicht ausser acht zu lassen. Wohl sind die Zahlen ausserordentlich wichtig, doch darf sich der Küchenchef dadurch nicht beherrschen lassen. Die Kochkunst an die jungen Köche weiterzugeben ist ebenso wichtig. Daneben haben die Küchenchefs nicht nur eine

La chronique littéraire de Paul André

Qui était le Maître de Justice?

Il y a treize ans que furent découverts, près de la Mer Morte (Qoumrân), plusieurs manuscrits appartenant à un établissement religieux de l'antiquité — dont les archéologues ont depuis lors retrouvé les traces, assez clairement pour qu'en puisse être reconstitué le plan. Avec les autres textes que livrèrent ensuite les fouilles, c'est tout un témoignage, mais aussi tout un problème, qui surgissaient du passé. Plus de six cents ouvrages ont jusqu'à présent paru sur le sujet, sans compter les articles de revues savantes. Etudes qui accusent de graves divergences, selon que leurs auteurs admettent ou non telle hypothèse préliminaire: tant il est difficile aux documents de s'imposer par eux-mêmes. D'où l'utilité d'une mise au point. Nul n'était mieux qualifié pour la faire que le professeur A. Dupont-Sommer, qui fut le premier à identifier l'origine de la bibliothèque, et qui publie maintenant, avec de substantiels commentaires, une traduction française de tous les ouvrages aujourd'hui déchiffrés. *)

Les thèses naguère opposées à la sienne semblent devoir capituler devant sa démonstration — chef-d'œuvre de clarté, d'ordonnance, d'érudition, de critique. Il s'agit bien d'ouvrages conçus ou copiés par ces Esséniens que nous connaissons par Philon d'Alexandrie, Flavius Josèphe et Pline l'Ancien. Aux indications par trop sommaires que ceux-ci avaient données, s'ajoutent désormais des révélations qui renouvellent complètement la matière, surtout en ce qui concerne le chef de la secte: le Maître de Justice. Impossible de le confondre avec Jésus, comme auparavant on y inclinait parfois. S'il professe en effet un messianisme conforme à celui des apocalypses judaïques (dont plusieurs sont du reste esséniennes), et qui rappelle l'eschologie que l'école libérale protestante prête à Jésus, sa doctrine est en revanche sur quelques autres points fondamentalement différente. Notons aussi que ses paroles, connues grâce à ses propres pages, usent de tournures manifestement distinctes du style évangélique. M. A. Dupont-Sommer n'en est pas moins certain que le christianisme doit beaucoup à ce mouvement. Par quel chaînon historique? Impossible de le préciser; car aucun écrit n'offre là-dessus le moindre indice, ni du côté chrétien ni du côté essénien. Silence surprenant, et peut-être significatif.

Il faut se résoudre à ignorer l'identité de celui qui est désigné sous le nom de Maître de Justice. Tout ce que l'on sait, c'est que c'était un prêtre qui

*) A. Dupont-Sommer, Les Ecrits esséniens découverts près de la Mer Morte (Payot, Paris).

grosse Verantwortung bezüglich der Rendite, sondern ebenso wichtig ist ihre Verantwortung für den Betrieb nach aussen hin. Der Ruf eines Hotels ist doch sehr eng mit seiner Küche verbunden. Die Küche ist immer am ehesten der Kritik ausgesetzt, und ein unzufriedener Gast kann manchmal mehr schaden als zwanzig zufriedene Gäste nützen können. Leider ist es allerdings so, dass nur die Reklamationen bis zum Küchenchef gelangen, während das Lob für eine gute Küchenleistung beim Oberkellner stecken bleibt.

Schliesslich darf auch noch eine wichtige Möglichkeit, die Küchenrendite zu verbessern, nicht ausser acht gelassen werden: die Steigerung des Umsatzes. Den Umsatz kann man jedoch nur erhöhen, wenn die Gäste mit den Leistungen der Küche zufrieden sind und die unbezahlbare und im Grunde doch wirksamste Reklame machen, die Flüsterpropaganda. Ob diese Propaganda gemacht wird, hängt wiederum vom Küchenchef ab. Herr Scheel schloss seine ebenfalls lebhaft verdankten Ausführungen mit folgenden Worten:

Ein schöner Beruf...

