

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, den 13. Oktober 1960

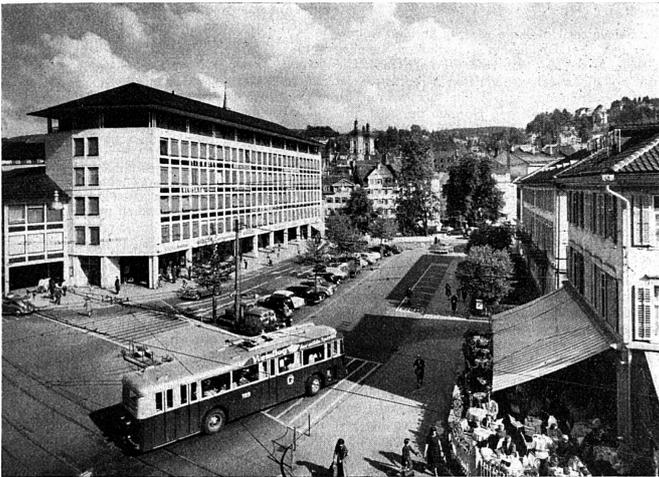
Nr. 41

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



Schibenertorplatz

OLMA und st.-gallisches Gastgewerbe

Wie in jeder Dorf- und Stadtgemeinschaft, kennt auch das Gastgewerbe der Stadt St. Gallen zwei Strassen, auf welchen die Gästeschare zukehrt: einmal die Landstrasse des alltäglichen Verkehrs mit den Stammtschickunden, den Sitzungszimmern-, Proben- und Versammlungsverpflichteten, den Reisenden und Touristen, den Pensionären und den zusätzlichen Durstlöchern, dann aber auch die auf- und absteigende Nebenstrasse der besondern Anlässe: Tagungen, sportliche Wettkämpfe, Gesellschaftsreisen, Jubiläen, Volksfeste, Kilbenen und Ausstellungen.

Die Stadt St. Gallen, die schon im Mittelalter Gaststätten für die zum Grab des hl. Gallus wallfahrenden Pilger, dann später für die Handels- und Kaufleute der Leinwand-, Baumwoll- und Stickerei-Industrie bereithielt, bietet auch heute noch als Wirtschafts-, Handels- und Verkehrszentrum, als Metropole der Schulen, der Mode, der Touristik und der Kongresse eine vielfältige Auswahl von modernen Hotels, gepflegten Gasthöfen, Restaurants, Pensionen und Cafés. Ein periodisch auftauchendes grösseren Anlässen sei auf das Kinderfest, auf die Internationalen Pferdesporttage, das Domkonzert und vorab auf die jeweils Mitte Oktober stattfindende OLMA hingewiesen.

Die OLMA, die zunächst als Landwirtschafts- und Milchmesse aufgebaut ist, aber auch die Erzeugnisse der Industrie, des Handwerkes, des Gewerbes und des Handels zum Kauf anbietet, zeigt in den Gewerbehallen die neuesten Hilfsmittel auch für das Gastgewerbe, wie z. B. Büro-Einrichtungen, Möbel, Maschinen, Registrierkassen, Service- und Gedeck-Ausstattungen, Tücher und Bekleidung, Kühlschränke, Waschmaschinen und Kochherde, Unterhaltungsmittel aller Art. In der Degustationshalle werden in bewegten Worten die modernsten Küchengeräte und -hilfsmittel angepriesen.

Die Degustationsstände bilden jedem das Mekka aller jener Erdenpilger, die es nach Lab und Trank dürstet. Dem müde gelaufenen Wanderer wird Köstliches geboten: herrlich duftende OLMA-Bratwürste, Delikatessen aus allen eidgenössischen Städten, pikante Spirituosen und mündige Weine aus helvetischen Rebbergen. Aber auch in der Tonhalle, die während der OLMA mehr den Symphonien des Gläserklings dient, in den welschen Stübchen und Tavernen, in der Moststube und im Café der Schneebenzunft, in der Gewerbehalle bieten Wirte und Cafétiers ihre hilfsbereiten Dienste an. Abends entfaltet sich im Kantonschulpark und in der Tonhalle ein geselliges, liedbeschwungtes Volksfest. Witzige Zungen haben schon vom Oktoberfest ein miniature geflüstert. Zu diesen Abendanlässen haben sich jedes Jahr an die 50 000 jüngere und ältere Semester zugedrängt.

Für das Gastgewerbe der Stadt selbst bildet die OLMA eine Mehrbelastung an Arbeit, aber auch

eine Mehreinnahme gegenüber dem Alltag. Nebst der grossen Zahl der Aussteller und ihrer dienstbaren Geister ist es die Menge der Besucher (im Jahre 1959 rund 300 000 Messebesucher), die gepflegt sein will. Restaurateure und Cafétiers, die im Ausstellungsareal Betriebe unterhalten, haben über Frequenz und Umsatz nicht zu klagen. — In der Stadt selbst bewegt sich der Fremdenstrom weitgehend in bestimmten Kanälen, vor allem im Raum zwischen OLMA-Gebiet, Bahnhof, Parkplätzen. Regener Betrieb herrscht über den Mittag, wenn viele

Messebesucher eine geruhsame, ausgewählte und wärschafte Verpflegung in der Stadt aufsuchen. Die offerierten Menus warten mit bestbekanntesten St.-Galler Spezialitäten auf, Bratwürste und Doppelschüblinge, die das Mass der Teller weit überschreiten. Die OLMA hat sich übrigens eine günstige Jahreszeit ausgewählt. Die Bauernsamen hat weitgehend ihre Ernte vollendet, den Ertragsgewinn im Beutel. Der Spruch «Hat der Bauer Geld, hat's die ganze Welt» kommt so nicht nur den Ausstellern, sondern auch dem städtischen Gastgewerbe zugut.

Am Abend gehen allerdings die Wellen in den Gaststätten der Stadt nicht allzu hoch. Einerseits ziehen die OLMA-Betriebe wie ein magnetischer Sog Tausende in ihren Bann, andererseits mag eine längere Heimfahrtstrecke den einen oder andern in die Bahnhofnähe rücken lassen. In den Unterhaltungsstätten, Cabarets und Dancings sind aber die Stühle besetzt. Hiefür zeichnet indes nicht nur die OLMA, sondern auch der attraktionsreiche Jahrmak mit seinem Fluidum und seiner Lautstärke als verantwortlich.

Den stärksten Besucheraufmarsch in der OLMA weisen die Samstage und Sonntage und der Gallustag (16. Oktober) auf. Für Hotellerie, Restaurants und Cafés bedeuten nicht zuletzt die zahlreichen Tagungen und Delegiertenversammlungen, vorab der landwirtschaftlichen Fachverbände, zur OLMA-Zeit Hochfrequenztage des Betriebes. Die Säle des Kongresshauses Schützengarten und des Hotels Ekkehard in der Nähe des OLMA-Areals bieten hierfür ausreichend Platz.

Aus Anlass der nun erreichten völligen Tuberkulosefreiheit des schweizerischen Rindviehbestandes wird dieses Jahr eine gesamtschweizerische Viehschau aller 4 Rassen stattfinden, die zweifellos aus dem In- und Ausland einen breiten Besucherstrom erwarten lässt. So viele qualifizierte Rindvieher wird man selten mehr vereint vorfinden. Unter der Ägide des Eidg. Veterinäramtes wird am 17. Oktober eine bedeutsame Tagung im Kongresshaus die Vertreter der Behörden des In- und Auslandes, der Veterinärmedizin und weiterer Interessentenkreise vereinen.

So steht wiederum zu hoffen, dass die OLMA 1960 die Aussteller, den Messebesucher und das st.-gallische Gastgewerbe zufriedenzustellen vermag.
Armin Moser

Der Zentralvorstand SHV in Lugano

Zur Herbstsitzung des SHV, die am 28./29. September unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, Zürich, im Parkhotel in Lugano stattfand, waren bis auf den durch Militärdienst verhinderten J. Meier, Davos, sämtliche Mitglieder erschienen. Ususgemäss wurden auch diejenigen Mitglieder nochmals eingeladen, deren Amtsdauer an der letzten ordentlichen Delegiertenversammlung abgelaufen war, um ihnen so Gelegenheit zu geben, ihre Nachfolger im Amte kennen zu lernen. Von den vier Ausgeschiedenen hatten drei, nämlich die Herren R. Bezzola, K. Knescharek und F. Tissot, der Einladung Folge leisten können. Herr W. Keller, Baden, war leider geschäftlich verhindert. Unter den Anwesenden befand sich auch Fachschulpräsident G. Guhl, Montreux, dem der Vorsitzende besonderen Gruss entbot.

Was die Luganeser Sitzung kennzeichnete, war eine Traktandenliste mit Geschäften vorwiegend interner Natur, die, obwohl Gegenstand einlässlicher Beratungen im Schosse der Verbandsexekutive, zu keiner Berichterstattung Anlass geben, jedoch zu gegebener Zeit die Delegiertenversammlung beschäftigen dürften.

Über die Ergebnisse der Umfrage über den Saisonverlauf wurden unsere Leser bereits in der letzten Nummer orientiert.
Zu Beginn der Verhandlungen gedachte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler des verstorbenen lieben Freundes Robert Mojonnet, Ehrenmitglied SHV und Ehrenpräsident der Hotelfachschule, dem er bei der Abkündigung einen in der Hotel-Revue erschienenen Nachruf gewidmet hatte. Die Anwesenden ehrten das Andenken an den Verstorbenen durch Erheben von den Sitzen.

Unter «Mitteilungen des Vorsitzenden» kam dieser auf die

Verwaltungsratsitzung der AIH in Puerto Rico zu sprechen. Nachdem das Exekutivkomitee in Pa-

ris festgestellt hatte, dass die Beteiligung massgeblicher Vertreter der nationalen Hotellerie-Organisationen an der Tagung in Puerto Rico überaus schwach ist, wurde beschlossen, dieser auf Einladung der American Hotel Association stattfindenden Zusammenkunft rein informativen Charakter zu verleihen, ohne Beschlussfassung. Von schweizerischer Seite wird voraussichtlich nur Herr Armleder, Genf, die Reise unternehmen und unser Land vertreten können.

Fragen der Hotelfachschule

Der Vorsitzende gab Kenntnis vom Inhalt eines Briefes von Direktor S. Weissenberger, wonach sich die auf Wunsch einiger Hotellers versuchsweise erstmals erfolgte Verlängerung der Sommerferien um eine Woche für den Schulbetrieb nicht vorteilhaft erwiesen hat, indem sie zu grösserer Belastung der Administration und des Lehrkörpers sowie zu einem Nachlassen des Lernerfortschritts einiger in Sommersaisonhotels beschäftigter gewesener Schüler führte. Infolgedessen empfiehlt es sich, die Ferien auf Grund der früher gehandhabten Regelung anzusetzen, wobei von Fall zu Fall Ausnahmen für Schüler mit genügender Leistung gemacht werden können. Der Präsident der Fachschulkommission, Herr G. Guhl, betonte, es sei dringend wünschenswert, dass sich in dieser Frage die Hotellerie der Schule anpasse.

Der Zentralvorstand beschloss, dem Ansuchen der Schule Folge zu geben, indem er von der Zusage Kenntnis nahm, dass die Schule bereit sei, auf besonderen Wunsch betroffener Arbeitgeber tüchtige Schüler etwas früher zum Eintritt in die Sommersaison abzugeben, oder deren Beteiligung in solchen Hotels etwas zu verlängern. Wenn der Umstand, dass unsere Fachschule auf längere Zeit hinaus voll belegt ist, da und dort der Meinung Vorschub leistet, Schüler ausländischer Nationalität würden gegenüber den Schweizer



Aufruf des Bundespräsidenten

Die «Schweizer Woche» erinnert uns alljährlich daran, welch zentrale Bedeutung der Arbeit in unserem nationalen Leben zukommt. So haben langwährende, beharrliche Anstrengungen es dem Schweizervolk ermöglicht, seinen heutigen Lebensstandard zu erreichen.

Die moderne Welt kennzeichnet sich durch eine rasche Weiterentwicklung aus. Die Entdeckungen der Wissenschaft, der technische Fortschritt und die europäische Integration schaffen für viele unserer Unternehmungen neue Probleme, doch bieten sie ihnen zugleich auch neue Möglichkeiten und Gelegenheiten. Wir können in unsere Wirtschaft Vertrauen haben. Sie wird die Aufgaben, vor die sie die Umstände stellen, zu bewältigen vermögen.

Die «Schweizer Woche» soll uns jedoch auch daran erinnern, dass alle Zweige unserer Wirtschaft, um nach aussen hin stark zu sein, zuerst im Lande selbst Förderung und Unterstützung finden müssen, und dass die Produzenten und die Konsumenten eng aufeinander angewiesen sind. Sie, die einen und die andern, tragen gemeinsam die Verantwortung für unser Wohlstand und den Frieden im Landesinnern, der von ihm weitgehend abhängt.

Max Petüppierre, Bundespräsident

Schülern bevorzugt, so ging aus den Ausführungen des Fachschulpräsidenten hervor, dass dies in keiner Weise zutrifft. Tatsache ist, dass die ausländischen Schüler oft eine Wartezeit von zwei Jahren in Kauf nehmen, während die Schweizer sich vielfach erst in letzter Minute um die Aufnahme bewerben und dann verwundert sind, wenn ihrem Gesuch nicht entsprochen werden kann. Die Fachschulleitung wird sich deshalb in einem Zirkularschreiben an die Mitgliedschaft mit der dringenden Bitte wenden, Söhne und Töchter mindestens sechs Monate vor Schulbeginn anzumelden und von Absagen im letzten Moment nach Möglichkeit Umgang zu nehmen. Von einer Diskriminierung der Schweizer kann keine Rede sein. Vielmehr ist die Politik der Fachschule bewusst darauf gerichtet, den seit Jahren erfreulich wachsenden Anteil von Schweizer Schülern noch wesentlich zu ver stärken.

Im weiteren kamen die Fragen der beruflichen Ausbilder von Hotelpersonal auf beträchtlich erweiterter Basis zur Sprache. Unter enger Führungnahme mit der Fachschule soll eine baldige

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Expansion de l'Europe, Marché commun et main-d'œuvre étrangère en Suisse	2
Décentralisation économique à l'âge de l'automatisation et de l'intégration	3
Einige Gedanken zur Entwicklung der Interlakner Hotellerie	4
Olma 1960 — Standbesprechungen	6
Chronique littéraire de Paul André	21
Bad Horn vollständig umgebaut	23

Verwirklichung der vorliegenden Projekte durch den SHV angestrebt werden.

Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe

Der Zentralvorstand sprach seinem Ehrenmitglied F. Hirsch, Schaffhausen, der nach 25jähriger Tätigkeit von seinem ehrenamtlich bekleideten Posten als Präsident der Schweiz. Fachschulkommission für das Gastgewerbe zurücktritt, den wärmsten Dank für seine grosse und verdienstvolle, oft recht undankbare Arbeit aus und nahm mit Befriedigung Kenntnis davon, dass die gastgewerblichen Berufsverbände sich darauf geeinigt haben, der Übernahme des Präsidiums der Fachkommission durch einen, keinem der drei Berufsverbände (SHV, SWV und UH) angehörenden, also durchaus unparteiischen Fachmann in der Person von Herrn Franz Frei, Luzern, zuzustimmen, der sich seit Jahren von Amtes wegen aktiv mit Berufsbildungsfragen des Gastgewerbes und insbesondere mit dem Lehrlingswesen befasst, speziell was die jetzt von der Fachkommission betreuten Saisonlehren angeht. Die Wahl erfolgt am 13. Oktober.

Kommission für die Durchführung des Landwirtschaftsgesetzes

Bezüglich der Vertretung des Schweizerischen Gastgewerbes in der Kommission für die Durchführung des schweizerischen Landwirtschaftsgesetzes vertrat der Zentralvorstand einmütig die Auffassung, dass es im gegenwärtigen Zeitpunkt nicht empfehlenswert wäre, einen Wechsel vorzunehmen, da wichtige Fragen zur Diskussion stehen, mit denen sich der bisherige Vertreter, Herr F. Tissot, als Vollmitglied der Kommission eingehend beschäftigt hat.

SVZ

Der Vorsitzende erstattete eingehenden Bericht über die Beratungen und Beschlüsse innerhalb des Ausschusses der Schweizerischen Verkehrszentrale, insbesondere hinsichtlich administrativer Reorganisationsfragen, gemäss den Anträgen des neuen Direktors Dr. W. Kämpfer.

Bei dieser Gelegenheit wurden die grossen Verdienste des kürzlich verstorbenen Herrn Vizedirektor F. Niederer in Erinnerung gerufen.

Bestellung der Kommissionen

Jedesmal, wenn sich die Zusammensetzung des Zentralvorstandes ändert, muss auch die Vertretung des SHV in jenen Kommissionen, deren Bestellung in die Kompetenz des Zentralvorstandes fällt, neu bestimmt werden. Da anlässlich der letzten Delegiertenversammlung vier Mitglieder des Zentralvorstandes aus statutarischen Gründen ausscheiden mussten, ergaben sich zahlreiche Vakanzstellen. Die vom Geschäftsleitenden Ausschuss vorgeschlagenen Nominierungen fanden die einhellige Zustimmung des Zentralvorstandes.

Schaffung einer Beratungsstelle für bauliche, betriebswirtschaftliche und betriebstechnische Beratung

Herr Vizepräsident H. Schellenberg, Winterthur, hatte dem Zentralvorstand ein schriftliches Exposé unterbreitet, in dem er die Schaffung einer besonderen Beratungskommission und -stelle für betriebswirtschaftliche und betriebstechnische Fragen, wie Organisation, Einkauf von Materialien und Maschinen, Auskunft über bauliche Einrichtungen usw. anregte. Ausgehend von der Überlegung, dass die Entwicklung auf dem Sozialsektor die Hotellerie in den nächsten Jahren zwingen werde, sich den neuen Gegebenheiten anzupassen, erachtet es Herr Schellenberg und mit ihm der Geschäftsleitende Ausschuss als unerlässlich, dass insbesondere im Hinblick auf die wachsende Personalknappheit ein gewisser Ausgleich durch verstärkte Rationalisierung gesucht werde. Da das Problem angesichts der spezifischen Struktur der schweizerischen Hotellerie mit ihrer Verschiedenartigkeit der Betriebsformen, Betriebsgrößen und Rangklassen sehr vielgestaltig ist, erfordert die Schaffung einer solchen Beratungsstelle gründliche Vorarbeiten.

Der Zentralvorstand anerkannte das Bedürfnis nach Ausbau einer solchen Beratungs- und Schaffung einer besonderen Stelle, an die sich unsere Mitglieder, die sich mit Erneuerungs- und Rationalisierungsfragen befassen müssen, wenden können. Er ersuchte Herrn Schellenberg, gut ausgewiesene, in den Fragen der Betriebsrationalisierung und Modernisierung erprobte Persönlichkeiten aus den Erfahrungsaustauschgruppen in eine Art Super-Erfa zu vereinen, um das Problem einer zweckmässigen Lösung entgegenzuführen, wobei an die Mitarbeit unserer Treuhandstelle SHV, ferner der SHTG, der HBG und der bestehenden Forschungsinstitute gedacht wird.

Situation auf dem Personalmarkt

Der Zentralvorstand beriet sehr eingehend über die gegenwärtige Situation auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt, die noch keine Anzeichen der Entspannung erkennen lässt, und nahm gleichzeitig Kenntnis von den getroffenen oder geplanten Vorkehrungen auf dem Gebiete der Personalrekrutierung.

Reaktivierung des privaten Hotelkredits

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler orientierte einlässlich über dieses eminent wichtige und dringliche Problem, indem er auf die in der bundesrätlichen Botschaft über die Aufhebung der rechtlichen Massnahmen enthaltenen Überlegungen der Expertenkommission in bezug auf die Sofortmassnahmen einerseits und das weitere Ziel der Reaktivierung des Hotelkredits andererseits hinwies. Unser Zentralpräsident hat kürzlich über diese Fragen in der parlamentarischen Gruppe für Tourismus, Ho-

tellerie und Verkehr gesprochen und ein günstiges Echo feststellen können. Vorderhand soll die Zusammenarbeit zwischen SHTG und HGB verstärkt werden. Das EVD wird einen neuen Expertenrat ausschuss bestellen, der den ganzen Fragenkomplex ohne Verzug überprüfen und innerhalb nützlicher Frist bestimmte Vorschläge über eine Neuordnung des Hotelkredits unter Mitwirkung des Bundes auf der Grundlage einer Garantie für Kreditrisiken ausarbeiten soll.

Preisgestaltung und Preisnormierung

Die Tatsache, dass die Minimalpreise noch weitgehend auf einem Niveau verharren, das mit der Kostenentwicklung nicht mehr in Einklang steht, bewog den Zentralvorstand, die vom Geschäftsleitenden Ausschuss beschlossene Empfehlung an die Sektionen hinsichtlich notwendiger Korrekturen zu sanktionieren. Da die Minimalpreise Kampfreispreise sind, die in der gegenwärtigen Konjunkturlage nur noch selten zur Anwendung gelangen, kommt ihrer Anpassung an die Teuerung für das Hotelpreisniveau keine praktische Bedeutung zu. Es handelt sich darum, zu verhindern, dass der Preiskampf bei einem stärkeren Konjunkturrückgang ruinöse Formen annimmt. Der Zentralvorstand registrierte sodann mit Genugtuung, dass der Gedanke einer konzentrischen Publikation von Pauschalpreisen im Hotel-Führer weitere Fortschritte macht, indem nun auch die Sektion Basel beschlossen hat, ausserliesslich zum Pauschalpreisangebot, unter Beschränkung auf wenige Preiskategorien, überzugehen.

Der Zentralvorstand beschloss, die Frage zu prüfen, ob für ausgesprochene Luxushäuser — es sind deren in der Schweiz nur sehr wenige — auf ein Preisangebot im Hotelführer verzichtet und statt dessen der Vermerk «Preis auf Anfrage» angegeben werden könne, wie dies z. B. in Frankreich geschieht. Unsere Preisordnung verlangt von allen Mitgliedern zwingend die Angabe der Minimal- und Maximalpreise. Solange also die Preisordnung nicht geändert wird, kann keine Ausnahme gemacht werden. Es sprechen aber gute Gründe für eine eventuelle Änderung im erwähnten Sinn, weshalb die Frage sorgfältig untersucht werden soll, u. a. durch eine baldige Rundfrage bei den Sektionen.

Erhöhung des Treibstoffzollzuschlags

Zu dieser Frage, welche die Öffentlichkeit eingehend beschäftigt, nahm der Zentralvorstand einlässlich und eindeutig Stellung. Er lehnte die Unterstützung eines allfälligen Referendums der Automobilverbände gegen den Bundesbeschluss ab. So sehr er es auch im Hinblick auf die fremdenverkehrspolitische Bedeutung des Benzinolles begrüsst hätte, wenn der Treibstoffzollzuschlag auf 5 Rappen limitiert worden wäre, so sehr erachtet er es als im Interesse des Fremdenverkehrs liegend, dass der Bau der Nationalstrassen keinerlei Verzögerung oder Erschwerung erfährt. Ein Treibstoffzollzuschlag von 7 Rappen kann für den Konsumenten als noch durchaus tragbar bezeichnet werden, ohne dass die Konkurrenzfähigkeit des motorisierten Verkehrs gegenüber dem Ausland in Frage gestellt würde. Der Zentralvorstand schloss sich deshalb in dieser Frage dem vom Bundesrat und den Eidgenössischen Räten eingenommenen Standpunkt an.

Belieferung der Hotellerie mit Nierstücken

Im vergangenen Sommer bot die Versorgung mit Nierstücken einige Schwierigkeiten. Auf unser Ansuchen hin wurden zusätzliche Importkontingente bewilligt. Der Bedarf der Hotellerie konnte indessen nicht voll befriedigt werden, weil die eigentlichen Hotellieferanten eine zu geringe Zuteilung erhielten. Gemäss dem Luzerner Bericht steht der Hotellerie jederzeit das Recht zu, im Bedarfsfall

ausreichende Importkontingente anzufordern. Wenn sie einstweilen davon absieht, so in der bestimmten Erwartung, dass die Metzgerschaft der Hotellerie zu angemessenen Preisen die benötigten Qualitäten liefern wird, unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die Hoteliers und Restaurateure als Wiederverkäufer fungieren.

Eine ausserordentliche Delegiertenversammlung in Bern

Der Zentralvorstand beschloss, zur Behandlung einer Reihe von sozialen Fragen und Postulaten (Ausbau der Krankversicherung, Prüfung der Auswirkungen des kommenden Arbeitsgesetzes u. a. m.) auf den 1. Dezember eine ausserordentliche Delegiertenversammlung nach Bern einzuberufen.

Kreditkarten

In Frankreich ist nun das in Interlaken von Herrn Bourseau entwickelte Projekt unter der Flagge der AIH verwirklicht worden. Es handelt sich eigentlich um ein Akkreditiv, eine Art Versicherungspolice. Effektiver Herausgeber ist eine Gruppe von privaten Versicherungsgesellschaften. Das System entspricht den drei von der AIH auf Grund eines schweizerischen Vorschlages aufgestellten Bedingungen. Wenn daher ein Reisender mit diesem französischen Zahlungsmittel zu uns kommt, so können unsere Mitglieder dieses Akkreditiv akzeptieren, ohne mit unserer Preisordnung in Konflikt zu geraten.

Die Schweizer Hotellerie wird im übrigen weiterhin an den drei Bedingungen festhalten, gemäss den Beschlüssen des obersten Vereinsorgans. Die Schaffung einer schweizerischen Kreditkarte ist keineswegs dringend. Es gilt jetzt abzuwarten, ob auch in den USA eine den Normen der AIH entsprechende Kreditkarte nach dem französischen Muster geschaffen wird. England ist mit der Ausarbeitung eines eigenen, durch eine Reihe von Hotels mit vorwiegend amerikanischer Kundschaft selbst zu schaffenden und kontrollierten Systems beschäftigt. Einstweilen kommt für die Schweiz nur das «wait and see» in Frage, zumal die touristischen Hotelkreditkarten in USA auf zunehmende Schwierigkeiten stossen.

Der SHV hat ein Gesuch der Hilton Corp., deren «Carte blanche» anzuerkennen, als mit unserer Preisordnung unvereinbar abgelehnt. Der Diners' Club verlangt gegenwärtig von den von ihm ausgewählten Häusern weder Kommissionen noch Publizitätsbeiträge, doch scheint eine gewisse Tendenz zur Umgehung vorhanden zu sein. Es ist das Bestreben erkennbar, mit allen Mitteln doch noch «im Geschäft» zu bleiben. Der Uhrmacherverband hat sich unserem Vorgehen angeschlossen und jede Beteiligung an einem Kreditkartensystem auf Kommissionsbasis zu Lasten seiner Mitglieder untersagt. Der Erfolg ist nicht ausgeblieben.

Agenturkonferenz SVZ

Der Zentralvorstand bestimmte die Delegation des SHV für die Agenturkonferenz vom 12. Oktober in Neuhausen. Für die Vertreter der Hotellerie bieten diese Konferenzen stets Gelegenheit zu fruchtbarem Gedankenaustausch mit den Ambassadors unseres Tourismus in wichtigen Einzugsgebieten, wobei nicht nur Anregungen und Wünsche seitens der Agenturchefs entgegengenommen werden, sondern auch unsere Erfahrungen und Auffassungen zur Geltung kommen.

Ordentliche Generalversammlung 1961

Unter Verschiedenem wurde das Datum der nächsten ordentlichen Delegiertenversammlung, die bekanntlich in St. Gallen stattfinden wird, auf den 30./31. Mai 1961 festgesetzt.

Expansion de l'Europe, Marché commun et main-d'œuvre étrangère en Suisse

(PAM) On connaît prochainement le nombre des travailleurs étrangers occupés chez nous au mois d'août. On enregistreera vraisemblablement un nouveau record approchant ou même dépassant les 400 000. L'année dernière, à pareille époque, nous occupions 365 000 étrangers, les travailleurs réguliers atteignant le chiffre de 250 000, soit environ le 10 % de la population active. Lors de l'enquête de mi-février, nous comptions déjà 275 291 travailleurs soumis au contrôle, soit 25 000 personnes de plus qu'en février 1959 ou le 9,8 %.

En l'espace de 10 ans, le pourcentage des travailleurs étrangers aura probablement triplé, passant de 7,7 % en 1949 à plus de 19 % en 1958; il atteindra vraisemblablement le 20 ou 21 % cette année. Bien entendu, le degré d'occupation varie de secteur à secteur. Dans l'industrie des machines, appareils et instruments, le pourcentage qui était de 15 % à la fin de 1959 a augmenté. Mais les travailleurs étrangers sont les plus nombreux dans certaines branches intéressant le bâtiment et les vêtements.

Sans le concours de la main-d'œuvre étrangère, devait déclarer en 1958 la commission pour l'étude de la conjoncture, «l'économie suisse n'aurait pu accroître son volume de production dans la proportion actuelle, ni brider le renchérissement, ni développer le bien-être général dans les proportions que nous connaissons».

