Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 29

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 21. Juli 1960

Nr. 29

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

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Problèmes actuels de l'hôtellerie

Exposé du Dr Franz Seiler, président central, présenté à l'assemblée des délégués, le 2 juin 1960, à Interlaken

I

A la demande de divers membres et personnalités qui assistaient à notre assemblée des délégués, nous commençons ci-après la traduction complète de l'exposé de notre président central, le Dr Franz Seiler, exposé que nous avions déjà résumé en rendant compte de l'assemblée (Réd.)

Le rapport de gestion de la Société suisse des hôteliers pour l'exercice 1959 donne un aperçu de la courbe ascendante que suit notre tourisme depuis quelques années et renseigne, comme d'habitude, sur l'activité de l'organisation nationale de l'hôtellerie suisse, ainsi que de ses institutions. Cette activité a été couronnée de succès grâce à la compétence, au dévouement et à l'inlassable travail de tous nos collaborateurs. Sans une organisation professionnelle solide et agissante, aucun groupement économique ne serait capable de prendre, au sein de notre économie, les mesures d'entraide les plus élémentaires nécessaires pour assurer des conditions d'existence commune, d'une part, et, de l'autre, pour sauvegarder les idéals et les intérêts économiques d'une profession dans la mesure où ils sont compatibles avec l'intérêt général du pays.

Rôle économique et développement de l'hôtellerie et du tourisme

Le développement du tourisme dans notre pays — n'a-t-on pas enregistré au cours du dernier exercice près de 2 millions de nuitées de plus que l'année précédente, dont approximativement 1,6 million de nuitées supplémentaires d'hôtes étrangers — ? a une importance considérable, puisque, une fois de plus, il exerce une influence extrêmement favorable sur notre balance commerciale.

Selon des estimations officielles prudentes, le seul actif du tourisme s'élevait, en 1958, à 770 millions de francs. L'on a calculé que les dépenses des touristes étrangers dans notre pays avaient atteint 1 milliard 275 millions de francs, alors que les dépenses des touristes suisses à l'étranger ne dépassaient pas 505 millions de francs. La différence de 770 millions vient heureusement compenser le déficit de notre balance commerciale.

Selon des calculs provisoires (car les chiffres officiels ne sont pas encore connus), le solde actif du tourisme en 1959 devrait atteindre 1 milliard de francs. Les dépenses effectuées par les hôtes étrangers dans notre pays ont passé à environ 1,5 milliard, tandis que les dépenses des touristes suisses à l'étranger continuent à être estimées à quelque 500 millions de francs.

Il est en effet incontestable que, sans la contribution du tourisme, notre pays qui ne possède pas de matières premières et qui doit presque tout importer courrait le risque d'avoir une balance commerciale constamment déficitaire ce qui, à la longue, serait intolérable.

L'hôtellerie, en tant que pilier de l'économie touristique et source extrêmement intéressante de devises étrangères, est un des facteurs les plus actifs de nos exportations invisibles. Les établissements affiliés à la Société suisse des hôteliers n'encaissent-ils pas le 90 % des dépenses d'hôtel des hôtes étrangers qui ont l'habitude de descendre de préférence dans les établissements des catégories supérieures de prix ? En raison de l'accroissement de notre population et des progrès de l'industrialisation, il faut compter avec une augmentation constante des besoins de produits de consommation et par conséquent des importations. Aussi, malgré le développement de leur production, les exportations visibles ne seront-elles jamais en mesure, à vues humaines, de couvrir d'une manière suffisante les importations de matières premières. La compensation indispensable ne peut se faire que par l'intermédiaire des exportations invisibles.

L'on devrait donc pouvoir admettre que l'Etat a tout intérêt à aider et à protéger ces exportations invisibles et, en particulier, la plus représentative d'entre elles, le tourisme et son industrie de base, l'hôtellerie, contre des risques extraordinaires. Pourquoi ne le ferait-il pas pour nous, puisqu'il le fait bien depuis plus d'un quart de siècle à l'égard de l'industrie et des exportations visibles en garantissant les risques d'exportation.

Au cours des 26 ans d'existence de cette institution, la garantie totale de la confédération s'est élevée à 6,6 milliards de francs pour des affaires dont le montant facturé a atteint 12,2 milliards de francs. Pendant cette période, les pertes nettes indemnisées ont dépassé 3 millions de francs. Les garanties de la confédération déjà passées en compte ont porté sur environ 5,8 milliards de francs. A fin 1959, les engagements de la confédération en matière de garantie de risques d'exportation étaient encore d'environ 780 millions de francs.

La garantie contre les risques d'exportation a été instituée en 1934 pour lutter contre la crise. Aujourd'hui elle représente surtout un moyen d'encourager l'exportation pour lui aider à conserver ses anciens marchés ou à en trouver de nouveaux. Les industries d'exportation doivent pour cela consentir davantage de crédits, ce qui entraîne, ipso facto, une mise à contribution toujours plus forte de la garantie des risques d'exportation de la confédération.

C'est avec raison que, au cours des délibérations parlementaires réglant légalement la garantie des risques d'exportation, l'on a fait remarquer que cette institution était un exemple typique de fructueuse collaboration entre l'Etat et l'économie privée.

Pourquoi pas une garantie officielle du risque de crédit ?

Nous venons de voir l'importance de l'hôtellerie pour notre balance commerciale. N'est-elle pas l'élément essentiel et le plus exposé de nos exportations invisibles, et ne convient-il pas de trouver à son égard des solutions qui, mutatis mutandis, s'inspirent d'une collaboration analogue entre l'Etat et l'économie ? Le premier but à atteindre dans ce domaine serait la garantie par la confédération d'un certain risque de crédit, sous forme de cautionnement. Les sommes à engager seraient quasi insignifiantes par rapport aux chiffres ci-dessus mentionnés. Mais cette garantie devrait s'accompagner d'une réduction temporaire des intérêts demandés pour les crédits privés destinés à financer les rénovations qui n'ont pu encore être faites et qui sont indispensables. Si l'on s'en tient à la méthode des prêts directement consentis par la confédération, le crédit hôtelier étatisé poursuivrait inévitablement sa carrière et c'est ce que nous voulons empêcher.

Notre industrie ne conservera sa capacité de concurrence sur le marché touristique mondial, ou même ne reprendra l'avance qu'elle avait autrefois sur ce terrain, qu'à la condition sine qua non que le crédit privé joue de nouveau en sa faveur.

C'est pourquoi nous sommes heureux de voir que les mesures de protection juridiques en faveur de l'hôtellerie et les atteintes qu'elles portaient au droit normal des créanciers seront bientôt levées.

Ces atteintes étaient justifiées en son temps, car elles permettaient, non seulement de protéger l'hôtel débiteur, mais surtout de sauver des créances gravement exposées, en particulier celles des créanciers hypothécaires en rang postérieur. De telles mesures étaient malheureusement inévitables à l'époque, car il n'existait pas de dispositions constructives pour préserver nos institutions de la crise. Aujourd'hui cependant, il est possible — et tout le monde le souhaite — de réactiver le crédit privé en faveur de l'hôtellerie.

Il convient donc d'éliminer les mesures prises autrefois qui constituent des obstacles, mais à condition que l'on prenne parallèlement, et en temps utile des dispositions adéquates, dans le sens de celles dont nous venons de parler, pour remplacer la législation spéciale.

De telles mesures sont actuellement facilement réalisables. En effet, l'on possède deux instruments qui peuvent être appelés à traiter individuellement chaque cas de garantie de risque de crédit et à remplir les fonctions de contrôle inhérentes à une telle opération. Sur le plan administratif, il suffirait de fondre en une seule institution la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie — dont l'activité prendra fin officiellement en 1965 et dont nous serions heureux de conserver l'utile appareil sous une forme relevant de l'économie privée — et la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière — qui a récemment été fondée comme œuvre d'entr'aide par l'économie privée, et qui a déjà rendu de précieux services.

Il m'est impossible, dans le cadre de mon exposé d'aujourd'hui, d'approfondir plus longuement certains détails de ce problème extrêmement complexe. Mais, au nom de la Société suisse des hôteliers, je ne voudrais pas négliger de remercier très sincèrement le département fédéral de l'économie publique qui, dès le début, a participé aux efforts déployés pour arriver à une nouvelle réglementation. C'est à sa demande que, depuis un certain temps, la question est sérieusement examinée avec la ferme intention d'aboutir aussitôt que possible à une solution véritablement constructive.

Plus de trente années de crise depuis 1914

Quiconque veut juger la situation actuelle de l'hôtellerie ne doit pas perdre de vue que la majeure partie des établissements de notre branche ont traversé, depuis le début de la première guerre mondiale, c'est-à-dire depuis 1914, pas moins de 30 à 35 années de crise ou de dépression. Exception faite de la période de 5 ans qui s'est écoulée de 1926 à 1930 et des 5 dernières années que nous venons de vivre (1955 à 1959), le taux d'occupation moyen — c'est-à-dire l'utilisation de la capacité de la plupart des entreprises hôtelières de classe internationale — a été tout à fait insuffisant pour assurer une rentabilité quelque peu normale. Reconnaissons cependant que pendant les dix bonnes années dont nous venons de parler, la courbe des nuitées a suivi une marche ascendante permettant à la fréquentation et aux chiffres d'affaires d'atteindre un minimum indispensable et, dans certains cas, de le dépasser. Et pourtant, aujourd'hui, alors que tout semble enfin bien marcher, le capital propre de nombre d'établissements ne rapporte encore aucun intérêt, car il faut d'abord consacrer les résultats d'exploitation améliorés à faire des rénovations et à rattraper le retard accumulé dans ce domaine.

Toutefois une chose est certaine : Il n'y a pas de branche industrielle ou artisanale en Suisse qui plus que l'hôtellerie ait eu à lutter contre des difficultés aussi considérables et qui ait subi des pertes de substance aussi graves.

L'industrie, l'artisanat et le commerce ont eu la chance de participer immédiatement après la fin de la 2e guerre mondiale (certaines branches pendant les années de guerre même) au redressement économique qui s'est produit et qui s'est heureusement maintenu depuis. Pendant ce temps, l'hôtellerie de nos régions de tourisme classiques a dû attendre pour ainsi dire jusqu'à l'année dernière la fin des restrictions monétaires décrétées par certains pays qui nous envoient le plus de touristes. La suppression tant espérée de ces mesures discriminatoires était hélas ! ajournée d'année en

Der Run auf ausländische Arbeitskräfte

(n) Während bei uns die Diskussion über das Höchstmass der ausländischen Arbeitskräfte weitergeht und sich über die vom Schweizerischen Gewerkschaftsbund genannte Maximallimite von 400000 zur Zeit der Hochsaison im Sommer eine teils lebhafte Kontroverse ergeben hat, unternimmt das Ausland alles, um überhaupt noch ausländische Arbeitskräfte als Ergänzung des einheimischen Marktes hereinzubringen. Sehr bemerkenswert sind vor allem die Bestrebungen Deutschlands, die deutlich auf die langfristige Sicherung ausländischer Arbeitskräfte hinarbeiten. Durch die Regierung ist eine eigene Bundesanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenversicherung geschaffen worden, die sich nicht nur der inländischen Arbeitskräfte annimmt, sondern die sich auch eigens um die Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte bemüht. Diese Bundesanstalt stellt neuerdings eine steigende Nachfrage der Wirtschaft nach ausländischen Arbeitskräften fest und steht zwecks deren Beschaffung mit verschiedenen Ländern in Fühlung. Während bei uns die Amtsstellen eher die Neigung haben, die Zuzüge ausländischer Arbeitskräfte zurückzudämmen, sind es in Deutschland gerade die Amtsstellen, die der Sicherung der Arbeitskräfte ihre Mühewaltung zuwenden. Diese Differenz ist nicht uninteressant und legt die Frage nahe, ob angesichts der sich doch stark wandelnden Situation auf dem nationalen und dem internationalen Arbeitsmarkt nicht auch die schweizerischen Behörden einmal eine generelle Überprüfung ihrer Position in diesem Bereich vornehmen sollten.

Die erwähnte Bundesanstalt hat zugunsten der deutschen Wirtschaft bis Ende Mai dieses Jahres insgesamt rund 56 000 Arbeitskräfte aus dem Ausland beschafft. Dazu kommen die von der Wirtschaft direkt eingestellten Ausländer, so dass sich die Ausländerzahl in der deutschen Wirtschaft nun weit über 100 000 erstreckt. Auch die deutschen «Anwerber» stellen zunehmende Schwierigkeiten in der Sicherstellung solcher Arbeitskräfte fest, obwohl sie gegenüber der Schweiz eher bessere Bedingungen, vorab in bezug auf Niederlassung und Mitnahme von Familienmitgliedern, offerieren können. Die Hauptschwierigkeit der deutschen Beschaffungsmassnahmen liegen nicht so sehr im Angebot an sich, sondern weit eher in der bisher nur teilweise zufriedenstellend geregelten Unterkunftsfrage.

Die zuständigen deutschen Stellen glauben, dass wenn diesbezüglich eine wesentliche Besserung der Verhältnisse erzielt werden könnte, es zusehends leichter sein würde, die nötigen Ausländer einzustellen. Bemerkenswert ist, dass in der deutschen Vermittlung die Frauen eine nur untergeordnete Rolle spielen, während in der Hauptsache Männer in Vertrag genommen werden. Der Anteil der Frauen an den vermittelten Arbeitskräften erstreckt sich auf nur 1,7 %.

Neben den Bemühungen auf dem italienischen Arbeitsmarkt laufen solche auch in Spanien und in Griechenland. Die Beschaffung spanischer Arbeitskräfte scheint auf erhebliche organisatorische Schwierigkeiten zu stossen, läuft nun aber ebenfalls an. Wie in Italien, so befindet sich jetzt auch in Spanien (Madrid) eine eigene deutsche Anwerbekommission. Man hofft, im Laufe dieses Sommers mindestens einige tausend spanische Arbeitskräfte beschaffen zu können. Für griechische Arbeitskräfte liegen bei der amtlichen Beschaffungsstelle bisher rund tausend Anträge interessierter Arbeitgeber vor. Der Kontakt zwischen den deutschen und den griechischen Ämtern soll sehr zufriedenstellend verlaufen, da Griechenland ein erhebliches Interesse an solchen im Ausland tätigen Staatsangehörigen besitzt. Das Interesse griechischer Arbeitswilliger soll denn auch bedeutend sein, wobei sich die Altersstufe auf 20- bis 25jährige Leute erstreckt, also gerade auf einer Stufe, die auch in Deutschland kaum mehr auf dem Inlandmarkt beschafft werden kann.

Die Rückgriffe auf fernliegende Arbeitsmärkte, deren Bürger über andere Sitten und Gebräuche, klimatische und sprachliche Bedingungen usw. verfügen, bringt besondere Probleme mit sich. Insbesondere in Spanien und Griechenland sind kaum gelernte Kräfte zu finden. Diese Arbeitswilligen lassen sich aber relativ rasch einarbeiten und stellen sich positiv zur Arbeit an sich, was heute mitentscheidend sein dürfte. Anderseits ist bemerkenswert, dass spanische und griechische Arbeitskräfte, die die meist umfangreichen bürokratischen Umtriebe zwischen ihrer Heimat und Deutschland verkürzen und umgehen wollen, kurzerhand nach Österreich oder der Schweiz mittels Touristenvisa reisen, um von hier aus — nämlich über die deutschen Konsulate — dann die raschere Einreise nach Deutschland zu bewerkstelligen. Die immer noch mangelnde, im Rahmen der EWG künftig allerdings erleichterte Freizügigkeit in der Arbeitsannahme hat findige Köpfe einen erfolgreichen Ausweg finden lassen.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Am Wochenende geschlossen? 2
Grosse und kleine Inflationisten 3
Importance de l'accueil au seuil de la saison . 3
Fort mouvement hôtelier en avril 1960 4
Vom alten zum neuen Bären 5
Le chapitre de Fribourg de la Chaîne des rôtisseurs 14
Fünfte höhere Fachprüfung für Küchenchefs . 15

année et les espoirs que nous avions mis dans un retour à la liberté des échanges touristiques ont été pendant longtemps déçus. Ce fut pour la plupart d'entre nous un combat épuisant. Nous avons été contraints de voir une grande partie des employés qualifiés de l'hôtellerie abandonner leur profession pour en adopter d'autres dans des branches économiques susceptibles de leur garantir le plein emploi.

L'on comprend donc la joie de ceux qui ont pu tenir, avec ou sans l'aide financière de l'Etat, et qui aujourd'hui constatent qu'ils ont gravi l'arrête la plus raide de la voie qui conduit au sommet de la montagne. Ils peuvent maintenant espérer goûter bientôt aux joies que l'on éprouve en arrivant au point culminant d'une ascension, joies qui seront leur récompense pour le travail inlassable qu'ils ont fourni et pour les revers qu'ils ont subis, mais qu'ils ont surmontés.

Les mesures en faveur de l'hôtellerie

Une autre constatation s'impose ici :

Pour lutter contre une si longue et si grave crise, la confédération a pris des mesures financières en faveur de l'hôtellerie et, en diverses étapes, lui a consenti des crédits qui furent consacrés, d'abord à assainir la situation des hôtels surendettés, puis destinés à financer les rénovations devenues indispensables. Tout le monde sait que la SFSH, en tant qu'institut de la confédération a été et est encore chargée de cette tâche et qu'elle a fait dans ce domaine un travail fécond.

Mais ce que l'on sait moins, c'est que la SFSH n'a disposé dans ce but que de moyens relativement très modestes, et surtout que les débiteurs hôteliers — malgré les interminables années de crise et de dépression — ont effectué d'importants remboursements dont le montant s'élève à 55,5 millions de francs qui ont été partiellement réinvestis par la SFSH dans l'hôtellerie.

Anisi donc, sur les 111,5 millions de francs qui ont été versés par la SFSH depuis sa fondation — c'est-à-dire de 1921 à fin 1959 — la part la plus importante (soit les 55,5 millions de francs dont nous venons de parler) proviennent du remboursement d'hôteliers. Le solde est rentré immédiatement dans la caisse de la confédération. En outre les débiteurs ont payé à la SFSH près de 15 millions de francs d'intérêt et près de 3,5 millions de francs d'honoraires pour les assainissements opérés et les contrôles obligatoires. Grâce à ces deux derniers postes, la SFSH a pu couvrir la plus grande partie de ses frais d'exploitation et d'administration.

Les pertes totales subies par la Confédération au cours des quelque 40 ans d'activité de la SFSH s'élevaient à fin 1959 à 7,5 millions de fr. Mais il faut considérer que l'essentiel de cette perte provient des remises qui ont dû être consenties par la SFSH au cours de sa première période d'activité. Il s'agissait en principe de subsides à fonds perdus alloués à des établissements dans une situation précaire. Calculées sur la durée d'activité de la SFSH, ces pertes représentent à peine 200 000 francs.

Telle est la réalité. Or celle-ci n'est guère conforme à l'opinion erronée qui est répandue dans le grand public et selon laquelle l'hôtellerie serait presque en tête de la liste des branches qui reçoivent le plus de subventions.

Serait-ce trop demander de proposer que tout au moins les créances que la SFSH possède encore sur l'hôtellerie — créances dont la somme équivaut à peu près aux remboursements opérés par les hôteliers débiteurs et dont nous venons de faire mention — soient consacrées à garantir les risques de crédit? En d'autres termes, ces montants pourraient être investis dans une institution de cautionnement et permettraient, non seulement de mettre en train la vaste campagne de rénovation d'hôtels qui est absolument nécessaire, mais encore de créer un certain fonds de crise ou fonds de prévoyance pour l'avenir.

Nous sommes persuadés que le Conseil fédéral, le parlement et le peuple suisse auront assez le sens des proportions pour donner la réponse qui convient à notre proposition.

Les hôteliers ne risquent point de surestimer leurs possibiltés dans ce domaine, car chat échaudé craint l'eau froide. Pourtant — exception faite des spécialistes — bien des milieux ont encore trop tendance à croire que tout va pour le mieux, qu'il est inutile d'envisager, maintenant déjà, une institution de prévoyance contre de nouveaux revers possibles, que l'on peut laisser libre cours à la concurrence, même si elle prend des proportions inquiétantes, comme c'est le cas dans certaines régions. Les enseignements d'un passé qui n'est pourtant pas encore très éloigné n'auraient-ils vraiment servi à rien? On pourrait le croire en voyant certains spéculateurs ou outsiders inexpérimentés pratiquer une sorte de politique de va-tout. Croient-ils sincèrement que l'offre doit précéder la demande, sans tenir compte de la pénurie toujours plus aiguë de personnel? Se rendent-ils compte du tort qu'ils causent à des hôtels réputés, qui sont bien dirigés et qui jouissent de la faveur de la clientèle en les privant du personnel dont ils ont un urgent besoin? Le résultat de leur inconséquence sera d'abaisser le niveau de la qualité et de hâter un nivellement regrettable. L'homme n'a-t-il aucun égard pour l'homme? (à suivre)

Am Wochenende geschlossen?

Verhängnisvolle Auswirkungen des Personalmangels — Rentner sollen Lücken ausfüllen — Und immer wieder Rückgriff auf Ausländer

Ein neues Damoklesschwert hängt über dem deutschen Gastgewerbe — man möchte fast sagen: an einem Faden. Alarmierende Nachrichten kommen vorwiegend aus Baden-Württemberg, wo Hotels mangels Bedienungskräften bereits schliessen mussten oder ganze Etagen lahmlegten. DEHOGA-Präsident Pauly prophezeite das «englische Wochenende» mit geschlossenen Häusern an Samstagen und Sonntagen als vorletzte Konsequenz; die letzte ist dann nur noch ein Massenschliessen — eine Bankrotterklärung des deutschen Fremdenverkehrs nur aus Gründen der fehlenden Arbeitskräfte.

Wie sieht die Situation aus und welche Folgen kennzeichnen sich insgesamt ab? Die Bundesanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenfürsorge erklärt in ihrem Bericht für den Monat Mai d. J., die Hauptnachfrage bei den Frauen bestehe u. a. für Büro- und Gaststättenpersonal, bei Männern auf dem Sektor der gewerblichen Wirtschaft. Der seit über einem Jahr dauernde Konjunkturaufschwung habe nicht nur, wie die vorliegenden Ergebnisse der Beschäftigungsstatistik zeigen, eine hohe Übernachfrage am Arbeitsmarkt entstehen lassen. Damit zusammenhängend sei es im Verlauf eines Jahres auch zu einer ganz beachtlichen Veränderung der Beschäftigungsstruktur gekommen. Industrie und Handwerk allein vergrösserten binnen Jahresfrist ihre Belegschaft um fast 515 000 Personen oder 5 %, bei einer Zunahme der Gesamtzahl der abhängig Beschäftigten um rund 596 000 (+ 3,1 %). Diese Entwicklung gehe deutlich zu Lasten des Beschäftigungsstandes in andern Bereichen. In der Praxis bedeutet es im Beherbergungsgewerbe eben die negative Aussicht auf erhebliche Weiterungen der Stillegungen. Als besonders einschneidend nennen wir den Fall eines renommierten, viel frequentierten Badearztes in einem bekannten Heilbad zwischen Rhein und Mosel. Nachdem die in dem neuerbauten, vollbesetzten Sanatorium notgedrungen als Stubenmädchen agierende Gattin wegen völliger Arbeitsüberlastung nun pausieren muss, sieht sich der Herr Ministerialrat aus Bonn genau wie alle Gäste des Hauses vor die Notwendigkeit gesetzt, sein Bett selber zu richten!

Damit wird eine Seite des Desasters deutlich, die jenseits der wirtschaftlichen Existenzfrage des Wirtes liegt, aber voll in seiner Verantwortung steht. Die Gesundung der Kranken hängt nicht nur von dem Arzt ab, sondern in weitem Masse von der Pflege, die ihnen in der Unterkunft zuteil wird. Können die deutschen Heilbäder bald nicht mehr für die bisher über alle Grenzen bekannten Heilerfolge garantieren? Es ist nicht auszudenken, wie diese Linie weiterführt!

Aber nicht nur die Kranken, auch der Gesunde sucht Erholung und Entspannung am Wochenende. Steht uns das «englische Wochenende» wirklich bevor, wird es in Zukunft das berühmt verlorene — «The lost week-end» sein? Tausende von Reiselustigen müssen zu Hause bleiben oder Zelten mit Selbstbedienung; denn Speisebetriebe sind ebenso betroffen.

Welche Reaktion die ausländischen Touristen erkennen lassen mögen, ist dann nicht einmal mehr eine Frage der Phantasie! Das Beispiel England kann hier nicht angeführt werden. Es ist kein bevorzugtes Reise-Durchgangsland zum Süden. Die für diesen Staat gültigen puritanischen Wochenendverhältnisse kann man nicht ungestraft auf die kontinentale Situation transponieren. Das Ende vom Lied ist: man macht um Deutschland einen grossen Bogen — mit allen wirtschaftlichen Folgen! Der gut angelaufene Trend zum Bau von Eigentums-Ferienappartements in Hotelform auf internationaler Austauschbasis erhält damit einen unverhofften Auftrieb. Dass die Zubringerzweige des Fremdenverkehrsgewerbes in empfindlicher Weise mitbetroffen werden, bedarf keiner besondern Erwähnung.

Die Bundesregierung trägt dieser Engpasssituation, die die Arbeitsmarktverfassung für die weitere wirtschaftliche Expansion zunehmend bildet, seit geraumer Zeit Rechnung, indem sie sich verstärkt um einen internationalen Arbeitsmarktausgleich bemüht. Als Erfolge auf diesem Gebiet führt die Bundesanstalt in ihrem Bericht an, dass in den ersten vier Monaten dieses Jahres schon mehr italienische Arbeitskräfte in die Bundesrepublik vermittelt werden konnten als im ganzen Jahr 1959, nämlich 31 526, darunter allein 8766 durch die in Neapel neu eingerichtete Kommission. Auch ohne die Vermittlertätigkeit der deutschen Stellen in Italien sind von Januar bis März 1960 bereits weitere 5186 Italiener, eine bemerkenswerte Zahl, in die Bundesrepublik zur Arbeitsaufnahme gekommen. Anhand der vorjährigen Entwicklung wird mit einer wesentlichen Erhöhung dieser Daten gerechnet. Schon im Mai betrugen die Zahlen 43 000 vermittelte Italiener und 13 000 unvermittelte.

Experten rechnen für das Jahr 1969 mit rund 100 000 ausländischen Arbeitskräften für die Bundesrepublik, davon 50 % aus Italien, rund 4000 Arbeiter aus Spanien laut Vertrag, wovon erst 125 hier eingetroffen sind. Die Anstrengungen in den andern Ländern sind bekannt. Demgegenüber steht die Notierung des Bundesarbeitsministeriums von rund 1500 allwöchentlichen neuen Anforderungen auf Vermittlung ausländischer Arbeitskräfte.

Präsident Pauly machte den sehr vernünftigen Vorschlag, die Beschäftigung arbeitsfähiger Rentner im Dienstleistungsgewerbe bei gleichbleibendem Anspruch auf ihre Rente zu gestatten. Die ungewöhnliche Zwangslage auf dem Arbeitsmarkt würde eine solche Massnahme des Gesetzgebers rechtfertigen. Auf diese Weise glaubt der Präsident, die Personalnot im Hotelfach überwinden zu können. Ob mit diesen alten, ungelernten und nicht mehr sehr lernfähigen Kräften noch zufriedenstellend auf die Dauer zu arbeiten wäre, möchte man fast bezweifeln. Aber auch das «Aussergewöhnliche» der Situation würde «aussergewöhnliche» Massnahmen dieser Art kaum gestatten — aus verfassungsrechtlichen Gründen.

Leider trifft der weise Ratschlag der Bundesanstalt, mit der Errichtung von Zweigstellen auf die noch ungenutzten Reserven unerschlossener Gebiete auszuweichen, auf Betriebe des Beherbergungsgewerbes nicht zu. Die Gäste würden nicht mitmachen! So liegt die eigene Initiative in Zielrichtung Rentner, Ausländer, Halbtagskräfte und Schichtdienst. Es ist alles andere als tröstlich, dass in einer Prognose von Arbeitsmarkt-Experten der Orientierung.

▶ Ein Gast meint...

Der Schutzpatron der Hotellerie

Wer unter den verehrten Lesern die Kolonne «Ein Gast meint...» regelmässig liest, um zu schmunzeln oder um sich zu ärgern oder um etwas zu lernen oder aus anderen Gründen, wird sich vielleicht daran erinnern, dass ich am 19. Mai dieses Jahres unter dem Titel «Warum kamen Sie zu uns?» dafür plädierte, herauszufinden, aus welchen Gründen die Gäste ausgerechnet IHR Haus aufsuchten.

Und ganz versteckt empfahl ich «... dann danken Sie dem Schutzpatron der Hotellerie (wie heisst er schon? St-Saphorin? — nein, ich glaube nicht. Wer weiss es und teilt seinen Namen mir mit? Danke herzlich!)...»

Ich hatte mich nicht getäuscht, ich konnte mich auf meine Leser verlassen. Zwar erfuhr ich zunächst zufälligerweise, dass sich manche Hoteliers den nicht anwesenden Bart verlegen kraulten angesichts meiner Frage, weil ihnen die Antwort nicht geläufig war. Sie brauchen sich aber nicht etwa zu schämen, denn es ist ja gar nicht gesagt, dass jeder Beruf seinen Schutzpatron hat.

Aber am 11. Juli — schon dachte ich nicht mehr daran, beziehungsweise tippte ich auf den St-Vincent, der jedoch, wie man mir sagte, Schirmherr der Weinbauern und der Gastwirte sein soll — traf ein kurzes, klares Briefchen ein mit folgendem Inhalt:

«Leider war ich durch berufsmässige Abwesenheit verhindert, Ihre Frage in Nr. 20 der Hotel-Revue vom 19. 5. 60 eher zu beantworten. Sie fragten in Ihrem Artikel nach dem Namen des Schutzpatrons der Hotellerie. Es gibt einen solchen, und zwar der in Luk. 24, 18 genannte Emmausjünger St. Kleophas. Sein Fest ist am 25. September. Mit freundlichen Grüssen und besten Wünschen Ihr ergebener H. Höppner.»

Herzlichen Dank dem katholischen Seelsorger für das schweizerische Gastgewerbe, dass er sich die Mühe genommen hat, dem Traveller zu Handen seiner Leser die nötige Aufklärung zu geben!

Dabei muss ich ehrlich gestehen, dass ich (und vielen Leserinnen und Lesern wird es ähnlich gehen) noch nie etwas vom St. Kleophas gehört habe. Darum nahm ich die Heilige Schrift und las im 24. Kapitel des Lukas-Evangeliums, Vers 18:

«Da antwortete einer mit Namen Kleophas und sprach zu ihm: Bist du allein unter den Fremdlingen zu Jerusalem, der nicht wisse, was in diesen Tagen drinnen geschehen ist?»

Ein Emmausjünger kümmert sich um die Fremden, durch die Bibel belegt — wie schön, dass er Schirmherr der Hotellerie wurde!

Die Ausführungen von Herrn H. Höppner bringen mich aber noch auf zwei andere Gedanken:

Wäre es so abwegig, wenn am Fest des Schutzpatrons, also am 25. September, Hotelier-Vereine oder auch nur einzelne Hoteliers auf irgendeine Art und Weise des St. Kleophas gedenken würden, sei es, dass sie an diesem Tag ihren Gästen einen Fruchtteller — natürlich mit der entsprechenden Erklärung — aufs Zimmer stellen oder dass sie mit ihren Familien selber eine kleine festliche Feier durchführten. Dieses Jahr fällt der 25. September auf einen Sonntag — ein hübscher, neuer Brauch könnte an diesem Sonntag eingeführt werden, der nach und nach zu einer Tradition auswachsen dürfte.

Der zweite Vorschlag fusst auf der Formulierung im Lukas-Evangelium. Jesus trat unerkannt — so schildert Lukas das Erlebnis — zu zwei Emmausjüngern und fragte sie: «Was sind das für Reden, die ihr zwischen euch handelt unterwegen, und seid traurig?» Daraufhin stellt Kleophas seine erwähnte Frage und erklärt Jesus, was geschehen war.