«Sie werden mir nach all dem Gesagten sicher zu geben, dass Sie einen verantwortungsvollen, aber auch abwechslungsreichen und interessanten Beruf haben, und Sie dürfen auf Ihren Stand stolz sein. Sie haben einen schönen und dankbaren Beruf. Schon von alters her und heute immer noch spielte die Tafel bei Festlichkeiten eine wichtige Rolle. Bei allen besonderen Gelegenheiten, handle es sich nun um allgemeine Feiertage oder um private Feste, um Geburt, Taufe, Hochzeit, Geburtstag oder Tod, um Geschäft oder Politik, um Freude oder Trauer, immer fällt der Küche eine wichtige Rolle zu. Sie, als Küchenchefs können mit Ihren Leistungen allen diesen Anlässen den geeigneten Rahmen geben. Sie können Freude bereiten und zum guten Gelingen des Anlasses beitragen. Und so wie Sie anderen durch Ihr Können Freude bereiten, so hoffe ich, dass Sie selbst aus Ihrem schönen Beruf Freude und Befriedigung schöpfen.»

Auf die beiden Referenten, die überall sowohl auf der Seite der Küchenchefs wie der Patrons vollen Anklang gefunden haben, folgte eine ausgiebige Diskussion, an welcher sich praktisch alle Anwesenden lebhaft beteiligten. Es war erfreulich, zwischen den Ansichten der Küchenchefs und ihren Patrons eine weitgehende Übereinstimmung feststellen zu können. Es steht ausser Zweifel, dass schon aus dieser ersten Aussprache innerhalb der Erfa-Gruppe III verschiedene betriebliche Verbesserungen resultieren werden und zahlreiche Anregungen auf fruchtbaren Boden gefallen sind.

Allseitig wurde denn auch der Wunsch geäußert, dass diese Zusammenkünfte zwischen Hoteliers und Küchenchefs im Rahmen der Erfa III möglichst regelmässig stattfinden sollten, und dass in Zukunft auch die Oberkellner zu diesen Besprechungen beizuziehen wären.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen im Hotel Schweizerhof, das der Küchenchef, Herr Schlegel, seinen Gästen in Form einer gastronomischen Reise

avait rompu avec le sacerdoce officiel, et qui, selon des recoupements à peu près sûrs, commença vers 104 avant notre ère un ministère tragiquement achevé vers l'an 65. Il l'a donc exercé durant une quarantaine d'années — en enseignant le salut par la loi spirituellement entendue, mais d'autant plus rigoureusement suivie. Ici encore éclatent les divergences, puisque Jésus n'a prêché que durant trois ans au maximum (certains savants disent six mois), qu'il n'a jamais appartenu à la synagogue, et qu'il a voulu l'émancipation de tout rituel. Mais leurs persécuteurs furent les mêmes: l'élite du clergé. Et c'est sous les coups du grand-prêtre, Hyrcan II selon M. A. Dupont-Sommer, qu'est tombé le Maître de Justice.

Il avait réuni une communauté florissante, qui lui rendra après sa mort le plus fidèle des cultes. Ces adeptes sacrifieraient leur existence et leur fortune à son idéal. La règle de la congrégation est maintenant publiée; elle prouve à quelle discipline peut s'astreindre l'homme pour son progrès spirituel — besoin toujours latent, nécessité réellement biologique. Une foi puissante aimait ces minutieuses instructions: la vision du combat où le mal sera bientôt anéanti par le bien. Deux véritables armées s'affronteront, l'adversaire étant vraisemblablement assimilable aux Romains et à la civilisation qu'ils incarnent. Suivra l'avènement du roi messianique, qu'assistera le prophète revenu au monde. Conception essentiellement israélite, où le spirituel fait corps avec le temporel. Ses images empruntent beaucoup aux réalités contemporaines; il n'y circule pas moins un sens profond de l'équilibre entre toutes les manifestations de la vie. L'esprit doit se manifester ici-bas.