La tension qui règne sur le marché du travail rend le problème très préoccupant pour deux raisons. D'une part, la réduction de la durée du travail dans divers secteurs exerce une influence de plus en plus perceptible, surtout dans les branches qui ne peuvent compenser les effets d'une diminution de l'horaire par une rationalisation excessive ou une mécanisation. D'autre part, l'Europe est également

en pleine expansion. La France, l'Allemagne fédérale, et, jusqu'à la veille de la crise congolaise, le Benelux, retiennent leurs ressortissants. L'Italie même, où nous recrutons le plus fort contingent de travailleurs étrangers, présente aujourd'hui de sérieuses difficultés dans ce domaine, car les conditions de travail s'améliorent dans certaines régions, y compris les conditions matérielles (salaires et prestations diverses), si bien que l'ouvrier qui venait volontiers chez nous aura tendance à rester chez lui... ou à se rendre dans d'autres pays, en particulier en Allemagne fédérale où les avantages, il faut le reconnaître franchement, sont meilleurs.

En effet, un troisième facteur intervient dont on a jusqu'à présent méconnu ou mésestimé les répercussions. L'accélération du Marché commun comprend également l'application plus active du principe de la libre circulation des travailleurs au sein des six pays de la CEE. Bien sûr, selon les déclarations faites, la libre circulation des travailleurs entre les pays du Marché commun ne doit pas être considérée comme une fin en soi, mais plutôt dans le cadre d'une politique générale de l'emploi. Mais dans ce cas comme dans d'autres, on assiste aussi à une action psychologique, les ressortissants d'un pays de la CEE se rendant plus volontiers dans un autre pays membre où ils sont assurés de trouver des conditions d'établissement plus aisées. Mentionnons l'exemple de l'Allemagne fédérale qui applique une politique d'accueil très favorable et crée des conditions avantageuses de logement (quartiers rapidement édifiés en préfabriqué où l'ouvrier peut loger avec sa famille).

Si nous ne prenons pas, dans un avenir rapproché, des mesures d'assouplissement pour l'accueil, le logement et l'établissement des étrangers, notre capacité de production pourrait s'en ressentir sérieusement.

Ein Gast meint...

Sagen was, wann und wo!

In diesem Sommer verbrachte ein amerikanisches Ehepaar 2 Tage in einem Hotel in Bern und fuhr via Genf weiter. In Genf vernahm ich, dass diese amerikanischen Gäste den Zeitlockenturm mit seinem reizenden Glockenspiel nicht gesehen hatten, weil sie nichts davon wussten.

Das scheint uns Schweizern sozusagen unmöglich zu sein. Bern-Bärengraben-Bundeshaus-Zeitlockenturm... das ist für uns doch zu einem Begriff zusammengeschmolzen wie Zermatt-Matterhorn oder Washington-Weisses Haus usw. Dazu kommt, dass, wie im vorliegenden Fall von Bern, der Zeitlockenturm doch wohl in jeder Propagandaschrift von Bern dick ausgezeichnet ist, dass Tausende von Postkarten mit seinem Bild existieren, dass der reizvolle Bau in jedem Reiseführer mit einem Stenchen vermerkt ist... und doch liegt die Tatsache klar vor: diese Gäste — und vielleicht mit ihnen pro Sommer ein paar hundert andere — wussten nichts davon und wären vermutlich einen Tag länger geblieben, wenn ihnen jemand erzählt hätte, dass der Zeitlockenturm eine hervorragende, typisch schweizerische Sehenswürdigkeit darstellt.

Nun schrieb mir mein Freund Alexander Bruder — die verehrten Leser erinnern sich: Reisender von Beruf, kriegt für einen auszunützenden Anschlag von mir 1 Flasche Fendant — er schrieb mir also:

«Auf der Durchreise nach Stockholm verbrachte ich einen angenehmen Abend und eine ruhige Nacht im Hotel Gyllene Uttern in der Nähe von Gränne am Vätternsee in Skandinavien. Am Abend wurde im Aufenthaltsraum des Hotels durch Radio während 1/2 Stunde in deutscher Sprache über das Hotel und über die Sehenswürdigkeiten des Ortes und der näheren Umgebung referiert. Anschliessend wurde dasselbe Referat in englischer Sprache durchgegeben».

Aha! Eine mir aussergewöhnlich glücklich scheinende neue Idee, die wohl nicht patentiert ist und daher kopiert werden dürfte. Doch der Alexander will seinen Fendant wirklich verdienen und fährt fort:

«Falls die Kosten für solche Sendungen zu hoch wären (ja das wären sie wohl, lieber Alex!) oder falls die Radiodirektion nicht zu überreden wäre (sie lässt sich kaum je überreden), schlage ich vor, den Hotels, welche über Radios in den Zimmern verfügen, Tausender mit Angabe der Sehenswürdigkeiten zur Verfügung zu stellen. Eines besonderen Reiz für Fremde bedeutet natürlich auch, dass sie kurz die wichtigsten Nachrichten und den Wetterbericht (ja, sehr wichtig!) erfahren könnten. Wenn solche Hinweise durch Lautsprecher im eigenen Zimmer, vielleicht während der Morgentoilette (wann ist die, mein Lieber?) oder während des Frühstücks «serviert» werden, sind sie wirkungsvoll. Dem Hotelgast könnte mit dieser Frühstück eine einzelne, nicht teure Blume serviert werden (!) mit einer kleinen Karte: «Guten Morgen, beachten Sie bitte die Touristentipps um... Uhr.»

Soweit der Vorschlag, der originell ist und zweifelsohne für das betreffende Hotel und für die betreffende Gegend werben wird. Allerdings gibt es, bis zur Ausführung, eine Reihe von Fragezeichen zu lösen, wie u. a. ein wirtel Uhr die Kurzsendung durchgegeben werden soll (den bekanntlich stehen Hotelgäste zwischen 5 und ca. 19 Uhr auf, d. h. genau wann sie wollen), oder in wievielen Sprachen die Sendung gesprochen werden soll — sicherlich von einer angenehmen, «ansprechenden» (im doppelten Sinne ansprechend) Frauenstimme, oder die Frage, ob man nicht auch gewisse Veranstaltungen, Ausstellungen, Konzerte, Theaterprogramme, grosse Sportereignisse und dergleichen bekanntgeben sollte, auch solche vom nächsten und übernächsten Tag, um den Gast zu veranlassen, noch ein Weilchen zu bleiben und keinesfalls zu riskieren, zu Hause hören zu müssen:

«Was? Du warst in Bern und hast nicht einmal den Zeitlockenturm gesehen?! Na sowas!»

A. Traveller

Le cautionnement collectif en Suisse

D'une enquête effectuée récemment par le secrétariat de l'Union suisse des coopératives de cautionnement des arts et métiers, il ressort que notre pays compte aujourd'hui 80 institutions de cautionnement dans les divers secteurs économiques.

En 1959, ces institutions ont accordé en tout 7742 cautionnements représentant un capital de 69,5 millions de francs. A la fin de l'année dernière, leurs fonds propres s'élevaient à près de 53,6 millions de francs, garantissant plus de 40 000 cautionnements pour un capital d'environ 292 millions de frs. Tous ces chiffres accusent une sensible augmentation par rapport à ceux de l'année précédente.

La plupart de ces institutions de cautionnement exercent leur activité sur le territoire d'un seul canton. Quelques-unes travaillent dans plusieurs cantons et un très petit nombre seulement sur l'ensemble du territoire suisse.



Décentralisation économique à l'âge de l'automatisme et de l'intégration

Exposé de M. F. W. Hummler, délégué aux possibilités de travail, à l'assemblée générale de l'USAM

Multiples transformations au cours des âges

Au cours des siècles, le monde a connu de multiples transformations d'ordre politique, économique et social. Les hommes ont toujours su s'adapter aux exigences nouvelles. Cependant, quand on va au fond des choses, on a le sentiment que ces transformations n'ont pas modifié de manière fondamentale la notion des valeurs essentielles et de la personnalité, les critères du bonheur par exemple. Cette constatation nous paraît essentielle. Si nous devons nous employer à déceler l'importance que les transformations en cours — ou qui s'annoncent — revêtent pour nous et en tenir compte de manière appropriée, nous devons aussi considérer que le monde a connu avant nous d'autres transformations, peut-être plus décisives encore, et qu'il y a fait face.

La décadence de l'empire romain, ou la fin du monde antique, ont signifié pour les hommes un profond bouleversement. Ils ont su s'y adapter et s'installer dans cette période infiniment dynamique et constructive, dans ce moyen âge que d'aucuns ont qualifié à tort de « sombre » et que d'autres ont, au contraire, idéalisé de manière excessive. Par la suite, la découverte des deux Amériques a exercé une profonde influence sur l'économie de l'ancien monde ; elle lui a donné une forte impulsion. L'apparition de la machine à vapeur, des chemins de fer, puis de l'électricité ont également eu pour effet d'accélérer l'expansion économique.

En liaison avec ces événements — les politiques, les autres d'ordre technique — on a constaté ou prédit de profondes transformations des relations entre les hommes. Le plus souvent, on s'est trompé quant à leur ampleur et à leur cadence. En fait, ces transformations ont été plus lentes et moins profondes qu'on ne l'avait escompté ; souvent aussi, l'évolution s'est engagée dans d'autres voies que celles que l'on avait prévues.

L'erreur est commune aux faiseurs de pronostics. Combien de fois n'ont-ils pas annoncé la disparition des formes décentralisées de l'activité économique et de la vie politique ! Certes, les événements ont parfois semblé leur donner raison — qu'il s'agisse du grandissement de la puissance d'Etats conquérants et fortement centralisés ou des tendances à la concentration économique qui accompagnent le progrès technique, lequel exige sans contester un certain degré de centralisation sur le plan industriel. Mais les puissants empires n'ont souvent été que de temporaires colosses aux pieds d'argile ; quant au processus de centralisation économique commandé par les nécessités techniques, il n'a jamais pris l'ampleur que l'on avait escomptée ou crainte. Partout où elle est intervenue, cette centralisation n'a jamais été aussi poussée qu'on l'avait annoncé ou redouté.

L'évolution antérieure de l'économie suisse

Si nous jetons un regard sur l'évolution antérieure de l'économie suisse, nous constatons que l'utilisation de la force motrice des fleuves et rivières par le moyen de roues et de turbines hydrauliques a multiplié les activités industrielles le long des cours d'eau. Mais ces derniers étant nombreux et assez bien répartis sur l'ensemble du territoire, la concentration industrielle n'a jamais atteint un niveau excessif. La vapeur l'a cependant stimulée, l'emploi de cette nouvelle énergie n'étant vraiment rationnel qu'à la condition d'employer des chaudières d'une certaine grandeur ; cette exigence a commandé l'apparition de fabriques plus grandes. A l'étranger, la possibilité ouverte par la vapeur d'utiliser sur place le charbon a provoqué une forte concentration industrielle dans les régions minières. La Ruhr en fournit un exemple typique.

Mais le progrès technique a poursuivi son cours, un cours qui n'a pas inexorablement poussé à un renforcement du processus de concentration. Au contraire. L'apparition de l'électricité — d'une énergie qui peut être utilisée très loin de sa source — a favorisé une certaine décentralisation. Selon les circonstances, ce sont parfois les moteurs électriques les plus puissants qui sont les plus économiques ; parfois aussi, ce sont les moteurs de faible puissance installés dans les petites entreprises.

L'exemple des USA n'est pas déterminant pour l'Europe

Les théoriciens et les praticiens de l'économie moderne ont constaté que les normes et règles qui doivent permettre d'obtenir le degré de productivité le plus élevé du travail humain et de la machine ne sont pas les mêmes pour toutes les formes de production. Une concentration industrielle très poussée est probablement la forme la plus appropriée aux productions en grandes séries, échelonnées sur une longue période, et pour lesquelles on dispose d'un vaste marché et d'un écoulement tant soit peu régulier, en un mot la solution la plus rationnelle. Les économies que les fabrications en grandes séries permettent d'opérer sur les coûts de revient mettent les entreprises non seulement en mesure de compenser les inconvénients que présente ce mode de production, mais aussi d'abaisser effectivement les prix de vente. En revanche, dans les fabrications où les producteurs doivent faire face à de fortes variations quantitatives et qualitatives de la demande, à des exigences variables de la clientèle, une concentration poussée au-delà d'une certaine limite est souvent à désavantage.

L'effort économique des Etats-Unis et le rendement de son industrie pendant la guerre et les années qui ont suivi ont produit la plus forte impression en Europe. La reconstruction économique rapide des économies européennes ravagées par la

guerre est due largement à l'aide américaine ; cette tâche a été partiellement menée à chef par le recours à des méthodes importées d'outre-Atlantique. Leur application a abouti à des succès incontestables. Il n'en a pas fallu davantage pour que nombre d'Européens voient dans l'imitation aveugle de ces méthodes la panacée, l'unique moyen d'atteindre le même degré de prospérité que les Etats-Unis. Ils ont oublié que ces méthodes, en partie du moins, sont spécifiquement américaines, qu'elles répondent aux conditions et aux exigences d'un vaste marché continental, à des exigences et à des conditions que l'Europe ne remplit pas. La centralisation industrielle qui prédomine outre-Atlantique, probablement parce que chaque ouvrier américain a une voiture et chaque ménage une cuisine dotée de multiples auxiliaires automatiques, apparaît comme un idéal aux yeux de nos matérialistes, qui mettent tout en œuvre pour que l'Europe s'engage au pas accéléré dans cette voie. Nous pensons que cette tendance appelle un examen critique et que nous devons considérer les choses de manière plus nuancée.

Quel sera l'effet de l'intégration européenne ?

Les divisions économiques, les nationalismes, les excès du protectionisme ont provoqué bien des conflits, bien des tensions sociales dont on eût pu faire l'économie. Il est donc heureux que les grandes puissances continentales s'efforcent d'éliminer, par le moyen de l'intégration, les causes des conflits qui les ont trop longtemps opposés. Des raisons à la fois économiques et politiques nous engagent à suivre avec sympathie cet effort. Nous constatons cependant avec regret que, pour l'instant, loin de contribuer à renforcer la solidarité européenne à laquelle l'OECE avait donné une si forte impulsion, il a abouti à la création de deux blocs opposés. Nous ne savons cependant pas encore si la constitution d'aires économiques cohérentes, ou la création d'un seul et unique marché continental aura vraiment pour les pays européens, pour la Suisse en particulier, tous les avantages que d'aucuns escomptent. On ne sait pas davantage avec certitude si cette évolution aura pour effet de renforcer la tendance à la centralisation et de menacer ainsi les structures décentralisées de l'industrie et de l'artisanat suisses.

L'automatisme peut être un facteur de décentralisation

En liaison avec l'automatisme, certains ont affirmé que ce nouveau facteur technique donnera une nouvelle et forte impulsion à la centralisation, fera disparaître une notable proportion des petites entreprises industrielles et artisanales et mettra largement fin à nos structures décentralisées. Nous ne croyons pas, quant à nous, à une évolution aussi unilatérale. Il est certain que l'automatisme permettra d'abaisser sensiblement les coûts de revient des produits finis ou mis-finis fortement normalisés et fabriqués en grandes séries étalées sur de longues périodes ; on peut prévoir que ces productions seront concentrées entre un nombre relativement faible de grandes entreprises entièrement ou partiellement automatisées ; cette évolution est rationnelle et, partant, inévitable. Et si, de surcroît, une intégration économique et politique commande de disposer en vue de l'approvisionnement de marchés plus vastes, cette réalité fera apparaître plus rationnels encore l'automatisme et les progrès de la concentration qu'elle permet.