Das will nämlich, auf die Hotellerie übertragen, im Grunde genommen nichts anderes heissen, als dass die Hoteliers stets auf dem Laufenden über das, was die Fremdlinge interessiert, sein sollten. Der Gast soll sich nicht nur im Hotel wohlbefinden, sondern auch — dank der Orientierung des Hoteliers oder seiner Angestellten — ausserhalb des Hauses genau das sehen und erleben, was wichtig ist und was ihm zusagt.

Fürwahr, es scheint mir, der St. Kleophas ist ein bisschen wegweisend zur Abhilfe einer vernachlässigten Sparte in der Hotellerie: «Was ist bei uns los?» Das beste Mittagessen, das netteste Zimmer, die charmanteste Bedienung... alles ist gut und recht, aber wenn der Gast zwei Tage später erfährt, dass in dem Ort, wo er war, eine einzigartige Ausstellung zu sehen ist, von dem ihm niemand im Hotel erzählte, fehlt genau das, was der Schutzpatron der Hotellerie beispielhaft ausgeführt hatte: die Orientierung.

A. Traveller

Gastronom '59

Aus dem Notizblock einer Studienreise nach Zentral- und Nordamerika

Von unserem Mitarbeiter Werner Wymann

Kuba ist aber mehr noch als ein Zuckerland als

die Insel des Tabaks

bekannt. In seinen tropischen Savannen gedeiht eine Tabaksorte, die von Kennern als die feinste und «schmackhafteste» der ganzen Erde bezeichnet wird. «Coruna», ein Weltbegriff für jeden Zigarrenraucher, lässt uns diese für uns so interessante Fabrik gemeinsam besuchen. Unten im Keller «reifen» die in grossen Fässern gelagerten Tabakblätter zum eben richtigen Grad aus. Glutäugige Kubanerinnen sitzen in langen Reihen an Tischen und entrippen und glätten die feuchten braunen Blätter. Obenan, im grossen Saal, befinden sich weitere einhundertfünfzig Männer und Frauen, welche, ausschliesslich von Hand, Kopfzigarren in zwanzig verschiedenen Formaten, Grössen und Qualitäten, darunter auch die berühmten Typ Churchill, drehen. Alle Arbeit geschieht im Akkord, wird aber ausserordentlich streng auf die Qualität hin überprüft. Als Aufmunterungsprämie für gute Leistungen erhält jede Arbeitskraft pro Tag ein bis fünf Stück der von ihr zubereiteten Zigarren, die teilweise schon bei der Arbeit in Rauch aufgehen. Interessant ist, dass ein speziell engagierter «Lektor» am Vormittag während zwei und nachmittags während drei Stunden die neuesten Nachrichten, aber auch lustige Kurzgeschichten vorliest, welche die ganze achthundertköpfige Belegschaft in den verschiedenen Arbeitsräumen durch den Lautsprecher hören kann. Nachdem uns der «Speaker» vorgestellt hatte, liess er nicht ab, bis ich namens der besuchenden «europeos» ein Kompliment an die Belegschaft richtete, worauf die Senoritas, Senoras und Senores mit ihren Messern ein Applauskonzert veranstalteten, dass uns davon Hören und Sehen verging.

Rumba —

das ebenfalls bedeutende «Export-Produkt» — wird im «Tropicana», dem fabelhaften und exklusivsten Nachtlokal nicht nur von Kuba, sondern von der ganzen nord- und südamerikanischen Hemisphäre überhaupt in Reinkultur dargeboten. Was hier zur Musik, die mehr aus Rhythmus als aus Melodie besteht, an tänzerischer Kunst geboten wird, ist einfach grossartig. Das «Tropicana» ist, nebst einem sehr gepflegten Grossrestaurant, auch ein Ort, wo auf unzähligen Spieltischen die «chips» klappern und die Dollars der in ärgster Weise schikanierten Vereinigten Staaten von Amerika scheffelweise in den Geldsack des Staates rollen.

Ich habe eingangs gesagt, dass Kuba ein freundliches Land sei und kann dies abschliessend wiederholen, denn alles hat man uns geboten, was zu bieten ist — sogar ein kleines Konter-Revolutiönchen mit seinen Begleiterscheinungen! Gestern abend — wir waren gerade in der Halle des «Hilton», betrat eine Gruppe von Kopf bis Fuss bewaffneter «Bärtiger» den Raum, gefolgt von einer Horde gestikulierender und Hurra brüllender Jugendlicher. In ihrer Mitte, wenige Schritte von mir entfernt, in zerschlissenem Soldatenhemd, ein Hüne: Fidel Castro. Kaum drei Stunden vorher war, wie die riesigen Schlagzeilen der Zeitungen meldeten, von verruchter Hand ein Attentat auf ihn verübt worden — und nun begab er sich in sein Hauptquartier, um die Teilnehmer des ASTA-Kongresses zu begrüssen...

In der Nacht widerhallten die Strassen gelegentlich vom Krachen der Petarden, wobei niemand wusste, ob es sich hier um Zeichen der Freude ob des missglückten Anschlages, oder um eine neue Demonstration gegen das Regime handle. Item, Pulverdampf ist nicht gerade das richtige Parfum für gastronomische Studienreisen, und so waren wir denn alle herzlich froh, mit Sack und Pack die Taxi zum Airport besteigen zu können.

Leider machten wir die Rechnung aber ohne den Wirt, respektive «Fidel». Dieser hatte wieder einmal den alltäglichen Wunsch, in einer mehrstündigen Television- und Radioansprache seinen Weltrekord in Daueransprachen zu verbessern, und die Gewerkschaften beschlossen, zum Dank für den missglückten Anschlag, die Arbeit während einer Stunde niederzulegen und ihrem «Führer» zuzuhören. Was ein Streik in einem Airport bedeutet, haben wir dann in drastischer Weise erlebt. Die Taxichauffeure weigern sich, weiter zu fahren, die Koffer müssen selbst geschleppt werden; die Abfertigungen an den dichtgedrängten Schaltern werden unterbrochen; das Restaurant menschen-, respektive bedienungsmenschenleer! — Abflug? — kommt nicht in Frage! Statt dessen standen die etlichen hundert Angestellten, Männer und Frauen des Flughafens wie wir, in einem Warteraum und liessen aus den überall angebrachten Lautsprechern die Stentorstimme Fidel Castros in «Lautstärke maximal» auf die gepeinigten Trommelfelle einwirken. Dabei vernahmen wir, dass während der vergangenen Nacht einige aus Miami kommende Flugzeuge Zehntausende von gegen Fidel Castro gerichtete Flugblätter über Kuba abgeworfen haben.

Zwei «Harmlose» meiner Reisegesellschaft unternahmen den Versuch, eine Aufnahme von der zu politischer Heissglut erhitzten Volksmenge zu machen. Schwups, waren sie umringt und als «USA-Spione» abgeführt. Dass sie sich nicht ausweisen konnten, weil ich alle Pässe zwecks Zollabfertigung bereits eingesammelt hatte, trug natürlich nicht gerade dazu bei, die erregten Gemüter der Policia zu beruhigen. Erst, nachdem ich die beiden «Schwerverbrecher» nach langem Suchen gefunden hatte und dabei wie noch nie in meinem Leben so viel von Freundschaft und Verständnis zwischen der kleinen, ältesten schweizerischen und der neuesten kubanischen «Demokratie» gefaselt hatte, konnte bei reichlich «Daiquiri» und viel Achselklopfen das Missverständnis abgeklärt werden. «Fasten seat-belt» — der Start ist geglückt — alle atmen erleichtert auf.

Notabene: Wenn Sie, geehrter Leser, gelegentlich ins gastfreundliche Land Kuba fliegen, so wird man Sie bestimmt mit «Daiquiri» bewirten, und damit Sie wissen, was Sie trinken werden, gebe ich Ihnen hier — 5000 Meter über dem Ozean, von vier Motoren unserer DC—7C in «Sicherheit» gerissen — das Rezept bekannt:

Pro Person:

- 1 Gläschen heller, hochgradiger Rum
- 1 Gläschen Bananen-Likör
- ½ Gläschen Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Eis

im Turmix rasch mixen und — ein Glas nach dem andern — entweder als Beruhigungs- oder Belustigungs-Drink geniessen.

Kräftemangel noch mit runden fünf Jahren angegeben wird. Bis dahin bringe der ungünstige Altersaufbau der dann um 2,7 auf 57 Millionen Menschen angewachsenen Bevölkerung 500 000 mehr männliche, aber 210 000 weniger weibliche Arbeitskräfte. Für eine drei- bis vierprozentige jährliche Zunahme des Sozialproduktes sind, bei Berücksichtigung von Rationalisierung, Modernisierung und Automation, mindestens 2 Millionen mehr Arbeitskräfte erforderlich! Sz.

Grosse und kleine Inflationisten

wpk. Weite Wirtschaftskreise bekennen sich in ihren öffentlichen Vernehmlassungen zur Preisstabilität. Besonders die Vertreter der grossen Wirtschaftsverbände, der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen und die Sprecher der öffentlichen Hand beteuern immer wieder, dass sie nach besten Kräften mithelfen wollen, die Preise stabil zu halten. Diese Bekenntnisse sind allerdings unverbindlich, zumal die eine Gruppe von der andern erwartet, dass sie sich stabilitätsgerecht verhalte.

Wie vertragen sich aber diese Versprechungen mit der ständig grösser werdenden Welle von Lohnerhöhungen? Es dürfte nachgerade bekannt sein, dass diese kaufkraftvermehrenden Operationen zwangsläufig früher oder später Verteuerungen hervorrufen, da die Güterproduktion mit dem vergrösserten Geldangebot nicht Schritt halten kann.

Zudem gehen Hand in Hand mit diesen Lohnerhöhungen vielfach auch noch mehr oder weniger ausgedehnte Arbeitszeitverkürzungen. Trotz vieler Rationalisierungsmassnahmen — denen aber gerade im kleinen und mittleren Betrieb enge Grenzen gesetzt sind — und einer ständigen Produktivitätssteigerung halten wir auch diese Entwicklung für sehr gefährlich. Möglicherweise können Arbeitszeitverkürzungen in grossen Unternehmungen durch einen entsprechenden Produktivitätszuwachs aufgefangen werden. So und so viele kleinere Betriebe werden dadurch aber zum gleichen Schritt gezwungen, ohne dass bei ihnen die notwendigen Voraussetzungen erfüllt wären. Durch die enorme Anspannung auf dem Arbeitsmarkt nämlich ist es dazu gekommen, dass einer Unternehmung, die nicht gleiche Bedingungen wie die — vielleicht grössere — Konkurrenz offeriert, die sich anbietenden Arbeitskräfte wegengagiert werden oder ein Teil der eigenen Belegschaft davonläuft.

Aber auch andere Faktoren bedrohen unsere Währungsstabilität, so z. B. der von gewerkschaftlicher Seite angekündigte Lohnkampf bei einer weitgehenden Lockerung der Mietzinskontrolle, die Preisforderungen der Landwirtschaft, die Arbeitszeitverkürzung im öffentlichen Sektor und die damit verbundenen Tariferhöhungen bei den öffentlichen Betrieben usw. Hinzu kommt, dass die Regierungen heutzutage dazu neigen, Konjunkturrückschläge als politische Misserfolge anzusehen und vielfach «mit Konjunkturspritzen leicht zur Hand sind», wie sich ein bekannter Notenbankpräsident kürzlich ausdrückte. Es scheint noch nicht recht ins öffentliche Bewusstsein gedrungen zu sein, dass die Preisstabilität so wichtig, wenn nicht wichtiger ist als die Vollbeschäftigung.

Neben den aktiven Inflationisten gibt es noch eine andere, passivere Gruppe: die Sparer. Erfahrungsgemäss schädigt die Inflation hauptsächlich die Sparer, und es ist deshalb einigermassen verständlich, dass diese Leute, durch eine einseitige Bevorzugung der Sachwerte, die Entwertung ihrer Ersparnisse zu verhindern suchen. Dies um so mehr, als sie, obwohl eine wachsende Mehrheit, politisch nicht sehr stark und auch nicht so stramm organisiert sind wie die fachlichen Interessengruppen. Es ist ein wirtschaftlicher Widerspruch, dass Geld, das in Aktien angelegt wird, kaum die Hälfte an Rendite einbringt, die heute Anleihen und Pfandbriefe bieten. Es sind sicher nicht bloss Wachstumserwartungen, die die Aktien — und allgemein die Sachwerte — favorisieren, es sind auch Sorgen um die Stabilität. Die Gesamtheit dieser vielen «kleinen» Inflationisten übt aber gerade durch die erwähnte einseitige Begünstigung der Sachwerte, vielleicht unbewusst, ebenfalls eine inflationsfördernde Wirkung aus.

Alle jene Leute, die in Angst leben, die Kaufkraft des Geldes könnte ihnen davonlaufen, und die darum der Ware, dem Sachwert, mehr trauen als dem Geldwert, sind im Grunde genommen Egoisten, die glauben, sie könnten Vorteile auf Kosten anderer einheimsen. Mit dem Pflanzen eines eigenen kleinen Bäumchens im Schutze des grossen Inflationsbaumes ist aber sicher nichts gewonnen. Es gilt vielmehr, die Wurzeln dieses Baumes auszurotten, d. h. die stabilitätsgefährdenden Tendenzen und das nicht markt- und konjunkturgerechte Verhalten zu bekämpfen.

Interessant in diesem Zusammenhang ist die Tatsache, dass die Sachwertpsychose namentlich in den USA, wo sie auch ihren langjährigen Siegeslauf begonnen hatte, deutlich im Abnehmen begriffen ist.

Niemand glaubte, dass dieses Argument der Sachwertanlage, das sowohl für kurzfristige Börsenspekulationen, als auch für langfristige Anlageoperationen als eigentliches Triebrad diente, sich gleichsam von einem Tag auf den andern abnützen würde. Auf jeden Fall besann sich das amerikanische Börsen- und Anlagepublikum plötzlich wieder darauf, dass nicht nur Annahmen über die zu erwartende Entwicklung der Preise und der Wirtschaft für die Beurteilung des Aktienmarktes wichtig sind, sondern dass auch die traditionellen Grundsätze von Sicherheit und Rendite, auf die sich jede Kapitalanlage stützen muss, zu beachten sind. In Amerika hat sich daher, wenigstens vorläufig, die Sachwertpsychose totgelaufen.

Eine hinkende Begründung

Wer hin und wieder in einer Gaststätte einen Apéritif zu «genehmigen» pflegt oder sich auf einen Festtag hin eine gute Flasche Cognac leisten bzw. jemandem eine solche schenken wollte, musste feststellen, dass die Preise kräftig angezogen haben. Dies gehe, so wird seitens der Verkäufer erklärt, zurück auf einen Beschluss des Bundesrates vom letzten Jahr, durch den die Preise für Trinksprit und die Monopolgebühren für ausländische Spirituosen erhöht wurden. Die Alkoholverwaltung begründete die Massnahme mit der ihr auferlegten Verpflichtung zur Bekämpfung des Alkoholismus.

Die Bekämpfung des Alkoholismus ist zweifellos ein löbliches Unterfangen. Wir kämen auf die Angelegenheit auch mit keinem Wort zurück, lägen nicht viele Anzeichen dafür vor, dass die offizielle Begründung einer Vorspiegelung gleicht, hinter der sich andere, rein fiskalische Ziele verbergen. Von Detaillisten hörten wir, dass sich in letzter Zeit der Absatz von Kräuterschnaps, Bäziwasser und ähnlichen Spirituosen stark vermehrt habe. Diese sozusagen «volkstümlichen» Schnäpse aber wurden von der neuen fiskalischen Belastung n i c h t erfasst. Auf Grund eines Bundesratsbeschlusses wurde die Steuer für die erwähnten Branntweine wie auch für Kirsch, Zwetschgenwasser, Pflaumenwasser, auf der gleichen Höhe wie früher belassen. Ginge es wirklich um den Kampf gegen den Alkoholismus, wäre die Anlegung eines solchen «Schongebietes» für die am meisten getrunkenen Schnäpse unerklärlich. Auch hätte man dann nicht, ausser den importierten Spirituosen und den mit Trinksprit hergestellten Apéritifs, zugleich den Verkaufspreis für Sprit zur Herstellung pharmazeutischer und kosmetischer Produkte erhöht. Alles spricht dafür, dass, wie in Eingaben an den Bundesrat auch dargelegt wurde, die wirklichen Beweggründe für die neue Fiskalmassnahme in jenem «Loch» zu suchen sind, das bei der Eidg. Alkoholverwaltung anlässlich der Verwertung der Gross-Obsternte des Jahres 1958 entstanden war und das nur mit riesigen Subventionen — insgesamt etwa 30 Millionen Franken — gedeckt werden konnte.

Was dem Alkoholismus in unserem Lande weit mehr Vorschub leiste als die teuren Importgetränke, das sei — so wird uns von seiten einer Abstinentenorganisation erklärt — die steuerfreie Branntweinproduktion der Landwirtschaft «für den Eigenbedarf». Hier bestehe tatsächlich eine Lücke in der Alkoholgesetzgebung. Jeder Inhaber eines Landwirtschaftsbetriebes hat das Recht, für jede bei ihm wohnende erwachsene Person fünf Liter, sowie für jedes Stück Grossvieh in den Ställen einen Liter Schnaps steuerfrei zu verbrauchen, eine Ermächtigung, von der sehr «grosszügig» Gebrauch gemacht werde. Unter dem Titel «steuerfreier Eigenbedarf» sind während der Berichtsperiode 1958/59 2 382 000 Liter Schnaps produziert worden. Die Zahlen erfassen nur die offiziell notierten Mengen; hinzu kommt noch der «schwarzgebrannte» Schnaps. Der steuerfreie Eigenbedarf hat auch einen erheblichen Einnahmenausfall für den Fiskus zur Folge. Man schätzt ihn pro Jahr auf 8—10 Mio Franken.

Das aber bleibt ein Rühr-mich-nicht-an — trotz einiger Vorstösse, die eine Remedur anstrebten. Die Eidg. Alkoholverwaltung wird ihre Gründe dafür haben, dass sie auf der Suche nach einer Defizitdeckung den Weg des geringsten Widerstandes wählte. Man sollte dies aber nicht mit «ideellen» Zielen bemänteln. Nicht nur im Wein, auch in den «Deklarationen» hätte die «veritas» ihre Vorzüge.

Schweizerische Studiengruppe
für Konsumentenfragen

Mexikanischer Cocktail

Wenn das Flugzeug über dem Airport von Mexiko City (sprich Mehico) zur Landung ansetzt, glaubt der Neuling unweigerlich, in einem Sumpf ertrinken zu müssen. Denn ringsherum, so weit das Auge reicht, scheint die Hochebene nur aus Moor und kleinen Seen zu bestehen. Wir rollen aber glücklich auf dem aus Hunderttausenden von Pfählen und Millionen von Kubikmetern Sand und Kies gebauten Flugfeld aus und haben Mühe, zu begreifen, dass wir, nach einem kurzen Flug vom ebenfalls mexikanischen «Backofenhitze-Flugplatz» Marida, der unmittelbar am Meer liegt, nun den Mantel anziehen müssen, um nicht gar zu frieren. 2200 Meter Höhe gegen Null — das ist die Erklärung für diesen unerhörten Klimawechsel.

Die Chauffeure der mexikanischen Metropole nennen sich stolz «die Matadoren der Landstrasse» — nur habe ich nicht herausgefunden, wer eigentlich der Mutige ist — der Fahrer, der mit einem Tempo, aber auch einer Präzision, die jeder Beschreibung spottet, durch die Avenuen rast, Kurven schneidet und Stops reisst, dass einem Hören und Sehen vergeht — oder der Passagier, welcher ahnungslos ein Taxi bestellt, um sich gemächlich die Millionenstadt anzusehen und dann feststellen muss, dass er zum Opfer auserwählt worden ist, um ein Rodeo auf vier, manchmal scheinbar auch nur auf zwei Rädern auf Leben und Tod mitzumachen.

Warum er, um Gotteswillen, so pressiert sei, frage ich meinen «Chofer» — Er pressiert? tut er verwundert — ich solle es mal erleben, wenn es wirklich eile! —

Am zweiten Tag finden wir das Taxifahren schon ganz normal. Wir haben den Kampf gegen die Geschwindigkeit und die Angst aufgegeben und geniessen das Interessante, das diese Stadt — auch Venedig der Azteken genannt — in Hülle und Fülle zu bieten hat.

Welcher Welt gehört dieser Ort an? — Alles ist so ganz anders als im «üblichen» Amerika. Kontraste — lauter Kontraste! Da gibt es Kirchen — zahlreich wie in Rom — die uns durch ihre äussere Farbenpracht von blutrot bis schneeweiss auffallen und die im Innern einen unerhörten Reichtum aufweisen, während draussen lange Reihen zerlumpter Indios kniend zur heiligen Stätte pilgern. Neben ganzen Quartieren mit zerfallenen Hütten erhebt sich eine Villenstadt der obersten Zehntausend, die, aus Sicherheitsgründen von bis zu vier Meter hohen Mauern umgeben ist. Volksschulen in kümmerlichen Baracken, dafür aber eine «Hochschulstadt» mit grosszügigen Gebäuden und Anlagen, wie man sie auf dem Erdenrund sonst nirgends findet. —Schmutz und Elend neben einem Blumenmarkt, dessen Ausmass, Vielfalt und Pracht schlechthin unbeschreiblich ist.

Jedoch, gesamthaft betrachtet, ist allein der Besuch dieser Stadt ein zweitägiger Flug wert. Und ebenso vielfältig wie ihr äusseres Bild ist auch die in ihren Mauern gepflegte Gastronomie. Die einen verschaffen sich ein Mahl, indem sie an einer Strassenecke eine frische Kokosnuss im Werte von etwa 7—10 Schweizerrappen erstehen. Diese wird mittels einer riesigen, halb beil-, halb metzgermesserartigen «Machette» so geschickt zerteilt, dass gleichzeitig auch ein löffelförmiges Stück Schale abfällt, mit welchem man, nachdem der köstliche Saft ausgetrunken ist, den schmackhaften Kern wegkratzt und zu Gemüte führt.

Andere können nach einer Wartezeit von vielleicht zwei bis drei Stunden im Chalet Suiza bei Ernst Leuenberger noch einen der sehr begehrten Plätze ergattern und bauen sich auf ihre Art ein Fest bei St. Galler Bratwurst und Bernerrösti, wobei es sie nicht im geringsten stört, wenn der im «Chüermutz» (Bauerntracht) servierende, kupferfarbige Kellner mit seinem auf Hochglanz polierten, pechschwarzen Haarschopf natürlich keine Ahnung hat, wie man das Wort «Bernerplatte», eine weitere Spezialität dieses Hauses, ausspricht!

Wir indessen, die wir auf der Jagd nach gastronomischen Neuigkeiten sind, werden in einem für Landesspezialitäten typischen Restaurant von einem Heer von Kellnern (oh, welch ein Land, das solchen Überfluss an Servierpersonal hat!) nach Noten verwöhnt.

Der Zeiger der Geschmacksskala ist auf «scharf» eingestellt, und was immer auch serviert wird, der kleine, rote Pimento, welcher den stärksten Mann gelegentlich zum Weinen bringen kann, ist das Tüpfelchen auf's i in der mexikanischen Küche. Da kann nur ein oder mehrere Glas des ausgezeichneten Bieres helfen, es sei denn, man greife zu noch etwas Stärkerem, nämlich zum Schnaps, «Tequila».

Cinq pour cent de plus

(Cor. part) Saluons les excellents résultats officiellement dénombrés par le Bureau fédéral de statistique pour les cinq premiers mois de l'année. Ces résultats étaient prévus, on s'en félicite, mais la confirmation a son prix, surtout lorsqu'elle est basée sur des réalités.

De janvier à mai, le total des nuitées d'hôtes étrangers et suisses dans les hôtels et les pensions du pays, approche des huit millions et demi, un demi-million de plus que le chiffre correspondant de 1959, exactement 6,3 % en sus. L'apport des étrangers représente 8 % et celui des Suisses 4½ %. En passant, notons que le chiffre des sanatoriums d'altitude et des cliniques reste en baisse (près de 7 %) pour les nuitées et qu'il augmente pour les arrivées (6,4 %). La moyenne des deux catégories donne très exactement 5 % de nuitées.

La France fait un saut magnifique : 20½ %, l'Allemagne est pour ainsi dire stationnaire (— 0,2 %). La Grande-Bretagne et l'Eire fournissent 10 % de plus et se présentent en second rang, suivies de près de la France. Pour les Etats-Unis, nous arrivons à une augmentation de 17 %.

Ne nous attardons pas à l'examen de ces certitudes chiffrées dont le détail est toujours publié dans ces colonnes et saluons, avant de conclure, le bond en avant de nuitées suédoises (+ 17 %) et danoises (+ 12 %), un recul sensible de la Belgique (— 8½ %) exigeant une explication qui suivra, à n'en pas douter.

Notons, en passant, que la Pentecôte s'inscrivait au début de juin, cette année, alors que l'an dernier, c'était en mai.

Au seuil de la «haute saison» touristique

Importance de l'accueil

Sous le titre ci-dessus, nous avons trouvé dans la «Feuille d'Avis de Neuchâtel» les judicieuses considérations suivantes que nous nous empressons de reproduire.

On ne saurait en effet insister assez sur l'importance de l'accueil et sur l'impression que fait sur un touriste une réception cordiale, que ce soit de la part de la population, dans les magasins ou dans les établissements publics. Dans les hôtels, la courtoisie et l'amabilité de l'accueil vont naturellement de soi.

Les conseils suivants sont évidemment valables non seulement pour Neuchâtel, mais pour toutes les localités, stations et centres de tourisme de notre pays. (Réd.)

Le mois de juillet marque le début de la «haute saison» touristique qui, selon les renseignements en notre possession, s'annonce sous d'excellents auspices. Dès le début de l'année, dans la plupart des pays européens, et même outre-Atlantique, une propagande suivie a été faite en faveur de Neuchâtel et de sa région; elle a porté ses fruits, et un très vif intérêt s'est manifesté, tant dans les agences de voyages que dans les bureaux de tourisme, à l'égard de notre cité.

Partant du principe «ceux qui nous connaissent bien disent du bien de nous», le moment est maintenant venu de faire connaître et apprécier Neuchâtel aux étrangers de passage ou en séjour. Une fois sur place, ces visiteurs ne doivent avoir que des surprises agréables; ils doivent être conquis, ravis, tant par le site que par l'amabilité de ses habitants; il faut tout mettre en œuvre pour qu'ils repartent enchantés de leur séjour, qu'ils le disent autour d'eux, qu'ils deviennent nos meilleurs agents de propagande car, en tourisme comme dans bien d'autres domaines, c'est la publicité «de bouche à oreille» qui décuple le rendement et fait les grands succès.

Lors d'un séjour de vacances (et nos lecteurs l'ont certes eux-mêmes éprouvé à l'occasion de leurs déplacements), l'accueil reçu dans une cité joue un rôle déterminant; les sommelières qui ne s'énervent jamais, les employés qui cherchent avant tout à rendre service, les vendeuses prévenantes, les agents de police qui vous interpellent gentiment et restent toujours aimables, peuvent être autant d'ambassadeurs dont le sourire crée une atmosphère de sympathie en faveur de la cité, de son tourisme, de ses affaires.

L'homme est ainsi fait; en voyage, il se méfie instinctivement de ce qu'il ignore; il est hésitant, peut-être même réticent. Mais survienne une personne qui le conseille, lui indique gentiment le chemin à suivre, le rende attentif aux multiples possibilités qui existent dans la localité, tant en ce qui concerne les musées, les transports en commun, la navigation, la pêche depuis les rives du lac, notre touriste est aussitôt reconnaissant, heureux; il a le sentiment d'être accueilli comme un ami. De retour chez lui, il ne manquera pas de le dire, et de le répéter, de faire partager son enthousiasme, de narrer en long et en large ses surprises agréables.

En revanche, si l'accueil laisse à désirer, si le chef de réception manifeste de l'impatience, si la vendeuse ne se donne aucune peine, le touriste risque bien d'affirmer, à son retour chez lui, non seulement «on est mal reçu dans tel magasin», mais bien plutôt «on est mal reçu dans cette ville», si ce n'est encore «on est mal reçu dans ce pays».

Le comportement général des habitants d'une localité à l'égard des touristes, est d'une importance considérable. Comme est primordiale aussi l'attitude du personnel dans les hôtels, les restaurants, les commerces, les garages, les transports en commun... et non moins nécessaire la compréhension des agents de police qui, porteurs d'un seyant uniforme, peuvent être considérés par nos visiteurs comme leurs meilleurs agents de renseignements.

Tout ceci, c'est la base même de l'hospitalité érigée par le tourisme en service commercial. S'il appartient de faire venir les touristes dans une ville, c'est à l'accueil des habitants de cette ville, et surtout de ceux qui vivent du tourisme, qu'il appartient d'agrémenter la réception de nos hôtes, de les décider non seulement à prolonger leur séjour, mais encore à revenir eux-mêmes et à faire venir leurs amis. R. D.

Gewaltiger Einreiseverkehr in Basel

Mehr als 75 000 Fremde trafen über das Wochenende in Basel ein

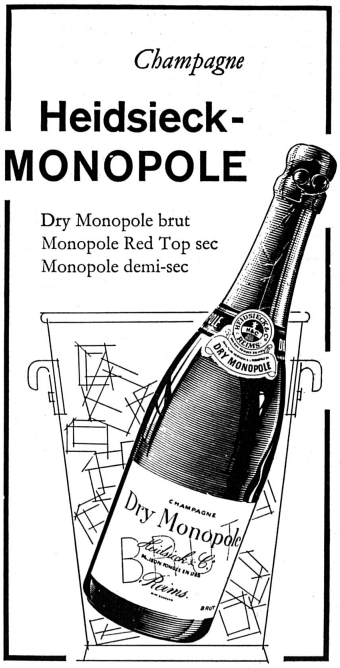
Über das Wochenende herrschte in Basel ein ausländischer Fremdenandrang, wie er in diesem Ausmass selten erlebt wird. Am Samstag und am Sonntag reisten über den Elsässer Bahnhof mehr als 20 000 Reisende ein, und zwar trotz der Kongo-Krise vorab Belgier. Über den Badischen Bahnhof fuhren gegen 15 000 deutsche und skandinavische Reisende ein, so dass die Schweizerischen Bundesbahnen zum Weitertransport dieser Gäste alle Hauptzüge mindestens doppelt führen mussten. Gewaltig war sodann der Motorverkehr; über die schweizerisch-deutschen und schweizerisch-französischen Grenzstellen rollten mehr als 40 000 Gäste in die Schweiz, so dass die Zahl der über das Wochenende angekommenen Fremden auf 75 000 bis 80 000 geschätzt wird.

Ebenso rege war auch der Betrieb auf dem Flughafen Basel-Mülhausen, dessen Flugplan für die beiden Wochenendtage wiederum gegen neunzig Starts und Landungen von Kurs- und Charterflugzeugen verzeichnete. Beim Charterverkehr standen wiederum die Verbindungen mit England im Vordergrund.

Im Juni 10% mehr Übernachtungen in Basel

Im Juni sind in den Basler Hotels rund zehn Prozent mehr Gäste abgestiegen als im Juni 1959, nämlich 39 586 gegen 35 999 Personen. 31 376 (28 358) oder fast vier Fünftel der Gäste kamen aus dem Ausland, 8210 (7641) aus der Schweiz.

Die Zahl der Übernachtungen hat sich bei den Auslandsgästen auf 44 756 (39 930) und bei den In-



Jean Haecky Importation S. A. Bâle 18

landgästen auf 16 150 (15 474) erhöht. Insgesamt waren somit 60 906 Logiernächte zu verzeichnen, also 5502 Nächte oder zehn Prozent mehr als im Juni 1959. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug für die Besucher aus dem Ausland 1,4 (1,4) Tage, für jene aus der Schweiz 2,0 (2,0) Tage.

Von den nun insgesamt 2656 (2599) verfügbaren Betten wurden im Berichtsmonat durchschnittlich 76,4 (71,1) Prozent in Anspruch genommen, und zwar 56,2 (51,2) Prozent durch Auslandgäste und 20,2 (19,9) Prozent durch solche aus der Schweiz. An den Logiernächten der Ausländer waren die wichtigsten Herkunftsländer in folgendem Mass beteiligt: Grossbritannien und Irland 9365 (7924), Deutschland 9068 (7556), Frankreich 5398 (3742), USA 5302 (4810), Niederlande 3248 (3906), Belgien 2633 (2385), Italien 2531 (1996), Schweden 979 (1158).