Aux vus sur les idées et les pratiques, s'ajoute une révélation autrement plus émouvante: celle d'un génie religieux très personnel, en lutte avec les pires difficultés, intérieures aussi bien qu'extérieures, et qui demeura jusqu'alors inconnu. Car plusieurs textes de Qoumrân sont incontestablement du Maître de Justice — surtout parmi les hymnes maintenant à notre portée. C'est une œuvre extraordinaire, ou se livre à nu cette âme de feu, que travaille la plus haute vérité. Dialogues dramatiques entre la foi et la détresse; une détresse physique, une détresse morale, dont certains accents font penser au livre de Job plutôt qu'aux messages de Jésus. L'expérience ainsi vécue frémit en tout cas comme si elle émanait de quelque journal intime aux lignes à peine sèches. Rien ne saurait se perdre de ce qu'anime l'esprit, fût-ce après deux mille ans de silence sous les décombres.

Paul André

durch Europa herrichten liess, und welches der scharfen Kritik der anwesenden Spitzenfleute in jeder Beziehung gewachsen war, trafen sich am Nachmittag die Küchenchefs unter sich, um die Diskussion weiterzuführen.

Das Berichtsjahr 1959

Die Nachmittagssitzung der Hoteliers war wie alljährlich im Frühjahr dem Auswertungsbogen über das vergangene Geschäftsjahr gewidmet. Der Direktor der Buchhaltungs- und Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Verein in Montreux, Herr Dr. von Büren, hatte die Betriebszahlen des vergangenen Jahres in gewohnt übersichtlicher und klarer Weise gegliedert, so dass sich die Kommentierung der einzelnen Positionen durch den Obmann, Herrn R. Lendi, in verhältnismässig kurzer Zeit abwickeln liess. Die Ergebnisse des Jahres 1959 unterscheiden sich nur unwesentlich von denjenigen des Vorjahres. Die meisten Betriebe konnten eine leichte Frequenzsteigerung erzielen, was ja in der Gesamtentwicklung des Fremdenverkehrs in der Schweiz des vergangenen Jahres lag.

Nach der zweiten Hälfte des ersten Sitzungstages trafen sich die Mitglieder der Erfa III am Abend im Hotel Bellevue-Palace bei einem köstlichen Diner aus der Küche des Hauses als Gäste von Herrn J. Schmid. Auch dieses Diner verwirklichte höchste Gaumenfreude und bewies, dass auch der Küchenchef dieses Hauses, Herr Schaerer, den hochgeschraubten Anforderungen eines Luxusbetriebes voll zu genügen weiss.

Am nächsten Morgen fand die sehr arbeitsreiche Tagung der Erfa III ihre Fortsetzung bei der Behandlung zahlreicher Personalfragen, wie sie vor allem Grossbetriebe betreffen. Dr. P. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern orientierte in einem Kurzreferat über einige hängige Probleme der Arbeitszeit.

Die 7. Tagung der Erfa III hat dem Erfa-Gedanken ohne Zweifel eine beträchtliche Bereicherung gebracht, indem es gelungen ist, erstmals auch die wichtigsten Mitarbeiter im Hotel zu diesen Beratungen beizuziehen. Mit der festen Absicht, diese Besprechungen in Zukunft regelmässig zustande kommen zu lassen, konnte der Obmann der Erfa III, Herr Richard Lendi, seine Kollegen sichtlich befriedigt gegen Mittag nach Hause entlassen, war doch in den drei langen Sitzungen viel positive und wirksame Arbeit geleistet worden.

BIRDS EYE *empfehlen*

Zitronensaft

tiefgekühlt — schmeckt wie frisch ausgepresst.
8 dl unverdünnter Saft kosten nur Fr. 1.12

Prompte Belieferung durch unsere Auslieferungs-Depots

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

La «FOGA», premier foire gastronomique suisse, à Neuchâtelé

Sans vouloir le moins du monde déguiser notre pensée, nous étions bien quelques-uns à ne pas avoir une confiance illimitée dans l'heureuse naissance de la Foga. Une foire gastronomique, d'une durée de dix jours, dans une ville réputée pour son austerité, nous semblait un défi apporté à tous les mensonges conventionnels dont nous sommes nourris dès l'enfance. Il fallait bien posséder le courage des défenseurs de Stalingrad ou d'El Alamein pour oser tenter une telle offensive.

On pouvait craindre que la Foga ne fut une répétition de ces sempiternelles créations de comité dont les membres veulent à tout prix faire quelque chose pour imposer leur nom, un château de cartes qui s'effondre au souffle des premières critiques.