La Suisse ne peut pas et ne veut pas se soustraire à cette évolution. Notre industrie devra soumettre à une analyse constante ses programmes et méthodes de fabrication. Les entreprises devront convenir que certaines productions ont cessé d'être rentables et elles devront les abandonner. Après avoir déterminé les produits finis qui peuvent être fabriqués en Suisse, elles devront peut-être examiner, aux fins de simplifier les opérations, s'il convient d'augmenter les importations de produits mi-finis ou intermédiaires ou, inversement, d'abandonner à l'étranger la fabrication de certains produits finis exportés jusqu'à maintenant, mais en livrant en revanche certains produits mi-finis ou intermédiaires de haute qualité. Cela signifie que les entreprises industrielles — et en partie celles de l'artisanat — affronteront des problèmes difficiles à résoudre et devront procéder à certaines mesures de conversion qui n'ont pas sans exiger des sacrifices. Mais ces problèmes ne sont pas entièrement nouveaux. L'économie suisse a toujours été dans l'obligation de trouver de nouveaux débouchés. Sur le marché intérieur, une politique libérale l'a contrainte d'affronter la concurrence de producteurs puissants et bien organisés. Mais la stabilité politique qui caractérise notre pays, une collaboration confiante entre les divers milieux, l'harmonieuse coopération de quatre facteurs importants — la prospérité, la formation professionnelle, la recherche, le capital et le travail, tout cela l'a mise en mesure — l'état de l'expansion économique le démontre — de surmonter les difficultés et de faire face aux exigences nouvelles.

Il importe dès lors que nous favorisions clairement cette décentralisation et que nous ne négligions rien pour sauvegarder la dispersion et la diversité de notre économie. Peut-être même serons-nous appelés à faire un pas de plus, si paradoxale que puisse paraître cette idée préconisée par un praticien de l'économie exerçant simultanément les fonctions de délégué aux possibilités de travail : il ne faudrait pas hésiter à renoncer à l'utilisation optimale de nos possibilités économiques et tech-

niques si elle était de nature à porter atteinte à nos particularités et à notre sens de l'humain et si nous pouvons vivre décentement sans tendre nos forces à l'extrême. C'est là une affirmation très sérieuse dont nous aurons à nous inspirer fréquemment à l'avenir dans nos décisions en matière économique et politique. Il n'est que de songer à l'aménagement des conditions de travail, à la législation sur les cartels, à la protection de l'agriculture, etc., et tout spécialement à la forme définitive de notre collaboration au sein d'une Europe largement intégrée.

Notre genre de vie ne saurait s'accommoder des grandes concentrations. La naissance même de la Confédération a déjà été un non au rattachement à une entité politique et économique plus grande. En raison de l'importance qu'ils attribuaient à leur indépendance et à leur particularisme, les fondateurs de notre Etat ont non seulement versé leur sang et fait le sacrifice de vies humaines ; parfaitement conscients de ce qu'ils entendaient réaliser et de ce qu'il leur en coûterait, ils sont aussi privés d'avantages économiques. Par la suite, ce renoncement s'est révélé très profitable à notre pays. Bien que nos ancêtres aient préféré vivre modestement dans la liberté et se passer des commodités que leur eût valu un état de dépendance, la Suisse n'en est pas moins parvenue finalement à étendre ses relations bien au-delà des territoires placés sous l'hégémonie des Habsbourg et à nouer de plein gré des contacts fructueux avec les autres continents. Ces résultats ne diminuent en rien la valeur des sacrifices consistant par le passé et des efforts accomplis pour instaurer une économie à l'image de nos traditions et des qualités spécifiques de notre peuple.

Exigences de la décentralisation

Portons maintenant notre attention sur les exigences que nous impose la sauvegarde d'une économie décentralisée et diversifiée à l'âge de l'intégration et de l'automatisme dont on connaît aujourd'hui les principes essentiels. Pour être en mesure de s'affirmer sur les marchés intégrés, notre industrie — comme elle en a d'ailleurs l'habitude — doit faire preuve d'esprit de décision, de souplesse, poursuivre sans relâche les recherches scientifiques et techniques, en exploiter rapidement les résultats sur le plan de la fabrication et mettre sur pied une organisation de vente efficace et appropriée aux nouvelles tâches qu'elle s'annonce. Il se révélera utile et peut-être même nécessaire que des entreprises indépendantes se groupent à l'intérieur du pays aux fins de procéder à des recherches en commun, d'accroître la production et la productivité et de parvenir à une judicieuse répartition du travail. Dans certains domaines nouveaux, une collaboration à l'échelle internationale s'imposera sans doute sous la forme d'accords de droit privé — voire de caractère officiel — portant sur la coordination des recherches scientifiques et de la production, par exemple en matière d'utilisation pacifique de l'énergie atomique. Il n'en demeurera pas moins que l'évolution de la science et de la technique posera, dans le domaine de la recherche et de la création de nouveaux produits, de nombreux problèmes très spéciaux qui pourront fort bien être résolus par de petites entreprises : en effet, l'accomplissement de certaines tâches particulières ou détachées d'un tout seront toujours le propre du génie inventif de l'individu.

C'est ainsi que s'opéreront en Suisse aussi bien des concentrations que des décentralisations industrielles. Les difficultés que soulève le problème de la main-d'œuvre, les inconvénients de la vie communautaire dans les villes devenues trop exiguës et inorganique provoqueront tôt ou tard des transferts, des divisions et des décentralisations d'entreprises, comme ils l'ont d'ores et déjà en cours dans d'autres pays tels que les Etats-Unis, l'Angleterre et la France. Quant à l'automatisme, déjà évoqué, elle ne donne pas lieu uniquement à des concentrations. Des entreprises fortement automatisées ont besoin de moins d'ouvriers que les fabriques simplement mécanisées ; elles ne sont donc pas tributaires des grandes agglomérations, mais ont la faculté de s'installer, l'énergie électrique étant disponible partout, dans des localités qui ne peuvent fournir que quelques travailleurs, pourvu qu'ils soient qualifiés et consciencieux. Certes, les conditions de transport jouent un rôle ; pourtant, les branches économiques, y compris celles qui verront encore le jour dans notre pays, ne sont pas toutes aussi dépendantes des voies de communication que, par exemple, les industries lourdes étrangères. Pour nombre d'entreprises, le poids des matières premières qu'elles utilisent et celui de leurs produits ne sont pas du tout déterminants ; d'autres éléments, parmi lesquels il faut notamment mentionner la qualification de la main-d'œuvre, sont en revanche essentiels.

On s'imagine parfois, en pensant aux machines coûteuses qu'elle exige, que l'automatisme en matière administrative et commerciale ne profite qu'aux grandes entreprises et les favorise par rapport aux maisons de moindre importance. Cette opinion n'est pas valable sans réserve : lorsqu'il s'agit de certains travaux qu'il est rationnel d'exécuter avec des machines entièrement automatiques, rien n'empêche les entreprises intéressées d'en faire l'acquisition en commun, à moins que les associations — la vôtre est bien organisée — n'assument cette tâche au profit de leurs membres. De telles machines présentent en outre l'avantage de permettre l'emploi de clés, de sorte qu'elles sont plus discrètes que les employés les plus dignes de confiance.

Quoique généralement enclin à l'individualisme, l'artisanat, en partie tout au moins, est naturellement appelé, par la force des choses, à s'établir dans les centres hébergeant la grande majorité de la population ou dans les contrées offrant des possibilités d'existence à l'industrie. Il est essentiel que les secteurs de l'artisanat (fabrication, distribution des biens, prestations de services) dont l'essor dépend largement d'autres branches économiques suivent attentivement l'évolution industrielle et agricole, prévoient les exigences qui en découlent et s'y adaptent.

An die Gewerbetreibenden und Detailisten zu Stadt und Land

Die Schweizerwoche 1960 steht vor der Tür. Als «Leistungsschau der Heimat» findet sie in der Zeit vom 15. bis 29. Oktober 1960 statt.

Gang und Beschäftigungsgrad unserer Wirtschaft hängen weitgehend vom bevorzugten Kauf der in der landesweissen ab; doch für alles, was man heute verkaufen will, muss man ständig und eindringlich Propaganda machen. Deshalb ist es Ehrenpflicht des Gewerbes und des Detailhandels, während dieser dezentralisierten «Mustermesse» in allen Schaufenstern Schweizer Ware auszustellen und sie mit dem offiziellen Schweizerwochen-Plakat zu kennzeichnen.

Wir bitten um eine rege und lückenlose Beteiligung an dieser nationalen Veranstaltung. Jedes Plakat ist mit einem buntenfarbigen Taschentüchlein versehen, das mit seinem zuehlichen Alpenrosen- und dem Teilnehmern als Andenken bleibt.

Je geschlossener die Teilnahme, um so stärker tritt die Bedeutung des Gewerbes und des Handels im Rahmen unserer Volkswirtschaft in Erscheinung! Es erhöht dies das Ansehen des mittleren und kleineren selbstständigen Unternehmertums — und das haben wir in einer Zeit, in der sich die Grossbetriebe immer mehr ausdehnen — dringend nötig. Jedes Geschäft, das mitmacht, nützt dem Land und dem Stand!

Schweizerischer Gewerbeverband
Der Präsident: U. Meyer-Boller
Schweizerischer Detailistenverband
Der Präsident: Dr. A. Iten
Fédération Romande des Détaillants
Der Präsident: Th. Montangéro

Indépendamment de la capacité professionnelle des artisans, d'une bonne gestion commerciale et administrative de leurs entreprises, si petites soient-elles, l'accent devra être mis essentiellement sur la volonté de tenir compte des vœux particuliers de la clientèle. C'est à ce prix qu'un artisanat décentralisé et indépendant pourra subsister à côté d'une industrie fortement concentrée. Si cette condition est remplie, il n'y a pas lieu de craindre pour l'existence d'un artisanat sainement constitué et dont l'activité s'étend à l'ensemble du pays. Relevons encore qu'il est plus facile aux arts et métiers qu'à l'industrie d'adopter le comportement que je préconise ; mais il faudrait encore tirer un meilleur parti des possibilités qui s'offrent à cet égard.

Conclusions

A l'âge de l'intégration et de l'automatisme, le sort de notre économie est commandé partiellement par des facteurs indépendants de notre volonté commune ou personnelle, l'on peut néanmoins forger son avenir dans une très large mesure par sa propre attitude et sa propre détermination, à condition de se conformer aux trois préceptes que voici :

- 1° Suivre attentivement et avec un esprit critique, dans les limites des droits et obligations civiles, l'évolution sur le plan international et l'aménagement de la politique économique à l'intérieur du pays ;
- 2° Enregistrer les événements pour prendre aussitôt les dispositions nécessaires ;
- 3° Adopter, compte tenu des circonstances, un comportement permettant, en qualité d'hommes, de participants à la vie économique du pays et de membres d'une plus grande communauté, de contribuer pour une modeste part à aguilier le cours des événements dans une voie salutaire.

Si l'on fait cela dans un esprit spécifiquement suisse, avec le ferme dessein de produire un travail hautement qualifié et de s'imposer une conduite dictée par les responsabilités civiles et sociales, l'évolution à affronter ne doit pas éveiller d'excessives appréhensions ; on peut au contraire espérer qu'elle ouvrira la voie à une amélioration de notre niveau de vie et à un bonheur accru, si tant est que le devenir économique peut agir sur le bonheur des hommes.



Cognac COURVOISIER

The Brandy of Napoleon

ses qualités:
★ ★ ★
V.S.O.P.
Napoléon
60 ans

Jean Haecy
Importation S.A. Bâle 18

Einige Gedanken zur Entwicklung und zu den Problemen der Interlakner Hotellerie

Von Ulrich Ligenstorfer, Direktor der Grand Hotels Victoria und Jungfrau

Wer während des vergangenen Weltkrieges Interlaken besuchte, konnte sich des Eindrucks nicht erwehren, dass das Schlagwort vom sterbenden Kurort seine gewisse Berechtigung habe. Wohl standen einige der Häuser offen, so dass sich während des Sommers ein bescheidener Fremdenverkehr entfalten konnte; die meisten der grossen Häuser aber dienten militärischen Zwecken. War der Kursaal in ein Lagerhaus umgewandelt worden, so waren in den Hotels Hunderte von Büros von Armeestab, Generalstab, OKK und Abteilung für Genie untergebracht; andere Häuser wiederum dienten den MSA als Spital und Genesungsheim.

Mehr als ein Hotel ist in der gleichen Zeit für immer geschlossen und einem andern Zweck zugeführt worden. Die Zahl der zur Verfügung stehenden Hotelbetten, die einst vor dem Ersten Weltkrieg über 8000 betragen hatte, sank auf einen Tiefstand von rund 4000 Betten. So ungünstig wurden damals die Aussichten des Interlakner Fremdenverkehrs beurteilt.

Als Ausweg dachte man damals an eine umfassende Kurortserneuerung. Die im Auftrag des Bundesrates von einem Architekten-Kollegium ausgearbeiteten Pläne stellten einen beachtlichen Versuch dar, grosszügig ein Idealbild von dem zu entwerfen, was auf weite Sicht erstrebend werden sollte, um der Hotelstadt Interlaken ein neuzeitliches Gepräge zu geben. Wer aber einigermaßen die Verhältnisse kannte, war sich von Anfang an bewusst, dass die Verwirklichung eines solchen Planes auf unüberwindbare Hindernisse stossen würde. Wo sollten die vielleicht 50 oder 100 Millionen aufgebracht werden, um einen einzigen Ort von Grund auf neu zu gestalten, ganze Häuserviertel niederzureissen, den Höhenweg auf einige hundert Meter zu verlegen und kurzerhand über mancherlei Gebenheiten und Rechte hinwegzugehen?

Von diesem Plan Meili ist nichts in die Tat umgesetzt worden. Und dennoch hat sich in Interlaken eine Erneuerung vollzogen, die einem jeden Besucher des Bädleis auffällt. Die Hotels wurden weitgehend renoviert und den heutigen Ansprüchen angepasst; die Anlagen haben eine neuzeitliche Gestaltung erfahren, und der ganze Kurort weicht mehr als je zuvor das Antlitz eines eigentlichen internationalen Fremdenortes auf.