Die Statistik der benützten Transportmittel zeigt für den Berichtsmonat folgende Verteilung: 39 Prozent der Hotelgäste sind mit der Eisenbahn, 53,5 mit Motorfahrzeugen und 6,5 Prozent per Flugzeug in Basel angekommen.

Fort mouvement hôtelier en Suisse en avril 1960

Hôtels et pensions

Comme on l'avait prévu, la baisse de la fréquentation enregistrée en mars dans les hôtels et pensions a été plus que compensée en avril. Le nombre des nuitées, qui s'était réduit de 197 000 ou de 12 % en mars par rapport au même mois de l'année précédente, a augmenté de 450 000 ou de 33 % en avril, totalisant de ce chef 1,8 million de nuitées. Ce résultat — le plus élevé qui ait été enregistré jusqu'ici en avril — comprend 0,76 million de nuitées fournies par les hôtels du pays et 1,04 million par les visiteurs étrangers. Le taux moyen d'occupation des lits s'est porté à 41 %, atteignant également un niveau sans précédent pour le mois d'avril.

Etant donné qu'une comparaison des résultats d'avril de cette année avec ceux du mois correspondant de 1959 ne permettrait pas de suivre fidèlement l'évolution touristique de l'avant-printemps — l'année dernière le trafic de Pâques était compris en mars alors que cette année il figure en avril — les considérations qui suivent sur l'évolution des différents groupes d'hôtes et quant à la fréquentation dans les régions sont fondées sur les résultats de la période bimestrielle de mars et avril prise dans son ensemble.

Nuitées, dans les hôtels et pensions, d'après le pays de domicile des hôtes

Mars et avril 1958 à 1960

Pays de domicile des hôtes	Mars et avril 1958	1959	1960	Augmentations 1959–60 absol.	en %
Allemagne	580 101	674 214	678 919	4 705	0,7
France	232 313	260 519	320 621	60 102	23,1
Italie	93 570	107 623	138 039	30 416	28,3
Autriche	31 370	39 883	40 127	244	0,6
Grande-Bretagne, Irlande	191 999	223 861	258 390	34 529	15,4
Pays-Bas	55 091	63 012	56 378	–6 634	–10,5
Belgique, Luxembourg	54 932	64 090	57 518	–6 572	–10,3
Espagne, Portugal	20 669	23 011	24 065	1 054	4,6
Scandinavie	50 274	49 708	55 897	6 189	12,5
Autres pays d'Europe	30 945	26 262	31 893	5 631	21,4
Europe, total	1 341 264	1 532 183	1 661 847	129 664	8,5
Etats-Unis	111 139	123 595	140 556	16 961	13,7
Canada	10 838	10 903	12 836	1 933	17,7
Autres pays d'Amérique	33 503	24 915	30 364	5 449	21,9
Amérique, total	155 480	159 413	183 756	24 343	15,3
Afrique, total	19 587	15 967	17 043	1 076	6,7
Asie, total	33 625	32 100	37 513	5 413	16,9
Australie et Océanie	5 692	5 011	6 070	1 059	21,1
Etranger, en tout	1 555 646	1 744 674	1 906 229	161 555	9,3
Suisse, Liechtenst.	1 385 464	1 412 775	1 507 059	94 284	6,7
Total général	2 941 110	3 157 449	3 413 288	255 839	8,1

On peut constater que le total général des nuitées inscrites en mars et avril 1960 accuse une progression de 256 000 ou de 8 % sur la même période de l'année 1959. L'apport de nuitées de la clientèle indigène a augmenté de 94 000 ou de 7 % et celui des hôtes de l'extérieur s'est accru de 162 000, c.-à-d. de 9 %, en présence d'une évolution fort divergente d'un groupe de visiteurs à l'autre. Ainsi, la fréquentation des Italiens (+28 %) et des Français (+23 %) s'est grandement développée au regard de mars-avril 1959. De même, de substantiels gains de nuitées sont notés en faveur des hôtes extra-européens (+16 %), britanniques (+15 %) et scandinaves (+13 %). En revanche, on ne relève qu'une faible progression ou même un recul pour les Allemands et les Autrichiens (+1 % chacun), les Belges et les Hollandais (—10 % chacun), ce qui est d'autant plus surprenant que les effectifs allemands, autrichiens et néerlandais s'étaient considérablement renforcés au cours de l'hiver dernier.

Les Allemands, qui ont fourni 36 % des nuitées étrangères, représentent dans la période en revue le plus fort contingent d'hôtes du dehors. Puis viennent les Français et les Anglais, crédités respectivement de 17 et 14 %, suivis des Américains du Nord et des Italiens, avec une quote-part de 7 % chacun.

La répartition des résultats de mars et avril, par régions, nous révèle que toutes les contrées, sauf le Tessin, ont participé à l'essor. Les Alpes vaudoises, les Grisons et la Suisse orientale ont annoncé un surplus de fréquentation plutôt modeste; l'Oberland bernois et la zone du Jura ont enregistré une augmentation du trafic très appréciable; le Valais, la région du Léman et la Suisse centrale ont bénéficié d'une expansion touristique excédant largement la moyenne du pays.

En Suisse centrale

En Suisse centrale, le nombre des nuitées avait marqué en mars un recul de 8000 sur le même mois de l'année précédente. Un supplément de 58 000 unités ayant été enregistré en avril, la période de mars-avril se solde par un gain de 50 000 nuitées (+20 %). L'accroissement du trafic est dû en majeure partie aux hôtes du pays, aux Anglais et aux Français.

En Valais

En Valais, à une perte de 17 000 nuitées enregistrée en mars s'oppose un gain de 60 000 nuitées relevé en avril, de sorte que le total général de la période de mars-avril présente un excédent de 43 000 unités (+19 %), dont les deux tiers à peu près reviennent à l'hôtellerie de Zermatt. Dans cette station, la part des lits occupés est montée de 78 à 83 %, à Saas Fee de 51 à 59 % et dans l'ensemble de la région de 40 à 42½ %. On a observé en particulier une plus grande affluence de Suisses, de Français, d'Américains du Nord et d'Italiens. A la différence de la plupart des autres régions de villégiature, le Valais a reçu également en mars-avril 1960 beaucoup plus de touristes allemands que l'année précédente à pareille époque.

Région du Léman

Dans la région du Léman, le léger recul de fréquentation survenu en mars (—5000 nuitées) a fait place à une nette reprise en avril (+86 000). Le résultat des deux mois pris dans leur ensemble accuse un supplément de 81 000 nuitées (+17 %), faisant monter le taux moyen d'occupation des lits de 8 points, le portant à 56 %. Abstraction faite des Belges, tous les groupes d'hôtes ont contribué à accroître le trafic, surtout les hôtes du pays, les visiteurs extra-européens, les Français et les Anglais. Les principaux bénéficiaires de l'essor ont été Genève, Lausanne et Montreux.

Oberland bernois

Dans l'Oberland bernois, la fréquentation de l'hôtellerie a également beaucoup plus augmenté en avril qu'elle n'avait diminué en mars, si bien que le résultat de la période de mars-avril s'est concrétisé par une avance de près de 20 000 nuitées (+9½ %) et par une hausse de 3 points du taux moyen d'occupation des lits. L'intensification du trafic, au profit des stations riveraines du lac de Thoune plus particulièrement, provient exclusivement peut-on dire d'un afflux plus considérable d'Anglais et d'hôtes indigènes.

Les Grisons

Les Grisons figurent parmi les régions qui ont été les plus recherchées pendant la période en revue, bien qu'ici l'accroissement de fréquentation, qui est de 3 % (+14 500 nuitées), soit relativement peu élevé. Il est vrai que l'apport des hôtes du pays a augmenté de 14 % comparativement à mars-avril 1959, mais celui des étrangers a baissé de 2 %, spécialement à la suite de la contraction très marquée des contingents hollandais et belge. La fréquentation des Français, des Anglais et des Allemands — ces derniers ayant participé pour 44 % au total des nuitées grisonnes — n'a guère varié par rapport à la période de mars-avril 1959. L'évolution touristique a suivi une marche irrégulière d'un endroit à l'autre des Grisons. En effet, presque toutes les stations de vacances de l'Engadine ont connu une affluence de visiteurs beaucoup plus grande, alors que les autres sites ont annoncé une baisse de fréquentation.

Alpes vaudoises et Tessin

Dans les Alpes vaudoises, les résultats de mars-avril 1959 ont été dépassés de 2 et 4 %, face à une évolution également fort diverse selon les stations. Le Tessin est la seule contrée qui n'ait pu compenser en avril (+54 000) la perte de nuitées enregistrée en mars (—65 000). Certes, les effectifs italiens, français et nord-américains se sont-ils beaucoup renforcés si l'on tient compte des résultats des deux mois, mais la clientèle suisse, allemande et britannique a diminué. Le taux moyen d'occupation des lits disponibles a quelque peu augmenté malgré le fléchissement du trafic (—3 %), par le fait que l'année dernière bon nombre d'hôtels avaient été ouverts en mars déjà, en raison de la date avancée des fêtes de Pâques, alors que cette année ils n'ont repris leur exploitation qu'en avril.

Les villes

Le décalage des fêtes pascales a exercé une influence beaucoup moins marquée sur la fréquentation des hôtels des grandes villes que sur celle des établissements des contrées visitées au printemps. Il est donc possible de juger de l'évolution touristique dans les villes d'après les seuls résultats d'avril. Dans l'ensemble, on peut considérer que le trafic a suivi un cours satisfaisant puisque le nombre des nuitées, qui avait augmenté de 7 % en moyenne en mars, a affiché une progression de 15 % dans le mois observé. Au vrai, aucune amélioration n'a été constatée à Bâle; en revanche, les résultats d'avril 1959 ont été dépassés de 7 % à Berne, de 9 % à Zurich, de 23 % à Genève et de 34 % à Lausanne. Ces gains de fréquentation, dus exclusivement ou en majeure partie aux visiteurs de l'extérieur, ont eu pour effet de porter le taux moyen d'occupation des lits à 55 % à Lausanne (avril 1959: 43), 58 (56) à Berne, 75 (69) à Zurich et 77 % (64) à Genève. A Bâle, la cote s'est fixée à 71 %, soit à peu près au même niveau que l'année dernière.

Sanatoriums d'altitude et maisons de cure

Dans les sanatoriums d'altitude et maisons de cure, le recul de la fréquentation observé depuis cinq ans et demi s'est poursuivi au cours du mois examiné. Au regard d'avril 1959, les effectifs des malades indigènes se sont réduits de 8 %, ceux de l'étranger ont diminué de 7 % et le total général des nuitées a fléchi de 14 200 ou de 8 % pour s'établir à 164 000. A la suite de cette perte, le degré d'occupation des lits a rétrogradé de 71 à 67 %.

Neue Werbemassnahmen für den Berliner Fremdenverkehr

Werbe-Etat wurde um 100 000 DM erhöht — Aktivität in Skandinavien

Wie die Leiterin des Berliner Verkehrsamtes, Dr. Ilse Wolff, kürzlich vor einem grösseren Kreis von Inhabern mittlerer und kleinerer Beherbergungsbetriebe berichten konnte, ist der Etat für die Berliner Fremdenverkehrswerbung für das Jahr 1960 um 100 000 DM auf 700 000 DM erhöht worden. Neue Werbemassnahmen im Ausland konzentrieren sich jetzt vor allem auf die skandinavischen Länder, nachdem man bereits mit einer verstärkten Propaganda für Berlin-Reisen in Schweden und in Dänemark sehr gute Erfolge erzielt habe. Schweden steht heute an zweiter Stelle des Ausländerreiseverkehrs nach Berlin. Nunmehr werde eine verstärkte Werbetätigkeit auch in Norwegen und in Finnland durchgeführt. Anlässlich einer Informationsreise haben Vertreter der dortigen Reisebüros bereits Gelegenheit gehabt, sich von Berlin, seinen Sehenswürdigkeiten und seiner Hotellerie ein Bild zu machen.

Die Zahl der Anmeldungen für Tagungen und Kongresse in den folgenden Monaten sei recht erfreulich. Im übrigen versprechen auch die Internationalen Filmfestspiele, die Berliner Festwochen und die in diesem Jahre durchgeführten Ausstellungen einen verstärkten Besucherstrom nach Berlin zu bringen (im Spätherbst findet in diesem Jahre wieder die traditionelle Deutsche Gastwirtsmesse, verbunden mit Konditoren- und Nahrungsmittel-Ausstellung auf dem Messegelände am Funkturm statt). Für die Entwicklung des Fremdenverkehrs in den Monaten Juli und August ist eine Prognose allerdings noch schwierig, weil man in diesen Hauptreisemonaten im wesentlichen auf den Touristenverkehr angewiesen ist und gerade diese Zeit in besonderem Masse von der internationalen politischen Situation bestimmt sein dürfte. Eine gewisse Belebung erhofft man sich auch von einer weiteren Forcierung der Pauschalreisen nach Berlin, die bisher vor allem mit Omnibussen durchgeführt wurden, jetzt aber auch in das Programm der Deutschen Bundesbahn mit aufgenommen worden sind, die im übrigen auch mit Plakaten auf den Bahnhöfen Westdeutschlands für einen Berlinbesuch wirbt.

Privatzimmervermittlung nur im Notfall

Interessant und beruhigend zugleich war für die Hoteliers und Pensionsinhaber auch die Versicherung von Frau Dr. Wolff, dass Privatzimmer nur im Notfall vermittelt würden, wenn tatsächlich auf Grund eines besonders starken Besucheransturms, wie z. B. zu Ostern, die in den gewerblichen Betrieben der mittleren Preisklasse vorhandenen Betten nicht ausreichen. (Zum Osterfest hatte Berlin einen bisher noch nicht erlebten Besucher-Rekord von etwa 100 000 Menschen aus dem In- und Ausland zu verzeichnen.) Die Leiterin des Verkehrsamtes fügte hinzu, dass man schon deshalb nicht daran denke, häufiger als unbedingt erforderlich, sich mit der Privatzimmervermittlung zu befassen, weil dies viel zusätzliche Arbeit und manche Unannehmlichkeiten mit sich bringe.

Vorher hatte der stellvertretende Leiter der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe und Leiter der Fachsparte Grosshotels, Henry Mecklenburg, mitgeteilt, dass sich der Reiseverkehr im vergangenen Jahre über Erwarten gut entwickelt habe und man eine Zunahme von rund 120 000 Übernachtungen verzeichnen konnte, dass die durchschnittliche Kapazitätsausnutzung der Hotellerie im Sommerhalbjahr 1959 aber trotzdem nur etwas über 50 % betragen habe.

Thema Fremdenverkehr auf der «Österreich-Woche» in Berlin

Deutscher Besucheranteil in Österreich am grössten — 1960 stehen fast 450 000 Betten zur Verfügung — Im vergangenen Jahre 39,8 Millionen Ausländerübernachtungen.

Während der Ende April durchgeführten «Österreich-Woche» stand Berlin acht Tage lang im Zeichen von rot-weiss-roten Fahnen, Wimpeln und Dekorationsbändern sowie von wirksamen Photos und Motiven aus dem Nachbarland in rund 600 Geschäften in den Hauptstrassen Berlins. Aus Anlass der «Österreich-Woche» kamen hier auch die Leiter der Landesverkehrsämter der österreichischen Bundesländer zusammen und berichteten einige interessante Einzelheiten über Fremdenverkehr, Bettenkapazität und über den deutschen Anteil an den Übernachtungszahlen.

Mit 39,8 Millionen Ausländer-Übernachtungen befindet sich Österreich in der Spitzengruppe der am stärksten frequentierten europäischen Reiseländer. Der deutsche Anteil an den ausländischen Übernachtungsziffern hat sich laufend erhöht und belief sich im vergangenen Jahre auf 72 %. Besonders bevorzugt sind die österreichischen Reiseziele bei der Berliner Bevölkerung. Allein rund 1,5 Millionen Übernachtungen entfielen 1959 auf Berliner Besucher. Nach den Feststellungen der Fremdenverkehrs-Experten verbringt mindestens jeder 20. Berliner alljährlich seinen Urlaub in diesem Reiseland. Man rechnet damit, dass 1960 die Zahl von 100 000 Besuchern aus der deutschen Hauptstadt weit überschritten wird. Die Direktoren der österreichischen Fremdenverkehrsämter haben im übrigen festgestellt, dass die Berliner Touristen vor allem die weniger bekannten Orte und entlegene Gebirgsdörfer bevorzugen. Sie sind auch deshalb sehr beliebt, weil sie ihren Aufenthalt, im Durchschnitt gesehen, auf über zwei Wochen ausdehnen, während die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Reisenden aus dem deutschen Bundesgebiet und aus dem übrigen Ausland weit niedriger liegt.

Wie man weiter erfuhr, stehen in der diesjährigen Saison in Österreich fast 455 000 Betten, davon etwa 162 000 in Privatquartieren, zur Verfügung. Das von den ausländischen Besuchern am stärksten frequentierte Bundesland ist Tirol, das 1959 eine Zunahme des Reiseverkehrs um 43 % zu verzeichnen hatte.

Interessant ist weiterhin, dass Österreich auf Grund der erheblich gestiegenen Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr 90 % des Defizits der Handelsbilanz aus diesem Aktivsaldo ausgleichen konnte. — Während der Österreich-Woche

aux quatre jeudis

Par Paul-Henri Jaccard

Montreux en Floride

Du quatrième étage du Montreux-Palace, l'autre jour, j'ai eu la vision que l'on découvre des fenêtres de n'importe quel hôtel de Miami-Beach mais que l'on n'est pas habitué à trouver chez nous! Des palmiers, beaucoup de fleurs et une piscine émeraude bordée d'un promenoir rose. Nous venions d'inaugurer en effect la dernière création montreusienne, mais 100 % d'initiative privée puisqu'elle est l'œuvre des responsables avisés du Palace. Complétant un équipement touristique en constant progrès, elle va fournir à nos amis de la Riviéra vaudoise un argument de propagande de réelle valeur.

Ouverture

Le Tout-Montreux était là, et aussi beaucoup d'hôtes et d'amis. Même le soleil (de Montreux), qui ne s'était plus signalé depuis quelques jours par sa fidélité coutumière, était apparu, aux ordres de M. Rossier.

Cocktail bruissant, qui couvrait naturellement la voix des orateurs officiels; on ne les entendait pas, mais on savait bien ce qu'ils avaient à dire; et l'on contemplait l'eau; ce qui faisait dire à M. René A. Alblas, présent, bien sûr, en sa double qualité de syndic d'une des trois communes de Montreux et de directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, que l'on n'avait jamais rassemblé autant de monde pour regarder simplement une pièce d'eau.

Ebats nautiques

M. Rossier, cependant, réservait une surprise! Des naïades en chair et en os, prêtées par un pensionat des environs. Les premières, elles foulèrent l'eau bleue en poussant de petits cris représentatifs de toutes les longues étrangères rassemblées à Montreux. Nul doute que pour l'inauguration de la troisième piscine montreusienne, notre ami Raymond Jaussi présentera un véritable ballet aquatique!

Vacances 1960

Cette fois nous y sommes... Seul le soleil semble avoir un peu de peine à comprendre que les vacances sont là et qu'il est temps pour lui de prendre ses quartiers d'été. Sur la Côte d'Azur toutefois, il brille de tous ses feux; mais les touristes brillent par leur absence. Sur les routes, c'est le défilé traditionnel des voitures qui laisse indifférents les hôteliers français:

«La clientèle passe, disent-ils, mais ne s'arrête pas.»

Pour le moment, la plupart des hôtels ne sont occupés qu'à 60 %. Partout on voit des écriteaux: «A louer». Si les palaces semblent le moins atteints, grâce à la clientèle anglaise et américaine, les hôtels moyens ont des raisons de se plaindre.

Et contrairement à toutes les autres régions, c'est sur la Côte d'Azur que l'on peut encore trouver, en plein mois de juillet, des villas et des appartements à louer.

Problème des prix

Nous laisserons à nos amis français le soin, le moment venu, de tirer les leçons de cet état de choses. Pour l'heure, empruntons à Philippe Bouvard, du «Figaro» les explications trouvées à cette désaffection locale et temporaire. A l'en croire, elle comporte trois causes essentielles en forme de syllogisme-économico-touristique: le touriste français cherche un maximum de soleil pour un minimum de dépenses. Or, les loyers des villas et des appartements offerts pour la saison d'été étant de plus en plus chers, et le beau temps ayant été quasi général l'année dernière, la Côte d'Azur paraît — à tort — avoir perdu son privilège thermique. Donc, le touriste moyen songe aux côtes bretonnes ou normandes, d'autant que, dans ces deux cas, ses frais de voyage sont moins élevés.

Histoire de début de saison

Et pour terminer une petite histoire que l'on raconte sur la Côte et que l'on situe, si l'on est en France sur la Riviéra des fleurs, et sur la Riviéra française si l'on est de l'autre côté de la frontière:

Dans un hôtel italien (ou français), la saison n'a pas encore vraiment commencé. En conséquence, rien ne marche comme il faut: l'eau du bain est tiède, les œufs du petit déjeuner sont trop crus ou trop cuits, et le garçon qui sert au bar se couche le soir à neuf heures.

Néanmoins, un client s'est égaré dans cet hôtel. Mais, le deuxième soir, il en a assez.

«Dites-moi, mon ami», demande-t-il au garçon d'étage, «aussi endormi que le reste du personnel, qu'allez-vous faire quand la saison commencera?»

«Oh! Signore (ou Monsieur)», répond le garçon, «alors, je change de place!»

warben im übrigen auch zahlreiche wirksame Reiseplakate am Informationszentrum (Haus der Kaufleute, Fasanenstrasse) und in der belebten Tauentzienstrasse für einen noch stärkeren Besuch.

Im Herbst wird als Erwiderung für die Österreich-Woche in Wien eine Berlin-Woche durchgeführt.

Vom alten zum neuen Bären in Bern

Berns Bettenkalamität, die mit einen Grund für die im Vergleich zu andern Städten eher unbefriedigenden Gesamtfrequenzen der letzten Jahre bildete, ist im Verschwinden begriffen. Vergangenen Freitag wurde das neue Hotel Bären offiziell eingeweiht und eröffnet, das mit seinen 80—100 Betten die Bettenkapazität der Bundesstadt und ihrer nächsten Umgebung auf über 2100 erhöht. Dabei handelt es sich um eine durchwegs erstklassige Angebotsvermehrung, die nun, wenigstens in dieser Kategorie, zweifellos keine Bedarfslücke mehr offen lässt. Es ist schon so, wie der alte Bärenhotelier, Hans Marbach, der auch das neue Hotel Bären führt, auf die zahlreich erschienenen Gäste anspielend, in seiner Begrüssungsansprache bemerkte, dass man den Bären, der vom Juni bis September 1958 abgebrochen worden war, vermisste.

Drei Generationen Marbach

Der alte Bären war das Wirkungsfeld von drei Generationen der Hotelierfamilie Marbach. Grossvater Marbach erwarb 1874 das Haus, das damals 40 Gastbetten zählte und zu dem auch eine Wirtschaft und ein Restaurant gehörte. 1888 erstand die berühmt gewordene Bärenstube mit dem aus 10 Bildern bestehenden Bärenfries von Kunstmaler Fischer-Hinnen, Genf — stets ein Treffpunkt der Liebhaber währschafter und gepflegter Gerichte. Nach dem frühen Tode von Grossvater Marbach übernahmen Vater Marbach und seine Frau den Bären im Jahre 1902. Die seitherige Geschichte des Hauses ist ein sprechender Beweis dafür, dass das Problem der Hotelerneuerung nicht erst seit unseren Tagen besteht. Damals musste die Gasbeleuchtung dem elektrischen Licht weichen, und seither riss die Kette von Erneuerungen und Verbesserungen nicht ab. 1904 wurde im ganzen Haus die Zentralheizung eingerichtet. Durch den Aufbau von vier Stockwerken über dem Speisesaal konnte die Zahl der Betten um 20 erhöht werden, und gleichzeitig wurden Räume für die Lingerie gewonnen. Konkurrenzsorgen tauchten auf, als in nächster Nähe auf die Landesausstellung 1914 hin das Hotel Bristol gebaut wurde, in dem die Zimmer mit fliessendem Wasser versehen wurden. Da durfte der Bären nicht zurückbleiben, und so richtete auch Vater Marbach einen Teil der Zimmer mit fliessendem Wasser ein. Im gleichen Jahre übernahm er pachtweise zwei Stockwerke des Eckhauses, in denen er neue Zimmer mit Blick auf das Bundeshaus und den Markt einrichtete. Ungeachtet der grossen finanziellen Belastung kaufte Vater Marbach 1917 das Haus, das in der Folge im Innern einen weiteren Ausbau erfuhr: Installation des Telephons in sämtlichen Zimmern, Lichtrufanlage, Ventilation usw.

1935, mitten in der grossen Krisenperiode, übergab Vater Marbach, der damals dem Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Verein angehörte und ein Jahr später starb, das Haus seinen beiden Söhnen Hans und Theodor in Pacht. Das Hotel mit seinen 100 Betten, seinem Restaurant mit 120 und seinem Saal mit 100 Plätzen musste in den Krisenjahren empfindliche Rückschläge in Kauf nehmen, vermochte aber die Krise dank der grossen Ladengeschäfte im Parterre zu überstehen.

Das Jahr 1944 bedeutete einen weiteren Markstein in der Geschichte des Hauses, wurde doch in diesem Jahr die neue Bärenstube mit den bekannten Mosaikbildern erstellt. 6 Jahre später folgte die Renovation des Speisesaals im 1. Stock. Weitere Renovationen drängten sich auf, und so kamen die Besitzer zur Überzeugung, dass schliesslich nur durch einen Neubau der alte Bären zu retten war. Auf Ende 1954 übergaben die Brüder Marbach das Haus mit seinen 1000 m² Fläche dem Schweizerischen Bankverein im Baurecht. Noch bis Ende 1957 führte Hans Marbach den Betrieb allein weiter, und dann begannen langwierige und schwierige Verhandlungen mit der Baudirektion.

Der eindringlichen Fürsprache des verstorbenen damaligen Stadtpräsidenten von Steiger und der Behördemitglieder war es zu verdanken, dass der Bären der Stadt Bern erhalten blieb, indem sich der Schweizerische Bankverein dazu bewegen liess, den Bären neu aufzubauen, obschon renditemässig eine Verwendung des Raumes für Bürozwecke vorteilhafter gewesen wäre.

Der neue Bären

Keine breite Hotelfront deutet auf ein grösseres Hotel hin, wenn man von der Schauplatzgasse her das Haus betritt. Eine verhältnismässig schmale Eingangshalle, die am Eröffnungstag mit prächtigen Blumenarrangements geschmückt war, führt hin zur Réception und weiter zur neuen Bärenstube, die in Anlehnung an die alte Tradition mit zwei Bildern der alten Bärenstube ausgeschmückt ist und in Ausstattung, Möblierung und Farbenwirkung jene Ambiance erzeugt, in der sich der Gast wohlfühlen muss. Überhaupt war die für den Gesamtbau, die Eingangshalle und das Säli im ersten Stock verantwortlich zeichnende Architektengemeinschaft Benteli, Bern, und Suter & Suter, Basel, darauf bedacht, auf eine extrem neuzeitliche Architektur zu verzichten, aber alles vorzusehen, was der Behaglichkeit und dem Wohlbefinden der Gäste dient. Die Bärenstube als Spezialitätenrestaurant und das Säli im 1. Stock, das den Gästen als Frühstückszimmer dient — zwei moderne gemütliche Räume — dürfen als hervorragend gute Lösungen bezeichnet werden.

Auch die Gästezimmer in den 4 Etagen sind nach dem Prinzip: Alles für die Bequemlichkeit und Annehmlichkeit des Gastes! gestaltet. Für die 80 bis 100 Betten, nicht viel weniger als im alten Haus, stand nur ein halb so grosser Raum zur Verfügung. Es stellt deshalb den Architekten ein treffliches Zeugnis aus, dass es ihnen gelungen ist, den Gesamtbau so zu konzipieren, dass die Zimmer trotzdem eine Grösse aufweisen, die nicht das Gefühl der Enge aufkommen lässt, und dennoch alle Einrichtungen unterzubringen, die zu einem modernen Stadthotel gehören. Die Gästezimmer, deren innenarchitektonische Gestaltung in den Händen von Architekt F. Bussinger lag, weisen alles auf, was für ein Passantenhotel erforderlich ist. Sie bieten dem Gast ein Maximum an Komfort: eine praktisch neue, von Zimmer zu Zimmer variierende Möblierung mit farblich gut aufeinander abgestimmten Bettdecken und Vorhängen und Spannteppichen, eigenes Cabinet de toilette, alle mit Privatbad oder Dusche. In keinem Zimmer fehlen Telephon, Radio und Fernsehanschluss. Dass auch für gute Isolierung der Wände gesorgt wurde, ist bei einer Bauherrschaft, für die nur das Beste gut genug war, selbstverständlich. Eingebaute Kleiderschränke erhöhen die Zimmeratmosphäre. Leuchtschalter verhindern, dass der Gast, wenn er beim Betreten des Zimmers Licht machen will, im Dunklen nach dem Schalter tappen muss. In den Einerzimmern sind niederklappbare Reservebetten, die sofort benützt werden können, vorhanden.

Besonders erfreulich ist, dass im obersten Stock auch schöne Angestelltenzimmer und ein Aufenthaltsraum für Angestellte eingerichtet wurden. Eine Dusche steht den Angestellten zur täglichen Benützung frei, während jeder Angestellte Anrecht auf ein Vollbad pro Woche hat. In der Angestelltenetage ist auch eine modern eingerichtete Lingerie mit automatischer Waschmaschine, Tumbler und Mange vorhanden.

Im 1. Untergeschoss ist die Küche — ein heller Raum mit geplättelten Wänden — untergebracht, in der nichts fehlt, was der Koch bei seiner Arbeit braucht. Ein Tageseconomat und ein Angestelltenessraum befinden sich auf gleicher Ebene, während das grosse Economat sowie der Wein- und Getränkekeller sich im zweiten Untergeschoss befinden, wo auch ein originell gestalteter Luftschutzraum eingerichtet ist.

An der Eröffnungsfeier, die, wie bereits erwähnt, durch eine Ansprache von Hotelier Hans Marbach eingeleitet wurde, sprach auch der künftige Direktor des Sitzes Bern des Schweizerischen Bankverein, Herr H. Strasser, namens der ebenfalls einladenden Generaldirektion durch Herrn Bandelier anstelle des verhinderten Herrn Dr. S. Schweizer, Generaldirektor. Er stattete vor allem der Familie Marbach den Dank für die guten Ideen bei der Gestaltung des Hoteltraktes ab sowie den Dank an die Behörden, die es verstanden, die Wahrung städtebaulicher Aspekte mit den Wünschen der Bauherrschaft in Einklang zu bringen. Er schloss mit den besten Wünschen für die Familie Marbach, der im Bären auch für die vierte Generation eine schöne Ausgabe erwachsen ist.

Nach einigen ergänzenden Betrachtungen über den Bau von Architekt Benteli ergriff Stadtpräsident Dr. Freimüller das Wort, um namens der Gäste Herrn und Frau Marbach sowie dem Bankverein für die Initiative zu danken, Bern mit einem Hotel beschenkt zu haben, «das gerade gefehlt hatte». Er unterstrich die Bedeutung der Hotelunterkunft für den Fremdenverkehr. Die Stadt Bern dürfe sich heute mit ihrer absolut leistungsfähigen Hotellerie, die nun den kapazitätsmässigen Anforderungen weitgehend genüge, zeigen. — Auch wir entbieten Herrn und Frau Marbach die besten Wünsche zu ihrem neuen Bären.

Regierungsrat W. Siegenthaler neuer Präsident der SHTG

Der bisherige Präsident des Verwaltungsrates der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Dr. Alfred Müller, Amriswil, ist kürzlich von seinem Amte zurückgetreten. Der Bundesrat hat ihm für seine langjährige Tätigkeit den besten Dank ausgesprochen. Als neuen Präsidenten bezeichnete der Bundesrat alt Regierungsrat W. Siegenthaler, Präsident der Kantonalbank von Bern.