Eh bien, pas du tout! La Foga est une aimable réussite, d'avance admirablement bien étudiée, digne de notre pays tout entier. Nous félicitons son directeur, M. Schwarz, car il a vu juste, sans jamais dépasser les limites du possible.

Pour le public, la Foga est un divertissement. Il y trouve, à travers les halles, ce qui lui plaît, les démonstrateurs d'appareils ménagers, les stands de dégustation et, à prix relativement bas, toutes les joies de la table et les vins les meilleurs.

Pour le professionnel, et c'est là la question que nous devons nous poser, la Foga apporte-t-elle un enseignement?

Il nous faut répondre par un oui sincère, sans aucune trace de nuances. On peut juger de la civilisation d'un peuple par la valeur de ses appareils gastronomiques. Quand il voulait se faire une juste idée des peuplades qu'il visitait, Dumont d'Urville s'en rapportait simplement à leur batterie de cuisine et ne se trompait jamais. Une marmite en dit plus long qu'un fétiche.

L'aliment qui nous nourrit, disait Dumontheil, le fin chroniqueur du Figaro, qui cote à l'homme tant de labeurs et de soins veut être bien traité pour nous bien traiter nous-mêmes, pour rendre à nos corps charmés toute la saveur, tous les goûts, tous les parfums, toutes les vertus bienfaisantes que lui donne la nature.

La Foga enseigne à ceux qui la font, à ceux qui la

consomment, les élémentaires impératifs qui commandent à la cuisine privée ou collective.

Mais la Foga fait bien davantage. Nous savons qu'un nombre considérable de personnes, qui ont pourtant de très honorables moyens financiers, n'osent jamais pénétrer dans un restaurant au menu alléchant, de peur de se trouver la semblable à une fleur oubliée sur un chantier de démolition. Lorsqu'elles sont en vacances à l'étranger, ces timorées ont toujours une incroyable audace, peut-être exaspérée par le groom qui se trouve à l'entrée. Reculer, c'est alors perdre la face! En permettant à n'importe qui, à l'ouvrier endimanché et au professeur de théologie de se libérer de complexes en allant sous tente savourer un plat qui fait la gloire du Lapérouse ou de la Tour d'Argent, la Foga ouvre, pour le futur, les portes des hôtels et des restaurants de haute tenue à ceux qui n'avaient pas le courage de les pousser.

La libération des complexes est d'une valeur inestimable. Il y a pourtant un « mais » qui ne doit pas être négligé. La direction de la Foga a limité les prix de vente de façon à permettre aux bourses modestes de se régaler d'un plat noble nécessitant pour sa confection des marchandises d'un prix souvent élevé. Un restaurateur de ville qui doit calculer son rendement sur la base des frais généraux qui comprennent une multitude de chiffres allant des charges sociales au service des intérêts, ne peut vendre une marchandise au-dessus de son coût de production, même réduit au centime. Alors qu'il est d'usage dans les restaurants et cantines de foires et d'expositions de faire payer souvent aux consommateurs, pour des fournitures quelconques, des prix abusifs pour amortir les frais d'occupation, la Foga, révolutionnaire, a voulu exactement que le contraire soit fait.

Les rapports d'exercice des restaurateurs présents à la Foga nous éclaireront à ce sujet. Mais on nous permettra de faire cette réserve: il est difficile, à moins de prendre la différence sur le budget de propagande et de publicité, de vendre un filet de bœuf première à 17 francs le kilo prix hôtel, au tarif d'une fourniture troisième. Or il faut imaginer que

quelqu'un qui a pris goût à des spécialités délectables ne crie au voleur quand il verra plus tard le même mets affiché à un prix double, pourtant calculé juste. C'est le danger des campagnes de propagande, des « actions » comme disent les Suisses allemands. On verra bien qui aura eu tort ou raison.

Un ensemble parfait

La promenade du Mail avec ses beaux arbres et ses haies était, en ce mois de juin ensoleillé, le plus bel endroit que l'on puisse choisir pour une foire gastronomique doublée d'un comptoir. Jet d'eau et illuminations contribuaient à créer l'ambiance de fête. A l'exception du très élégant pavillon italien, tous les stands sont sous tente, bien ventilés. Les halles interminables où l'on processionne. L'art de la plaisir car il n'y a rien de plus assomant que des halles interminables où l'on processionne. L'art de la décoration des tables est bien présenté. Les stands de dégustations sont sobres, très aérés, estivaux. Les démonstrateurs de nouveaux appareils sont à leur affaire. La Yougoslavie montre ses trésors rustiques, ses eaux-de-vie fruitées et les conserves de sucreries dalmates qui sont à la bouche comme un miel épice. L'organisation est impeccable. Un service de transport gratuit, à horaire fixe, facilite le flux de la reflux des visiteurs.