Es mag von Interesse sein, dem Geheimnis dieser erfreulichen Entwicklung nachzugehen. Man wird dabei allerdings nicht um die Feststellung herumkommen, dass dieses Wiedererwachen wohl dazu beigetragen hat, dem Namen Interlaken neuen Glanz zu verleihen und der Bevölkerung eine gesicherte wirtschaftliche Grundlage zu bieten. Aber die Entwicklung ist leider noch keineswegs zu einem befriedigenden Abschluss gekommen; es gibt immer noch sehr viele Momente, die darauf hindeuten, wie viel noch zu tun ist, um aus der Stagnation herauszukommen und dem Gastgewerbe eine Rentabilität zu sichern, wie sie für die Fortsetzung der begonnenen Erneuerung notwendig ist.

Mit einigen Zahlen möchten wir zuerst den Verkehr der heutigen Zeit mit jenem früherer Jahrzehnte vergleichen. Als 1805, anlässlich der ersten Unspunnen-Spiele, Interlaken erstmals zum Stelldichein einer internationalen Gesellschaft wurde, hatten die Initianten Mühe, in den drei Gemeinden der Siedlung Interlaken (Interlaken, Matten und Unterssen) in den Gasthöfen und Pfarrhäusern, in den Schlössern, wo die Vertreter der bernischen Obrigkeit residierten, und bei Privaten insgesamt 500 Übernachtungsgelegenheiten bereit zu stellen. Die eigentliche Entwicklung setzte aber zum rechten erst vor etwa 100 Jahren ein. Damals entstanden die heutigen Hotels am Höhenweg, 1859 wurde auch der Kursaal gegründet, und wenig später setzte ja auch das Zeitalter der Strassenbauten und Bahnen ein, die das Oberland erst recht für den Fremdenverkehr erschlossen.

Leider fehlen uns genaue Zahlen über den Reisendenstrom der «guten alten Zeit». Man sieht heute alles, was damals gewesen ist, in einem unbegründet rosigen Licht. Wohl ging man damals auf Wochen, wenn nicht gar auf Monate in die Sommerhäuser, und Interlaken wies einen bedeutenden Stamm regelmässiger und lange Zeit verweilender Gäste auf; aber es war doch im Europa vor 1914 eine relativ sehr kleine Schicht der Bevölkerung, die sich regelmässig Auslandsferien gönnen konnte, und eben dieser Gästestrom reagiert überaus empfindlich auf die politischen Krisen, die Kriegswolken, die immer wieder den Horizont verdüsterten, und auf die Spannungsfelder im mitteleuropäischen Raum, die längst bestanden haben, bevor man von einem eisernen Vorhang sprach. In jener Zeit gingen sicher Jahr um Jahr bei aller Scheinblüte Millionen Franken durch die Unsolvabilitäten im Gastgewerbe verloren, und schon in der damaligen Hochkonjunktur wurden an einem einzigen Unternehmen mehr Kapitalien verloren, als für den Bau der ganzen Wengernalpbahn, von Lauterbrunn auf die Kleine Scheidegg und nach Grindelwald hinunter, aufgewendet worden sind. Eine solche Feststellung machte ein Volkswirtschaftler, der mit der Geschichte unseres Gastgewerbes auf das engste vertraut war.

Die Statistik über die Besucherzahl geht auf das Jahr 1913 zurück, als der neugegründete Verkehrsverein von Interlaken damit begann, bei den angeschlossenen Hotels regelmässige Erhebungen durchzuführen. 1913 wurden 103 457 angekommene Gäste registriert. Aber schon im folgenden Sommer brach die Saison Ende Juli mit dem ausbrechenden Krieg jäh zusammen. 1915 wurden nur noch 9139 Gäste gezählt, ein Tiefpunkt, wie er glücklicherweise seither nie mehr erlebt wurde. Die Zahl von 100 000 ankommenden Gästen wurde erst 1927 wie-

der erreicht, wobei nicht zu übersehen ist, dass gleichzeitig mit dem Aufkommen des Autotourismus die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ganz empfindlich zurückgegangen ist. Mit der 1930 beginnenden Weltwirtschaftskrise setzte auch der Rückgang der Gästezahlen ein; 1936 und 1938 gab es wieder einen bemerkenswerten Anstieg, um dann während des Zweiten Weltkrieges mit 13 000 Ankünften den neuen Tiefstand zu erreichen.

Schneller als man es erwartet hatte, setzte nach dem Waffenstillstand erneut der Fremdenverkehr ein. Waren es zuerst die amerikanischen Umlauber, die die Hotels füllten, kehrten auch die Engländer in grossen Scharen ins Oberland zurück. Schon 1947 konnten neuerdings 91 000 Ankünfte gebucht werden, und seither ging es beinahe Jahr um Jahr voran, so dass im vergangenen Jahr — 1959 — mit 153 261 in unseren Hotels absteigenden Gästen die bisherige Höchstzahl erreicht wurde.

Weniger weit zurück reicht leider die Statistik der Logiernächte. Sie wurde erst 1935 mit dem Inkrafttreten der Eidg. Fremdenverkehrsstatistik Wirklichkeit. Damals wurden für den Kurort Interlaken in der Statistik immer neben Interlaken die benachbarten Gemeinden Matten und Unterssen gerechnet werden) 145 861 Logiernächte registriert. Es folgten dann einige bessere Jahre; aber während der Kriegsjahre sank die Zahl der Übernachtungen bis auf 28 000 zurück. Erstmals im Jahr 1953 wurde die Zahl von 400 000 überschritten, und 1959 gab es auch bei den Logiernächten mit einer Ziffer von 488 566 einen erfreulichen Rekord.

Aus den angegebenen Zahlen lässt sich unschwer errechnen, dass die durchschnittliche Aufenthaltsdauer gegenwärtig 3,05 Nächte erreicht, ein Wert, der auf weite Sicht betrachtet eher eine sinkende Tendenz aufweist.

Es kann auch nicht übersehen werden, dass wohl in den Monaten Juli und August die durchschnittliche Besetzung der Hotels mit 80,90 oder gar 100% eine willkommene Erscheinung ist. Aber auch im Rekordsommer 1959 waren im Interlakner Gastgewerbe von den vorhandenen Gästen im Monat Mai nur deren 29,5% belegt, im Monat Juni 55% und im Monat September 47,2%. Man wird sich seine Gedanken darüber machen müssen, dass die vorhandenen Anlagen unserer Hotellerie nur während zwei Monaten im Jahr voll ausgenutzt sind, während einem Monat zu 50%, während zwei Monaten zu 25% und den Rest des Jahres überhaupt nicht.

Man mag daraus erkennen, dass die vergangenen Jahre wohl bedeutende Erfolge gebracht haben, dass aber — wie wir es schon andeuteten — manche Aufgaben und Probleme noch ihrer Lösung harren.

Das «Geheimnis Interlakners», von dem in der Nachkriegszeit gerne gesprochen wurde, liegt gewiss zum guten Teil in seiner einzigartigen Lage begründet. Obgleich in Metern über Meer nur wenig höher als die Städte des schweizerischen Mittellandes gelegen, vereinigt doch das Bädle alle Vorzüge eines voralpinen Kurortes. Am Zusammenfluss der Talschaften des engeren Oberlandes placiert, bietet Interlaken dem Alpinisten ebenso viele Vorzüge wie dem Anhänger der mannigfaltigsten Sparten des sommerlichen Wassersportes. Dazu kommen die unzähligen Ausflugsmöglichkeiten nach allen Seiten hin. Bei einer Aufenthaltsdauer von 3 Nächten muss man sich darüber im klaren sein, dass die wenigsten unserer Besucher hier verweilen, um eigentliche Ferien zu verbringen. Hier steigt man aber gerne ab, um seine Ausflüge zu machen. Wer nicht über einen eigenen Wagen verfügt, der ihn über die Pässe und nach den Sehenswürdigkeiten in den oberländischen Tälern führt, dem bieten Bahnen, Verkehrsunternehmen aller Art, Schiffe und Postautokurse eine Vielfalt sondersgleichen von Tages- und Halbtagesausflügen. Wer nach Interlaken kommt, hat ebenso die Wahl, zu günstigen Preisen nach der höchsten Bahnstation Europas — dem Jungfrauoch — wie als Tagesausflug an die Gestade der oberitalienischen Seen zu fahren oder Rundfahrten in das Wallis, wie Exkursionen an die Gletscher und Bergseen zu unternehmen.

Man kann es nicht übersehen, dass in dieser Beziehung Interlaken gerade für das Reisebureau, das hauptsächlich die Reiserosen des Übersseers weitgehend beeinflusst, grosse Vorzüge bietet. Denn die Reiseagentur hat ja vor allem ein Interesse daran, ihren Kunden Reisen zu verkaufen, und wer nach Interlaken reist, wird es sicher nicht unterlassen, zum mindesten einem der weltberühmten Ausflugszentren — dem Jungfrauoch vor allem — einen Besuch abzustatten. Die Verdienste der Reiseorganisationen am Blühen des Interlakner Fremdenverkehrs seien denn auch gerne in diesem Zusammenhang hervorgehoben.

Ein zweites Moment an dieser günstigen Entwicklung liegt in der Anpassung der Hotels an die neuzeitlichen Ansprüche. Sowohl in der grossen, wie in der mittleren und kleineren Hotellerie ist in dieser Beziehung überraschend viel gelungen. Das grösste Unternehmen Interlakens und einer der führenden Betriebe der ganzen Schweiz — die AG der Grand Hotels Victoria und Jungfrau — ist in dieser Beziehung initiativ vorangegangen. Der Verwaltungsrat bewies in der Bewilligung der notwendigen Kredite und in der Billigung der Anträge, wie sie ihm von der Direktion unterbreitet wurden, eine grosszügige Weitsicht. Neben der Instandstellung der Fassaden erfolgte schrittweise ein Ausbau der Restaurations- und Gesellschaftsräumlichkeiten, die Schaffung neuer Lokale und eine zeitgemässe Erneuerung der Zimmer und Appartements, aber auch der Einbau zahlreicher Privatbäder, wie solche vom reisenden Übersseer als selbstverständlich betrach-

tet werden. Um das vorgesehene Programm verwirklichen zu können, mussten auch die beteiligten Banken ihre Unterstützung leihen; die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft half mit Erneuerungskrediten aus, und schliesslich stellten die Aktionäre neue Mittel durch die Erhöhung des Gesellschaftskapitals zur Verfügung.

Ganz wesentlich sind aber auch die Anstrengungen, die der Kurort als Ganzes und die Gemeinde als solche für den Ausbau Interlakens unternommen haben. Der Kursaal vor allem stellt ein gesellschaftliches Zentrum dar, das in beispielhafter Weise alles zusammenfasst, was Interlaken an Unterhaltung und künstlerischen Darbietungen seinen Gästen bieten kann. Man scheut nicht vor der Veranstaltung grosser Symphoniekonzerte, von Ballettabenden und dem Beizug berühmter Orchester und Solisten zurück, selbst wenn eine Rendite von allem Anfang an ausgeschlossen ist. — Man hat die Promenaden und Anlagen sehr geschickt erneuert, man verwendet alle Sorgfalt auf den Ausbau der Strandbäder und Sportmöglichkeiten, zu denen auch Kinderspielflächen gehören, und die Durchführung grosser Tagungen findet die verständnisvolle Unterstützung aller Kreise. In der Gemeindeverwaltung ist man über die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Ortschaft durchaus im Bilde, und man setzt weitblickend alles auf diese Karte.

Eine solche Betrachtung hindert die Feststellung nicht, dass noch sehr vieles zu tun übrigbleibt. Es wird sich in grossen Zügen darum handeln müssen, die Aufenthaltsdauer der Gäste zu verlängern und die Vor- und Nachsaison zu beleben. Die Zunahme der Logiernächte bei gleichzeitigem Rückgang des Bettenangebotes hat wohl die Ertragsbasis des einzelnen Unternehmens gefestigt; dass aber seit Jahrzehnten in Interlaken kein neues Hotel gebaut worden ist — abgesehen von zwei Motels an der Peripherie der Ortschaft — und eher mit einem weitem Sinken der Bettenzahl zu rechnen ist, deutet an, dass die Rentabilität als Ganzes gesehen heute noch durchwegs ungenügend ist.

Eng damit verknüpft bleibt die Aufgabe, die Hotellerie grundlegend zu erneuern. Ist schon manches geschehen, so genügt dies doch noch keineswegs. Die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft weist in ihrem neuesten Bericht nach, dass das Berner Oberland in dieser Beziehung weit hinter Graubünden zurückgeblieben ist. Ein Gutachten, das letztes Jahr von zwei bekannten Fachleuten im Auftrag der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes erstattet worden ist, kommt zu gleichen Schlüssen. Wohl steht Interlaken mit einem gesamten Brandversicherungswert der Hotellerie mit Fr. 45 728 195.— an der Spitze aller bernischen Gemeinden, aber der Brandversicherungswert je Hotelbett steht mit Fr. 10 595.— um volle Fr. 6000.— hinter Gstaad zurück. Selbst die Hotellerie von Hilterfingen, Grindelwald, Oberhofen, Spiez, Mürren und Gunten weist pro Bett höhere Werte auf als das Verkehrszentrum Interlaken.

Die genannten Berichte weisen mit überzeugender Deutlichkeit nach, dass diejenigen Orte, welche die höchsten Investitionswerte der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft je Bett aufweisen, sich am grössten erneuern konnten und heute entsprechend konkurrenzfähig sind. Im Berner Oberland steht wiederum Gstaad mit einer Erneuerungsinvestition der Hotel-Treuhand-Gesellschaft pro Bett mit Fr. 1477.— an der Spitze, während Interlaken in der Rangliste erst weit hinten mit Fr. 368.— folgt. In den genannten Berichten wird uns denn auch nachgewiesen, dass es in den Bündner Kurorten, aber auch in einigen Oberländer Kurorten wie Gstaad und Grindelwald vor allem mit der Hilfe der von der Hotel-Treuhand-Gesellschaft gewährten Erneuerungsdarlehen möglich geworden ist, die Hotellerie durchgreifend zu renovieren. Dass sich diese intern Wertvermehrungen gelohnt haben, zeigen die sehr guten Ergebnisse dieser Kurorte auf.

In bezug auf Interlaken stellen die wissenschaftlichen Begutachter indessen fest, dass es gelungen sei, bisher ohne entscheidende Unterstützung durch die Hotel-Treuhand-Gesellschaft das Gastgewerbe zu erneuern. Dies war möglich dank einem überdurchschnittlichen Grad von Selbstfinanzierung und dem Vorhandensein anderer Darlehensquellen. So stellte die Gemeinde Interlaken einen grösseren Kreditbetrag für Zwecke der Hotelerneuerung zur Verfügung, der indessen bis heute noch keineswegs voll ausgenutzt worden ist.

Bei aller Anerkennung dessen, was von einzelnen Häusern geleistet wurde, muss deshalb festgestellt werden, dass sich das Bild unserer Hotellerie noch weiter im Sinne einer Modernisierung und Anpassung verändern muss.