Chronique genevoise

Un hôtel va se construire dans le quartier de Vermont

Nous avons déjà signalé, à plusieurs reprises, qu'un hôtel, destiné en priorité à loger les délégués des Nations Unies, qui ont parfois de la peine à trouver une chambre, lorsqu'ils arrivent à Genève en pleine saison touristique, allait être construit dans le quartier de Vermont, à proximité de la place des Nations.

La «Feuille d'avis officielle du canton de Genève», dans son numéro du 12 juillet, nous apprend qu'une requête en autorisation de construire a été déposée au département des travaux publics par un bureau d'architectes de la place.

Il s'agit d'un bâtiment de sept étages sur rez-de-chaussée, qui sera édifié sur une parcelle appartenant à l'Etat de Genève. Cet hôtel abritera trois cent-soixante et onze chambres, avec une capacité de cinq cent-quatre lits.

Une construction annexe permettra de loger un certain nombre de petites salles destinées à recevoir les secrétariats provisoires des différentes délégations. Un parking souterrain assurera le stationnement de cent-quinze voitures.

C'est dans quelques mois, vraisemblablement au début de l'an prochain, que seront entrepris les travaux de construction de ce nouvel établissement hôtelier. V.

Pour ses dix ans, l'Hôtel du Rhône vient de s'agrandir

Situé au pied de la colline de Saint-Gervais, en bordure du fleuve dont il porte le nom, l'Hôtel du Rhône, que dirige M. Richard Lendi, a ouvert ses portes il y a dix ans. Il comptait alors deux cents chambres et trois cents lits. Cinq ans plus tard, ses promoteurs constataient déjà qu'un agrandissement s'imposait, en raison de l'intense fréquentation de l'établissement.

Cette extension fut d'autant plus facile à réaliser que les architectes, lors de la construction de l'hôtel, avaient envisagé cette éventualité. Aussi est-ce derrière l'établissement, perpendiculairement au corps principal, en direction du vieux temple du Faubourg, que ce second bâtiment a été édifié.

Sa conception architecturale s'harmonise fort bien avec ce qui a été construit il y a dix ans. L'ensemble est donc parfaitement agréable à l'œil, n'en déplaise à quelques grincheux qui s'obstinent à ne vouloir supporter, et tolérer, que les vestiges du passé.

L'aile nouvelle, qui abrite des chambres fort ac-

Der neue elektrische

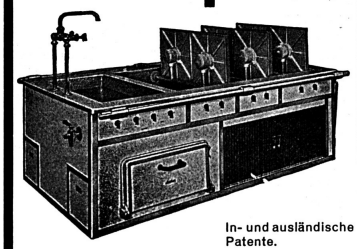
Locher

Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

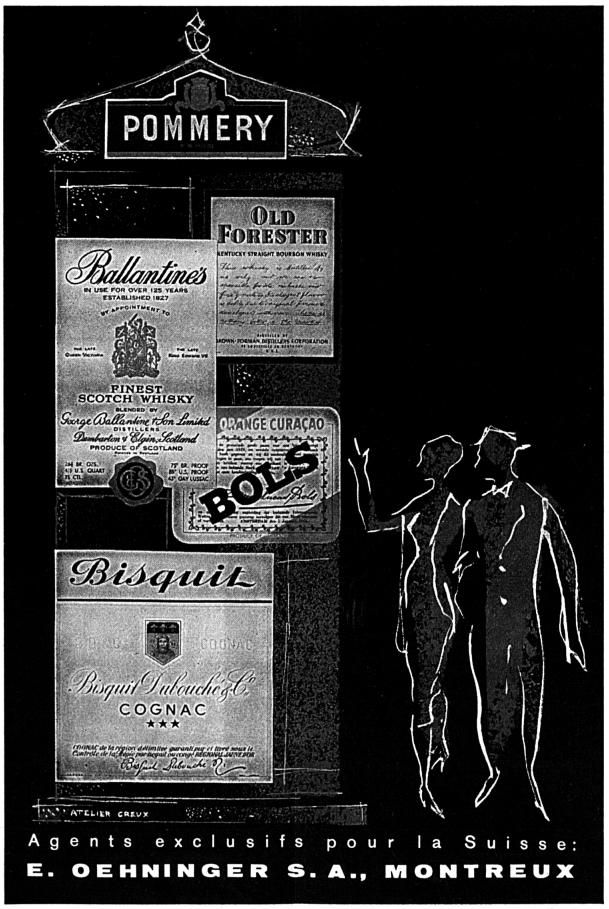
Zürich: Stadtspital Wald
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».



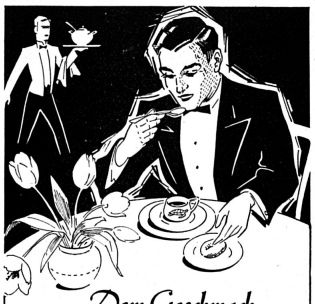
In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

Locher



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



Dem Geschmack verwöhntester Gäste
entsprechen alle tafelfertigen Delikatessen von

Lacroix

ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE
und 30 Suppen der internationalen Küche.
Getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN
GALANTINEN von WILD u. GEFLÜGEL
Würzig pikante TAFEL-SAUCEN

Lacroix-Erzeugnisse sind vollkommene Meisterwerke der Kochkunst.

CONSERVENFABRIK
EUGEN LACROIX KG
FRANKFURT AM MAIN

Zu verkaufen

an Hauptstrasse Herisau-Waldstatt ein im Umbau befindliches

Gasthaus

mit angebauter, neuer, doppelter Kegelbahn, Sitz- und Parkplatz. Grosse Gaststube und separater Speisesaal. Für tüchtigen Küchenchef gute Existenzmöglichkeit. Offerten bitte unter Chiffre W 67061 G an Publicitas, St. Gallen.

Reklame-Verkauf!

2000 Torchons

Baumwoll-Zwirn, 45/75 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur Fr. 1.40

Abegglen-Pfister AG Luzern

Transportgeräte
für rationelle Betriebsgestaltung

Maid's Helper, Cleaner's Trolley
Arivée-Wagen für motorisierte Gäste
Economatwagen Norm Mövenpick
Kübel- und Kannen-Rolli
Service-Wagen
Katalog auf Verlangen

Ellema AG., Leichtmetallbau, Schlieren/ZH, Tel. (051) 98 78 19

cueillantes et dotées des tout derniers perfectionnements de la technique, notamment en ce qui concerne l'insonoration, a permis de porter à deux cent-soixante chambres et à 360 lits la capacité de l'établissement. Ainsi donc, pour son dixième anniversaire, l'Hôtel du Rhône est devenu l'hôtel le plus grand de notre pays et certainement aussi, l'un des plus modernes.

Il a été nécessaire également d'agrandir le restaurant de ville, élégant et confortable, de plus en plus fréquenté, non seulement par la clientèle de passage mais par les indigènes aussi. Par voie de conséquence, il a fallu donner plus d'espace aux cuisines, dont une partie de l'équipement a été renouvelé.

Et qui dit plus de chambres, dit plus de personnel aussi. C'est pourquoi on a dû créer de nouveaux locaux de service, augmenter la surface des réfectoires et accroître le nombre des chambres pour les différentes catégories d'employés.

Bon anniversaire donc à l'Hôtel du Rhône et nos félicitations à M. Richard Lendi, son distingué directeur. V.

Le Festival cinématographique de Locarno a fait visite à Genève

Le Festival cinématographique de Locarno, qui est financé par la municipalité de cette ville et le canton du Tessin, mérite d'être plus largement connu du public helvétique.

Créé en 1946, ce Festival, qui a connu des fortunes diverses, a pris rang maintenant dans le calendrier des festivals officiels du cinéma, tout comme ceux de Cannes, de Venise, de Berlin et de Saint-Sébastien. Il a lieu cette année pour la treizième fois, du 21 au 31 juillet, et présentera un certain nombre de bandes d'Italie, d'Allemagne fédérale, de Suède, d'URSS, de Pologne, de Tchécoslovaquie, de Turquie, de France, de Cuba, du Mexique, du Portugal, d'Espagne et de Suisse. Le Festival cinématographique de Locarno constitue donc un véritable événement.

Tout cela, MM. Fred Biermann, chef du Service de presse de l'Office national suisse du tourisme, à Zurich, et le professeur Giovanni Bonalumi, de Bâle, sont venus le dire tout récemment à Genève, au cours d'une conférence de presse qui avait été organisée, dans l'un des salons de l'Hôtel Richemond, par les soins de M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève. V.

La vedette « Col-Vert » est en service sur le Petit-Lac

Au jour qu'elle s'était fixé, soit le 1er juillet, et malgré des difficultés de transport par route qui avaient retardé son arrivée à Ouchy, où elle a été montée en trois semaines dans les chantiers de la compagnie, la CGN a mis en service sa nouvelle unité. Il s'agit de la vedette « Col-Vert », qui peut transporter cent-trente passagers à son bord, à une vitesse de vingt-cinq kilomètres à l'heure.

Ce bateau, à la fois rapide et extrêmement confortable, est des plus économiques à l'exploitation. Un équipage de deux hommes lui suffit. On lui a adjoint une hôtesse, Mme Bruna Lapini, de Genève, qui sert à volonté des boissons et des collations légères. Le « Col-Vert », dont le port d'attache est Genève, a été affecté à un service de promenades sur le Petit-Lac, figurant à l'horaire régulier de la compagnie, avec escales à Hermance et à Coppet. Sur demande, il peut effectuer des excursions comprenant un tour complet du lac. C'est dire qu'il vient très heureusement compléter la flotte de la compagnie, qui ne comptait jusqu'ici que de grosses et coûteuses unités, dont la dernière a été lancée il y a 32 ans.

La mise en service du « Col-Vert » s'inscrit dans le programme de rénovation de sa flotte qu'entreprend maintenant la CGN. L'an prochain, une seconde vedette du même type, commandée également aux chantiers navals de Kressbronn, sur les bords du lac de Constance, sera mise en exploitation sur le Haut-Lac, où elle assurera un service semblable à celui du Petit-Lac. La CGN a pu assumer seule, sans aucune aide officielle, l'achat du « Col-Vert », qui a entraîné pour sa trésorerie, une dépense de 350 000 francs.

Après avoir été inaugurée une première fois le 30 juin, par une croisière Ouchy-Vevey, et réception dans cette dernière ville, la nouvelle vedette a été inaugurée une seconde fois, le lendemain à Genève. A cette occasion, le « Col-Vert » a effectué une promenade jusqu'à Hermance et Coppet, avec retour à Genève dans l'éblouissement d'une belle fin de journée. Escale avait été faite, pendant une heure et demie, à Hermance, où la CGN offrit à ses invités une collation qui fut servie par l'Hostellerie du Cerf sur la terrasse du Manoir, la splendide demeure de M. Bernard Naef, l'un des administrateurs genevois de la compagnie, au côté duquel on remarquait également deux de ses autres collègues genevois, MM. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, et Jacques Necker. Ce fut l'occasion tant pour M. Jean Kratzer, président de la CGN et syndic de Vevey, que pour M. Jean Meier, directeur de la compagnie, de célébrer cet heureux événement.

Au retour, comme à l'aller du reste, près de la jetée des Pâquis, à l'entrée du port de Genève, le « Col-Vert » rencontra, sur son chemin, une autre vedette, à peu près de même tonnage, soit l'«Etoile de Genève», qui appartient à un loueur de bateaux, M. Charles Besson. A bord de cette vedette, qui avait hissé le grand pavois, mais aussi un drapeau noir frappé d'un crâne et de deux tibias entrecroisés flottant à sa proue, se trouvaient trois corsaires, le visage mâchuré de noir de fumée qui s'efforcèrent, mais en vain, de faire tonner un petit canon de bronze dont la gueule s'obstina à rester désespérément muette, en dépit des efforts de ses servants pour lui faire donner un peu de voix, n'eût-ce été qu'un mince filet.

A défaut donc de « bataille » navale — il va de soi qu'il s'agissait d'une plaisanterie lacustre — c'est à coups de klaxon que l'on se fera concurrence . . . V.

Das Auskunftsbureau des Verkehrsverein Zürich zeitgemäss erneuert

Das offizielle Auskunftsbureau einer Stadt von der Grösse Zürichs, die unter allen Städten und Fremdenzentren der Schweiz die grösste Zahl von Übernachtungen in Hotels und Pensionen aufweist, muss nicht nur zentral gelegen sein, sondern hat auch repräsentativen Anforderungen zu genügen. In letzter Hinsicht liess das Bureau schon längst zu wünschen übrig, und ebenso waren die Räumlichkeiten im Haupbahnhof Zürich zu klein geworden, um den zu erfüllenden vielseitigen Aufgaben gewachsen zu sein. Auch einrichtungsmässig war nicht mehr alles zum besten bestellt. Als sich daher anlässlich des Umbaues des unmittelbar anschliessenden Swissair-Reisebureau die Aufhebung des bisher gemeinsamen Einganges aufdrängte, war der Zeitpunkt gekommen, um auch an eine Neugestaltung und Vergrösserung des Verkehrsbureau heranzutreten.

Dieser Umbau, dessen Initiant noch der frühere Direktor Dr. W. Kaempfen war, ist nun vor kurzem zum glücklichen Ende geführt worden. Dies veranlasste den Vorstand des Verkehrsvereins Zürich gemeinsam mit zahlreichen Vertretern der Presse einen Augenschein vorzunehmen und sich von dem Gelingen des Werkes zu überzeugen.

Stadtrat Sieber, der Präsident des Zürcher Verkehrsverein, erinnerte in seinem Begrüssungswort an die verschiedenen Funktionen des Verkehrsbureau. Es gibt Tage, so führte er aus, an denen bis 1500 Personen sich an den Schaltern einfinden, sei es, um Prospekte zu verlangen, sei es, um Auskünfte über Zugverbindungen und alle möglichen und unmöglichen Dinge zu erhalten. In der Hochsaison vermittelt der Zimmernachweisdienst in der Zeit von 9 bis 22 Uhr bis 500 und mehr Betten, wobei natürlich die Zürcher Hotels und Pensionen bevorzugt werden. Doch müssen oft auch private Zimmervermieter sowie Hotels in der näheren Umgebung der Stadt, ja, sogar bis nach Baden, Aarau, Winterthur, Rapperswil, Einsiedeln und St. Gallen berücksichtigt werden. Ferner muss auch eine umfangreiche Korrespondenz geführt werden. Die Verpackung und der Versand von Propagandamaterial kommt hinzu. Würden alle Anfragen wunschgemäss beantwortet, so müssten über 2 Millionen Prospekte abgegeben werden, doch verfügt das Bureau «nur» über 600 000.

Dem Bureau obliegt im weiteren der Verkauf von Billetten für Fernfahrten von Car-Unternehmungen und der SBB sowie natürlich für die von ihm selbst organisierten Sight-Seeing-Tours. Ein Bureauchef mit 6 Angestellten und in der Hochsaison 2 bis 3 zusätzliche Arbeitskräfte bewältigen die grosse Arbeit.

Über die bauliche Umgestaltung gab Architekt J. Hofmann einige Erläuterungen. Der neue geräumige und repräsentative Publikumsraum, der von 25 Quadratmeter auf 75 Quadratmeter vergrössert wurde, verfügt über reichliche Sitzgelegenheiten. Die neue Korpusanlage ist um 2 Meter verlängert. Der stark frequentierte Zimmernachweis konnte von der allgemeinen Auskunft getrennt werden. In den neuen Prospektregalen stehen für den fortlaufenden Handgebrauch 2000 verschiedene Hotel- und Regionalprospekte zur Verfügung. Ein Novum bildet die von Graphiker Fritz Keller entworfene Plakatwand, welche auf Grund des Meccanosystems die Plazierung von Plakaten unterschiedlicher Grösse und Anzahl ermöglicht. Wertvoller Archivraum wurde durch Einbau einer Galerie gewonnen. Wenn auch mit der Neumöblierung erst ein Anfang gemacht wurde, so darf sich das Verkehrsbureau Zürich heute doch sehen lassen; seine Benützer werden es mit einem positiven Eindruck wieder verlassen.

Der neue Verkehrsdirektor Dr. Anderegg gab zum Schlusse noch einen Überblick über die gesamte Tätigkeit des Verkehrsbureau, das sich mit geringem personellem Aufwand einem von Jahr zu Jahr wachsenden Arbeitsvolumen gegenübersieht.

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe, Zürich

Die

11. Delegiertenversammlung

findet am 27. Oktober 1960 in Zürich statt.

Anträge und Wahlvorschläge

aus Kreisen der Mitgliedschaft und der an der Kasse beteiligten Verbände sind bis

spätestens 30. September 1960

beim **Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 2,** einzureichen. (Nach diesem Termin eingehende Anträge und Wahlvorschläge können nicht mehr berücksichtigt werden.)

Über die Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung gibt Art. 17 der Kassenstatuten Aufschluss.

Frühjahrsversammlung des Hotelier-Verein Engelberg

Am 21. Mai trafen sich die Engelberger Hoteliers nicht zum traditionellen Hock, sondern zur Besprechung geschäftlicher Fragen. Unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn Norbert Cattani, wurden der Jahresbericht, die Rechnung und auch das Budget genehmigt. Dem Veteranen, Herrn Ed. Obrecht sen., wurde zu seinem 80. Geburtstage gratuliert. Ed. Obrecht konnte aus den Händen des Präsidenten die Ehrenmitgliedschaftsurkunde entgegennehmen. Ordnungsgemäss musste sich der Vorstand einer Neuwahl unterziehen. Die bisherigen Mitglieder wurden wie folgt bestätigt: Norbert Cattani, Präsident; Peter Odermatt, Vizepräsident; A. O. Pauli, Kassier; Reg.-Rat. Ed. Infanger und R. Fontana.

In seiner Präsidialadresse führte der Vorsitzende unter anderem aus, dass auch, wenn bis heute schon viel investiert wurde, noch mehr Mittel für Erneuerungen freigemacht werden müssen. Er lege besonderen Wert darauf, dass die Hotellerie unseres Kurortes, welcher die grösste Wichtigkeit zukomme, nicht einen Ausverkauf betreibe, sondern vielmehr bestrebt sein soll, eine gute Marke zu verkaufen. Er anerkenne die bis heute vorgenommenen Neuerungen, insbesondere sei festgestellt, dass im letzten Frühjahr Bädereinbauten, Fassadenrenovationen und Zimmererneuerungen in grosser Zahl vorgenommen wurden. Leider warte man heute

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

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

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

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.

Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

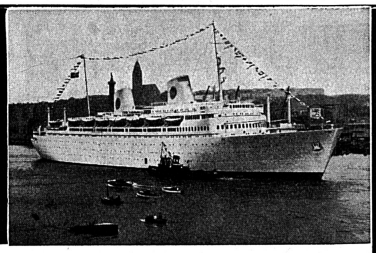
Mit Siphon sehr erfrischend und durststillend

G1

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

GEHRIG

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



Wo es auf die Leistung und Qualität ankommt, stehen TURMIX-Infra-Grills und -Friteusen

Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, gibt es passende TURMIX-Modelle

TURMIX

Erzeugnisse sind weltbekannt

Verlangen Sie Apparate auf Probe

Küsnacht-Zürich, Tel. (051) 90 44 51

Grand-Hotel

1. Klasse A

an der spanischen Mittelmeerküste, Strandlage. Neu erbaut mit modernstem Komfort, 110 Zimmer mit Bäder, bebaute Fläche 4500 m². Empfangshalle, 3 Speisesäle, grosse Terrassen, Tennisplätze, Garagen für 70 Autos, Bar, Garten mit Pergola, Tanzfläche im Freien mit Sitzplätzen für 700 Personen. Hotelinventar für 300 Personen. Hotelanbau für Personal für 65 Personen. Verkaufspreis Fr. 1 500 000. **Wird wegen Krankheit verkauft.** M. u. E. Stett, Immobilien, **Stuttgart,** Heusteigstrasse 43 A.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School

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

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 61

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-No. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zu verpachten evtl. zu verkaufen in Lugano

Hotel-Restaurant

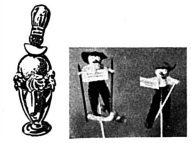
35 Betten, Garten, Garage, modern eingerichtet, beste Geschäftslage. Ausbaumöglichkeit. Für tüchtige Fachleute geeignet. Anfragen von solventen Interessenten unter Chiffre P K 1814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

neuzeitliches, guteingerichtetes, kleineres

HOTEL

mit oder ohne Restaurant, vorzugsweise in Basel oder Umgebung. Offerten erbeten unter Chiffre N H 1829 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wilder Mann
Wilder Mann auf Ski
und viele andere!

Glacé-Coupe-Stecker

ein Schlager. Spektakulär, lustig, bringt Stimmung, Umsatz. Wir fabrizieren auch nach Ihren Ideen.

R. P. Hofmann, Fantasieartikel, **Zürich 3**
Zurlindenstrasse 105 Telephon (051) 35 41 40

noch vergeblich auf die Erstellung eines Erstklasshauses, obschon es an Projekten nicht fehle. Immerhin, stellte er fest, ist auch heute noch ein schnelles Verdienen in der Hotellerie nicht möglich. Spekulanten sollten sich von einem Hotelneubau fernhalten, ebensosehr sollte niemand ein Hotel übernehmen, der nicht in der Lage ist, das Hotel einwandfrei zu führen. Ein Hotel zu führen verlangt nicht nur viel Können, sondern ebensoviel Geduld. Gerne würde er es sehen, wenn man sich immer an diese Grundsätze erinnern würde. Es ist nicht schwer, die Anstrengungen eines Berufstandes und auch eines Kurortes durch kurzsichtiges Gewinndenken zunichte zu machen. Er sei davon überzeugt, dass sich alle Gastgeber anstrengen, den Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu verschaffen. Aber leider könne hin und wieder zwischen Wollen und Können eine bedenkliche Lücke klaffen. Dass dann darunter der ganze Ort leide, sei nur am Rande erwähnt.

Wie den Gesprächen zwischen den Hoteliers entnommen werden konnte, scheinen die Reservationen für den Sommer recht zahlreich einzutreffen. Politische und auch teilweise meterologische Schwierigkeiten könnten einen nachteiligen Einfluss auf die kommende Saison ausüben. Immerhin dankte der Vorsitzende allen Berufskollegen für ihre Arbeit, haben doch alle dazu beigetragen, dass im vergangenen Winter mehr als 100 000 Übernachtungen in Engelberg gezählt werden konnten.

Die Familie Obrecht vom Hotel Schweizerhof freute sich, nach Schluss der Versammlung die Damen und Herren zu einem Abendessen einladen zu können. Für diese Zuvorkommenheit sei an dieser Stelle noch herzlich gedankt.

Kur- und Verkehrsverein Engelberg

Aus dem Geschäftsbericht

Dem Jahresbericht können wir u. a. entnehmen, dass der Kur- und Verkehrsverein Engelberg 176 Mitglieder zählt, dass verschiedene Bahnprojekte bestehen, dass in sämtlichen Hotels und Restaurants während der letzten Jahre grosse Neuerungen vorgenommen wurden, dass Engelberg der wichtigste Kurort im Kanton Obwalden und die zweitgrösste Fremdenstation der Zentralschweiz ist. Die Umsätze, die heute in diesem Bergdorfe getätigt werden, übersteigen die 6-Millionen-Grenze. Interessant ist, festzustellen, dass die Bergbahnen alljährlich mehr als 1,5 Millionen Passagiere befördern. Auch die interne Organisation des Kur- und Verkehrsvereins scheint den heutigen Anforderungen angepasst zu sein. Dem Verkehrsverein Zentralschweiz leistet Engelberg einen namhaften Beitrag an die Propaganda. Im Jahre 1959/60, per 30. April, erzielte Engelberg eine weit über dem Durchschnitt liegende Steigerung der Übernachtungen, nämlich ein Plus von 33,8 Prozent. Die Gesamtzahl der Logiernächte betrug 220 284 oder 100 Hotel-Übernachtungen pro Einwohner. Es scheint den Gästen in Engelberg gut zu gefallen, wurde doch ein Durchschnittsaufenhalt von 7,2 Tagen errechnet. Die Zunahme der Übernachtungen und der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer ist vor allem darauf zurückzuführen, dass die französische Grossorganisation «Club Mediterranée» für 10 Jahre ein Haus in Engelberg gemietet hat.

Nach Vornahme der Abschreibungen im Betrage von 37 000 Franken beläuft sich der Gesamtaufwand der Rechnung auf 342 145 Franken, denen Erträge von 342 000 Franken gegenüberstehen, so dass die Rechnung ausgeglichen ist. Die wichtigsten Einnahmeposten sind die Werbebeiträge von rund 52 000 Franken und die Kurtaxen von 210 000 Franken. Die Bilanz weist bei den Aktiven die Immobilien mit 767 500 Franken aus, denen auf der Passivseite Hypothekaranleihen von 756 000 Franken gegenüberstehen. Der Kur- und Verkehrsverein Engelberg verfügt über eine grosse Anzahl von eigenen Gebäulichkeiten und Grundstücken. Der Voranschlag für das kommende Geschäftsjahr rechnet mit einem Gesamtaufwand von 366 000 Franken, das heisst 1000 Fraken pro Tag und rund 1 Franken pro Logiernacht. Im Budget sind Amortisationen und Zinsen sowie Abschreibungen im Betrage von 110 000 Franken enthalten. – Anlässlich der

Generalversammlung

wurden Rechnung und Budget sowie der Jahresbericht einstimmig genehmigt.

Der Präsident, Herr Norbert Cattani, konnte Vertreter der Gemeinde und des Kantons begrüssen. Er dankte für das entgegengebrachte Vertrauen. Die Versammlung beschloss, eine Personalfürsorgestiftung zu schaffen, um die Zukunft der Angestellten sicherzustellen. Die Grüsse des Kantons überbrachten Herr Regierungsrat Infanger für den Regierungsrat und Herr Direktor Alexander Höchli für den Kantonsrat.

Am Schluss der Versammlung wurde ein von der Genossenschaft Jochpasslift geschaffener Film über Engelberg vorgeführt, ein Streifen, der durch seine Poesie und seine Schönheit beglückte.

Neue Bahnprojekte

Die Genossenschaft Jochpasslift soll nach Angaben des Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins beschlossen haben, eine Kabinenbahn parallel zum heutigen Sessellift zu erstellen.

Seit Jahren schon wartet man auf die Weiterführung des Skilifts Jochpass–Jochstöckli. Es scheint, dass die Verhandlungen festgefahren sind. Andererseits befindet sich das Projekt einer Luftseilbahn Trübsee–Rotegg am Titlis im Laufe dieses Jahres in Ausarbeitung. Die Erstellung eines Skilifts auf der Gerschnialp ist bereits in vollem Gang. Die vergrösserte Luftseilbahn Engelberg–Brunni soll im kommenden Winter die vierfache Personenanzahl pro Stunde transportieren und im Brunnigebiet ein neuer Skilift erstellt werden, welcher die Fahrer bis auf 2000 m hinaufbefördern wird. Das Projekt einer Ruckhubelbahn scheint ebenfalls Formen anzunehmen. Wenn auch im vergangenen Jahr die neue Parallel-Luftseilbahn Gerschnialp–Trübsee ein grosser Erfolg war, so ist nicht gesagt, dass nun im Engelberger Tal Parallelbahnen oder -lifte erstellt werden müssen. Wichtiger ist, dass neue Gebiete erschlossen werden, wie die Erstellung eines Ski- oder Sesselliftes vom Engstlensee zum Jochpass und weiterer Lifte im Ruckhubelgebiet. Damit würden sämtliche Möglichkeiten des Engelberger Tales erschlossen.

Strandmotel Neuhaus, Interlaken

Zu unserem letztwöchigen ausführlichen Bericht über die Eröffnung des Strandmotel Neuhaus am oberen Ende des Thunersees, der vor allem auf die bauliche und betriebswirtschaftliche Konzeption einging, sei noch ergänzend nachgetragen, dass die Besitzer der Neuhausgesellschaft in alphabetischer Reihenfolge heissen: W. Frey, Hotelier, Dr. B. Horn, Arzt, R. Horn, Bierbrauer, M. Roos, Architekt, W. Zwahlen, Buchhaltungen. Diese alle in Interlaken wohnhaften Mitinhaber sind in einer einfachen Gesellschaft zusammengeschlossen.

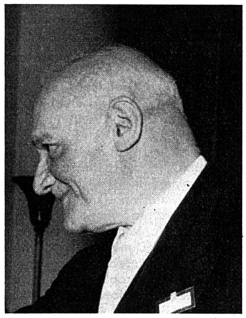
Die Direktion des Hotel Neuhaus einschliesslich des Motel liegt in den Händen von Herrn und Frau Wittwer. Das Direktionsehepaar blickt auf eine langjährige gastgewerbliche Erfahrung zurück. Bevor Herr und Frau Wittwer die Leitung des Hotel Neuhaus übernahmen, leiteten sie in Luzern das bekannte, seit mehreren Jahren von unserem Mitarbeiter Harry Schraemli und seiner Frau geführte «Dubeli» in Luzern. Dass der Gast im Neuhaus nicht nur unterkunftsmässig gut aufgehoben, sondern auch in kulinarischer Hinsicht alle seine Wünsche zu befriedigen in der Lage ist, dafür lieferte das prachtvolle Kalte Bufett, das an der Einweihungsfeier geboten wurde, ein eindrückliches Zeugnis. Direktion und Küchenbrigade durften denn auch den Dank und die Anerkennung der Gäste für die schöne Leistung entgegennehmen.

Wir wünschen dem Unternehmen sowie der Direktion des Strandmotel Neuhaus, die mit der Erweiterung des Neuhausbetriebes vor eine dankbare neue Aufgabe gestellt wurde und darin auch einen Beweis des in sie seitens der Gesellschaft auf Grund der bisherigen guten Führung des Hotel Neuhaus gesetzten Vertrauens erblicken darf, eine glückliche und erfolgreiche Zukunft.

Fremdenverkehr Lötschental–Oberland

Luftseilbahnprojekt Blatten–Tellihorn–Petersgrat

EAS – Lehrer Otto Ebener, Präsident der Munizipalgemeinde Blatten im Lötschental, kam an der Spitze einer Handvoll zukunftsgläubiger Männer aus dem Wallis zu einer Aussprache mit den Kurorts-, Skischul- und Bahnvertretern des Jungfrau- und Schilthorngebiets nach Interlaken. Die Vertretung aus dem Lötschental machte die Oberländer auf ein Luftseilbahnprojekt aufmerksam, das von Blatten (1540 m) über den Höhenweg nach dem Tellihorn (2662 m) und weiter nach dem «Roten Tätsch» (3150 m) am Petersgrat, zwischen Telligletscher und Kanderfirn, führen soll. Für die 1. Sektion (Blatten–Höhenweg) reichte die Gemeinde Blatten am 18. Mai 1960 das Konzessionsbegehren für den Bau und Betrieb einer Luftseilbahn mit 20er-Kabinen beim Eidg. Post- und Eisenbahndepartement ein. Ein zweites Luftseilbahnprojekt im



Eldorado Zammaretti est entré dans 75e année

Qui ne connaît pas, en Suisse comme à l'étranger, Eldorado Zammaretti, le propriétaire de l'Hôtel Diana-Majestic de Milan, l'ancien président national des hôteliers italiens? Tout le monde apprécie son charme, sa vivacité, son éloquence et surtout ses qualités de cœur qui en font un ami sûr.

A le voir si dynamique, si entreprenant et encore si plein d'initiative, on ne se douterait pas qu'Eldorado Zammaretti est entré il y a quelques semaines dans sa 75e année.

Hôtelier de talent et connaissant son métier, il a fait de l'Hôtel Diana-Majestic de Milan un établissement réputé bien au-delà des frontières italiennes.

Il a toujours porté un très vif intérêt aux organisations professionnelles hôtelières tant nationales qu'internationales. Après avoir été président national, il est maintenant vice-président national des hôteliers italiens, membre d'honneur de l'AIH, membre du comité exécutif de cette organisation internationale. Son activité ne s'arrête point aux limites de l'hôtellerie, mais elle embrasse le tourisme tout entier. N'est-il pas membre du comité du Touring-Club Italien, membre du Conseil du Tourisme, conseiller de l'Ente provinciale per il turismo, président des hôteliers de Lombardie.