Le pavillon des plaisirs de bouche — qui abrite le restaurant français tenu par un maître-queue de Dijon, les restaurants yougoslaves, tessinois, vaudois, valaisans et neuchâtelois — a une grâce toute particulière, avec au centre un « podium » destiné aux productions des sociétés de chant et de musique.

Cette foire au service du bien manger, du confort de la table, de la rationalisation des cuisines et de l'équipement, par la diversité de ses stands et pavillons, est un petit chef-d'œuvre de bon goût. La Foga est toute pénétrée de cet esprit léger et pétillant que donne le vin de Neuchâtel à ceux qui l'estiment et savent le boire.

Les hôtels de Gstaad ont subi d'importantes rénovations

(P.V.) Pendant cette morte-saison aussi, plusieurs

hôtels ont procédé à des rénovations et à des modernisations.

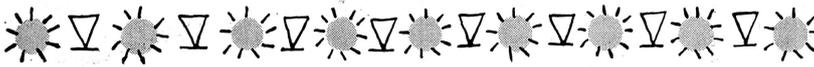
C'est ainsi qu'un ascenseur a été construit au National-Rialto, qui a également équipé six chambres de salle de bain privée ou de douche. Le Grand-Hôtel Bellevue a rénové sa réception, la loge du portier et le hall d'entrée, et a de plus aménagé un bureau indépendant pour la direction. De vastes transformations partielles sont en cours au Park Hôtel Reuteler, qui disposera désormais de douze chambres avec salle de bain privée; ces chambres, munies de tapis cloutés, recevront des meubles construits spécialement pour elles; on obtiendra en même temps, de nouveaux locaux qui serviront d'office et d'économat. A l'Hôtel Olden, le restaurant, l'office et la cuisine sont renoués et modernisés. Cet établissement fera à neuf plus tard des chambres et les dotera de salle de bain privée. Très prochainement, la cuisine de l'Hôtel Bernerhof sera renouée; il est prévu de moderniser complètement cet immeuble, par étapes, dans la mesure où cela n'a pas déjà été fait. L'entrée du Gstaad-Palace sera absolument nouvelle, ainsi que la réception, les bureaux et la loge du concierge. En outre, un certain nombre de chambres sont modernisées et possèdent une salle de bain privée. Un second ascenseur fonctionnera dès l'hiver prochain. Les clients du Grand Hôtel Alpina apprécieront dorénavant la grande terrasse, et de nouvelles chambres ont été modernisées; la direction prévoit d'installer d'autres chambres de bain privées.

Les hôteliers de Gstaad n'ont pas craint d'effectuer ces vastes et coûteuses rénovations et modernisations; ils prouvent ainsi, une fois de plus, qu'ils ont l'esprit ouvert au progrès, qualité que la clientèle ne manquera pas d'estimer à sa juste valeur.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20; 2 Monate Fr. 5.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druckerei Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (081) 34 86 90.

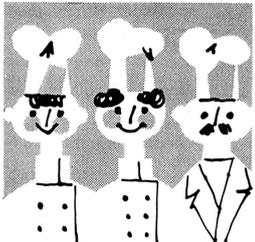
Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn



SOFT ICE

Auf was es ankommt, wenn Sie diesen Sommer Ihren Soft Ice-Umsatz steigern wollen

Die Gunst des Publikums wendet sich immer mehr dem Soft Ice zu: der weichen rahmigen Glace, die nicht kälte, und die immer frisch zubereitet wird. Es kommt deshalb nur darauf an, die Verkaufs- und Zubereitungsmöglichkeiten richtig auszunützen.

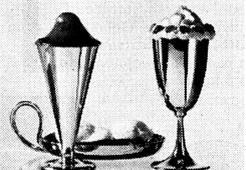


Unser Team von Fachleuten sammelt seit Jahren Erfahrung auf diesem Spezialgebiet. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über alle Fragen, die mit Soft Ice zu tun haben (Einrichtung, Zubereitung, Verkaufsmöglichkeiten usw.). Benützen Sie diesen Kundendienst! Wir stellen Ihnen auch gediegene Werbematerial zur Verfügung.