Mit dem allein ist es immer noch nicht getan. Auf dem Gebiet des Strassenwesens erwarten wir dringend den Bau der linksufrigen Brienzseebrücke, die den gegenwärtig unmöglichen Verkehrsverhältnissen auf der Zufahrt nach den Alpenpässen ein Ende bereitet. Die geplante grosszügige Umgehungstrasse im Bädle wird dem Zentrum der Ortschaft die ersuchte Entlastung und Ruhe bringen. Von den Bahnen erhoffen wir eine Vermehrung und Beschleunigung der direkten Verbindungen des oberländischen Verkehrsgebietes mit den grossen industriellen Zentren Europas. Unbefriedigend ist auch der direkte Bahnverkehr mit den grossen Flugplätzen des Landes, ein Ausbau dieser Direktverbindungen ist um so dringender, als anscheinend die Erstellung eines eigenen bernischen Flugplatzes europäischen Ausmasses noch lange auf sich warten lässt.

Dass Interlaken selbst im Ausbau seiner Anlagen noch viel zu leisten hat, steht ausser Frage. Man spricht von der Erstellung eines Golfplatzes, wie er zur Gewinnung einer guten Gästekategorie von Nutzen ist. Auch im Ausbau der Sportmöglichkeiten ist noch manches zu tun. Die Frage, was in der Vor- und der Nachsaison unseren Gästen geboten werden kann, um sie auch bei schlechtem Wetter zum Bleiben zu veranlassen, ist noch keineswegs gelöst. Man stelle sich aber vor, was eine Verlängerung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Hôte de marque à l'Hôtel de Paris

A l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo, vient de séjourner Sir Winston Churchill; l'appartement royal, dominant la célèbre baie, lui avait été réservé.

Une indiscretion de nos confrères italiens nous apprend que cet appartement coûte habituellement 100 000 (anciens) francs français; mais pour son illustre ami, M. Aristote Onassis, qui a beaucoup à dire dans l'administration de l'Hôtel de Paris en particulier — et dans celle de la Société des Bains de mer en général — avait obtenu une invitation complète.

Ce que refusa Sir Winston... Qui accepta finalement une transaction sur la base d'un prix forfaitaire de 30 000 francs légers.

Ordre de la cave

C'est dans les profondeurs des caves de l'Hôtel de Paris, orgueil bien compréhensible de M. Jean Marie Broc, directeur général de cette magnifique maison, qu'est lieu presque à huis clos une cérémonie au cours de laquelle Sir Winston Churchill se vit conférer le titre de «Maitre de Chais honoraire causa des Caves de l'Hôtel de Paris».

Nos excellents amis Gabriel Ollivier et Jean Marie Broc officiaient... Et tand' que Sir Winston et Jean Marie Broc tenaient tous deux l'anse du hanap rempli de champagne, le commissaire général au tourisme et à l'information de la Principauté de Monaco, grand maitre de l'Ordre, lisait l'acte d'investiture.

Visite princière

Ceci fait, M. Gabriel Ollivier vint à Berne pour prendre les premières dispositions en vue de la prochaine visite que LL. AA. SS. le Prince Rainier III et la Princesse Grace de Monaco rendront au Conseil fédéral, en novembre prochain.

Au Schweizerhof où il était descendu, M. Ollivier fut enthousiasmé par le récit des «soirées aux chandelles» et «au château» organisées par Jack Gauer. A tel point qu'il décida d'y rassembler la presse à la veille de l'arrivée de son Souverain.

A la Villa d'Este

Nous l'avons retrouvé, sur le chemin du retour, dans le merveilleux domaine de la Villa d'Este où notre ami M. Augusto Besana, président du Conseil d'administration de l'Hôtel et du syndicat d'initiative de Cernobbio avait convié les membres de la Fédération internationale de centres touristiques. M. René Albas dit par ailleurs ce que furent ces journées, par un temps exceptionnel d'arrière-été, sur les bords du lac de Côme...

En compagnie du directeur général, M. W. Dombre, qui évoquait des souvenirs d'étudiant à l'Ecole de commerce et à l'Université de Lausanne, nous avons longuement visité la propriété. Et pris connaissance aussi des grands projets que nourrit le Conseil d'administration de la Villa d'Este. Car là aussi, modernisation et rénovation sont à l'ordre du jour...

Au programme, l'aménagement de la grande terrasse bordant la salle à manger; les caprices du ciel ont démontré cet été combien il est difficile, même de l'autre côté des Alpes, d'exploiter rationnellement une terrasse. Pour parler à tous les temps, on va installer — à l'instar d'un système que M. Dombre a admiré à l'Hôtel Carlton à Lucerne, des parois vitrées qui disparaissent complètement dans le sol mais qui surgissent en cas de besoin sur la simple pression d'un bouton.

Avec une telle installation, les coups de tabac ne sont plus à craindre... mais il en coûte la bagatelle de 300 000 de nos francs !

Présence suisse à Bellagio

Une croisière sur le lac de Côme (et sur un bateau que nous aimerions fort voir naviguer sur nos lacs suisses) nous a fait faire escale à Bellagio, et plus particulièrement au Grand Hôtel Villa Serbelloni. M. Rudy Bucher, dont la famille est propriétaire de l'hôtel depuis 1919, m'en a raconté l'histoire; la construction, il y a quelque cent ans, par notre compatriote Frizoni, originaire de Celerina mais habitant Bergame, qui l'avait destinée à son épouse... Laquelle, la première nuit passée dans le somptueux palais, fit de mauvais rêves et ne voulut plus l'habiter...

La demeure princière devint un hôtel aux grandes heures du tourisme sur les lacs italiens et le père de M. Bucher, qui dirigeait le Palace à Milan, l'acheta en lendemain de la première guerre.

Depuis dix ans, M. Rudy Bucher en conduit la destinée; à lors que la sienne, jusqu'alors, le destinait à la carrière d'ingénieur; mais en tout Suisse, un hôtelier sommeille; et M. Bucher suit vraiment ce qu'était le métier quand il vit débarquer une nuit, à trois heures du matin, le roi Farouk, sa femme Nourmahad et leur suite de 66 personnes, fuyant Lu-gano où un photographe indiscret avait indisposé Sa Majesté...

Mais comme c'est loin tout ça... !

BIRDS EYE *empfehlen*

Erdbeeren oder Himbeeren

schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!

Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt.

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

Fortsetzung Seite 6



Auch so viel Wäsche ist für Schulthess kein Problem!

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

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

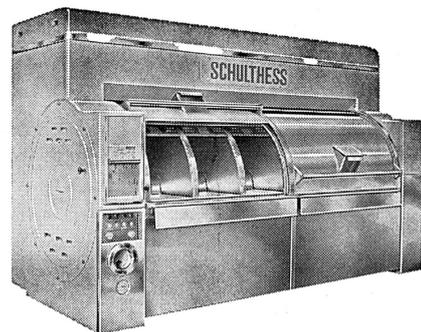
Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

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

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich

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



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



Besuchen Sie uns an der OLMA, Stand 265, Halle II

unserer amerikanischen Gäste, die gegenwärtig 201 Nächte beträgt, auf drei Nächte wirtschaftlich für den einzelnen Betrieb und die ganze Ortschaft bedeute. Die Vorzüge, die Interlaken in der Vor- und Nachsaison für Kongresse und Tagungen aller Art bietet, sind präparadistisch noch keineswegs ausgeschöpft, namentlich auch nicht auf internationaler Basis.

Um für die sich steigenden Ansprüche der Reklame die notwendigen Mittel zu beschaffen, wird es mehr als zuvor zur Notwendigkeit, die Erhebung der Kurtaxe auf alle privaten Zimmervermieter ausdehnen.

Wir haben damit nur einige der Probleme herausgegriffen, die gelöst werden müssen, wenn Interlaken mit der guten Konjunktur im Fremdenverkehr Schritt halten will. An Sorgen anderer Art fehlt es auch nicht; wir nennen nur die noch schwieriger

werdende Beschaffung der Arbeitskräfte und die Erstellung des Parkraumes, wie er dem wachsenden Verkehr angemessen ist.

Denn zweifellos darf dem Fremdenverkehr für die Zukunft eine gute Prognose gestellt werden. Der Kreis der Menschen, die in den Genuss regelmässiger Ferien gelangen, wird immer grösser. Auch bei einer allfälligen Krise wird sich niemand mehr das Recht auf Urlaub nehmen lassen. Neben dem eigentlichen Sozialtourismus wird immer noch Platz bleiben für einen Kurort wie Interlaken, der dem anspruchsvollen Reisenden vieles bietet und in der ganzen Region Mittelpunkt und Standort ist.

Es ist aufwärts gegangen, aber es ist noch vieles zu tun. Die bisher erreichten Resultate sind erfreulich, aber sie müssen dem Einzelnen wie der Gemeinschaft Ansporn sein, in den Anstrengungen nicht müde zu werden.

Olma 1960 - Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, St. Gallen

Von Erwin Schenker, dipl. Ing. Arch., Direktor der Olma

In Europa allein werden im Jahre 1960 etwa 40 internationale allgemeine Messen und über 350 Fachmessen und Ausstellungen mit Warenvermittlung durchgeführt; dazu die unabsehbare Zahl von grossen und kleinen regionalen und lokalen Veranstaltungen mit Messe- oder Marktcharakter. Dies umschreibt rein äusserlich die Bedeutung, welche das Messwesen für die Vermittlung der Ware, der Produkte, der Maschinen, Hilfsmittel und Geräte aller Wirtschaftszweige gewonnen hat. Millionen von Erzeugern von Investitions- und Verbrauchsgütern treten auf dem Wege über die Messe mit aber Millionen von Käufern, von Verbrauchern in Verbindung, sei es direkt oder durch Vermittlung des Handels aller Stufen. Die Messe bietet dem Produzenten und Händler wertvolle Gelegenheiten, seine Erzeugnisse in konzentrierter Auslese dem Kaufinteressenten vorzulegen. Die von der Messe betriebene Propaganda hält diese Kaufinteressenten zu festgelegten Zeiten an den Verkaufstischen des Produzenten heran. Dieser reiche Verkaufstisch des Erzeugers soll mit grösstmöglicher Vollständigkeit auf jedem Spezialgebiet ausgestattet sein, um dem Verbraucher ein genaues Bild dessen zu zeigen, was auf dem Markt vorhanden ist, und ihn Qualität und Preis offen vergleichen lassen.

Zum 16. Mal dient die Olma, welche in der Zeit vom 13. bis 23. Oktober durchgeführt wird, diesem Zweck, vorläufig zur Hauptsache noch begrenzt auf das schweizerische Angebot. Über 1000 Aussteller aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein erwarten wiederum gegen 300 000 Besucher und Kaufinteressenten aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland. Die Hochkonjunktur als allgemeines Charakteristikum der europäischen und der Weltwirtschaft der Jahrzehnte nach dem Krieg hat auch unseren Aussteller von Jahr zu Jahr steigende Umsätze gebracht, die erstaunlicherweise immer wieder gehalten werden konnten.

Die Olma ist eine Fachmesse. In den Kriegsjahren aus dem Bedürfnis der Förderung des Mehranbaues und der Steigerung der Eigenproduktion im eigenen Land entstanden, dient sie in besonderer Weise der Landwirtschaft und dem Gewerbe als Produzenten wie der Gesamtbevölkerung als Verbraucher.

Einerseits zeigt unsere Messe die Produkte von Ackerbau, Obstbau, Gemüsebau, Weinbau wie der Viehzucht und Milchwirtschaft, andererseits aber sind die Messehallen angefüllt mit allen Hilfsmitteln, Geräten und Maschinen, welche Landwirtschaft und Gewerbe für die Herstellung ihrer Erzeugnisse heute brauchen. Ein kurzer Überblick über all diese Messegruppen belegt die Tatsache der sehr weit gehenden Mechanisierung der Landwirtschaft, des

Ersatzes der menschlichen Arbeitskraft durch die vielgestaltige Maschine.

Es liegt in der Natur der Sache, dass die Ausstellergruppen innerhalb einer Messe eine einmal angenommene und entwickelte Einteilung und Form möglichst beizubehalten versuchen, um die Beziehungen zwischen Produzent, Fabrikant und Händler einerseits und Käufer andererseits zu stabilisieren. Der Kaufinteressent sucht den einmal gewonnenen Lieferanten wieder am gleichen Ort auf. Diese wichtige Beziehung verbietet einen unnötigen Wechsel in der Aufteilung der Messegruppen. Auf allen Messen kann deswegen das Bestreben festgelegt werden, die einzelnen Fachgebiete möglichst zusammen zu lassen und immer am gleichen Ort zu zeigen. Die Olma wird erst mit den bevorstehenden Neubauten eine Neugruppierung der Messeabteilung vornehmen; deshalb bleiben sich aus den erwähnten Gründen die hauptsächlichsten Messeabteilungen von Jahr zu Jahr ähnlich.

Abgesehen vom ständig sich weiter entwickelnden Ausstellungsgut wechseln Inhalt und Darstellung auf einem anderen Gebiet alljährlich: Unsere Messe hat sich von jeher bemüht, neben dem eigentlichen Messezweck auch der Pflege der Beziehungen zwischen Produzent und Konsument zu dienen, indem sie jährlich wechselnde Sonder-schauen durchführt, die die Orientierung der Gesamtbevölkerung über das in Landwirtschaft und Gewerbe Geleistete zum Ziel haben.

Aus Anlass der in diesem Jahr erreichten Tuberkulosefreiheit des schweizerischen Rindviehbestandes führen die schweizerischen Viehzuchtverbände unter Führung des eidgenössischen Veterinäramtes eine repräsentative Gesamtschau aller vier schweizerischen Grossviehrassen durch. Eine weitere Sonderschau ist dem Ackerbau, Obst- und Gemüsebau, Getreide- und Weinbau gewidmet, welche unter Mitwirkung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung sowie der Fach- und Propagandaverbände als umfassende Produktschau zur Darstellung kommt.

Die Olma ist organisatorisch eine Genossenschaft mit der Stadt St. Gallen, den sieben Kantonen St. Gallen, Appenzel IR, Appenzel AR, Thurgau, Schaffhausen, Glarus und Graubünden sowie dem Fürstentum Liechtenstein und den landwirtschaftlichen und gewerblichen Verbänden dieser Gebiete als den hauptsächlichsten Trägern.

Sie verfügt heute über eine Messefläche von 55 000 m² Ausstellungshallen und Freigelände. Die Aussteller stammen zu etwa 40% aus dem oben umschriebenen Olma-Gebiet, zu etwa 60% aber aus der ganzen übrigen Schweiz.

in der patentierten, vollautomatischen Ölkülarung, die für die Einsparung an Öl und die Verhinderung jeder Geschmacksübertragung des einen Backgutes auf das andere durch fortlaufende Aussonde- rung der Backrückstände entscheidend ist. Es ist selbstverständlich, dass laufend weitere kleine Verbesserungen angebracht werden und daher alle FRITOUT-Modelle nach Leistungsfähigkeit und Qualität des verwendeten Materials ein Maximum bieten. Auch das an der letztjährigen OLMA erstmals gezeigte Modell Ze-Junior mit 6,5 Litern Öl-inhalt, das als Standmodell besonders raumsparend ist, hat sich bewährt und wird auch an der dies-jährigen OLMA neben den vielen andern Modellen wieder vorgeführt.