Tous ses collègues lui ont témoigné leur sincère sympathie et leurs vœux à l'occasion de son anniversaire, car chacun apprécie non seulement son expérience, mais aussi sa jovialité, son humour et son sincère et affectueux esprit de camaraderie. Qu'il nous soit permis, ici aussi, de lui adresser nos vœux les meilleurs. Ad multos annos!

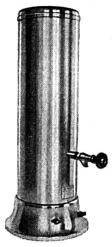
Zu wenig Heisswasser für die Teezubereitung?

Dieses Problem lösen wir rasch und einfach mit der bekannten **BRAVILOR** - Teesäule SW 5

Grosse Leistung durch Frischwasserbrühung bei geringem Stromverbrauch (ohne Boiler!)

Stundenleistung 50 Lt.

Unverbindliche Beratung durch unsere Fachleute.



Ø 30 cm

Richten Sie Ihre Anfrage an:

HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH
Zehntenhausstraße 15–21 Telephon (051) 57 14 40

5 Argumente für Passugger!

1. Passugger ist gut. Es erfrischt und mundet köstlich.
2. Passugger ist bekömmlich. Es kältet nie und enthält nur wenig Kohlensäure.
3. Passugger ist gesund. Es ist reich an Mineralien wie kein zweites Tafelwasser.
4. Passugger ist quellfrisch. Es wird durch die grünen Flaschen vor jeder Veränderung geschützt.
5. Passugger Theophil wird als bestes Tafelwasser der Schweiz anerkannt. Passugger Ulricus, ohne Kohlensäure, ist selbst den berühmten Quellen von Vichy, Faschingen und Selters an Mineralgehalt ebenbürtig.

Passugger Heilquellen AG
Telephon 081 - 2 36 68

APÉRITIF
SUZE
À LA GENTIANE

ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE
2 bis, RUE DU VALAIS

RIV RIV

REGISTRIERKASSEN AG.
Zürich: Knüslistrasse 8, Telephon (051) 52 91 77
St. Gallen: Iddastrasse 9, Tel. (071) 24 25 28

Wir liquidieren
ein grosses Lager neuwertig revidierter
Occasions-Aufschnittmaschinen
diverser Marken wie Berkel, Latscha, Ditting, Hobart, Scharfen, Globe-Schrägschnitt etc., zu äusserst günstigen Preisen.
Theo Kneubühler & Co., Hirschmattstr. 50, Luzern
Tel. (041) 20084
Aufschnittmaschinen GLOBE und TEKO, Friteusen und Kaffeemaschinen PALUX, Küchenmaschinen BAUKNECHT.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

BEN EX
mit Nachglanz
● das beste Mittel für die
Geschirrwaschmaschine
mit desinfizierender und desodorisierender Wirkung
Neu in der praktischen Tablettenform
BENOL-Glanztrocknungsmittel für sämtliche Dosierapparate.
Muster - Beratung - Servicedienst durch:
SEIFENFABRIK HOCHDORF AG.
Tel. (041) 88 10 36
Für beste und schonendste Waschmittel

Lötschental wird von einer andern Gruppe zwischen Wiler (1420 m) und Lauchernalp (1920 m) gefördert. Professor Dr. K. Krapf vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband äusserte sich am 4. Juni 1960 zu diesen Vorhaben im Lötschental u. a. wie folgt: «Nach dem Grundsatz ‚Verkehr schafft Verkehr', dürfte ein touristisch erschlossenes Lötschental beide projektierten Unternehmungen alimentieren können.»

An der Aussprache in Interlaken, die unter dem Tagespräsidenten Dr. Josef Goerre, Talarzt zu Kippel, stattfand, bekundeten die oberländischen Vertreter aus Grindelwald, Kandersteg, Lauterbrunnen, Mürren, Wengen und von der Kleinen Scheidegg, sowie Direktor G. A. Michel vom Verkehrsverein Berner Oberland und Direktor Dr. W. von Arx von den Bahnen im Jungfraugebiet, ein reges Interesse an den wirtschaftlichen Problemen des Lötschentals und den geplanten touristischen Einrichtungen wie Luftseilbahnen, Skilifte, Eisbahn und Hotels für den Sommer- und Winterbetrieb. Von Oberländer Seite wurde der Wunsch ausgedrückt, bei den weiteren Projektierungsarbeiten für die Sektionen II und III der Luftseilbahn nach dem Petersgrat eine Variante zu studieren, die über die Tellispitze nach dem südwestlichen Ausläufer des Tschingelhorns hinzielen würde. Weitere Projektstudien werden erst die Erschliessung des Petersgrates durch eine Luftseilbahn abklären müssen.

Aus der Werbeküche des berner-oberländischen Fremdenverkehrs

Unter dem Vorsitz von Direktor G. A. Michel vom Verkehrsverein Berner Oberland versammelten sich am vergangenen Freitag die Kur- und Verkehrsdirektoren sowie Bahn-Propagandisten des Berner Oberlandes im Hotel Adler in Grindelwald zwecks Festlegung der gemeinschaftlichen Winterwerbung 1960/1961. Durch die Koordination der Propaganda insbesondere in den ausländischen Zeitungen und Zeitschriften ergeben sich werbemässig sowohl für die einzelnen Stationen als auch für die gesamte Region bedeutende Vorteile, da räumlich grössere Insertionsfelder belegt werden können, die einen erheblich besseren Blickfang darstellen und demzufolge wirksamer in Erscheinung treten.

Inklusive der Schweiz sind es zehn Länder, die in die Werbung einbezogen werden, nämlich Deutschland, Frankreich, Belgien, Luxemburg, Holland, Italien, England, Schweden, Dänemark und die USA. In rund 60 der ersten und besten Zeitungen in diesen Ländern werden an die 400 Inserate berner-oberländischer Winterkurorte im Gesamtbetrag von rund 200 000 Franken erscheinen. Die gemeinschaftliche Propagandareise des VBO führt einen Teil der Kurdirektoren und Propagandisten nach England und Schottland, während der andere Teil sich nach Schweden begibt.

Nach einem von Direktor Früh vom Hotel Adler offerierten Apéro waren die Fremdenverkehrsmanager zum Lunch Gäste der Firstbahn Grindelwald, während sie abends einer Einladung der Fam. Stettler ins Parkhotel Schönegg und von Direktor Krebs ins Grandhotel Regina folgten. P. V.

Auskunftsdienst

Reisebureau in Liquidation

Das Reisebureau «Amicale Touristique et Commerciale», 33, rue de l'Ecuyer, Bruxelles, Inhaber Joseph Dejonghe und Armand Heylen, das seinen Betrieb im Oktober 1959 aufgenommen hat, befindet sich bereits in Liquidation! Hotelrechnungen, die leider aus Unvorsichtigkeit kreditiert wurden, sind noch unbezahlt.

Erneut sei den Mitgliedern empfohlen, in bezug auf Kreditgewährung an neue und unbekannte Reisebureaux grösste Vorsicht walten zu lassen.

Totentafel

Emil A. Möhring †

Der Leiter der «Deutschen Reise-Information», des Bureau der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr (ZFV) in Zürich, Emil A. Möhring, ist am 12. Juli plötzlich im 58. Lebensjahr in Zürich verstorben. E. A. Möhring, der erst im Januar dieses Jahres als Nachfolger von Hans Seydel die Leitung des Zürcher ZFV-Bureau übernommen hatte, gehörte dieser mit der deutschen Verkehrswerbung im Ausland betrauten Spitzenorganisation des deutschen Fremdenverkehrs seit Januar 1950 an. Er war zunächst Leiter des New-Yorker ZFV-Bureau, später Leiter des Vertriebsdienstes und Referent für zahlreiche wichtige Sonderaufgaben in der Frankfurter Zentrale der ZFV, bevor er nach Zürich ging.

Mit Emil A. Möhring hat der deutsche Fremdenverkehr eine Persönlichkeit verloren, die dank ihrer universellen fachlichen Ausbildung mit den vielseitigsten und schwierigsten Aufgaben betreut werden konnte. Für die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr bedeutet der Tod dieses stets einsatzbereiten Mitarbeiters einen schmerzlichen Verlust. Nach dem Wegzug des einem Ruf als Kurdirektor von Baden-Baden folgenden Direktor Seydel war es nicht leicht, für die Leitung der Deutschen Reiseinformation einen geeigneten Nachfolger zu finden. Um so tragischer ist es, kaum dass Emil A. Möhring in Zürich Fuss zu fassen begann, die Stelle des Leiters von neuem verwaist ist.

«Shorts» story

On se souvient que l'année dernière une jeune touriste genevoise s'était vu imposer une amende pour «tenue indécente» parce qu'elle se promenait en shorts dans la station de Verbier.

L'amende avait été prononcée en vertu d'un arrêté pris par les autorités communales de Bagnes.

Cette aventure avait fait pas mal de bruit en son temps et, en fait de public relations, la station de Verbier avait, sans le vouloir, réussi un coup de maître puisque, à ce propos, elle avait vu son nom paraître dans les journaux du monde entier.

Mais il est évident que la jeune touriste genevoise avait vigoureusement recouru contre l'amende qui lui avait été infligée. L'on a apris la semaine dernière que le juge d'instruction du district d'Entremont avait tout simplement déclaré que la décision était nulle et non avenue et avait mis tous les frais à la charge de la commune de Bagnes. L'on pensait que l'affaire était ainsi liquidée et que les conseillers qui avaient, selon certains journaux, confondu des shorts avec des slips, se le tiendraient pour dit.

Or cela ne semble pas être le cas et nous avons eu sous les yeux un papillon que la commune de Bagnes a envoyé à la population de Verbier en affirmant que le juge d'instruction d'Entremont avait outrepassé ses droits, que bien des dessous — si l'on peut dire — de l'histoire n'étaient pas connus, qu'il ne s'agissait pas d'une décision arbitraire de la municipalité, mais que celle-ci n'avait fait que mettre en pratique les recommandations des autorités religieuses valaisannes. Le papillon se termine par une évocation de Jésus chassant à coups de fouet les marchands du temple et par une invite — sans qu'il soit précisé si elle s'adresse à la police ou à la population — que recommande, lorsque les observations ne suffisent pas pour faire respecter «une tenue décente», de passer aux actes.

Nous avons le plus profond respect pour les recommandations des autorités religieuses et il est évidemment de leur devoir de rappeler certains principes aux touristes et à la population.

Mais de là à voir une municipalité inviter la police et les habitants d'une station à agir brutalement à l'égard de touristes, il y a un grand pas et l'on regrette que la municipalité de Bagnes l'ait franchi. A cette époque de l'année des millions et des millions de touristes se promènent en shorts dans les villes, dans les centres de tourisme, dans les stations de montagne ou de plaine de tous les pays sans que la décence — à défaut de l'esthétique — ait à en souffrir. Si vraiment des touristes adoptent une tenue indécente, les autorités doivent évidemment intervenir, mais cela ne signifie pas qu'il faille proscrire schématiquement et généralement le short qui est encore beaucoup plus «habillé» que d'autres vêtements ou tenues sportives.

Nous faisons les remarques ci-dessus en nous basant uniquement sur des communiqués de presse et sur le papillon bleu de la commune de Bagnes. Nous espérons que les bruits de recours aux instances judiciaires supérieures sont erronés, car notre tourisme n'a, à longue, rien à gagner des polémiques de ce genre.

Verschiedenes

Chance für Köche und Entremetiers

Eine Chance, dass am grossen Dessert-Wettbewerb der HOSPES die besten Fachleute teilnahmen und dass die prämierten Rezepte in einem illustrierten Sammelwerk herausgegeben wurden. Der Umfang dieses Rezeptwerkes ist in diesem Blatt in einem Inserat beschrieben. Die Art, wie die Rezepte einheitlich aufgebaut, erklärt und abgebildet sind, wird durch Fachleute als vorbildlich taxiert.

Es freut uns, dass ein so wertvolles Buch den Mitgliedern unseres Verbandes und den Lesern unserer Zeitung sowohl in deutscher wie französischer Ausgabe kostenlos zur Verfügung gestellt werden kann. Diese Chance sollte keiner verpassen, der in Küche oder Service beschlagen sein will.

(Siehe nebenstehendes Inserat)

Internationale Graphikausstellung in St. Moritz

pk. — An der II. Internationalen Graphikausstellung, die am Mittwoch, den 6. Juli, in der Tennishalle des Palace-Hotel St. Moritz eröffnet wurde, sind einige ganz berühmte Künstler beteiligt. Wir entnehmen der Liste folgende Namen: Carigiet, Campigli, Erni, Pignon, Music, Singier, Zadkine, Falk, Terechkovitch, Oudot, San Gregorio, Amiet, Chuong, Desnoyer, Fischer (fis), Holy, Ibarz, Lämmler, Morgenthaler, Picasso, de Romans, Schnyder, Welti.

Junge französische Maler in St. Moritz

pk. — Im grossen Saal des Hotel Victoria in St. Moritz-Bad, wird am Wochenende eine Ausstellung eröffnet, die über 100 Werke zeigt von jungen abstrakten französischen Malern: Antonio Guansé, Hadengue, Thomas Gleb und Lambert-Loubere.

Nicht zu süss und nicht zu herb — gerade richtig für durstige Kehlen

Das meistverlangte Grapefruit-Getränk!

Mineralquelle Eptingen AG. Sissach

aus reinem Grapefruit-Saft mit quellfrischem Mineralwasser u. Zucker

Amerikanische Bettdecken

(Piquédecken)
sind leicht und daher angenehm, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen. 180/220 cm weiss Fr. 18.50, farbig Fr. 21.50.
Bitte verlangen Sie Ansichtssendung

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

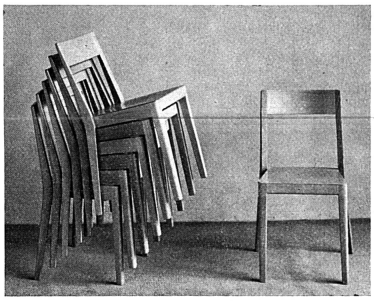
Schnittrosen

in allen Farben
per 100 Stück Fr. 30.—
den ganzen Sommer fortlaufend lieferbar.

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

Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11



Stuhl Mod. 687 S

Auszeichnung: «Die gute Form 1960»

Horgen-Glarus verbindet eine mehr als 50-jährige Erfahrung in der Fabrikation von Tischen und Stühlen mit der Vorliebe für neue, leichte Formen.

HORGEN—GLARUS

AG. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Etablissement sanitaire, anciennement hôtel

60 chambres plus tous locaux utilitaires, **sis à Montana s/Sierre,** dans magnifique situation isolée, alt. 1500 m., bâtiment principal 11 000 m³, 16 000 m² de terrain partiellement boisé,

à vendre de gré à gré

Pour tous renseignements s'adresser à M. G. Bachmann, Gestionnaire, **Montana.**

Sofort ab Lager:

nur Fr. 24.50
sauber und solid
Weitere günstige Modelle!
Wirtschafts- u. Saaltische ab Fr. 95.—
Keusch & Sohn, Boswil AG
Tischfabrik, Tel. (057) 7 42 84

Zu verkaufen
Abwaschmaschine WEFCO Piccolo
sehr wenig gebraucht, aus Inventarliquidation. Günstig abzugeben. Hans Wüthrich, Bahnhof-Buffet **Pratteln** BL.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Im Aufbau begriffenes grosses Hotel-Unternehmen im Tessin sucht aktiven oder passiven

Teilhaber(in)

mit Fr. 100 000 gegen hypothekarische Sicherheit. Selbstinteressenten mit Kapitalnachweis schreiben an Chiffre OFA 334 Zb Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Zu verkaufen in Sommer- und Winterkur- und Ferienort des Berner Oberlandes
HOTEL-PENSION
17 Zimmer mit 30 Betten und 10 Notbetten und den notwendigen Räumlichkeiten, alles aufs beste eingerichtet, in einzig schöner Lage. Gelegenheitskauf! Notwendiges Barkapital Fr. 80 000 bis 100 000. Ernsthafte Kaufsinteressenten melden sich unter Nr. 2138 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **Bern.**

Zu mieten gesucht
Hotel, Restaurant, Bar oder Pension
Offerten erbeten unter Chiffre HR 1867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Einmalige Gelegenheit!
Zu verpachten per 1. Januar 1961 von Schweizer, neben seiner Reitschule stehende Schlossbesitzung zwischen Mâcon und Vichy als
Reiterhotel in Frankreich
Unmöbliert, 25 Räume, Neueröffnung. Für junges, fachtüchtiges Ehepaar, (Chef) oder Frau, sichere exklusive Lebensexistenz. Nur kapitalkräftige Pferdefreunde wollen sich melden unter Chiffre H 72584 Y an Publicitas **Bern.**

Zu verkaufen
im Zentrum von Ascona
per sofort oder später, infolge Abreise nach USA
TEA-ROOM
mit Bäckerei-Konditorei
Nur gegen grössere Anzahlung. Raschentschlossene, kapitalkräftige Interessenten wenden sich an Postfach 111, **Ascona TI.**

Exklusiver, weltbekannter
Night Club
in der Schweiz per sofort oder später **zu verkaufen.** Erforderliches Barkapital sFr. 640 000. Reingewinn des vergangenen Jahres sFr. 120 000. Offerten mit Kapitalnachweis werden streng diskret behandelt und sind zu richten unter Chiffre SA 45892 Z an Schweizer-Annoncen AG, «ASSA», Postfach, **Zürich 23.**

Café, Restaurant, Tea-Room
excellente situation Riviéra vaudoise **est à remettre** pour l'automne 1960 ou le printemps 1961. Chiffre d'affaires: Fr. 450 000.—. Bail de 10 ans inscrit. Nécessaire Fr. 200 000.—. Ecrire sous Chiffre PL 61044 L à Publicitas **Lausanne.**

Je früher
wir Im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Revue - Inserate haben Erfolg!

3-teilig

Ottomane, naturhell

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

pauschal

Fr. 155.-

möbel madörin

LIESTAL

Telephon (061) 84 33 02

Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über kompl. Hoteleinrichtungen. Frankolieferung in der ganzen Schweiz.

Hotel in Österreich

neu erbaut, erstklassig, überkomplett eingerichtet, inklusive Wäsche und Geschirr alles neu, in prachtvoller Lage an der Donau, verkehrsgünstig gelegen, 34 Zimmer, Bäder, Lift, Restaurant, Weinstüberl, Bar, Terrasse für Sonntagsbetrieb, verkauft um sFr. 650 000.— Realkanzlei Capellmann, **Wien 1,** Rabensteig 1.

Rehfelle

kauft zu guten Preisen

G. Tremp, Felle, **Maseltrangen** bei Schänis
Telephon (058) 4 82 06.

Diese Stabelle kostet Fr. 30.50

Bitte Muster verlangen

Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Inhaber A. R. Spohn
Postfach 250

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

Drogerie Schaerer,
St. Jakobstraße 39,
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr. . . . . .
Adr. . . . . .
Ort. . . . . .

AA

Wo kann 16½jähriger, williger Jüngling mit 1 Jahr Sekundarschule den

Koch-Beruf

gründlich erlernen. Suchender möchte sich später dem Gastgewerbe widmen. Lehrstellen in der französischen Schweiz werden bevorzugt, ist jedoch nicht Bedingung. Wenn möglich etwas Familienanschluss. Offerten unter Chiffre KB 1901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

sucht Stelle auf 1. September. Zürich oder Umgebung in mittlere Brigade. Beste Referenzen stehen zu Diensten. Offerten an Postfach 133, **Küsnacht** ZH.

Hotelier

in leitender Stellung eines Erstklasshotels in der Schweiz **sucht**

Direktion

evtl. im Ausland. Beste Referenzen und internationale Verbindungen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre HD 1858 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Frühling 1961

Koch-Lehrstelle

für intelligenten, kräftigen Jüngling von 16 Jahren. Muttersprache deutsch; französische und italienische Kenntnisse. Hotel mit Restaurant bevorzugt. Bitte schreiben an: E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, **Castagnola** TI.

Barmaid

versiert, 4 Sprachen sprechend, gewöhnt an Erstklassbetrieb **sucht Stelle in nur gutgehende Bar,** evtl. Ferienablösung. Offerten unter Chiffre BM 1892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

52jähriger **Deutscher,** 10 Jahre als tüchtiger Restaurant-Geschäftsführer und Küchenchef sowie 18jährige **Beiköchin,** zur Zeit in der Schweiz tätig, **suchen für September/Anfang Oktober Jahresstelle** als

Alleinköchin und Beiköchin

in gutem Hotel oder Restaurant. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre KB 1903 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune couple Suisse

possédant formation complète Suisse et étranger, **cherche**

DIRECTION ou évent. GERANCE

Hôtel 1er ordre, de préf. au Tessin (mais étranger pas exclu.) Faire offre sous chiffre D R 1655 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge Schweizerin, gut präsentierend, vier Sprachen sprechend, viele Jahre in eigenem Betrieb tätig, **sucht verantwortungsvollen Posten als**

General-Gouvernante, Leiterin

eines Erstklassbetriebes oder in Reisetätigkeit. Auch Ausland. Offerten unter Chiffre VP 1904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, junger **Mann** (28 Jahre), Erfahrung in à-la-carte-Service, Büro und Réception, Muttersprache Deutsch–Französisch, gute Kenntnisse in englisch und niederländisch, angenehme Umgangsform, z. Z. in ungekündigter Position in erstklassigem Haus, **sucht zum Herbst oder später interessanten und vielseitigen Posten in gutem Betrieb als**

Adjoint de directeur

Offerten unter Chiffre AD 1898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Schweizer sucht Stelle** als

Anfangs-Chef de service

in Jahres- oder Saisonbetrieb. Bin Inhaber des Wirtediploms, flambier- und tranchierkundig und beherrsche den Bankett- wie auch den à-la-carte-Service. Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Eilofferten unter Chiffre AS 1899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, 21jährige **Australierin sucht eine Stelle** in der Schweiz als

BUFFETTOCHTER

Eintritt Oktober oder nach Übereinkunft. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten an Miss Jeane Emmel, Tresanton Hotel, **St. Mawes**/Cornwall, England.

Junge tüchtige sprachenkundige

Barmaid

sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Erstklassige Referenzen. St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre G 14735 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Jeune

maîtresse de tennis

allemande, **cherche engagement** pour 4 à 8 semaines dès le 1er août. Références à disposition. Offres Mlle Ilka Schlueter, **Köln-Riehl,** Stammheimerstrasse 127 (Allemagne).

22 Jährige, mittlere Reife, 3jährige Lehre im Hotel, 1 Jahr Hotelfachschule, gute englische und französische Sprachkenntnisse, **sucht Jahresstelle** als

Empfangssekretärin

Offerten unter Chiffre ES 1900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PTT-ausgebildete, viersprachige

Telephonistin

gute Kenntnisse im Hotelfach, **sucht interessante Stelle.** Offerten unter Chiffre TE 1846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche ab 1. November Stellung als

Commis de rang

Sprachkenntnisse vorhanden, französische Schweiz bevorzugt. **Marino Lazzaro,** Hotel Horn, Harderstr. 35. **Interlaken.**

Zwei Kollegen (Schweizer) **suchen für kommende Wintersaison 1960/61,** eventuell Davos oder St. Moritz **Stelle** als

Küchenmetzger

Alter 24 Jahre, zugleich ein der Lehre entlassener Koch als

Commis-Gardemanger

im Alter von 18 Jahren. Offerten unter Chiffre M G 1912 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier cherche pour fillette 5 ans

gouvernante

langue française, pour septembre/octobre, minimum un an. Guzzoni, Grand Hôtel Moderno, **Bergamo,** Italien.

Gesucht nach Rapperswil
per 1. August tüchtige, freundliche

Serviertochter

sowie

Hilfsköchin

in gutgehendes Speiserestaurant. Hoher Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Familiäre Behandlung. Kost und Logis im Hause. Offerten an O. Gäumann, Küchenchef, Speiserestaurant Hecht, **Rapperswil,** Tel. (055) 2 12 64.

Gesucht

per Ende Juli/Mitte August im Speiseservice bewanderte

Servier-tochter

Zimmer im Hause. Guter Verdienst, 1½ Tage frei. Offerten sind zu richten an Hotel Landhaus, **Herisau,** E. Schneiderhan, Telephon (071) 5 20 82.

Gesucht
für 1961 in Sommerkurort

GERANT (Ehepaar) in Confiserie-Tea-Room

Interessanter Posten, bei Eignung spätere Übernahme. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre GE 1845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Bureau-Praktikantin

Offerten erbeten Hotel Seegarten, **Locarno.**

GRATIS

ein Rezeptbuch
über Desserts mit Schokolade
eigens herausgegeben für
Köche in Hotels und Restaurants

Eine Fundgrube der besten Rezepte

21 Grundrezepte für Cremen, Saucen, Ganaches, Mousses, Biscuit- und Praliné-Massen etc.
63 Rezepte für flüssige und halbfeste Cremen, Mandelsulzen, Bavaroises, Charlottes, Zapfen, Biscuits, Bonbons
66 Rezepte für Eisdesserts, Bomben, Schalen, Becher, Eisgetränke, Choco-Cocktails
13 Rezepte für Aufläufe, Puddings, Crêpes, Soufflés
18 Rezepte für Torten, Cakes, Kleingebäck.

Auf 70 Seiten über 180 Rezepte,
mit Erklärung der Fachausdrücke,
26 Dekor-Ideen für festliche Desserts aller Art,
total 54 Abbildungen, davon 36 mehrfarbig,

all das enthält

das Rezeptbuch DESSERTS SUCHARD

Die Rezepte stammen aus dem grossen Wettbewerb der HOSPES und wurden ergänzt durch Haus- und Landesspezialitäten aus internationalen Quellen. Praktisch erprobt und in Fachsprache redigiert durch anerkannte Autoritäten der Restaurantküche.

An Fachköche, Hoteldirektoren, Chefs de Service und Lehrlinge, auch an Auslands-Mitglieder der UNION HELVETIA oder des Schweiz. Kochverbandes wird dieses Rezeptbuch GRATIS abgegeben.

Heute noch eine Postkarte mit vollständiger Adresse* schreiben an

CHOCOLAT SUCHARD S.A.
Serrières-Neuchâtel
Dept. Recettes

GRATIS

Hoteliers, Restaurateure verlangen dieses wertvolle Rezeptwerk für ihr Personal.

* Angeben ob in deutscher oder französischer Ausgabe!

Wir suchen
per sofort bestausgewiesene tüchtige

I. Buffetdame

sowie

Buffettochter

Es handelt sich um gutbezahlte Dauerstellen. Offerten unter Chiffre L U 1832 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter

nicht unter 18 Jahren, **wird Gelegenheit geboten, den Restaurations- und table-d'hôte-Service zu erlernen** in alkoholfreiem Haus. Fester Lohn und Zimmer. Offerten mit Referenzen an Restaurant Erlenhof, **Winterthur.** Telephon (052) 2 11 57.

Gesucht
auf Mitte September 1960

Vertrauensperson

(Köchin)

in gutgehendes Landgasthaus an der Durchgangsstrasse Landquart–Davos. Offerten sind zu richten unter Chiffre O 11453 Ch an Publicitas **Chur.**

Gross-Restaurationsbetrieb

auf dem Platze Zürich sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft

Restaurant-Oberkellner
Chefs de rang
Commis

ferner

Office-Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre GR 1879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Sternen, Olten
sucht per sofort in Jahresstellen

Serviertochter
Service-Lehrtochter

Offerten erbeten an W. Meyer, Restaurant Sternen, **Olten,** Tel. (062) 5 23 87.

Chef de cuisine

est demandé

par restaurant soigné date à convenir. Gros salaire. Cuisine moderne. Faire offre avec certificats et photo. Restaurant du Casino, **Yverdon,** téléphone (024) 2 18 14.

Gesucht nach Luzern
junge, tüchtige

Saaltochter

Offerten an Hotel Eden, **Luzern,** Haldenstrasse 47.

Gesucht
per 1. oder 15. August

Zimmermädchen

für Saison bis Spätherbst bei gutem Verdienst. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erwünscht unter Chiffre ZM 1861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstig zu verkaufen

Restaurationsherd

mit Kohlenfeuerung, wenig gebraucht. Marke Sursee. Grau emailliert. Komplett mit Heisswasserschlangen und 200-l-Boiler. Masse: 110×160 cm. 4 Bratöfen. Noch im Betrieb zu besichtigen bei:

H. Gerber-Christen, Gasthaus zum Bahnhof, **Brittnau-Wikon** b/Zofingen. Tel. (062) 8 19 05.

Sehr günstig zu verkaufen auf bestem Platz für Sommer- und Wintersport des Berner Oberlandes sehr gut gelegenes

Restaurant

mit einigen Fremdenbetten und angeschlossenem, gut lohnendem Taxibetrieb. Preis günstig. Anzahlung nach Übereinkunft, Nähere Auskunft bei K. Aegerter, Liegenschaftsvermittlung, **Zweisimmen,** Telephon (030) 9 11 12.

A vendre

Hôtel-Pension de la Chêneau Château-d'Oex

grand chalet de 25 chambres (35 à 40 lits), grande chambre à manger, salon, fumoir, bureau, nombreuses dépendances. Surface totale 9600 m². La Ray, Château-d'Oex. Offre écrite à M. Claude Favrod-Coune, notaire à **Château-d'Oex.**

Zu verpachten
per 1. Oktober 1960

Hotel Krone in Rapperswil SG

Kempraten

mit Restaurant, Gartenwirtschaft, Saal, Fremdenzimmern und privater Wohnung. Günstige Verkehrslage, Parkplatz.