Auf die Verwendung der richtigen Rohstoffe kommt es an...

ORSO

Der fixfertige, flüssige Soft Ice Mix ORSO wird aus uperisierter Milch hergestellt und ist keimfrei. Mit ORSO Mix erhalten Sie ein überbretrefflich feines Soft Ice von stets gleichbleibender Qualität. Weitere Vorteile: Soft Ice Mix ORSO ist monatelang haltbar — kann ohne weitere Verarbeitung in den Freezer gegeben werden — die Vorrathaltung von Milch und Rahm ist nicht mehr nötig. Die Preise sind jetzt noch vorteilhafter!



Drei von ungezählten Möglichkeiten, Soft Ice zu servieren:
— Mit Toppings (Fruchtmark, Caramelsirup etc.) übergossen
— Als Banana-Split mit halbierten Bananen und Schokoladensirup
— Lageweise mit Fruchtsalat in einen Becher gefüllt und mit Rahm garniert.
Wir geben Ihnen gerne weitere Rezepte an.

Wenn Sie daran denken, neu mit Soft Ice zu beginnen, sind wir gerne bereit, Sie ganz unverbindlich zu beraten. In unserem Vorführungsraum sehen Sie verschiedene moderne Freezer im Betrieb, und unser Chef-Konditor zeigt Ihnen gerne «wie man's macht». Bitte rufen Sie uns an (031) 68 43 01

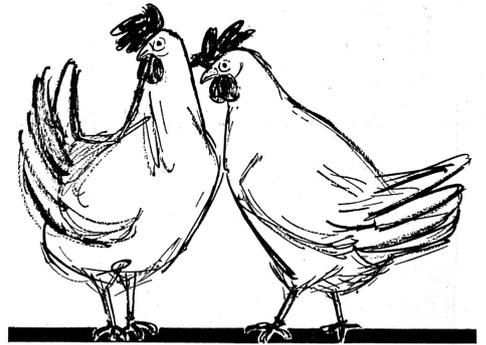
ORSO

fixfertiger Soft Ice Mix — praktisch — preisgünstig — unübertroffen im Geschmack.



Bernalpen Milchgesellschaft, Konolfingen
Emmental
«Uperisation» ges. geschützt

Noch immer ...



...legen unsere Hühner gute und billige Schweizer-Eier



ARKINA

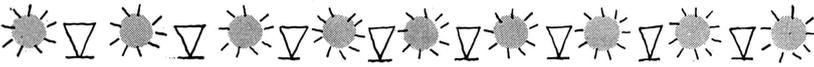
das mineralogisch hochwertige Mineralwasser, in guten Hotels, Restaurants und Tea-Rooms gerne serviert

Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzelmöbel (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) 2 71 74 oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 78 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 |
| Grapfruitsaft | tiefgekühlt |
| Tropical Fruit Punch | tiefgekühlt |

Telephon (031) 227 35

HANS GIGER & CO.
BERN

Zu verkaufen
im Kant. Graubünden grosses, alpines Schweizer

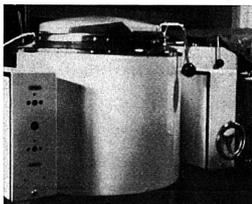
Bad- und Kurhaus

1000 m ü. M. 70 Zimmer, wovon 50 mit fl. Warm- und Kaltwasser. Eigene Parkanlagen. Schwefelquelle an wunderschöner, nobelster Lage. Das Objekt wird infolge Ablebens des langjährigen Besitzers und familiärer Verhältnisse zu einem einmalig günstigen Preis gegen grössere Anzahlung sofort oder nach Übereinkunft verkauft. Nähere Auskunft erteilt: Treuhandbüro H. Edelmann, Bahnhofplatz 2, St. Gallen.

Inserieren bringt Gewinn!