Eine Überraschung bildet jedoch die neue Geschirrspülmaschine, die dank der Erweiterung des Betriebes durch einen Fabrikneubau nun seriensweise hergestellt wird. Sie zeichnet sich durch rasches, sauberes und zuverlässiges Arbeiten aus, ein Resultat, das in langjährigen Versuchen erreicht wurde. Besucher der OLMA, die daher irgendwelche Küchenprobleme haben, werden mit Vorteil den FRITOUT-Stand besuchen und sich von Fachleuten die verschiedenen Modelle von Friteusen und die neuartige Geschirrspülmaschine vorführen lassen.

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG
Sie fragen - Schulthess antwortet

Halle II, Stand 265

An der diesjährigen OLMA werden Ihnen in Halle II, Stand 265, die erfahrensten Wäscheberater der Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co., AG., Red und Antwort stehen.

Profittieren Sie als Olmabesucher von diesem

direkten Kontakt und der grossen Schulthess-Erfahrung. Fragen Sie ungeniert, Bereitwillig wird Ihnen am Schulthess-Stand über alle Probleme des Waschens Auskunft zuteil.

Vielleicht beschäftigt Sie das Thema «Boiler»? Braucht ein moderner Waschaautomat einen Boiler? Die neuesten Schulthess-Modelle sind mit und ohne Boiler lieferbar, und so können wir Ihnen ganz objektiv sagen, was für Ihren speziellen Fall zweckmässig ist.

Möglicherweise stellen Sie sich schon die Frage: Woher liegt bei Waschautomaten der Vorteil der Lockartesteuerung? Auch über diese Frage erhalten Sie erschöpfend Auskunft, weil Schulthess an eigenen Modellen das konventionelle und das moderne System erklären kann.

Und dann die Frage des raschen Wäschetrocknens! Wie schön wäre es doch, in 30-60 Minuten bügel- oder schrankfertig getrocknete Wäsche zu haben! Nun, am modernen Schulthess-Tumbler lässt sich überzeugend die wahre Leistung eines guten Wäschetrockners demonstrieren.

Befriedigt und an Wissen bereichert werden Sie unseren Stand verlassen... innerlich überzeugt: «Für meine Wäsche am liebsten die Schulthess.»

F. Gehrig & Co., Ballwil

Halle II, Stand 2019

Die Firma zeigt an diesem Stand die GEHRIG-Geschirrwash- und -Spülmaschine G1. Die G1 ist ein Schweizer Produkt und wird vollständig von der erwähnten Firma hergestellt. Als Vollautomat entspricht sie den hohen Anforderungen der Schweizer Kundschaft vollauf. Die Waschzeit kann vor der Inbetriebsetzung der Maschine oder auch während des Betriebs derselben beliebig gewählt werden, je nach dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs. Wählweise kann die Maschine mit dem gleichen Steuerungsschalter auch halbautomatisch in Funktion gesetzt werden. Ausserdem kann unabhängig von Automaten auch nur die Spülung in Betrieb gesetzt werden, was für das Spülen von Gläsern ausserordentlich wichtig ist. Die G1 ist eine der modernsten, bestausgerüsteten und leistungsfähigsten Maschinen ihrer Grösse auf dem Markt und ist überdies preislich sehr günstig. An die Maschine kann auf Wunsch auch ein automatischer Waschmitteldosierapparat WMD sowie ein Glanzrocknungsapparat GTA angebaut werden. Zu erwähnen ist noch, dass die Firma einen zuverlässigen, gut ausgebauten Servicedienst unterhält.

TURMIX AG., Küsnacht / ZH

Hallen 6a/7a, Stände 1634 / 1703

(Stand 1634, Halle 6a)

Wir sind schon lange nicht mehr erstaunt, am Turmix-Stand der grossen nationalen Messen jedes Jahr eine Neuheit anzutreffen. Diesmal handelt es sich um eine Fischfriteuse mit rechteckigem, grossen Stahlblech mit rechteckigem Fritierkorb, einem Ölnhohl von ca. 13 Liter bei einer Hitzeleistung von ca. 10 kW, mit zwei verschiedenen Heizelementen, 2 Thermostaten und Schaltung ausgerüstet, die unter dem Namen TURMIX-RECTA-Friteuse lanciert wird. Auch bei diesem Modell hat sich die Turmix entschlossen, das bewährte Baukastensystem beizubehalten und diese Friteuse in Höhe und Tiefe wie das bereits bestehende Modell Modell zu konstruieren, so dass der Restaurateur nun die Möglichkeit hat, sich ohne grossen Kostenaufwand eine Fisch- und Fleischfriteuse zu leisten, auch wenn das bewährte Ölkülsystem das Fritieren von Fisch und Fleisch im gleichen Öl ohne weiteres gestatten würde. Die Turmix-Friteusen zeichnen sich aber wieder durch ihre gefällige Form und den erstklassigen Finish aus.

Die weitbekannteren TURMIX-INFRA-Grills und -Mixer, die den internationalen Ruf der Turmix begründeten und dieses Schweizer Unternehmen auch im entferntesten Erdteil bekannt machten, werden ebenfalls praktisch demonstriert und haben sich im Laufe der Jahre dermassen bewährt, dass die Konstrukteure mit Recht modische Änderungen verwerfen und das Hauptgewicht auf Qualität legen.

Der TURMIX-RONDELLO-Grill (der gleiche Apparat wurde uns letztes Jahr als Roto-Grill präsentiert; es kann sich also lediglich um eine markentechnische Namensänderung handeln) wird von der Turmix-Leitung wohl mit Recht als der meistverkaufte schweizerische Spiessgrill dieses Jahres bezeichnet. Nun daran sind die ansprechenden Farben, der Richtung der modernen Küchengestaltung folgend. Der Unterschied, der zählt: die runde Form und dadurch die universalen Verwendungsmöglichkeiten.

Wenn wir vom Unterschied, «der zählt», sprechen, möchten wir den neuen Turmix-Doppelbett-Handstrickapparat erstmals mit dem schon lange gewünschten Einknopfmusterautomaten, erwähnen, der mit einem ausgerechneten SIH-Prüfbericht in Kürze den Markt erobern wird. (Halle 6a, Stand 1634)

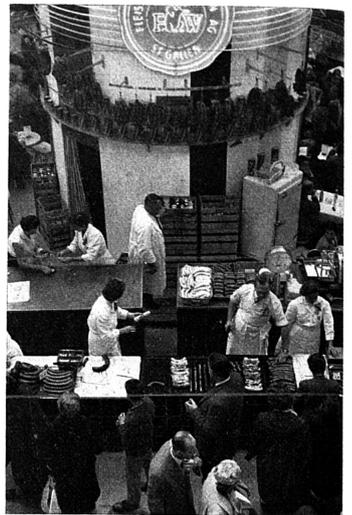
Abgesehen von allen Neuheiten, bietet der Turmix-Stand gleichzeitig ein Beispiel für eine graphisch gutgelungene Lösung.

GAGGIA-Kaffeemaschinen - Realco S. A., Zürich-Lausanne

Halle 7, Stand 748

In der Degustationshalle ist auch heuer der GAGGIA-Stand eine der Attraktionen der diesjährigen OLMA. Unzählige Besucher haben dem einzigartigen GAGGIA-Espresso als bedeutender Punkt in ihr Messeprogramm einbezogen. Die rüste Anziehung über aber immer noch die formvollendeten Modelle der Kaffeemaschinen aus. Diese haben sich vieltausendfach bewährt und werden heute in alle Welt exportiert. Auch heute nimmt GAGGIA den führenden Platz auf dem Markt ein. Die besten italienischen Ideen werden in diesem weiteren tonangebenden im Kaffeemaschinenbau - vereinigen sich mit der sprachwörtlich gewordenen Schweizer Präzision. Die Perfektion der patentierten GAGGIA-Kolbengruppe ist immer noch uneingeschränkt. Die Maschinen werden heute in den Grössen von 1-6 Kolben hergestellt und können auch mit Behältern kombiniert werden.

Dieses Jahr zeigt GAGGIA erstmals ihr neues Modell «LABORA», das speziell für die Ostschweizer Betriebe konstruiert wurde. Es ist dies eine vereinfachte Zweikolbenmaschine - gleichzeitiges Zubereiten von 4 Tassen -, die wenig Platz beansprucht und dennoch eine grosse Leistung hat. Verlockend tief gehalten ist auch der Verkaufspreis. Mit dieser Maschine ist es jedermann möglich, den gleichen Qualitätskaffee auszuschenken, den man in den führenden Betrieben der ganzen Welt trinkt. Nicht zu vergessen ist auch der GAGGIA-Servic-



Der Würstestand

dienst, der an Wochen-, Sonn- und Feiertagen immer einsatzbereit ist.

GAGGIA offeriert auch Ihnen einen herrlich schäumenden Espresso und lädt Sie ein, sich über den neuesten Stand auf dem Gebiet Kaffeemaschinen zu informieren. Haben Sie für die nächste Zeit die Anschaffung einer neuen Maschine geplant, so werden Sie hier bestimmt «Ihr» Modell finden.

A. Schellenbaum & Co. AG., Winterthur
Halle 8, Stand 836

Die Besucher der OLMA, vor allem die grosse angestammte Kundschaft dieser Firma und die vielen Interessenten sind gewohnt, seit jeher weitest des Einganges zur Halle 8 den immer interessant gestalteten Stand dieser bekannten ostschweizerischen Kältefirma vorzufinden.

Sie zeigt auch dieses Jahr wiederum die Produkte ihrer Kälteabteilung, welche sowohl Kompressorenbau, Element-Fabrikation und Kühlmöbel-Schreinerei mit Spenglerei umfasst. Es ist dies die einzige Kältefirma in der Schweiz, die einen solchen vielseitigen, alles umfassenden Fabrikationsbetrieb aufweist.

Aus Platzgründen muss leider auch dieses Jahr darauf verzichtet werden, die Produkte der weiten Abteilungen, wie Getränke-Armaturen, Isolierungen, Metallveredlung auszustellen.

Von den Ausstellungsobjekten, welche am dies-jährigen Stand gezeigt werden, sind in der Hauptsache zu erwähnen:

- Gemeinschafts-Schrank-Gefrieranlage
- Grosser Konditorei-Gefrierschrank
- mit Spezial-Innenrichtung
- Verkaufskorpus für ein Molkerei-Detailgeschäft
- Gewerbe-Kühlschränke
- Glacéanlagen
- Mehrstufige Kühlvitrine
- Küchliche Tiefkühlvitrine
- Rahm-Tiefkühlanlage

alles für Selbstbedienung

St. Gallen mit weitsichtiger Ladenschlusspolitik

Die Ladenöffnungszeiten sind in den letzten Jahren bedauerlicherweise zu einem erstrangigen Politicum gestempelt worden, um das sich vor allem jene bekümmern, die ihre sozialdemokratische Gesinnung unter den Beweis der politischen Beteiligung stellen wollen. Dabei wird, wie das auch im Gastgewerbe nicht selten geschieht, auch hier die Öffnungszeit sehr oft mit der Arbeitszeit des Personals gleichgesetzt und gar verwechselt, obwohl die beiden Elemente weder in der einen noch in der andern Branche identisch sind. Unter «Beschuss» wurden in den letzten Jahren nun insbesondere die Dezember-Sonntage genommen, soweit an diesen die Ladengeschäfte auf Grund der kantonalen Gesetzgebungen noch offengehalten werden dürfen. Leider ist der Kreis der Ortschaften, die sich diese Freizügigkeit noch erlauben, immer kleiner geworden, und grosse Städte wie Zürich, Genf usw. haben schon vor Jahren ein entsprechendes Verbot erlassen. Dem Umstand, dass dadurch den Verbrauchern die ohnehin engen Verkaufszeiten noch mehr beschränkt worden sind, trug man nicht weiter Rechnung. Man folgte in etwa jenem Grundsatz einer gewerkschaftlichen Organisation, die vor kurzem im Zusammenhang mit der Forderung nach weitem Beschränkungen in den Ladenöffnungszeiten erklärte, die Konsumenten sollten sich eben schneller zu Käufen entscheiden und nicht in den Ladengeschäften herumlaufen.

Im Rahmen einer seit längerer Zeit vorbereiteten Revision des Ladenschlussgesetzes des Kantons St. Gallen mussten die Dezember-Sonntage dort nun allerdings ebenfalls geopfert werden, so dass auch im Kanton St. Gallen die alte Tradition vom kupfernen, silbernen und goldenen Sonntag der



Kreis Hepp AG

Hotel Silber

Bestecke

Platten

Silberwaren- und Besteckfabrik St. Gallen
Musterausstellung Zürich: Lichthergasse 6

Vergangenheit angehört. Sachlicherweise verschloss sich der Grosse Rat aber nicht der — bereits vom Regierungsrat dargelegten — Einsicht, dass im Dezember im besonderen Masse ein Bedürfnis für ausreichende Einkaufszeiten vorhanden sei. Die Regierung hat daher vorgeschlagen, den Dezember-Sonntag wenigstens teilweise zu kompensieren, nämlich dadurch, dass zweimal an einem Werktag im Dezember abends die Ladengeschäfte bis 20 Uhr offengehalten werden dürfen. Der Grosse Rat setzte die Terminierung dann auf 21 Uhr fest, nachdem vorgängig zwischen den Arbeitgeber- und den Arbeitnehmerorganisationen eine Verständigung über die Kompensation der Arbeitszeit an diesen Abenden gefunden werden konnte. Diese Verständigung sieht vor, dass für die beiden Verkaufsabende nach den Feiertagen ein ganzer freier Tag gewährt werde, was zweifellos als grosszügige Kompensation angesprochen werden darf, und zeigt, dass sich auch in bezug auf solche Probleme mit den Arbeitgebern auf freiwilliger Basis eine durchaus tragbare Lösung erzielen lässt. Die Kompensationsfrage wird im Gesetz nämlich nicht geregelt und wird auch nicht Bestandteil der von den Gemeinden im Sinne der Ausführungserlasse zu beschliessenden Reglemente sein.