Offerten sind zu richten an Katholische Kirchgemeinde Rapperswil, zu Handen von Herrn Josef Helbling, Halden/Kempraten, **Rapperswil** SG

Jüngling sucht **während Hotelfachschulferien**

Stelle

als Commis de rang oder Koch-Praktikant. Offerten unter Chiffre SA 8547 Lu an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», **Lugano.**

Pâtissier

26 ans, nationalité espagnole, **cherche place** pour travailler en Suisse, dans hôtel ou tea-room. Ecrire à Mr. José Mr. Portola, Pintor Fortuny, 34, Pasteleria, **Barcelona-1, Espana.**

19jähriger **Jüngling** mit 2jähriger kaufmännischer Ausbildung (hat die RS. bereits absolviert) **sucht per sofort oder nach Vereinbarung**

Koch-lehrstelle

Offerten sind erbeten an Markus Kirchhoff, in der Breite 34, **Basel.**

Cuisinier

40 ans, marié, **cherche place.** Libre dès le 1er août. Offres sous chiffre C U 1915 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 29

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht zu sofortigem Eintritt: **Commis de cuisine.** Tel. (027) 22021, Hotel de la Paix, **Sitten.** (862)

Gesucht Office- und **Hausmädchen,** sowie **Haus-** und **Küchenbursche,** Gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen. Hotel Raben, **Herrliberg** am Zürichsee, Tel. (051) 902100. (865)

Gesucht in Jahresstelle für November oder nach Übereinkunft tüchtige **Köchin** in gutgehendes Hotel. Winterbetrieb sehr ruhig. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnissen an Hotel Rothut, **Einsiedeln.** (866)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

Stellengesuche - Demandes de places

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

Salle und Restaurant

Saal-Restaurantöchter, ältere, 4 Sprachen, gut präsentierend, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre oder Tel. (051) 423815. (406)

Cuisine und Office

Köchin, gesetzten Alters, sparsam und zuverlässig, sucht Stelle in kleinen Betrieb auf 1. August. Beste Referenzen zur Verfügung. Schriftliche Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre 405

Etage und Lingerie

Lingère, gutausgewiesene Kraft, derzeit in Stellung, wünscht sich zu verändern. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 41228 LZ an Publicitas **Luzern.** [14]

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 – Telephon (061) 34 86 97

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

Jahresstellen

4190 Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Badeort Kanton Aargau.
4191 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
4193 Saaltochter oder Praktikantin, Commis de rang, sofort, Commis de cuisine, 1. August, mittelgrosses Hotel, Basel.
4197 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
4225 Chef de partie-Tournant, Commis de cuisine, Commis de rang, Kellerbursche, Kaffeeköchin, Officemädchen, sofort/nach Übereinkunft, Empfangschef-Tournant, Herbst, Erstklasshotel, Zürich.
4232 Portier, Chef de rang, I. Buffetdame, Barmaid, sofort, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
4242 Chef de partie, Serviertochter für Café-Restaurant, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Bern.
4244 Obersaaltochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
4248 Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, St. Gallen.
4249 Commis de rang, Sekretär(in), Telephonistin, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
4250 Sekretär, sofort, Erstklasshotel, Badeort Kanton Aargau.
4265 Lingeriemädchen, Kellner, Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4273 Küchenchef, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
4275 Küchenmädchen, Restauranttöchter, Kellner, sofort, Restaurant, Basel.
4277 Bureaupraktikantin oder II. Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Kanton Graubünden.
4278 Schenkbursche, Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Bielersee.
4284 Restauranttöchter, fach- und sprachenkundig, nach Übereinkunft, I. Buffetdame, 15. August/1. September, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
4286 Sekretärin oder Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
4288 Restauranttochter, deutsch, französisch, englisch sprechend, 1. August, Erstklasshotel, Luzern.
4289 Lingeriemädchen, Officebursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
4292 Hallentournant, Telephonistin, 1. August, Hotel 100 Betten, Zürich.
4297 Kellner, Buffettochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4301 Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
4309 Dancing-Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
4320 Perroniers, nach Übereinkunft, Telephonistin-Garderobière, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
4322 Chef de service, sofort, Grossrestaurant, Basel.
4323 Kellner, Restauranttochter, Buffettochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
4326 Buffetdame oder -tochter oder -bursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
4327 Küchenbursche, Kellerbursche, Hilfszimmermädchen, Officemädchen, 1. August, mittelgrosses Hotel, Basel.
4340 Etagen-Hallentournant, englisch sprechend, Mitte August / nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
4342 Saaltöchter, sofort, Hotel 50 Betten, Zürich.
4350 Commis de cuisine, Buffetbursche, Buffetdame, Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Bielersee.
361 Buffettochter, 1. August, Restaurant, Zürich.
4362 Entremetier oder Gardemanger, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4363 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
4364 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
4365 Chasseur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
4366 Chef-Entremetier, Gardemanger, Kellerbursche, Volontär für Réception, Bureau und Bonkontrolle, 1. September/1. Oktober, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
4372 Buffetbursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, Kellner, sofort, Grossrestaurant, Basel.
4373 Commis de cuisine, Commis-Gardemanger, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Solothurn.
4382 Serviertochter, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Basel.
4383 Commis de cuisine, Kellner oder Restauranttochter, Buffetdame oder Schenkbursche, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
4395 Restauranttochter, Buffetpraktikantin, Officemädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Badeort Kanton Aargau.
4400 Commis de cuisine oder Alleinkoch, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
4402 Bar-Restaurantkellner, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Luzern.
4405 Alleinkoch, Serviertochter, sofort/1. August, kleineres Hotel, Kanton Luzern.
4407 Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Zürich.
4409 Sekretär(in), nach Übereinkunft, Passantenhotel, Genf.
4410 Commis-Patissier, nach Übereinkunft/15. August, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
4411 Zimmermädchen-Mithilfe in Lingerie, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Jura.
4412 Kochpraktikant, Commis de cuisine, Zimmermädchen-Hausmädchen, Tournante für Buffet und Lingerie, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
4419 Officemädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Sommersaison

4187 Commis de rang, Demi-Chef, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4196 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4198 Angestelltenzimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
4199 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4201 Oberkellner oder Chef de service, eventuell Obersaaltochter, Kellner oder Commis de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4206 Serviertochter oder Praktikantin, Angestelltenköchin-Tournante, sofort, kleineres Hotel, Graubünden.
4208 Lingère, selbständig, Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
4212 Alleinkoch oder guter Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Engadin.
4216 2 Commis de restaurant, Commis-Patissier, Anfangsbarmaid, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4222 Hotelpraktikantin, sprachenkundig, sofort, Saaltochter, Saalpraktikantin, 1. August, Hotel 110 Betten, Lugano.
4245 Serviertochter, Kellner, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
4247 Journalführerin-Kassierin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
4257 Hausbursche, eventuell Küchenbursche, 1. August, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4258 Zimmermädchen, sofort/1. August, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4259 Commis de cuisine, Economathilfe, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
4261 Saaltochter, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
4262 Kellner oder Restauranttöchter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4263 Barmaid, sofort, Hotel 65 Betten, Kanton Wallis.
4264 Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4269 Chef de rang, Demi-Chef, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee.
4272 Kellner oder Saaltochter, deutsch sprechend, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
4274 Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
4280 Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Casserolier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
4294 Küchenbursche, Officemädchen, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
4299 Chef de rang oder Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4303 Küchenbursche, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
4304 Kellerbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
4306 Office-Lingeriemädchen, Hilfsköchin, Anfang August, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4310 Glätterin, Schneiderin, Lingeriegouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
4314 Kaffeeköchin, Hausmädchen oder -bursche, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
4333 Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 180 Betten, Luzern
4334 Kellner, Serviertochter, Buffetdame, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4339 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Brienzersee.
4347 Buffettochter, sofort, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
4348 Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
4370 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
4375 Saalpraktikantin, eventuell Kellner, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4376 Saaltöchter, sofort, Hotel 60 Betten, Luzern.
4377 Hausbursche, Zimmermädchen, Officemädchen oder -bursche, Tochter für Lingerie und Haus, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
4381 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Interlaken.
4386 Hilfskaffeeköchin oder II. Kaffeeköchin, Küchenmädchen oder -bursche, Lingeriemädchen (mit Stopfkenntnissen), Etagenportier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Interlaken.
4391 Hausbursche-Portier, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
4393 Saaltochter, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4399 Patissier, 1. August, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4401 Kellner oder Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
4403 Wäscher oder Officebursche, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4404 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4408 Küchenbursche, sofort oder 1. August, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
4416 Serviertochter, Lingeriemädchen, Officebursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4420 Barman, Restauranttöchter, beide sprachenkundig, Buffetbursche, ca. 1. August, Etagengouvernante, Lingeriemädchen, Officemädchen-Tournante, sofort, Hotel 130 Betten, Lugano.
4426 Küchenchef, eventuell Saucier oder Rotisseur, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
4427 Hotelpraktikantin, Economat-Office-Lingeriegouvernante, Mitte August, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4429 Küchenchef (Alleinkoch), sofort oder nach Übereinkunft, Küchenbursche, Ende Juli, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Aushilfen

4199 Alleinkoch oder -köchin, ab sofort für ca. 3–4 Wochen, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4300 Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
4313 Küchenchef, ab 1. August für 1 Monat, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
4371 Buffettochter, eventuell Mithilfe im Service, ab Mitte August für 2 Wochen, Passantenhotel, Basel.

Hôtel-Bureau, Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

8232 Aide portier, garçon de salle, femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8238 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Montreux.
8239 Sommelier, laveuse de linge, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8247 Garçon de maison, garçon de cuisine, commis de cuisine expérimenté, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8251 Repasseuse, de suite, saison d'été, grand hôtel, Alpes bernoises.
8253 Commis de cuisine, sommelier, de suite, saison d'été, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8255 Sommelier, de suite, restaurant, Lausanne.
8256 Garçon de maison, femme de chambre, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8258 Personne pour la cafeterie, aide femme de chambre, de suite, places à l'année, clinique, Vaud.
8259 Femme de chambre, aide femme de chambre, commis de rang, chef de rang, garçon de buffet, lingère, de suite, hôtel-restaurant, canton de Fribourg.
8265 Commis de bar, de suite, saison d'été, région Montreux.
8266 Demichef, de suite, saison d'été, hôtel 110 lits, Jura.
8267 Garçon de cuisine, aide économat, lingère, aide de lingerie, personne pour la cafeterie, fille de salle, de suite, saison d'été, hôtel 60 lits, Alpes bernoises.
8269 Fille de maison, femme de chambre, garçon de maison-portier, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Vaud.
8272 Chef de rang, commis de rang, commis pâtissier, de suite, grand hôtel, Lac Léman.
8274 Sommelier ou sommelière, de suite, saison d'été, hôtel 60 lits, Lac Léman.
8275 Commis de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel 70 lits, Alpes valaisannes.
8277 Garçon de cuisine, garçon d'office, cuisinière, cuisinière à café, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Vaud.
8281 Garçon d'office, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8283 Commis de rang, lingère, fille de lingerie, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Alpes vaudoises.
8285 Portier de nuit, à convenir, place à l'année, hôtel garni, Vaud.
8288 Garçon d'office, de suite, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8289 Garçon de salle, de suite, saison d'été, hôtel 55 lits, Alpes vaudoises.
8290 Saucier, de suite, saison d'été, hôtel 65 lits, Alpes valaisannes.
8291 Cuisinier, de suite, saison d'été, hôtel 110 lits, Alpes grisonnes.
8295 Commis de rang, garçon d'office, de suite, saison d'été, hôtel 50 lits, Alpes grisonnes.
8298 Femme de chambre-tournante, aide femme de chambre, de suite, grand hôtel, Lac Léman.
8302 Garçon de cuisine, saison d'été, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8304 Demichef, commis de rang, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
8308 Commis de cuisine, aide de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes bernoises.
8313 Chef de partie, chef pâtissier, commis de cuisine, dames de buffet, filles de buffet, lingères, repasseuses, stoppeuses, de suite ou à convenir, places à l'année, grand restaurant, Genève.
8321 Plongeur, nationalité Suisse, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel de passage, lac Léman.
8323 Commis de rang, de suite, place à l'année, hôtel 50 lits, lac Léman.
8324 Une aide économat, aide femme de chambre, de suite, places à l'année, hôtel 100 lits, Vaud.
8326 Gouvernante d'office, de suite, saison d'été, hôtel 100 lits, lac Léman.
8328 Une secrétaire qualifiée, nationalité suisse, de suite, place à l'année, hôtel de passage, Vaud.
8330 Une secrétaire, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8332 Commis de rang, jeune, demichef, jeune, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8336 Femme de chambre, aide lingère, de suite, hôtel de passage, Vaud.
8338 Entremétier, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8339 Une secrétaire qualifiée, de suite ou à convenir, hôtel de passage, Vaud.
8342 Une secrétaire, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8343 Téléphoniste (une), chasseur, jeune, aide femme de chambre, aide lingère, de suite, grand hôtel, lac Léman.

Hochsaison-Aushilfen

von Studenten und Schülern:

19jährig, ab sofort bis 25. August
19jährig, ab sofort bis Ende August
18jährig, ab 11. Juli bis Ende August
18jährig, ab 15. Juli
ca. 18jährig, ab Ende Juli bis Anfang September
18jährig, ab 16. Juli bis 16. Sept. **(Kellnerpraktikant)**

Anmeldungen entsprechender Vakanzen bitte umgehend an das Hotel-Bureau, Basel 2.

Gesucht
in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant, jüngere

I. Buffettochter

als Anfangs-Gouvernante

flink und zuverlässig. **Selbständiger Vertrauensposten.** Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre E R 1839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Hilfsportier
Serviertochter
Buffettochter
Officemädchen
Koch-Lehrling

Angenehme Arbeitsverhältnisse, geregelte Freizeit. Jeden vierten Sonntag frei. Offerten sind zu richten an die Direktion des Hotels Ekkehard, **St. Gallen.**

Wir suchen für das gut frequentierte Café am Bahnhofplatz 2 freundliche

Serviertöchter
jüngeren Chasseur
2 Buffettöchter evtl. Anfängerin
Barmaid

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

Gesucht
für sofort oder 1. August

Zimmermädchen
evtl. **Aushilfe,**
Saaltochter
(auch Anfängerin oder Aushilfe).

Guter Lohn, familiäre Behandlung. Offerten sind zu richten an Hotel Gletschergarten, **Grindelwald.**

Hotel St. Gotthard Terminus AG., Luzern sucht für die Sommersaison 1960:

Angestelltenkoch oder -köchin
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Direktor M. Nützi, Hotel St. Gotthard Terminus AG., **Luzern.**

Hotel Seerose, Meisterschwanden
sucht per sofort junge

Restaurationstochter
evtl. Anfängerin
Hilfsköchin
Officemädchen
(Mithilfe am Buffet).

Offerten mit Photo und Lohnansprüchen an Max Rodel, Telephon (057) 7 22 66.

Hotel in der Stadt Bern
sucht per sofort: tüchtigen

Saucier
in Dauerstellung. Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit
Commis de cuisine guter Lohn.
2 Serviertöchter
deutsch und französisch, guter Verdienst. Jahresstellen.

Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Lohnansprüchen unter Chiffre HB 1881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldmöglichem Eintritt

Alleinkoch
oder -köchin
Restaurationstochter

Seehotel Bellevue, **Sursee,** Telephon (045) 4 18 44.

Portier de nuit
(Concierge)
parlant langues, sérieux, stable,
est demandé
dès septembre, date à convenir, en place à l'année, par: Hotel Excelsior, **Montreux,** Faire offres à la direction.

Maître d'hôtel

Gesucht
in Erstklasshaus im Berner Oberland junger, routinierter

Oberkellner

nur mit besten Referenzen. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre M O 1910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen Krankheit unseres Chefs suchen wir zu sofortigem Eintritt

Chef

oder tüchtigen **Saucier** oder **Rötisseur.** Sehr gute Honorierung. Saison bis Ende September. Kein Nachtbetrieb. Offerten an Restaurant **Blausee** (Berner Oberland), Tel. (033) 91642.

Gesucht
in Spezialitätenrestaurant

Restaurationstochter
sprachenkundig
Buffetpraktikantin
Officetochter
Kochlehrling (Sekundarschulbildung)

Eintritt baldmöglichst. Einzelzimmer mit Badegelegenheit. Offerten an E. Schriber, Gérant, Hotel Rest. «Le Mazot», **Baden** bei Zürich, Telephon (056) 2 67 03.

Qualifizierte

Köchin

wird in ein gut gepflegtes Landhaus in der Nähe von Luzern (Kastanienbaum)

gesucht.

Es wird auf gute Kochkenntnisse, ausgeglichenen Charakter, frohes Gemüt Wert gelegt. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Jahresstellung. Offerten mit Bild sind zu richten an Jean Haecky Import AG., **Basel 18.**

Gesucht
junger tüchtiger

Haus-Küchenbursche

Eintritt 1. August (für 4 Monate). Guter Lohn.

Offerten mit Bild an E. Hubler, Hotel Bären, **Twann,** Telephon (032) 7 21 82.

Gesucht erstklassiger

Küchenchef

für Wintersaison in Hotel mit 100 Betten. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit besten Referenzen, Zeugniskopien erbeten unter Chiffre EK 1691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre B K 1841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine grill
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Bar-Lehrtochter
1. September

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, **Bern.**

Carlton Elite Hotel, Zürich
Bahnhofstrasse 21
Wir suchen zum baldigen Eintritt in Jahresstelle:

Commis-Patissier
II. Glätterin
2 Lingeriemädchen
Hausmädchen
(**Zimmermädchen** für Dépendance)
Serviertochter für Café-Brasserie
Barkellner
Commis de salle (deutschsprechend)
Chasseur für Halle (deutschsprechend)
Chasseur für Restaurant (deutsch sprech.)

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

Gesucht
per sofort:

Zimmermädchen
(auch Anfängerin)
Telephonist-Chasseur
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Lohnanspruch und Zeugniskopien erbeten an Parkhotel Schoenegg, **Grindelwald.**

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht:

Chef de partie-Tournant
Commis de cuisine
Kellerbursche

Gesucht
in Jahresstelle

Entremetier
Commis de cuisine

Stellenantritt baldmöglichst. Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Offerten an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, **Bern.**

Landgasthof Riehen b. Basel **sucht auf 1. Oktober**

Küchenchef
Lingerie-Gouvernante
Commis de cuisine
Buffetdame
Buffettochter (auch Anfängerin)
Serviertöchter
Casserolier-Küchenbursche

Offerten sind zu richten an A. Egli.

Neues, mod. eingerichtetes Hotel-Restaurant
sucht in Dauerstellung per sofort oder nach Übereinkunft:

Gardemanger
Patissier-Confiseur
eventuell mit Frau
Saucier
für Militärdienstablösung, Ende August, für zwei Monate.
Chef de rang oder Demichef
Commis de rang
Buffettochter
eventuell zum Anlernen
Lingeriemädchen
Chasseur

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an Direktion DERBY HOTEL, **WIL** SG.

Gesucht
in Jahresstelle in neuzeitlichen, erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb

Gardemanger
Entremetier

Eintritt Ende August oder Mitte September in mittlere Brigade. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerte mit Photo und Zeugnisabschriften an: G. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel, **Winterthur.**

Gesucht
per 1. August in grösseren Zweisaison-Betrieb tüchtiger und erfahrener

Chef-Kontrolleur

Interessante und vielseitige Beschäftigung.

Eilofferten erbeten unter Chiffre DR 1793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretär

für Mithilfe in der Réception, Korrespondenz und Kontrollarbeiten. Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Referenzen an Verenahof, **Baden.**

Luxushotel im Engadin
sucht für Wintersaison (bei Zufriedenheit auch Sommersaison)

I. Office-Economatgouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre O E 1820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden
sucht in Jahresstelle:

Direktions-Sekretärin

für Korrespondenz in 4 Sprachen (Stenographie, flinke Maschinenschreiberin) und für andere allgemeine Bureauarbeiten. In Frage kommt nur eine gutausgewiesene Bewerberin, die auf Jahresstelle reflektiert. Eintritt spätestens 1. Oktober 1960.

Offerten unter Chiffre E H 1819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel St. Gotthard Zürich
sucht in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Commis Patissier

Senden Sie Ihre Offerte an Caspar E. Manz.

Gesucht per sofort

Sekretär

für Kassa und Empfang

Offerten an die Direktion, Hotel International, **Basel.**

Hotel - Restaurant - Bar
Le Vieux Manoir, Morat-Meyriez au Lac
Tel. (037) 7 12 83

cherche encore pour la saison (jusque oct./nov.), éventuellement à l'année:

femme de chambre
chef de rang qualifié (2–3 langues)
commis de rang
très bonnes places.
Clientèle exclusive, Restauration à la grande carte.

Veuillez adresser offre avec copie de certificats et photo à M. Hans Buol, propr.

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 K U 1835 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken
sucht mit Eintritt September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin-Korrespondentin

(Vertrauenposten), Deutsch, Französisch, Englisch perfekt in Wort und Schrift unerlässlich.

Offerten mit Unterlagen und Angaben der Lohnansprüche erbeten an: Dir. U. Liggenstorfer.

GROSSHOTEL IN ST. MORITZ
sucht auf sofort:

II. Kaffeeköchin
II. Personalköchin

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert

Offerten unter Chiffre S M 1822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht **wird für die Wintersaison nach Arosa:**

Lingerie-Gouvernante
Economat-Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre A R 1707 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen **für den Dienst in den**
SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN

Alleinköche
Kellner
Küchengehilfen
Officegehilfen

Dienstdomizil in Basel, Zürich, Rorschach oder Bern.

Jahresstellen oder Aushilfen bis Ende Oktober. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Dienstdomizils an die Direktion der SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT, Olten.

Gesucht
in führendes Spezialitäten-Restaurant jüngere

Restaurationstochter

menu- und à-la-carte-kundig. Eintritt 16. August. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre R T 1836 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht: servicekundige

Bar-Lehrtochter Eintritt nach Übereinkunft

Hilfs-Barmaid
per 15. August oder nach Übereinkunft

Bar-Serviertochter oder Barkellner
per 1. August oder nach Übereinkunft

Offerten erbeten an Pery-Bar, **Bern,** Zeughausgasse 3.

Hotel I. Ranges, Luzern

sucht für sofort

Lingeriegouvernante
oder
Lingère
Büglerin, Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten unter Chiffre RL 1885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dolder Grand Hotel
Zürich

sucht per 1. August sprachenkundige

Chasseure

Offerten an die Direktion.

Gesucht:
versierter, seriöser

Küchenchef

für Hotel mit grossem Restaurations-, Passanten- und Stossbetrieb in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R P 1817 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet de la Gare, Genève-Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

chef de partie
commis de cuisine
chef de rang (Suisse)
commis de restaurant
dames de buffet
aides de buffet (hommes et femmes)
aides de caféterie
gouvernante d'office
aide caviste
lingère-repasseuse-stoppeuse
commis de rang
(pour nouveau bar américain, grill)

Places stables à l'année.

Faire offres avec copies de certificats, photographies et prétentions de salaire au bureau du personnel.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich selbständige, sprachenkundige

Saaltochter

Eintritt 1. August. Offerten erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Per sofort oder auf Anfang August gesucht

2 Restaurationskellner

(Commis oder Chefs de rang) oder

Restaurationstöchter

für das Restaurant Français. Offerten an Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Bekanntes Erstklasshotel
in Graubünden

mit langer Winter- und Sommersaison, **sucht in Jahresstelle jüngeren, bestausgewiesenen**

Küchenchef

Offerten sind zu richten unter Chiffre GK 1851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Bern

sucht

Gouvernante

für Economat und Etage in Jahresstelle. Eintritt sofort, eventuell Mitte August. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bären, **Bern,** Tel. (031) 23367.

Gesucht
freundliche

Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Grosser Verdienst, geregelte Freizeit. Deutsch und französisch sprechend. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an E. Hubler, Hotel Bären, **Twann,** Telephon (032) 7 21 82.

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 1838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort nach Luzern:

Sekretär(in)

für Réception, Kassa, Korrespondenz etc.

Nachtportier

mit Sprachenkenntnissen

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

Importante entreprise offre pour son

RESTAURANT

emplois stables à

GÉRANT

ancien élève de l'Ecole hôtelière, ayant une expérience étendue dans tous les domaines de la branche et bon organisateur.

Langues : français, allemand et si possible anglais.

CHEF DE RANG

ou

TRÈS BON COMMIS

expérimenté dans le service de table.

Langues: français et anglais, éventuellement allemand.

Semaine de 5 jours, caisse de retraite, 1 service par jour.

Veuillez présenter des offres manuscrites avec curriculum vitae, photographie, références et prétentions de salaire, en précisant l'emploi postulé, sous chiffre **1602 - 214 à Publicitas Lausanne.**

Gesucht
für baldigen Eintritt:

2 Commis de cuisine

Neuzeitliche Küche, Kost und Logis im Hause.

Offerten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, **Au** ZH. Tel. (051) 95 60 08.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

für Tearoom mit Restaurationsbetrieb. Offerten sind zu richten an Hotel National-Rialto, **Gstaad,** Telephon (030) 9 44 88.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft

Zimmermädchen

Offerten an Hotel Brenscino, **Brissago** (Lago Maggiore).

Hôtel Touring-Balance, Genève
demande

PLONGEUR

Place à l'année, bon gage. Entrée à convenir.

Gesucht per sofort junge, freundliche

Serviertöchter

mit Kenntnissen im Restaurationsbetrieb. Gelegenheit zum Fremdsprachen erlernen. Geboten wird guter Verdienst, 1½ Tage frei in der Woche und gute Behandlung. Offerten erbeten an Hôtel La Bonne Auberge, **Delémont.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt:

tüchtiger
Koch (Chef-Stellvertreter)
Zimmermädchen
Buffettochter oder -bursche
Saaltochter oder -kellner
Küchen- und Officeburschen

Schriftliche Offerten an Hotel Fürigen, **Fürigen,** Vierwaldstättersee.

Chef-Entremetier

ayant bonne expérience, **est demandé dès début** août, en place à l'année stable. Faire offres direction: Hôtel Excelsior, **Montreux.**

Wir suchen
per 1. August oder nach Übereinkunft tüchtige

General-Gouvernante

Guter Lohn und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion Rest. Moby-Dick, Paradeplatz Waaggasse 5, **Zürich 1.**

Grösserer Tearoom in Zürich sucht per 1. Aug. oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Gouvernante

als Stütze des Patrons. Guter Lohn und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre SP 1890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de tout premier rang de Zurich cherche

1er tournant de réception

Place à l'année, entrée à convenir. Candidats qualifiés, sachant les langues, sont priés d'adresser leurs offres avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre TR 1842 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort

Chef de rang
Commis de rang

Offerten an die Direktion, Hotel International, **Basel.**

Gesucht **in erstklassige Dancing-Bar**

Bar-Lehrtochter

Gelegenheit den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gutpräsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre L B 1837 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bedeutendes, bestbekanntes Industrieunternehmen (Markenartikel) sucht zu möglichst baldigem Eintritt einen gut präsentierenden

Besuchsführer

für die Organisation von Betriebsbesichtigungen und den Empfang, die Begleitung und Orientierung der Besucher.

Wir verlangen gute Umgangsformen, sicheres Auftreten, Befähigung zum natürlichen, taktvollen Umgang mit verschieden gearteten Besuchern, gründliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (eventuell auch Italienisch). In den Arbeitsbereich fällt auch die Erledigung der einschlägigen administrativen Arbeiten. Alter zwischen 30 und 40 Jahren.

Wir bieten geeignetem Herrn eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit einer den Leistungen entsprechenden Honorierung. Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Neuzeitliche Arbeitsverhältnisse, Fünftagewoche.

Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche und des frühesten Eintrittstermins, sind erbeten unter Chiffre B. F. 1909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort für Sommersaison

Restaurationstochter

sprachenkundig, sowie

Commis de cuisine

Offerten an Hotel Bernerhof, **Wengen,** Telephon (036) 3 47 21.

Wir suchen:

für Eintritt nach Übereinkunft per Ende Juli oder Anfang August

Commis de cuisine

in Jahresstelle in modern eingerichteten Betrieb. Wir bieten 1½ Ruhetage pro Woche, nach einem Jahr 3 Wochen bezahlte Ferien und Beteiligung am Küchenergebnis. Sollten Sie erst im Laufe des Oktobers bei uns eintreten können, senden Sie uns gleichwohl Ihre Unterlagen.

Ferner für unsere Einkaufsabteilung

Stagiaire

für Kelleraufsicht und Mithilfe, Economatablösung und allgemeine Büroarbeiten, dem Gelegenheit geboten wird, sich im Einkauf für einen Grossbetrieb einzuarbeiten.

Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Photo richten Sie bitte an Dir. A. Jaeger, Place de la Fusterie, **Genève.**

MÖVENPICK

Astoria Hotel Luzern

sucht:

Restaurationstöchter

sprachen- und fachkundig

Commis de rang
Hausbursche

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

Gesucht

Barmaid

für Erstklasslokal im Zentrum der Stadt Zürich. Nur bestausgewiesene Kräfte, deutsch, französisch, englisch sprechend, melden sich mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre P 47210 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Gesucht

in grösseren Restaurationsbetrieb auf dem Platze Bern im à-la-carte-Service gut ausgewiesener

Küchenchef

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsanpsrüchen sind zu richten unter Chiffre R B 1815 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach St. Gallen tüchtiger

KOCH

für gepflegte Küche mit neuzeitlicher Ernährung.

Offerten unter Chiffre K O 1777 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in ein gepflegtes Hotel in der Ostschweiz in Dauerstellung:

Bardame tüchtig, ehrlich, gewandt

Serviertochter

firm im Speiseservice

Hausburschen

für **Haus und Garten.**

Eintritt nach Übereinkunft. Gutes Gehalt. Schriftliche Bewerbungen mit Unterlagen erbeten an Schlosshotel Rheinbühl, **Schaffhausen.**

BAR:

Wir suchen in unsere neue Bar, Eröffnung Ende Juli

2 nette Serviertöchter
Bar-Lehrtochter

Gefälligst Offerten unter Chiffre B E 1745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano-Paradiso

in neu zu eröffnendes CAFÉ-RESTAURANT-BOULEVARD (ca. 1. August)

Barman
(sprachenkundiger)

Restaurationstöchter
(sprachenkundige)

Garçon de buffet

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion des Grand Hotel Europe au Lac, **Paradiso-Lugano,** Telephon (091) 2 21 01.

Die AG.
Hotel Schatzalp, Davos

sucht mit Antritt per Ende Oktober gutausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

Dauerposten mit gutem Einkommen und schöner Privatwohnung. Eventuell kann für den Anfang auch nur Wintersaison (mit Austausch des Sommerpersonals) in Frage kommen. Bestqualifizierte Bewerber schweizerischer Nationalität, welche sich über eine mehrjährige, selbständige und erfolgreiche Betriebsführung ausweisen können, belieben ihre handgeschriebene Offerte mit Referenzangabe einzureichen an den Verwaltungsratspräsidenten, Dr. jur. Jos. Kugler, **Obermeilen** (Zürich).

Wir suchen auf Anfang September oder nach Übereinkunft für unser modern eingerichtetes Hotel-Restaurant mit Casino (25 Angestellte)

Gouvernante-Hausbeamtin

Wirkungskreis: Beaufsichtigung und Anleitung des Personals für sämtliche Reinigungsarbeiten. Betreuung der Angestellten. Mithilfe am Buffet, Lingerie etc. Es ist dies ein vielseitiger, interessanter Posten in Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Angabe der Gehaltsanspruche sind zu richten unter Chiffre PR 20403 W an Publicitas AG., Winterthur.

Gesucht für sofort

Chef de partie
Commis de cuisine

in gutbezahlte Jahresstellen. Restaurant Drachen, **Basel.**

Nach Zürich gesucht

in Hotel-Restaurant, Mittelbetrieb:

Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
junger Patissier
Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)

Jahresstelle. Eintritt sofort. Postfach 3162, **Zürich 23.**

Gesucht

per sofort gute

Restaurationstochter

in gutes Passantenrestaurant in Ascona. Saisonstelle: Juli bis Oktober. Offerten unter Chiffre R T 1747 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

2 Commis de cuisine

Offerten bitte an G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen, Tel. (071) 24 71 71.

Gesucht

in ruhiges Familien- und Sporthotel per sofort

1—2 Saaltöchter
(evtl. Saalkellner), Anfänger werden angelernt

Office-Küchenmädchen
Küchenbursche

Gute Behandlung und geregelte Freizeit, bei Zufriedenheit ist Winterstelle möglich. Offerten mit Zeugnisabschriften richte man an die Direktion Bellavista Sportshotel **Davos 2,** oder Tel. (083) 3 51 83.

Gesucht

Hotel-Praktikantin

für **Economat, Etagen, Büro** usw. Abwechslungsreiche Stelle für junge Tochter. Sprachenkenntnisse und Maschinenschreiben erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften bitte senden an Hotel zum Eidg. Kreuz, **Bern.**

Gesucht

für Juli, August und September eine

Saaltochter

Guter Verdienst, gute Behandlung zugesichert. Eintritt kann sofort oder nach Vereinbarung geschehen. Sich wenden an Hotel Seehof, **Valbella-Lenzerheide.**

Pour le 1er septembre, **nous cherchons**

gouvernante de maison

chargée de la responsabilité de l'entretien de la clinique. Poste stable. Conditions de travail intéressantes.

S'adresser à M. l'Econome de la clinique de LA SOURCE, **Lausanne.**

Gesucht

Commis de cuisine oder
Hilfsköchin neben Chef

Alkoholfreies Restaurant Randenburg, **Schaffhausen,** Telephon (053) 5 34 51.

Hotel Hecht, St. Gallen
sucht

Büropraktikantin

mit Handelsschulbildung. Eintritt möglichst sofort.

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft absolut selbständige und zuverlässige

Büroangestellte

für allgemeine Büroarbeiten von Restaurant und Metzgerei. Abwechslungsreiche Tätigkeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an K. Fischer, Restaurant Simmenthalerhof, **Thun.**

Hotel Acker, Wildhaus
sucht per sofort

Portier-Hausbursche
Restaurationstochter

Offerten erbeten an die Direktion.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel
cherche pour date à convenir

femme de chambre qualifiée
parlant français

portier tournant
bonne connaissance des langues exigée

Place à l'année. Très bons gages à personnes de confiance.

Faire offres avec photos et copies de certificats à la direction.

Hôtel des Trois Rois, Le Locle
Ct. Neuchâtel
Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

commis de cuisine
apprenti de cuisine

place à l'année. Tel. (039) 5 14 81.

Gesucht

auf den 1. August jüngerer

Etagenportier

für guten Posten. Saison bis 20. Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Badhotel «Tamina», **Bad Ragaz,** Tel. (085) 9 16 44.