Wir liefern

Kochkessel, Bratenpfannen und Autoklaven zu günstigen Preisen



Ab Lager vorrätig: Kippkessel in Anticorodal, 150 l, für 10 kW, auf Kippgestell mit Handrad, Preis Fr. 1500.—, Occasion; Kippkessel, 80 l, Chromstahl, ca. 8-kW-Leistung, auf Kippgestell mit Kipphebel, Fr. 2500.—; do, mit Wandkonsole und Handradkippung, Fr. 2700.—; Bratenpfanne, 1000 x 700 x 200, Chromstahl, Ständer mit Handradkippung, Fr. 2700.—; Autoklave, 80 l, 8 kW, 380 V, auf Kippgestell, mit 2 Einlässen, Chromstahl; halbfertige Kessel; 2 Kippkessel, Chromstahl, 135 l, dito 2 Stück, 80 l; 2 Bratenpfannen, 650 x 700 x 250, fertig, per Stück Fr. 2600.—.

Eho-Apparatebau, Ed. Hintermann & Co., Ostermündigen (Bern), Tel. (031) 655386.

Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich

Sechsendreissigste ordentliche Generalversammlung der Aktionäre

Montag, den 27. Juni 1960, vormittags 11.30 Uhr, im Sitzungszimmer der FIDES Treuhand-Vereinigung, Orell Füssli-Hof, Bahnhofstrasse 31, Zürich 1

TRAKTANDEN:

1. Geschäftsbericht, Jahresrechnung und Bericht der Kontrollstelle.
2. Entlastung der Verwaltung.
3. Wahlen: a) Verwaltungsrat, b) Kontrollstelle.

Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung sowie Bericht der Kontrollstelle liegen vom 17. Juni 1960 an in unseren Bureaux (Orell Füssli-Hof, Eingang St. Peterstr. 11) zur Einsicht der Aktionäre auf.

Eintrittskarten zur Generalversammlung können vom 17. Juni bis 27. Juni 1960 gegen Legitimation über den Aktienbesitz am Sitz der Gesellschaft bezogen werden. Am gleichen Ort sind die gedruckten Geschäftsberichte erhältlich.

ZÜRICH, den 10. Juni 1960.

Namens des Verwaltungsrates
Der Präsident:
Dr. A. Müller.

Percal-Leintücher

trocknen sofort, sparen Waschmittel, Strom und Arbeit und sind bei den Gästen überaus beliebt. Unsere Spitzenqualität hat sich seit 1952 in vielhundertmaligem Waschen bewährt.

Bitte verlangen Sie Angebot mit Mustern für Einer- und Doppelbetten, weiss und farbig.



& CIE. PEIFFER MOLLIS

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

Hotel-Mobilier

wenn sie

oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Maintenant essayez la nouvelle glace



Gelina

Concentré de glace surfine, pasteurisé et homogénéisé.

Sans cuisson ni homogénéisation, une délicieuse glace fondante qui ne cristallise pas, même après plusieurs jours.

Gelina

économise du temps de l'argent et du travail

contient des matières grasses surfines et ne refroidit pas

en 20 minutes une délicieuse glace prête à servir

permet une calculation avantageuse

livrable en paquetage pratique, étanche, idéal pour le stockage

livrable en 8 parfums différents

indiqué pour tous les commerces disposant d'une machine à glace

Proportion du mélange 1:2

1 paquet de 500 g Gelina pour 1 litre d'eau = 1½ kilo de glace surfine.

Carton assorti

créé spécialement pour un essai complet: 3 paquets vanille, 2 paquets moca ainsi qu'un paquet chocolat, noisette, fraise, framboise et citron.

Pour l'appareil Soft-Ice la nouvelle qualité Gelina **Soft-Ice Vanille** (seulement en paquetage économique de 5 kg).

Dès maintenant Gelina citron

Répondant aux nombreux désirs, le parfum citron est livrable dès 1960. Ce parfum enthousiasmera les connaisseurs car il est fruité et malgré tout ne refroidit pas.

Vanille

Mocca

Chocolat

Noisette

Neutre

Fraise

Framboise

Citron

Demandez sans engagement une offre échantillonnée ou commandez un carton avec garantie de reprise.

Fabricant:
S.A. Gattiker & Cie
Tél. 055 2 14 41
Rapperswil SG



Gelina contient tous les ingrédients nécessaires à une glace exquisite!

Les parfums:

vanille, chocolat, moca, fraise et framboise ont été accentués. Maintenant, plus riches et plus fruités.

Les produits Gattiker sont éprouvés au laboratoire!