Gesucht

rüstiger, ordnungsliebender Mann mit handwerklichem Geschick als

Hausbursche

Schöner, selbständiger Arbeitsplatz, schönes heizbares Zimmer. Sich bitte mit Zeugnissen und Photo wenden an

Alkoholfr. Rest. Erlenhof, **Winterthur,** Tel. (052) 2 11 57

England

Waitress

and

Chambermaid

£ 5. per week. Small luxury Hotel, summer season. Modern accommodation and equipment. Gatehouse, **Bexhill,** Sussex.

Inserieren bringt Gewinn

Tages-Anzeiger

für Stadt und Kanton Zürich

Wir suchen qualifizierten

Kantinenleiter

zur selbständigen Führung unserer neuen Betriebskantine. Erforderlich sind abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, Erfahrung in Kalkulation und Einkauf sowie Ausweis über erfolgreiche Tätigkeit; wir verlangen auch absolute Integrität und gute Umgangsformen.

Wir bieten Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Eintritt voraussichtlich Januar 1961. Handschriftliche Offerten mit lückenlosem Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Referenzen, Photo und Angabe der Saläranspruche sind zu richten an die Direktion der Tages-Anzeiger für Stadt und Kanton Zürich AG., Postfach **Zürich 1.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Buffettochter

Gelegenheit, die Gouvernante an deren Freitagen selbständig abzulösen. Vertrauensposten. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B U 1840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft nach Biel

I. Buffetdame

(Vertrauensposten)

Wir bieten: Einzelzimmer mit Dusche und WC, gute Entlöhnung, geregelte Freizeit.

Wir wünschen: Selbständiges Arbeiten. Sprachen: Deutsch und Französisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre BM 1882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zuverlässiges

Ehepaar

(Köchin und Hausdiener) in Einfamilienhaus mit Garten, Nähe Basel. Guter Lohn und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Gutes Logis mit Bad vorhanden. Referenzen werden verlangt. Offerten unter Chiffre A 10008 Q an Publicitas AG, **Basel.**

Für alkoholfreies Hotel-Restaurant

in der Zentralschweiz, gutfrequentiert, **suchen wir einsatzbereite, erfahrene**

LEITERIN

mit guten Umgangsformen. Englisch- und Französichkenntnisse notwendig. Bewerbungen mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Zeugniskopien und Lohnforderung unter Chiffre L N 1654 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Süd-Amerika

Küchenchef

mit internationalen Erfahrungen, befähigt zur Leitung einer grösseren Brigade. Sehr gutes Salär mit Prämien. Mindestvertrag 2 Jahre. Hin- und Rückreise bezahlt. Eintritt nach Vereinbarung. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre K U 1826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

HOTEL-DIREKTOR

mit Sprachenkenntnissen, befähigt, per sofort die General-Direktion eines Luxushotels neuester Konstruktion mit 110 Zimmern in Corfu' (Grecia), zu übernehmen. Das ganze Jahr geöffnet.

Offerten unter Chiffre D H 1827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cooks, Larder, Sauce and Grill
required
for the Crown Hotel Harrogate.

A large modern and leading luxury hotel of the English Provinces. Good wages and living in conditions.

To obtain an English labour permit applicants must be over 21 years of age and completed 5 years service in the catering industry.

Apply with full particulars to the **General Manager, The Crown Hotel, Harrogate, Yorkshire, England.**

England-Koch-Austausch

Gesucht

für englisches Restaurant: Junger Schweizer

Koch

zwecks Austausch für 6 Monate mit jungem englischem Koch mit sechsjähriger Berufserfahrung. Bitte schreiben Sie an Kunzle Catering Ltd., Union Street, **Birmingham,** England.

ROYAL HOTEL
Kopenhagen

Als Austausch können wir noch einige

Zimmermädchen

in Jahresstelle engagieren. Nähere Auskunft erteilt: Direktion ROYAL HOTEL, **Kopenhagen.**

Le docteur Guébel, Grand Maître de la Confrérie de la Chaîne des rôtisseurs, félicite M. et Mme Morel, le chef de cuisine, Paul Moroso et sa brigade, ainsi que le personnel de service pour la magnifique réussite du chapitre de Fribourg. On aperçoit sur notre photo certains éléments de la gracieuse et originale décoration de la salle.

Le chapitre de Fribourg de la Chaîne des rôtisseurs

Le baillage helvétique de la confrérie de la chaîne des rôtisseurs avait donné rendez-vous à ses membres suisses et à de nombreux représentants étrangers dans la sympathique ville de Fribourg, ce centre de culture et de tradition où l'on a encore conservé le goût des produits de haute qualité et le sens de la perfection dans la simplicité et dans la réalité des choses. M. et Mme Morel, membres assidus de la chaîne, propriétaires du Restaurant de La Grenette, avaient accepté la délicate mission d'organiser ce chapitre en liaison avec MM. O. Anthamatten, bailli de Fribourg, Roger Chatton, trésorier et Meyer, officier de la chaîne.

Disons d'emblée que ce fut un très grand succès et que les 200 participants eurent infiniment de plaisir à se retrouver dans des salles magnifiquement décorées — la verdure et les fleurs jetaient une note à la fois gaie et reposante — pour déguster un repas qui fut parfait à tous les points de vue.

Quand on sait toute la peine, tout le travail, toute l'attention qu'il faut vouer à la préparation d'une manifestation de ce genre, on ne peut encore que féliciter et remercier les organisateurs et tous leurs collaborateurs pour l'œuvre d'art qu'ils sont réussie.

Ce fut d'ailleurs l'avis des grands connaisseurs que sont les membres du chapitre magistral venus spécialement de Paris pour l'occasion et le docteur Guébel exprima à tous les artisans de cette victoire la reconnaissance des participants.

Comme de coutume, le déjeuner lui-même était précédé de la cérémonie des intronisations des nombreux nouveaux membres de même qu'à certaines promotions opérées à cette occasion ayant lieu dans la hiérarchie de la chaîne. Parmi les personnalités présentes, l'on notait la présence de M. Paul Torche, président du gouvernement de la république et du canton de Fribourg, de M. Laurant Butty, préfet de Fribourg et de M. Alfred Schaller, président du canton de Bâle-ville.

L'allocution du bailli délégué pour la Suisse

Il appartint à M. le ministre E. Feisst, bailli délégué pour la Suisse de saluer les assistants.

Il fit parallèlement un magnifique éloge du canton de Fribourg et nous avons le plaisir de reproduire ci-après de large extraits de son allocution.

A l'instar de sa capitale, le canton de Fribourg a son propre visage et son caractère spécifique : il est un des rares grands cantons suisses qui ait conservé, dans une large mesure, sa structure agraire et qui soit une région à prédominance agricole par excellence. La variété qui caractérise son agriculture et ses paysages lui donne sa beauté et son orginalité.

Ce sont les opulentes régions de grandes cultures, les domaines arrondis avec leurs fermes isolées eu millieu de leur petit royaume, les beaux villages paysans entourés de leur vaste finage dans les districts du lac et de la Singine. Ce sont la culture herbagère et l'exploitation du bétail avec une culture des champs réduite sur le haut plateau et dans la verte Gruyère, incomparablement belle ; c'est l'économie alpestre proprement dite dans les districts et les régions élevés. Telle est la merveilleuse mosaïque que nous offre le canton de Fribourg. Mais une mosaïque dont les divers éléments se fondent harmonieusement dans un tout et c'est là encore une particularité bien helvétique.

Mais il est un joyau étincelant qu'il convient de ne pas oublier dans cette composition : l'important vignoble que le canton et les congrégations religieuses possèdent en territoire vaudois, plus précisément aux Faverges, en plein Lavaux. Ce vignoble produit de délicieux vins blancs de la variété du Chasselas.

Mais le canton de Fribourg se distingue encore par d'autres particularités. C'est un pays de production laitière et une partie de son troupeau, la race fribourgeoise — fait unique en Suisse — revendique l'honneur de porter avec fierté sur sa robe pie-noire, les couleurs cantonales : le noir et le blanc. Il ne s'agit pas là d'une marque de cantonalisme ou de chauvinisme, mais simplement d'un phénomène zoologique, notamment d'une mutation ou d'une variation de la race orginelle du Simmenthal, de la race tachetée rouge comme on l'appelle. Il ne s'agit nullement d'une déviation politique comme on dirait derrière le rideau de fer ! Le lait de ces vaches n'a aucune couleur confessionelle et n'est parsemé d'aucune tache noire, mais croyez-moi, il est blanc comme neige, aromatique et très riche. On le transforme d'ailleurs en un fromage de renommée mondiale : le Gruyère qui porte le nom de sa patrie d'origine, la «verte Gruyère». Il ne s'agit pas du «Gruyère d'Emmental», si estimé à Paris et dans le reste de la France, mais du Gruyère véritable, original, beaucoup plus aromatique et savoureux, préparé dans d'autres conditions fermentatives, par un autre traitement à la cave, que l'Emmental désigné par erreur en France comme Gruyère. Les meules de Gruyère sont d'un calibre notablement plus petit que les énormes «roues» d'Emmenthal pesant jusqu'à 120 kg que l'on voit exposées, imposantes, dans les vitrines de nombreux commerces de fromage parisiens. Nous ne voulons nullement nous formaliser de cette petite confusion de noms ; l'essentiel est que la France continue à apprécier notre « Gruyère d'Emmental » et à lui être fidèle.

L'économie alpestre fribourgeoise et la vie dans les alpages ont donné naissance à un folklore émouvant qui a su en garder jalousement la fraîcheur originelle, la culture et les traditions ancestrales. Elle a ses bardes, ses poètes.

Et lorsque retentissent les accents mélodieux et mélancoliques du Ranz des Vaches : «Les armaillis des Colombettes», comme un écho venu de nos montagnes, ou comme sortis des entrailles de la vieille terre helvétique, pour beaucoup les larmes de l'émotion sont irrésistibles.

Savez-vous que le Ranz des vaches a été interdit autrefois dans certains régiments suisses au service étranger pour éviter que le mal de pays ne gagne les soldats suisses ? Savez-vous qu'un soir au bivouac. Napoléon, voyant un soldat suisse pensif, lui demanda le sujet de sa tristesse et que le soldat lui répondit : «Sire, j'entendais l'armailli chanter à Moléson» ! Oui, lorsqu'on a parcouru ce pays de Fribourg aux lignes douces vers le Nord, lorsqu'on a traversé l'incomparable Gruyère, si verte, dominée par la masse imposante du Moléson et par les silhouettes artistement découpées comme des créneaux, des dents de Broc, de Brenleire et de Folliérant, lorsqu'on a vu le soleil couchant teinter de rose les Vaniils rocheux qui bordent la Gruyère, on l'entend aussi au fond de soi, l'armailli chanter à Moléson.

Et l'on sent combien ce passage de la Sainte Ecriture s'applique parfaitement au canton de Fribourg, comme le rappelait volontiers feu Monseigneur Besson :

« Le cordeau vous a mesuré une portion magnifique ; un splendide héritage vous est échu.»

M. Jean Valby, avant de faire prêter serment aux nouveaux rôtisseurs, rappela comme de coutume ce qu'étaient la gastronomie et les gastronomes. Un gastronome n'est pas un gros mangeur, ni un gros buveur, mais une personne de goût qui sait agrémenter les plaisirs de la table d'autres arts qui en complètent l'agrément ; c'est se montrer aimable convive, c'est par sa discipline et son désir d'apprendre, accroitre sa culture, son esprit critique et ses facultés discernement.

La Chaîne des rôtisseurs compte aujourd'hui plus de 600 membres, répartis dans le monde entier, ce qui prouve le succès qu'a tout de suite obtenu l'idée des promoteurs de cette organisation économique internationale.

Le menu

Il avait la particularité, combien appréciée, de mettre en valeur uniquement des produits du pays. Ne commençait-il pas par une bisque d'écrevisses délicieusement onctueuse, bisque qui était suivie d'une truite accompagnée de beurre fondu qui crépitait dans les caquelons.

Un repas chez les rôtisseurs ne se conçoit naturellement pas sans une viande à la broche et ce sont des jambons frais constamment arrosés qui tournaient sur les feux de bois préparés spécialement dans ce but.

La spécialité de Fribourg, à côté du fameux Gruyère qui est célèbre dans le monde entier est le vacherin fribourgeois, fromage à pâte molle, crémeux à souhait, qui fut apporté dans de petits caquelons individuels. La fondue fribourgeoise se fait sans alcool (vin ou kirsch) et le fromage n'en garde que mieux toute sa saveur.

Des framboises accompagnées de la double crème du Moléson servie en seille précédaient les spécialités fribourgeoises qui ne se dégustent malheureusement plus qu'aux fêtes de village — qui portent le nom de «bénichons». Ces mets donnaient un aperçu de ce que l'on peut obtenir avec des produits du pays apprêtés selon les vieilles recettes de nos grand'mères, ces recettes qui font partie du patrimoine national, que l'on se transmettait avec piété de génération en génération, chacun ayant à cœur d'y apporter peut-être une petite note personnelle, un raffinement supplémentaire.

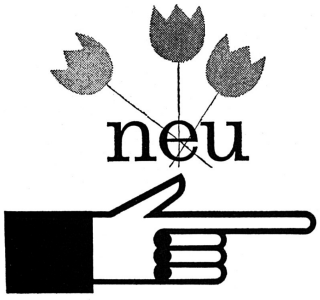
Citons en particulier l'appétissante «cuchaude», ce pain gras de farine blanche, parfumé et coloré au safran, en forme de galette que l'on sert en tartines beurrées recouvertes de cette autre spécialité typiquement fribourgeoise la « moutarde de la Bénichon », une sorte de confiture à base de raisiné aromatisé de diverses épices. C'est en fait une décoction de graines de moutarde dans du vin blanc, relevée de miel, de sucre candi, de cannelle, de clous de girofle, etc. Cette moutarde de la Bénichon se distingue par une saveur caractéristique qui est tout à fait délicieuse. Parmi les pâtisseries de la Bénichon qui furent servies aux rôtisseurs, citons encore la « cuquette », une galette plate et ronde striée de découpures parallèles de pâte brisée, à base de farine blanche, de crème et de beurre. Le bricelet à la crème, cuit au fer familial, mérite une mention spéciale.

Si la Chaîne des rôtisseurs parvenait, par son activité, à remettre en valeur des spécialités de ce genre qui existent dans tous les cantons, dans

Eptinger

Jetzt mit weniger Kohlensäure

in der Kronkorkflasche, wie sie in Hotels und Restaurants verkauft wird.
Die mineralische Zusammensetzung und die gesundheitsfördernden Eigenschaften des EPTINGER Mineralwassers bleiben unverändert



Die ideale Gäste-Buchungsmaschine für Ihr Hotel

Verlangen Sie unverbindlich ausführliche Dokumentation oder Referenzliste.

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Zu verpachten
im bernischen Mittelland neuzeitlich eingerichteter

Landgasthof (Hotel)

an guter Verkehrslage. Schöne Zimmer mit fliessendem kaltem und warmem Wasser, Speisesäli, Bankettsaal und andere zweckdienliche Räumlichkeiten. Prima Existenz für tüchtigen Koch. Offerten unter Chiffre OFA 4487 B. an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Günstig zu verkaufen
renoviertes

Gasthaus

in grosser Industriegemeinde der Ostschweiz. Umsatz ca. Fr. 80 000. —, Kaufpreis Fr. 124 000. —, Anzahlung Fr. 37 000. —.

Anfragen unter Chiffre SA 5488 F an die Schweizer Annoncen AG. « ASSA », Freiburg.

Inserieren bringt Gewinn!

toutes les provinces, d'un bout du monde à l'autre, cela suffirait à justifier pleinement son existence et sa raison d'être.

Regard en arrière sur l'assemblée générale

Nous avons donné un compte-rendu de l'assemblée générale des rôtisseurs qui s'est déroulée ce printemps au Montreux-Palace.

Nous nous étions fait aussi l'écho de la parfaite réussite tant de la partie administrative que du diner amical qui clôt cette réunion officielle. Comme nous sommes actuellement en possession du menu qui fut servi à cette occasion, nous voudrions relever combien il était dans les traditions de la Chaîne par sa seule recherche de la qualité.

Il débutait par les suprêmes soles dieppoises qui précédaient la côte de Charolais à la broche, les pommes « olivette » et les fonds d'artichauds « gastronome ». S'il est vrai qu'un déjeuner sans fromage est comme un roman sans amour, ceux qui avaient composé ce menu ne risquaient d'encourir aucun reproche puisque l'assortiment de fromages du pays et le pain de seigle figuraient en bonne place.

Le déjeuner se terminait par une surprise, c'est-à-dire par une vieille recette généreusement dévoilée par M. Fauquex, bailli d'honneur de la Chaîne, qui avait fait faire pour ses amis « le diplomate au vieux kirsch à la mode de Riex », dessert qui couronnait admirablement ce menu délicat.

Encore une fois la Chaîne n'avait pas failli à sa tradition.

Est-ce encore de la cuisine ?

Plats cuisinés surgelés aux USA

Sous le titre « Modern Living » le magazine américain TIME consacrait son article de couverture aux repas congelés. « Santé de la France » en publie l'extrait suivant :

« Une secrétaire de Hollywood qui quitte son bureau à six heures peut le soir même servir un dîner de quatorze couverts. La secrétaire citée en exemple avait à son menu des hors-d'œuvre (congelés), des crevettes (congelés) à la sauce épicée (toute préparée en flacon), salade (nature), vinaigrette (en bouteilles). La langouste (congelée) était accompagnée de pointes d'asperges (en conserve) à la sauce Hollandaise (congelée), de riz aux champignons (en conserve) et le pain même était pré-cuit (il suffit de le passer quelques minutes au four). Le café (instantané) et les gâteaux (ingrédients pré-mélangés auxquels il suffit d'incorporer deux œufs) recueillirent les éloges (spontanés) des invités qui louèrent les talents incontestés de l'hôtesse ! ! !

Des statistiques énoncées, il ressort qu'au cours de 1959 l'Amérique a consommé pour plus de $ 500 millions de plats congelés, se vendant le plus souvent dans un emballage de papier d'aluminium rigide qui passe du four à table.

Les aliments congelés jouissent d'une grande popularité, donnant à la femme américaine l'illusion d'avoir elle-même préparé un plat, alors qu'elle n'a fait que combiner les éléments qui lui sont fournis, parfois sans même avoir à réchauffer au four, puisque l'on peut se procurer aujourd'hui un appareil à rayons infra rouges décongelant un produit en deux minutes.

La ménagère américaine peut acheter ses pommes de terre congelées en purée, frites, coupées en dés, en zig zag, farcies, rôties et rissolées . . . » -en

Verdienstvolle Aufbauarbeit im Basler Hotel- und Gastgewerbe

An dem Weiterbildungskurs, welcher in Basel durchgeführt wurde, nahmen 97 Hotel- und Restaurantangestellte teil. Mit Eifer und Interesse folgten sie jeweils den Themen der Vortragsreihe. In über 20 Stunden wurde über alkoholfreie Getränke, Tafelservice, Weine, Spirituosen, Fleischkunde, Blumendekor und Küchenprobleme doziert. An praktischen Beispielen wurde gezeigt, wie man fachtechnisch aufdeckt und die Tafel nett dekoriert. Einzelheiten über Weiss- und Rotweine, deren Herkunft, Herstellung, Lagerung und Service wurden behandelt. Auch Liköre und Aperitifs kamen zur Sprache.

An auserlesenen Fleischstücken erklärte der Referent die einzelnen Teile, deren Benennung und Verwendungsmöglichkeiten.

Ein Nachmittag wurde durch einen Floristen bestritten. Auch sein Thema fand reges Interesse. Dies bewies die lebhafte Diskussion.

Zum Schluss der Vortragsreihe kam ein Küchenchef zum Wort, der heikle Probleme zwischen Küche und Service erörterte und in dieser Beziehung manch guten Rat erteilte.

Wie der im Herbst durchgeführte Persönlichkeitsbildungskurs musste auch dieser Kurs doppelt geführt werden. Alle Teilnehmer waren begeistert, und die meisten konnten für den lückenlosen Besuch ein Attest in Empfang nehmen.

An dieser Stelle wird der Fachkommission für das Gastgewerbe, Kreisstelle Basel, Präsident Max König, dem technischen Leiter und Initianten Ernst Stöcklin, den Referenten und all den Hoteliers und Restaurateurs, die ihren Angestellten den Besuch ermöglichten, der beste Dank ausgesprochen. ez.

Vermischtes

Ende der tropfenden Wasserhähne?

Häufig benützte Hahnen, besonders, wenn sie von heissem Dampf oder Wasser durchströmt werden, beginnen bald wieder zu tropfen, wenn ihre Dichtung ausgewechselt wurde. Das ist immer mit Mühe und Zeitverlust verbunden und kaum mehr notwendig, wenn man ein fast unverwünstliches englisches Dichtungsmaterial benutzt. Es besteht aus einem besonders widerstandsfähigen Nylonkegel und einer aus ähnlichem Material hergestellten Scheibe, die den metallenen Ventilsitz bedeckt. Da Nylon keinem nennenswerten Verschleiss unterworfen ist, kommt es kaum mehr vor, dass diese «Full-Stop»-Dichtungen ausgewechselt werden müssen. EB

Nette dänische Lebensmittelwerbung auf Papierservietten

Für die im Juni stattgefundene Dänische Lebensmittelmesse in Aalborg hat der Absatzrat der Landwirtschaft durch seine Werbeabteilung Papierservietten herstellen lassen, die in einem Dutzend Sprachen und einer Auswahl exotischer Schriften den Besuchern aus aller Herren Länder « Guten Appetit » wünschen, eine liebenswürdige Aufmerksamkeit, die sicher dazu beiträgt, Erzeugnisse der dänischen Landwirtschaft in guter Erinnerung zu halten. EB

Japanische Selbstschalter nach einem neuartigen Prinzip

Etwa eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang und ungefähr um die gleiche Stunde nach Sonnenuntergang schaltet eine durch ein japanisches Patent geschützte einfache Vorrichtung die Beleuchtung in Räumen oder auf Strassen ein und aus. Bei bedecktem, regnerischem oder nebligem Wetter verlängert sich die Zeitspanne auf 45 Minuten bis zu einer Stunde. Die Wirkungsweise der Vorrichtung beruht auf einer ätherähnlichen Flüssigkeit. Sie kann daher ganz billig hergestellt werden und macht Photozellen und andere kostspielige Vorrichtungen überflüssig. Die Neuheit wird auch zum Ein- und Ausschalten von Neonbeleuchtung empfohlen. EB

Für 50 Rappen in der Woche Ruhe

Gute bauliche Schallisolationen in durchschnittlichen Wohnblöcken würden bei Abwälzung der Mehrkosten auf den Mietzins in der Woche nur 50 Rappen kosten. Das ist weniger, als die meisten unserer Zeitgenossen im Tag für Zigaretten ausgeben. Zu diesem Resultat ist ein holländisches technisches Institut bei seinen Forschungen über den Wohnlärm und seine Beseitigung gekommen. Die Zahl gilt dort, wo eine zweckmässige Schalldämpfung bereits mit dem Hausbau auf dem Reissbrett geplant worden ist.

So muss es erstaunen, dass fast keine Bauordnung der ganzen Schweiz und keine Subventionserlasse für den sozialen Wohnungsbau die akustische Isolation vorschreiben. Wieviele Zehntausende von Wohnungen gibt es, in denen man jedes Gespräch hinter der Nachbarwand und selbst des Nachbarn Plätschern in der Badewanne hört! Hier ist der Sinn der Wohnung, die Privatsphäre und das Geborgensein zu gewährleisten, verloren gegangen. Für 50 Rp. in der Woche . . .

Fünfte höhere Fachprüfung für Küchenchefs

14. bis 18. November in Luzern

Die Prüfung findet vom 14. bis 18. November 1960 in Luzern statt.

Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 12 Kandidaten. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Ihr voraus geht ein von der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern vom 10. bis 29. Oktober 1960 veranstalteter Vorbereitungskurs. Die Teilnahme am Kurs verpflichtet nicht zur Teilnahme an der Prüfung. Anmeldungen für den Besuch des Vorbereitungskurses nimmt die vorerwähnte Fachschule entgegen.

Zur Prüfung wird zugelassen,

wer in vollen Ehren und Rechten steht, das Fähigkeitszeugnis der Lehrabschlussprüfung als Koch besitzt und seit dem Abschluss der Lehrzeit mindestens sieben Jahre, wovon mindestens drei als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade, in diesem Berufe tätig gewesen ist.

In besonderen Fällen kann die Zulassung zur Prüfung schon nach fünfjähriger Tätigkeit im Kochberuf seit dem Abschluss der Lehrzeit erfolgen, wovon mindestens 2 Jahre auf die Tätigkeit als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade entfallen müssen. Gesuche um vorzeitige Zulassung zur Prüfung sind mit der Anmeldung unter einlässlicher Begründung einzureichen.

Gelernte Pâtissiers-Konditoren,

die seit mindestens fünf Jahren als Koch tätig waren, haben Gelegenheit, nachträglich die Lehrabschlussprüfung als Koch, im Sinne von Art. 25 des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung, zu bestehen und sich alsdann ebenfalls zur Prüfung zu melden.

Die Kandidaten französischer oder italienischer Zunge

werden in französischer Sprache geprüft werden.

Interessenten erhalten das Reglement der Prüfung gegen Vorauszahlung von Fr. 1.20 auf das Postcheckkonto VIII 29 408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich.

Die Anmeldeformulare

für die Prüfung sind bei der unterzeichneten Geschäftsstelle anzufordern, die auch über allfällige Stipendienmöglichkeiten Aufschluss erteilt.

Letzter Anmeldetermin für die Prüfung : 31. August 1960.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Freigutstrasse 10, Zürich 2, Postfach 193, Zürich 39, Tel. (051) 25 90 55

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

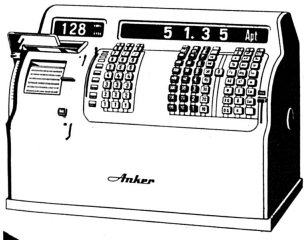
Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—

Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitsersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle Anker Kassen
Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

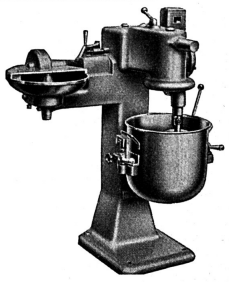
LUCUL
Bouillons und Suppen
für höchste Ansprüche
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Peter Loepthien AG, Bern

Mattenhofstrasse 30, Telephon (031) 54996

fabriziert:

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



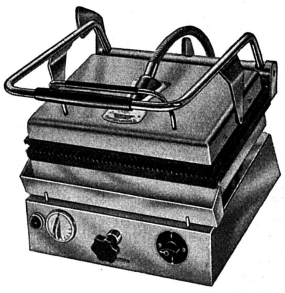
Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, gibt es passende TURMIX-Modelle

TURMIX Erzeugnisse sind weltbekannt

Verlangen Sie Apparate auf Probe

Küsnacht-Zürich, Tel. (051) 90 44 51

Auch im Hilton-Hotel, Istanbul, arbeiten TURMIX-Infra-Grills und -Friteusen



25 Jahre Weissenburger

Vor 25 Jahren — 1935 — wurde die «Weissenburg-Mineralthermen Aktiengesellschaft» gegründet, doch liegt die Entdeckung der Quelle mehr als 300 Jahre zurück. 1600 meldete der damalige Amtmann von Niedersimmental den Fund der Berner Regierung, worauf die Fassung der Quelle durch Mineure aus Augsburg ausgeführt wurde. Auch ein Badehaus mit 20 Betten wurde damals erstellt, obwohl noch keine Zugangsstrasse bestand. Hundert Jahre später verfasste der Berner Stadtarzt, dem der Badebetrieb gegen einen jährlichen Zins übergeben wurde, eine Broschüre, nach welcher das Heilwasser fast alle Krankheiten kurieren sollte! Bis zur Französischen Revolution florierte der Badebetrieb recht gut.

Flugaufnahme der Fabrikliegenschaft in Därstetten

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde ein neues Bad mit 300 Betten gebaut, das jedoch Ende des Jahrhunderts durch Feuer zerstört wurde. Der heutige Bau stammt aus dieser Zeit.

1933 beginnen die Herren Kummer und von Allmen mit dem Vertrieb von Weissenburg-Getränken, speziell Citron, das heute noch das wichtigste Produkt ist. 1935 nahm Herr Hans Widmer das Geschäft in seine Hände und gründete die noch heute bestehende Aktiengesellschaft. Nach einigen Anfangsschwierigkeiten kam der Betrieb in Gang. Bald wurden ihm — der vielen Leuten im Tal Arbeit und Verdienst brachte — die Räume im Bad zu eng. Mit dem Erwerb der Gassenmatte in Därstetten wurde 1941 der Grundstein zum heutigen Fabrikationsunternehmen gelegt, der schon 1950 vergrössert wurde und nun nochmals eine beträchtliche Erweiterung erfuhr.

Auf dem Gebiet der Zusätze zum Quellwasser ging die «Weissenburger» neue Wege. Neben dem ursprünglichen «Kurwasser», dessen medizinische Indikationen den Grundstein zum internationalen Bade-Etablissement legte, kamen sechs Geschwister verschiedener Geschmacksrichtung als neue Mineral- und Tafelwasser auf den Markt.

Inmitten der Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre war jedoch der Weg zum Erfolg ebenso steinig wie das Bergsträsschen zum Kurhaus und wie der gefährliche Pfad durch Fels und Schlucht zur Thermalquelle im Bunschengraben. Die für sömmerlichen Kurbetrieb angelegte Thermalwasserleitung bestand aus hohlen Baumstämmen, «Dünchel» genannt, die den Heiligen Wassern im Wallis gleich über Nischen und Klippen, Brücken und Notstege von der Felsenquelle zum 1600 Meter entfernten Kurhaus führte. Als Pulsader des Unternehmens blieb sie ständig den Tücken und Gefahren der Berge, der Lawinen, des Steinschlages und des Hochwassers ausgesetzt. Lange bevor ein Unternehmergewinn sichtbar wurde, galten die ersten grossen Investitionen der Verlegung und Sicherung der Thermalwasserleitung und der Zu- und Abfahrtswege des Füllbetriebes. Als dann im Februar 1942 eine riesige Grundlawine vom Steilhang der Schwiedenegg, unmittelbar über der Quellenfassung der Therme, in die Bunschenschlucht herunter stürzte, Quelle und Leitung unter einem 40 Meter hohen Schuttkegel begruben, schienen alle Bemühungen umsonst gewesen und das junge Unternehmen zum Scheitern verurteilt zu sein. Ein positives Echo der Anteilnahme und des Verständnisses seitens des Handels und der Abnehmerschaft schuf erstmals eine solide Schicksalsgemeinschaft, ohne die alle schweizerischen Unternehmen nicht auskommen können.

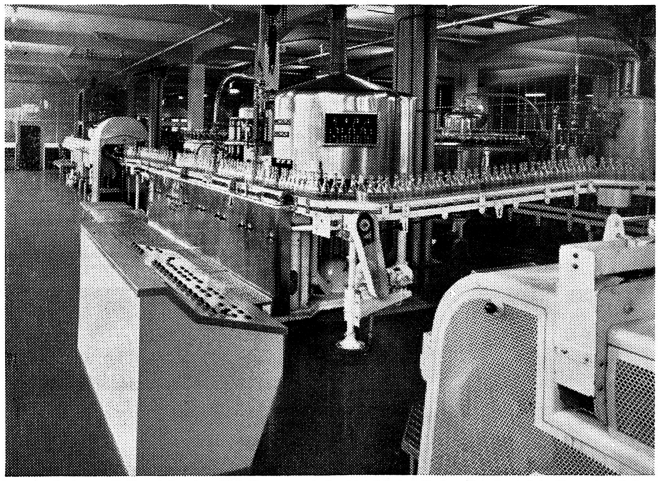
Die ersten acht Jahre beherbergten geräumige Kellerlokalitäten des Kurhauses die Abfüllerei und das Lager der Firma. In diese schwerste der drei achtjährigen Entwicklungsetappen fällt der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges — fallen alle massgeblichen Entscheidungen für den Ausbau und die zukünftige Richtung des Werkes. Der Beitritt der Firma zum Schweizerischen Quellenverband und die Beteiligung dieser geschlossenen Wirtschaftsgruppe an der Landesausstellung in Zürich lässt die Weissenburger Tafelgetränke über den engeren Geschäftsbereich hinaus bekannt werden. Die Lancierung der preisgünstigen Literflasche für den Familientisch und des Offenausschankes im Gastgewerbe — zwei weitere Pionierleistungen der Weissenburger — bewähren sich. Doch Raumnot und unhaltbar werdende Transportverhältnisse zwingen zum Erwerb der heutigen Liegenschaft an der Staatsstrasse nach Weissenburg, auf der 8 Jahre nach Gründung der Gesellschaft, am 1. Mai 1943, ein im Holzstil der Talschaft erstelltes Abfüll- und Lagerhaus dem Betrieb übergeben wird.

Schon im Jahre 1951 genügten die Leistungen der beiden Füllgruppen im Neubau nicht mehr. Es fehlte aber auch an Stapelräumen zur Einlagerung der vollen und leeren Gebinde, die vor allem im Winterhalbjahr zurückkommen. Ein vierstöckiger Lagerhaus dem Betrieb übergeben wird.
war im Sommer 1951 bezugsbereit. Als Eisenbetonskelettbau, dem früheren Lagertrakt rechtwinklig angebaut, bietet er nun zusätzliche Räume zur Einlagerung von 50 000 Harassen und zur Aufstellung einer weiteren kompletten Wasch- und Füllanlage, die mit einer mittleren Stundenleistung von 6000 Flaschen ausschliesslich zum Füllen der kleineren Flaschentypen dient.

In dieser zweiten Entwicklungsetappe liegt vor der Beendigung des Zweiten Weltkrieges die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Einschränkungen bis zum völligen Entzug des Zuckers und dessen Ersatz durch Saccharin zur Herstellung der Süssgetränke.

Es folgen die Jahre des Überganges zur Friedenswirtschaft mit hohen Rohstoffpreisen, steigenden Löhnen und Baukosten. Die kontinuierlich steigende Nachfrage erlaubt ein Erstarken und Konsolidieren der Firma, wobei alle Überschüsse in den sich rasch entwickelnden Maschinenpark gesteckt werden.

Die Tendenzen zur Liberalisierung des freien Marktes in Europa leiten die dritte Entwicklungsetappe des Quellenbetriebes ein. Der Kampf wird viel härter. Viel früher als erwartet, sind wiederum nach 8 Jahren die Fabrikations- und Lagerräumlichkeiten, und diesmal auch das Verkaufsbüro in Thun, zu eng geworden. Verhandlungen im Jahre 1950 führen zum Abschluss eines Lizenzvertrages mit der englischen Weltfirma SCHWEPPES (Overseas Ltd.), welche ihre bekanntesten Standardprodukte in der Schweiz abfüllen lassen wollten. Weissenburg wird als einzige Quelle der im schweiz. Verband der Mineralquellen zusammengeschlossenen Firmen mit der Abfüllung dieser Spitzenprodukte betraut.



Innenaufnahme. Teilansicht der Abfüllgruppe 1. Im Vordergrund das Kommandopult, von welchem aus die einzelnen Motoren gesteuert werden können.

Der immer schärfer werdende Konkurrenzkampf, die Bildung neuer Gruppen und Konzerne führten zu erneuter Leistungssteigerung durch weitgehende Rationalisierung und Automation. Heute gelten die «Weissenburger-Anlagen» nach Ansicht der Fachleute zu den neuzeitlichsten Anlagen in Europa, die die biologischen Erkenntnisse der jüngsten Gegenwart verwerten.

Einer kürzlich publizierten Mitteilung der Gesellschaft zur Förderung der schweizerischen Wirtschaft in Zürich ist zu entnehmen, dass sich der mittlere Getränkekonsum pro Kopf der schweizerischen Bevölkerung in den letzten 25 Jahren wie folgt verlagert hat: (Getränkekonsum in Litern)

	1933	1958
Wein	43	37
Traubensaft	0	2
Gärmost	37	30
Süssmost	3	9
Bier	58	60
Kohlensäurehaltige Getränke	19	35
Spirituosen	6	4
Kaffee	71	75
Kaffeesurrogate	78	70
Tee	22	27
Milch	270	200
	607	549

Vermutlich wird diese Tendenz «weg vom Alkohol und zum alkoholfreien Konsum» auch in der Zukunft anhalten. Sie rechtfertigt in hohem Masse die Idee der Gründer, die vor 25 Jahren nur vermuten konnten, dass sich die zukünftige Entwicklung der schweizerischen Getränkewirtschaft in dieser Richtung bewegen werde.

Walliser Weinstrasse

Das ist keine Strasse wie sie auf dem Reissbrett entstanden, man hat diesen Begriff recht locker zu fassen, und der, der sie betritt, wird sie nicht wie ein strammer Soldat in einigen Tagen ablaufen, denn hier ist man im klassischen Land des Weins, und die Wahrscheinlichkeit besteht, dass der Wanderer, der sich auf der Talsohle bewegt, von der grossen Strasse her, Strässlein, Gassen, Wege, Treppen entdeckt, die zum Himmel des Weinwunders hinansteigen und dass er sich schliesslich nah bei den Gletschern befindet, das Strömen und Rinnen ihrer glasklaren Wasser vernimmt und immer noch zwischen Reben steht.

Denn die Rebe hat mit dem Klettern zu tun, und der, der ihr nachsteigt, wird im doppelten Sinne in eine andere Welt entrückt. Das beginnt mit dem Dörfchen Visperterminen im Oberwallis, wo die Rebparzellen, ungewöhnlich zerstückelt, fast senkrecht abfallen. Auf eine solch gewagte Schräge schlägt die Sonne wie mit weissen Dolchen ein und so gerät gleich am Beginn dieses rätselhaften und trotz seiner reichen Kultur immer ein wenig «wild» gebliebenen Landes (beruht hierauf sein Reiz und seine Anziehung, die es auf alle Menschen ausübt, die dem zunehmenden Konformismus zu entrinnen trachten?) ein Wein vorzüglicher Qualität, den Maurice Chappaz mit den Worten «blumig und von selten harter Frische» kennzeichnet. Er heisst Heida. Wirkt der Name nicht wie ein lustiger Zuruf aus dem fernen Böhmen, ist er nicht gleichsam bebändert und erhebt sich wie ein heller Ruf am Beginn dieser Weinstrasse?

Wenn jemand recht hat mit dem Bild von der Symphonie, die dieser grosse Schweizer Kanton hervorgebracht hat, nämlich einer Symphonie der verschiedensten Weine in allen Graden, Feurigkeiten, in allen Nuancen auch, dann wären hier die ersten Takte des Themas gegeben. Es folgen St. German, Raron, es beginnen die Rebberge von Salgesch, aus einem zögernden Einsatz noch kleiner Stimmen wird die immer gewaltiger werdende Instrumentierung. Die Weingärten beginnen nun die Landschaft zu bestimmen. Der Typ des Winzers — es leben im Wallis über 20 000, die dieser uralten Gilde angehören — wird akzentuierter, ausschliesslicher. Schon der Döle — gewonnen aus der Blauburgunder und Gamaytraube — oder der Pinot noir von Salgesch sind zwei gewaltige Trompetenstösse, wenn man so will, sie leiten über ins Mittelwallis, nach Siders-Sion, der eigentlichen Urzelle dieses Weinepos.

Wir sind im Gebiet des Fendant, der Weltberühmtheit hat, der Burger-Reben und der Rèze-Trauben, die die «Annivarden» aus dem Eifischtal jenseits der Rhone bis vor wenigen Jahren hier noch ernteten und dann, einmal gekeltert, auf Maultierrücken, Karren oder kleinen Camions verluden, um ihn hoch hinauf nach Grimentz oder S. Luc zu bringen. Dort kannte er die erstaunliche langsame Wandlung zum Gletscherwein, eine einzigartige Errungenschaft eines bäuerlichen Experiments, das seinesgleichen in der Geschichte des Weins kaum haben dürfte. Wein ist allerdings heute selten geworden, ein Umstand, der mit dieser besonderen Rebart zusammenhängt, die sich erschöpft hat wie etwa auch der «Rouge du Pays», ein Landorter, der kaum noch im Handel aufzugreifen sein dürfte.

Die weissen Weine sind überhaupt König, sie machen 4/5 der Produktion aus, eine Tatsache, die sich nicht zuletzt dadurch erklärt, dass ihre Reben jüngeren Datums sind. So kam beispielsweise der Fendant — er trägt in einer originellen Charakteristik der Walliser Marken den Beinamen «der Freimut» — vor ungefähr 2 Jahrhunderten aus Frankreich nach Siders. General von Courten, der diesen Chasselas besonders schätzen gelernt hatte, brachte ihn in seine alte Heimatstadt. Seine Ahnenschaft ist von grosser Noblesse, wuchs er doch in den Rebgärten Seiner Majestät, des Königs von Frankreich.

Weiter geht die Reise auf einer «Strasse», die in breiten und steilen, schmalen und zierlichen Treppen, umzirkt von altem Gemäuer, sich nach allen Seiten ausdehnt. In Leytron gedeiht auf einem klassischen, sanft abfallenden Hang ein Pinot noir, der zu der berühmten Staatsdomäne des Grand Brulé gehört, und in Fully, nicht weit von Saillon entfernt, dem türmereichen, wo Farinet seine eigenen Geldmünzen schlug, reift Jahr um Jahr einer der besten Ermitage heran. Sein Beiname, «die Verschwiegenheit», weist ihm den hohen Rang zu. Aber im Mittelwallis ist auch der Johannisberg zu Hause, der einzige Wein mit einem deutschen Namen (was sich durch seine österreichische Abstammung erklärt), den gewisse Kenner über alle andern Weine der Welt stellen. Welch bunte Palette, welche Tafel der Genüsse, vom Malvoisie bis zum Humagne, vom Pinot Blanc bis zum Pinot 47 und 45, dem sogar eine Walliser Frau, die Dichterin S. Corinne Bille, ihr Lob spendet: «Unvergleichlich und von samtener Feinheit . . .»

Auf solcher Strasse hören die Entdeckungen nicht auf, sie führt weiter bis ins Unterwallis, wo die Rebgärten seltener werden, wenngleich sie auch den Ruhm der «Crus de Valais» bis nach Vouvry, Evionnaz und nach Monthey, diesem kleinen vergessenen Städtchen, das am Eingang des wasserreichen Val d'Illiez liegt, tragen. Kein Wunder, dass der Besucher, ist er einmal daran zu proben und zu degustieren, eine Fülle kleiner Verschiedenheiten und Differenzen entdeckt, denn je nach Jahr, Sonnenreichtum und Lage ändern diese herrlichen Trauben und Weine, sie sind mannigfaltig wie die Landschaft selbst, wenn sie auch alle den gleichen «Grundakkord» haben, der sie als walliserisches Erzeugnis kennzeichnet. Das schönste Erlebnis lässt sich nicht bestellen. Mir war es beschieden, als mich ein alter Bauer zu Käse, Brot . . . und einem Glas Wein aus dem kühlen Keller einlud. Da war mir, als habe mich die Strasse ins Herz des Landes geführt . . . E. H. Steenken

OLMA, Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft in St. Gallen

13. bis 23. Oktober 1960

Die OLMA, Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, wird zum 18. Mal in St. Gallen vom 13. bis 23. Oktober 1960 durchgeführt.

Seit ihrer Gründung hat sich die Messe zum Einkaufszentrum der Landwirtschaft und des Gewerbes der Schweiz und des angrenzenden süddeutschen und österreichischen Raumes entwickelt. Sie zeigt neben den Produkten des Acker- und Obstbaues und der Milchwirtschaft vor allem Maschinen, Geräte und Hilfsmittel jeder Art, welche in Landwirtschaft und Gewerbe sowie im Haushalt benötigt werden.

Auf Grund bewährter Tradition werden wiederum zirka 1000 Aussteller in den nachgenannten Messegruppen ihre industriellen und gewerblichen Erzeugnisse darbieten und einen Vergleich der auf dem Markte vorhandenen Artikel erlauben. Die Messegruppen umfassen Hilfsmittel und Maschinen für Milchwirtschaft, Acker-, Obst- und Weinbau, im besonderen auch Landmaschinen, landwirtschaftliche und gewerbliche Fahrzeuge. Ferner bieten sie alle im Gewerbe benötigten Maschinen und Geräte und zeigen die Anwendung von Elektrizität, Gas, Wasser, Feuerung in Gewerbe und Landwirtschaft. Weiter sind vertreten: Berufskleidung, Büroeinrichtungen sowie allgemein Mobiliar und Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen für Haushalt, gewerbliche und bäuerliche Berufe. Ein grosser Teil der dargebotenen Erzeugnisse wird im Betrieb vorgeführt und ihr Gebrauch praktisch demonstriert. Eine grosse Halle ist der Demonstration von Lebens- und Genussmitteln gewidmet, daneben dienen zahlreiche Restaurants der Verpflegung sowohl der Besucher wie der Aussteller.

Als besondere Veranstaltungen sind vorgesehen: Einerseits eine umfangreiche Schau aller landwirtschaftlichen Produkte, verbunden mit der Vorführung erläuternder und belehrender Filme sowie beruflicher Beratung. Anderseits bringt die OLMA 1960 aus Anlass der nun erreichten völligen Tuberkulosefreiheit des schweizerischen Rindviehbestandes eine gesamtschweizerische Viehschau, in welcher die vier Viehrassen der Schweiz vorgeführt werden.

An der letztjährigen Messe wurden 300 000 zahlende Besucher gezählt; die Messeaussteller verzeichneten durchgehend sehr erfreuliche und grösstenteils immer noch steigende Umsätze. Es lohnt sich, diese einzigartige Messe der Schweiz zu besuchen. Die Schweizerischen Bundesbahnen gewähren verbilligte Fahrpreise, indem das einfache Billet auch für den Rückweg gültig ist.

Zusätzliche Veranstaltungen am 41. Comptoir Suisse

Im Rahmen der im kommenden September stattfindenden Messe von Lausanne werden eine grosse Zahl zusätzlicher Veranstaltungen durchgeführt, zu denen sich auch verschiedene wichtige Neuerungen gesellen. Unter diesen Veranstaltungen sind zu nennen die Vieh-Prämiierungsmärkte, die Jahr für Jahr für Züchter und Landwirtschaft im allgemeinen einen attraktiven Höhepunkt bedeuten; die am 18. September von der Kynologischen Gesellschaft des Kantons Waadt veranstaltete Schau von Rassehunden, an der rund 400 Spitzentiere aller Zuchtrassen zu sehen sein werden; der Ehrentag des Pferdes, mit einem Prämiierungsmarkt für Fohlen vom 19. bis 21. September, und am 21. September eine Vorführung der Spitzenprodukte der Pferdezucht. Endlich wird am 11. September 1960 das 76. Schwingfest der Westschweiz in Beaulieu in den grossen landwirtschaftlichen Hallen des Comptoir Suisse durchgeführt. Am Fest werden aus allen schweizerischen Kantonen die besten Schwinger teilnehmen, wodurch es gleichsam zu einem schweizerischen Schwing- und Alplerfest werden wird. SP.

BIRDS EYE empfiehlt
Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall –
sorgfältig sortiert in drei Grössen.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

La situation des marchés

Nos récoltes fruitières

Comme chaque année, c'est avec les cerises que se sont ouverts les marchés de nos fruits indigènes. Avec l'excellente passée de la floraison que nous avons eue ce printemps, la récolte ne pouvait être que belle. Et, pour en faciliter l'écoulement, tous les centres d'énoyautage sont entrés en action. La demande est forte, et c'est non sans peine que l'on y fait face. Le mauvais temps a en effet abîmé quelque peu les fruits en plus d'un endroit, et ceux-ci ont dû être mis au tonneau pour la distillation au lieu de pouvoir être livrés pour la consommation. Ce ne sont cependant, il est vrai, que les variétés précoces qui ont ainsi été atteintes. Les autres sont d'une qualité et d'une présentation parfaites, et l'on devrait pouvoir compter sur de larges livraisons. Il est cependant un facteur qui dissuadera nos paysans d'en opérer sur une large échelle une cueillette soignée, c'est le manque de main-d'œuvre. Le ramassage opéré de façon plus sommaire pour la mise au tonneau permet de ménager un personnel dont on a grand besoin ailleurs en ce moment.

Les récoltes de prunes et de pruneaux, celles de pruneaux Fellenberg surtout, s'annoncent bonnes, bien qu'en quelques endroits elles aient souffert du gel. Celles de pêches également.

Il y aura surtout abondance de poires et de pommes, et celles-ci ne portent jusqu'à présent pas trace de tavelure. Pour les poires, la cueillette des variétés précoces, telles que la Transparente blanche ou la Colorée de juillet, a déjà commencé ou va commencer incessamment. Pour ces deux fruits, le placement des variétés précoces ne pose guère de problèmes. Il en ira autrement pour celui des variétés de garde, telles que la Boskoop, car il faut en prévoir de fortes récoltes pour toute la Suisse allemande. Aussi, d'entente avec le commerce, nos organisations fruitières devront-elles prendre à temps des dispositions pour assurer à toute cette production des débouchés suffisants.

Il faudra de même prévoir une importante campagne pour le raisin de table, car le vignoble connaîtra, lui aussi, l'abondance.

Le marché du café en 1960

Analysant le marché du café en 1959 et ses perspectives pour 1960, le Journal du Commerce de Rio de Janeiro constate que la plupart des exportateurs ont bénéficié l'an dernier de meilleures recettes qu'en 1958, malgré la baisse sensible des prix, du fait que le volume de café importé par les pays consommateurs fut passablement plus élevé que l'année précédente. Il faut toutefois noter qu'à cette époque les hauts prix avaient limité les achats de café aux nécessités immédiates de la consommation.

Maintenant, les stocks paraissent reconstitués sur les principaux marchés consommateurs. Et bien que les exportations brésiliennes du premier trimestre de l'année en cours se soient révélées nettement supérieures à celles de la période correspondante de 1959, le mouvement général des exportations de café du premier trimestre 1960 semble indiquer que les importations mondiales de cette année n'atteindront pas le même niveau qu'en 1959. A ce sujet, la revue Coffee Trade News, éditée par la «Coffee Publicity Association Ltd.» de Londres, écrit que depuis octobre 1959 le marché international du café est parvenu à se maintenir stable, principalement grâce aux exportateurs brésiliens et colombiens qui ont réussi à imprimer au marché un rythme régulier inspirant confiance, dans un moment qui offrait peu de chances de succès.

Le Brésil et la Colombie ont exporté ensemble près de 24 millions de sacs de café en 1959, la part du Brésil étant de 17,5 millions de sacs environ. L'année dernière, les importations mondiales atteignirent 41,5 millions de sacs, dont 23,2 millions importés par les Etats-Unis et environs 15 millions par la première année normale d'après-guerre pour le commerce du café, l'importation mondiale totalisa 31,6 millions de sacs (Etats-Unis = 20,3 millions; Europe occidentale = 7,5 millions).

Ces chiffres révèlent deux tendances majeures du marché: les USA n'ont importé en 1959 que 3 millions de sacs de plus qu'en 1951, alors que la population de ce pays a augmenté de 26 millions d'habitants au cours de ces huit années. En revanche, les pays de l'Europe occidentale. En 1951, qui fut l'Europe occidentale a importé l'an dernier 7,5 millions de sacs de plus qu'en 1951 (donc le double), alors que sa population n'a augmenté que de 15 millions de personnes au cours de cette période. La revue britannique en tire la conclusion que les possibilités d'élever la consommation de café aux Etats-Unis sont très limitées, tandis que le marché européen présente des perspectives plus optimistes, à condition que les prix se maintiennent accessibles.

(Nouvelles Howeg)

Zeitschriften

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik

Heft 2/1960, Einzelheft Fr. 5.50, Art. Institut Orell Füssli AG, Zürich 3.

Der erste Beitrag von Nr. 2/1960 des Archivs ist einem grundsätzlichen eisenbahnwirtschaftlichen Thema gewidmet. Er stammt aus der Feder von Dr. Erwin Ruchti, Handelsredaktor am «Bund», und ist betitelt «Subvention oder was sonst?». Insbesondere wird in diesem bemerkenswerten Aufsatz gezeigt, dass auch im Eisenbahnwesen die Dauer-Subvention keine Lösung darstellt, sondern gegenteils die Schwierigkeiten verschärft und verewigt.

Der zweite Beitrag stammt von einem französischen Fachmann, Raoul Charreton, und trägt den Titel «Les aspects techniques et économiques du transport par pipe-line». Im Augenblick, wo auch in der Schweiz Pipeline-Projekte diskutiert werden und eine Verfassungsergänzung für dieses neue Transportmittel in Vorbereitung steht, kommt dieser gründlichen technischen und wirtschaftlichen Studie besondere Bedeutung zu.

Der dritte Aufsatz beleuchtet die «Eisenbahnen Finnlands» und stammt aus der Feder von Dr. Fritz Paszkowski. Dieser schwedische Fachmann hat in früheren Aufsätzen im Archiv die Eisenbahnpolitik Schwedens, Norwegens und Dänemarks behandelt, so dass mit dieser neuen Studie ein ganzer Zyklus über die Schienenwege der skandinavischen Staaten seinen Abschluss findet.

Es folgen eine kurze Mitteilung über Aufgaben, die im Verkehrswissenschaftlichen Institut an der Technischen Hochschule Stuttgart gelöst werden, sodann «La vie internationale» und die Statistische Übersicht des Verkehrs. Die Nummer schliesst mit einer Buchbesprechung.

Schweizer Seen, Bergwiesen und Gletscher

Wo ist der Hühnersee? Das wussten einstweilen gewiss viele noch nicht. Die Schweizerische Verkehrszentrale bringt im Juliheft ihrer immer wieder Überraschungen spendenden Reisezeitschrift «Schweiz» ein verlockendes Bild dieses stillen Bergsees, der auf 2457 Meter Höhe nordöstlich über Klosters in Graubünden liegt. Viel bekannter ist allerdings der Rotsee bei Luzern, auf dem die grossen Ruderregatten stattfinden, und als einen Miniatursee kann man das ganz neue Hotelschwimmbad in Ragaz betrachten, vor dessen Glaswänden die herrlichen Wälder aufsteigen. Zu einem Kleinod alpiner Romantik in 1592 Meter Höhe führt die Sesselbahn von Kandersteg zum Öschinensee, der mitten in einer Felsenlandschaft hoch über der Lötschberglinie liegt.

In diesem Sommerheft fehlt wiederum auch die Gastronomie nicht, die Roland Staub mit delikaten französischen Sprachnuancen umgibt.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 7, Juli 1960

Der Leitartikel der Julinummer der Zeitschrift «Der öffentliche Verkehr» behandelt das aktuelle Problem der Rationalisierung der Eisenbahnen. Weitere Artikel orientieren den Leser über die Leistungen der Basler Verkehrs-Betriebe und über die regionalen Ferien-Abonnemente der schweizerischen Transportunternehmungen, die mit ihren 14 Regionen eine Fülle der interessantesten Ausflugsmöglichkeiten bieten. Einige Hinweise zeigen uns, welch nützliche Arbeit die Schweizerische Studiengesellschaft für rationellen Güterumschlag zu leisten vermag. Über das 50jährige Jubiläum der Niesenbahn gibt uns ein interessanter, hübsch bebilderter Aufsatz Einblick in die Tätigkeit dieser Standseilbahn. Es folgen Berichte über den Umbau der Säntisschwebebahn, die Auto-Schlafwagenzüge Zürich-Avignon sowie über eine Exkursion der Lehrlinge des im April organisierten dreitägigen Instruktionskurses für das Stationspersonal. «Spiel und Ernst um die Eisenbahn» zeigt uns, wie auf dem Gurten dem Hobby der grossen und kleinen Eisenbahn-Amateure sinnvoll ein Platz eingeräumt wurde. – Verschiedene interessante Mitteilungen bereichern die lesenswerte Nummer.

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. – Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (061) 34 86 90.

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

Dort, wo Sie in der Schweiz das Zeichen

König

sehen,

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

Die Qualität ist die gleiche wie in Deutschland!

In Fass und Flasche durch

PERRET & CIE. Bier-Import
Zürich

Bahnhofstrasse 57a Tel. (051) 23 29 41

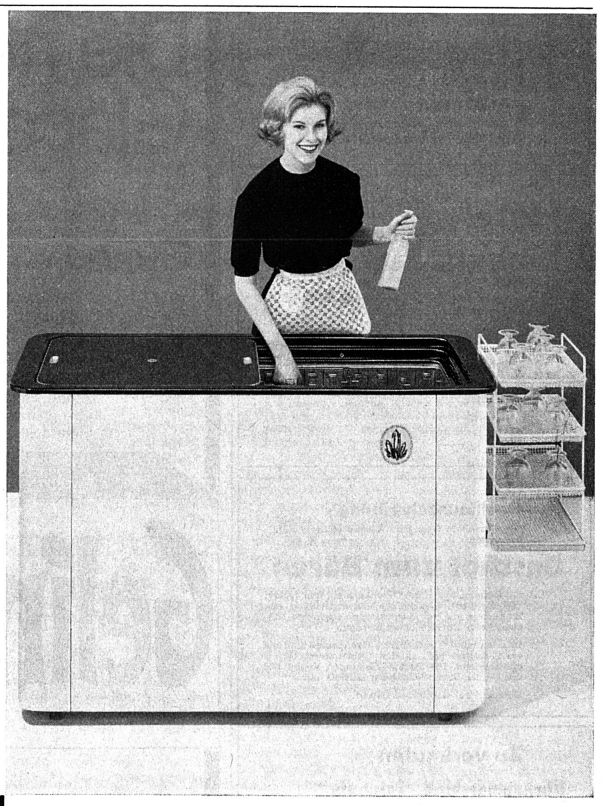
Für den deutschen Reiseverkehr besonders empfohlen!

Aus der Kälte auf den Tisch!

Ihr Gast sieht, dass die Flasche aus dem hellblauen Kühler kommt. Er weiss, dass ihm ein erfrischendes Getränk vorgesetzt wird, noch bevor er sein Glas zum Munde führt. Das hält ihn in Stimmung und gibt ihm das Gefühl, einen gepflegten Service zu erhalten. Und das ist beinahe so wichtig wie die Kühlung selbst, die jedem Getränk seinen erfrischenden und geschmacklich richtigen Wert verleiht. Den Therma-Getränkekühler der Schweizerischen Mineralquellen werden Sie zu jeder Jahreszeit benützen. Sie werden ihn dorthin rollen, wo er Ihren Service erleichtert: direkt in den Saal, ins Restaurant, auf die Terrasse, in den Garten. Mit dem aufklappbaren Abstellbrett und ergänzt durch den Gläserkorb bildet der Kühler ein kleines Getränkebuffet für einen raschen Service.

Der Verband Schweizerischer Mineralquellen bietet Ihnen den Therma-Getränkekühler zu einem sehr günstigen Preis: Fr. 1800.-, abzüglich 10% VSM-Rabatt bei Barzahlung, netto Fr. 1620.-. Oder – wenn Sie es wünschen – in Miete-Kauf-Vertrag zu Monatsraten von Fr. 90.-

Auskunft und Bezug durch das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1, Telephon (051) 24 73 66



therma

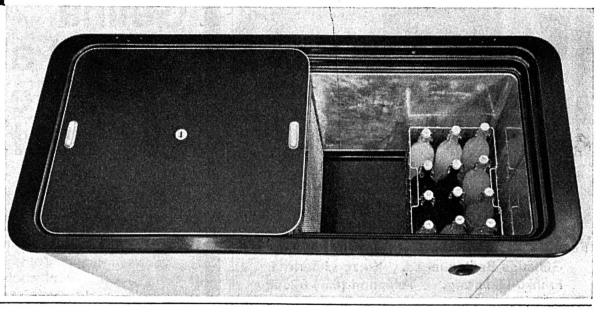
Getränkekühler der Schweizerischen Mineralquellen

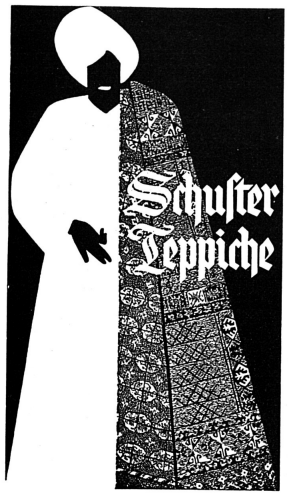
An das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1
Senden Sie uns den neuen Prospekt über den Therma-Getränkekühler VSM sowie die Bezugsbedingungen

Adresse:

B

Bitte Firmastempel einsetzen, in offenem Kuvert mit 5 Rappen frankiert einsenden. Coupon





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

GAGGIA

KAFFEEMASCHINEN
REALCO AG - BRAUERSTR. 102 - Ø 25 67 17
ZÜRICH

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

GIGER-KAFFEE

– ein vollendeter Genuss –

ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22 7 35

Bordeaux-Weine
A. de Luze & Fils
Die am meisten verlangte Marke
100 Jahre in der Schweiz eingeführt durch
Weinhandlung Voss
Zürich 23
Tel. (051) 25 15 41

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Wäschetrockenmaschinen
«Sieber-Rapid»

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

FRIEDRICH SIEBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telephon (031) 67 50 17

Hotel-Liegenschaft

mit grossem Umschwung, Parkplätzen, per sofort oder nach Übereinkunft

zu verkaufen.

Erstklassige Verkehrslage, bedeutender Sommer- und Winterkurort des Kantons Graubünden. Jahresbetrieb. Grosse Entwicklungsmöglichkeiten. Sehr gute Existenz. Ernsthafte, gut ausgewiesene und kapitalkräftige Interessanten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre O 11536 Ch an Publicitas **Chur.**

Pachtausschreibung

Die Gemeinde Gsteig bei Gstaad schreibt den bekannten

Gasthof zum Bären

mit Dependance Hotel Oldenhorn auf den 1. Nov. 1960 für 3 evtl. 6 Jahre zur Neuverpachtung aus. Es können nur gut ausgewiesene Fachleute (Küchenchefs) berücksichtigt werden.

Offerten mit der Aufschrift «Bärenpacht» sind bis am 2. August 1960 an den Gemeinderat Gsteig einzureichen. Die Pachtbedingungen liegen bei der Gemeindeverwaltung zur Einsicht auf.

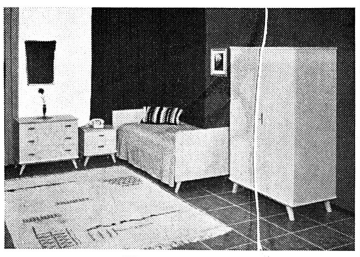
Gemeinderat **Gsteig** bei Gstaad.

Zu verkaufen

Küchenmaschine „Servante"

mit Zubehör. Mit Motor für Drehstrom 220/380 V., stark reduzierter Preis. Maschine neuwertig. Nähere Auskunft erteilt Bergbaugesellschaft Kandergrund AG, **Kandergrund.** Tel. (033) 9 13 16.

Hotel- u. Angestelltenzimmer
aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLEN AG
Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 6 20 50

Jetzt versuchen! Die neue Glace-Qualität

Gelina

Gelina

Feinste Glace-Komposition in Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

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

Gelina

spart Zeit, Arbeitskräfte und Kosten

enthält feinste Fettstoffe und kältet nie

mit erlesenen Zutaten aromatisiert

in 20 Minuten feinste Fertigglace

erlaubt vorteilhafte Kalkulation

in handlicher, aroma- und feuchtigkeitsdichter Lagerpackung

in 8 Sorten erhältlich

geeignet für jeden Betrieb mit Glacemaschine

Mischverhältnis 1:2
1 Paket à 500 g Gelina mit 1 Liter Wasser = 1½ Kilo feinste Glace

Assortiment-Karton
speziell geschaffen für einen ausführlichen Versuch, enthält folgende Zusammenstellung: 3 Pakete Vanille, 2 Pakete Mocca, sowie je 1 Paket Chocolat, Haselnuss, Erdbeer, Himbeer und Citron

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

Neu: jetzt auch Citron-Aroma

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

Vanille
Mocca
Chocolat
Haselnuss
Neutral
Erdbeer
Himbeer
Citron

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

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

Gelina

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

Gelina enthält alles, was eine Glace gut macht!

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

IN DER BACKSTUBE erprobt 08 - 610 éprouvé AU LABORATOIRE

Gattiker-Produkte sind backstuben-erprobt!

Gelina

GE 2-60