Weiter verdient festgehalten zu werden, dass das neue St.-Galler Gesetz auch die Möglichkeit vorsieht, dass Fremdenverkehrsorte (neben Berggemeinden) gegebenenfalls ganzjährig, wohl im Sinne der Fremdensaisondauer zu verstehen, abends sollen offenhalten dürfen, dies ebenfalls bis 21 Uhr. Es liegt hier der Fall der gesetzlichen Verankerung des Abendverkaufs überhaupt vor. Es bleibt damit bemerkenswert, dass der Kanton St. Gallen auch in dieser Hinsicht eine unverkennbare Weitsicht an den Tag legt und er sich von realistischen Überlegungen leiten lässt. Es besteht kein Zweifel, dass sowohl der Abendverkauf im Dezember generell wie der Abendverkauf in den Fremdenverkehrsregionen das Wirtschaftsleben ganz allgemein anregt und den betreffenden Ortschaften neue Impulse verleiht. Als in Basel in den letzten Jahren zweimal der versuchsweise Abendverkauf durchgeführt worden ist, brachte dies auch dem Gastgewerbe, den Kinos usw. eine zusätzliche Frequenz.

Man mag einwenden, das sei letztlich alles nicht unbedingt lebensnotwendig. Tatsache aber ist, dass diese Neuerungen im Detailhandel einem echten Bedürfnis der Verbraucherschaft entsprechen und man nicht über die sich daraus notwendigerweise ableitenden Folgerungen hinwegsehen darf. Die Jahre guter Konjunktur haben leider da und dort die Notwendigkeit eines lebhaften Umsatzes für das gesamte wirtschaftliche Geschehen eines Landes erst in den Hintergründ gebrängt. Langfristig wird aber keine Volkswirtschaft über die elementaren Erfordernisse einer konsumentenfreundlichen Wirtschaftspolitik hinwegsehen können. Man wird dem Kanton St. Gallen daher attestieren müssen, dass er

in der Frage der Ladenschlussregelung — bei allem Bedauern über das Ende der Verkaufssonntage im Dezember — Weitsicht bewiesen hat. Andere Kantone könnten sich hier ein Beispiel nehmen. —lg—

M. Wahlen au Gatt

(PAM) M. F. T. Wahlen, conseiller fédéral, chef du Département fédéral de l'économie publique, a prononcé, le 1^{er} septembre, le discours d'ouverture de la Ve Conférence tarifaire du GATT, à Genève. Il a dit, entre autres :

« En ma qualité de représentant d'un pays membre de l'AELE, je rappelle que nous avons toujours été favorables à l'adoption d'une formule qui nous est proposée par l'accord général lui-même, à savoir la création d'une zone européenne de libre-échange englobant tous les pays membres de l'OECE. Nous demeurons convaincus que cette solution est la meilleure. Or, s'il est une région du monde où l'intégration économique existait déjà dans une large mesure avant la lettre, c'est bien l'Europe occidentale où, grâce au travail admirable de l'OECE, une économie prospère s'est édifiée après la deuxième guerre mondiale.

Serait-il raisonnable de compromettre l'existence de liens aussi souples soient-ils, pour l'embarquer dans des entreprises de longue haleine ?

Nous gardons l'espoir d'un système économique basé sur l'OECE

« Pour sa part, l'Association européenne de libre-échange est une communauté essentiellement tournée vers l'extérieur. Les pays membres conservent l'autonomie de leur politique commerciale et peuvent ainsi maintenir leurs relations économiques étroites avec le monde extérieur. Etant donné que la CEE et l'AELE ont un objectif commun, nous ne devrions pas relâcher nos efforts pour aboutir à un système d'économie européenne intégrée compatible avec les règles du GATT et pratiquement une politique commerciale libérale qui permette à nos partenaires d'outre-mer de conserver et de développer progressivement leurs positions sur les marchés européens.

C'est pourquoi nous sommes disposés — et je parle ici au nom de tous les pays de l'AELE — à participer aux négociations tarifaires avec la Communauté économique européenne. Toutefois, notre participation ne doit pas être interprétée comme un abandon de notre espoir de voir s'établir un système économique groupant tous les pays de l'OECE. Autrement dit, ce que nous cherchons à réaliser avec les « six » est une association établissant un ordre commercial européen plutôt qu'une simple opération de compensation. »

Gastlicher Empfang des Zentralvorstandes in Lugano

Die Sektion Lugano SHV liess es sich angelegen sein, dem Zentralvorstand einen überaus herzlichen Empfang zu bereiten. Am Abend, nach getaner Arbeit, waren seine Mitglieder Gast dieser grössten Sektion des SHV, die im Parkhotel zum Aperitif und einem feudalen Diner mit dem Vorstand der Sektion Lugano und Vertretern der Tessiner und Luganeser Behörden eingeladen hatte. Zu diesem Anlass waren die Tessiner Kollegen mit ihren Damen erschienen, wie auch vom Zentralvorstand die meisten Herren die Gattin mitgebracht hatten. Dadurch gewann der Abend eine festliche Note. Die unterstrichen wurde durch das was alles aus Küche und Keller des Parkhotel an Köstlichem geboten wurde.

Der Präsident der Sektion Lugano, Herr Alfredo Cereda, entbot die Grüsse der Luganeser Kollegen und gab seiner Freude darüber Ausdruck, nach langem wieder einmal die Mitglieder des Zentralvorstandes in der Ferienmetropole der Südschweiz willkommen heissen zu können. Er begrüßte im weitern den Präsidenten des «Pro Lugano» sowie deren Direktor Bindella, den Präsidenten des Kantonalen Hotelier-Vereins sowie Nationalrat Riva, die Staatsräte Canevascini, Bolla, Galli und Pellegrini. In seiner mehrmals durch Beifall unterbrochenen Ansprache kam er sodann auf die neuen Entwicklungstendenzen im Tourismus und die dem Massentourismus gezogenen Grenzen zu sprechen und umriss die Probleme, die dem Tessin zur Erhaltung seiner Eigenart und seines besonderen Charakters zu lösen gestellt sind. Zum Schluss dankte er Herrn Stilling und seiner Köchen- und Servicebrigade für die hervorragende kulinarische Betreuung.

Zentralpräsident Dr. F. Seiler dankte im Namen des Zentralvorstandes für den gastfreundlichen Empfang, sowie den Vertretern der Behörden für ihr Erscheinen, womit sie der Hotellerie ihre Sympathie bezeugten. Er erinnerte auch an die bedeutenden Staatsmänner, die der Tessin unserem Land

geschenkt hat, an die Bundesräte Motta, Celio und Lepori, sowie an andere prominente Persönlichkeiten, und gab sodann der Hoffnung Ausdruck, es möge dem Tessin gelingen, seine typische Eigenart zu bewahren.

Nationalrat Riva unterstrich in einem geistprühender Vortrag die Bedeutung des Tourismus und der Hotellerie für unser Land und bemerkte, dass vor allem jene Schweizer, die vom Ausland zurückkommen, die Vorteile, die unser Land den Touristen zu bieten in der Lage sind, wieder zu würdigen wissen. Staatsrat Pellegrini überbrachte die Grüsse des Tessiner Regierungsrates, der u. a. die Bedeutung der Nationalstrassen für den Tourismus auch der Südschweiz hervorhob.

Bei diesem schönen und stimmungsvoll verlaufenen Abend im Parkhotel liess es aber die Sektion Lugano nicht bewenden. Am folgenden Tag, nachdem der Zentralvorstand seine Verhandlungen beendet hatte, kündigte der «Maitre du plaisir», Herr Ch. Kneschaurek, eine Überraschungsfahrt per Schiff an. Ein grosses Motorboot mit schwerer Hotelierlast schlug die Richtung Ponte di Melide ein, um nach dessen Passage Maroggia anzusteuern, wo im neuen Motel der Aperitif serviert wurde. Niemand liess sich die Gelegenheit nehmen, auch die Inneneinrichtung des schön angelegten, elegant ausgestatteten und interessant konzipierten Motels zu besichtigen. Das von der Sektion offerierte Mittagessen wurde in einem bekannten Restaurant des Maroggia gegenüberliegenden Poiana eingenommen, das wegen seiner Fischküche berühmt ist, daneben aber auch andere Gaumengenüsse zu vermitteln vermag. In gemütlichem Beisammensein verfloßen die Stunden nur allzu rasch. Wenn auch der Regen ohne Unterlass vom Himmel herniederströmte, so traten doch alle, von Dankbarkeit für die Luganeser Gastfreundschaft erfüllt, im Verlaufe des Nachmittags frohgemut die Heimreise an.

Les associations patronales et l'initiative sur la durée du travail

L'Union centrale des associations patronales suisses a tenu son assemblée des délégués à Neuchâtel, sous la présidence de M. A. Dubois, directeur général de Saurer S. A., à Arbon.

Le président a évoqué tout particulièrement l'importante question de la durée du travail en relation avec la future loi fédérale sur le travail, et l'assemblée a, à l'unanimité, adopté à ce sujet la résolution suivante :

L'Union centrale des associations patronales suisses regrette que l'Union syndicale suisse et

la Fédération des sociétés suisses d'employés aient décidé, après le rejet de l'initiative constitutionnelle sur la durée du travail lancée par l'Alliance des indépendants, de déposer une nouvelle initiative analogue.

Cette initiative voudrait imposer à la future loi fédérale sur le travail l'obligation de fixer à 44 heures par semaine la durée du travail dans les entreprises industrielles.

Or, il n'appartient certainement pas à la législation de prévoir une durée du travail maximum inférieure à celle qu'exige la sauvegarde de l'intérêt général. En le faisant, elle enlèverait toute leur valeur aux conventions collectives réglant la durée du travail ou rendrait même impossible leur conclusion, alors que seules les conventions



Ambassadeur



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

Verkauf durch die Hotellieferanten

Porzellanfabrik Langenthal AG. Langenthal

Avro Dry Tumbler

der vollautomatische Wäschetrockner

Schweizer Fabrikat

Täglich werden in der Schweiz und im Ausland Tausende von Tonnen Wäsche in Avro Dry Tumblern getrocknet

Ein Beweis der Wirtschaftlichkeit und Unschädlichkeit dieser Wäschetrocknung



Der meistverkaufte Schweizer Tumbler erleichtert u. vereinfacht Ihren Wäschereibetrieb.

Oima St. Gallen, 13.—23. Oktober 1960 Halle 2, Stand 212

Albert von Rotz, Ing., Maschinenbau, Basel 12 Friedensgasse 64, Telefon (061) 43 99 88 / 87 / 86

collectives peuvent tenir suffisamment compte des possibilités économiques de chaque branche.

La législation sur le travail doit donc laisser aux conventions et ententes la liberté nécessaire dans ce domaine et elle ne doit pas fixer en dessous de 46 heures par semaine la durée maximum du travail dans les entreprises industrielles.

L'Union centrale des associations patronales suisses demande, d'autre part, que la nouvelle loi fédérale sur le travail introduise une réglementation uniforme pour l'ensemble du territoire économique que constitue la Suisse et qu'elle exclue toute réglementation cantonale contraire.

Si tel ne devait pas être le cas, les conventions collectives s'étendant à l'ensemble du pays ne pourraient plus se développer.

Enfin, la nouvelle loi fédérale sur le travail doit tenir compte des besoins pratiques des entreprises et prévoir à cet effet des dispositions suffisamment souples.

Les employeurs suisses estiment que les Chambres fédérales ne devraient aborder la discussion de la nouvelle loi sur le travail qu'une fois les bases constitutionnelles de cette loi définitivement établies, c'est-à-dire après le vote du peuple et des cantons sur la nouvelle initiative constitutionnelle.

L'Union centrale des associations patronales suisses fait confiance au peuple et aux Chambres fédérales pour mettre sur pied, en matière de droit du travail, une réglementation qui réponde aux exigences auxquelles l'économie suisse doit faire face sur le plan national et également, en présence de la nouvelle évolution, sur le plan international, et qui ne risque pas de compromettre la prospérité future du pays.

Fédération internationale de Centres de Tourisme

C'est à Cernobbio, dans le cadre de la Villa d'Este, que s'est réunie les 26 et 27 septembre l'assemblée d'automne de la Fédération internationale de Centres de Tourisme.

Huit pays étaient représentés, à savoir l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la France, l'Italie, Monaco, les Pays-Bas et la Suisse ou plus exactement les délégués d'une quinzaine de stations et de régions touristiques de ces pays ont pris part à cette importante réunion.

Au cours des quatre séances, placées sous la présidence de M. P. H. Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, de nombreux problèmes ont été abordés, qui concernaient aussi bien la propagande que les relations avec la presse, l'étude comparée des marchés, les expériences de la récente saison, etc.

L'assemblée a décidé l'édition immédiate des principales manifestations en 1961 des stations, villes et régions membres de la FICT. M. P. Kasper et Dr Kettli, respectivement directeurs des offices de tourisme de St-Moritz et d'Innsbruck, se sont vus confier cette tâche.

Les congressistes ont été les hôtes choyés de M. A. Besana, président du Conseil d'administra-

tion de la Villa d'Este et de M. Dombri, directeur-général.

Au cours d'un dîner officiel, auquel le Dr Guida, préfet de Côme et M. della Torre, maire de Cernobbio, ont pris part, des allocutions ont été prononcées par MM. A. Besana et P. H. Jaccard.

Lors de ce congrès, les participants ont eu l'occasion de mieux connaître les nombreuses stations de tourisme du Lac de Côme, une région typiquement touristique, et de rendre visite au Club de Golf de Cernobbio, l'un des plus réputés d'automne.

A Côme, ils furent officiellement reçus au siège de l'administration de cette province par son président, le Commandatore Rossi.

La prochaine réunion aura lieu au printemps 1961 à Monte-Carlo. A.

En vue de l'Exposition nationale

Les chemins de fer fédéraux vont entreprendre de grands travaux en prévision de l'Exposition Nationale en 1964. Le groupe de travail, qui a été chargé de supporter le trafic ferroviaire propre à l'Exposition, estime qu'il y aura 52 jours de grande affluence, durant lesquels les CFF auront trente à quarante mille visiteurs à transporter.

A cause des difficultés d'acheminement de la gare actuelle aux entrées de l'Exposition, il a été décidé d'aménager entre Lausanne et Renens, au lieu dit En Sèvelin, une gare spéciale, la gare de l'Exposition; elle se trouvera à proximité immédiate de l'entrée principale.

D'autre part, pour faciliter les arrêts et l'écoulement des trains, une troisième voie sera posée entre Lausanne et Renens, au nord des deux voies existantes. Les trois voies seront munies du bloc de ligne automatique.

Enfin, on installera à Lausanne un nouvel enclenchement électrique central, qui remplacera les installations mécaniques actuelles. A.

Nouvelles de l'étranger

Le développement de l'aviation

Qui aurait pensé, voici peu d'années seulement, que le nombre de voyageurs de et pour l'Angleterre utilisant l'avion serait plus élevé que celui des voyageurs utilisant les bateaux? C'est pourtant ce qui s'est produit cette année durant le premier trimestre.

Le trafic aérien a augmenté durant cette période de 22%, alors que le trafic maritime a diminué de 14% par rapport aux mois correspondants de 1959.

Les départs d'Angleterre et les arrivées se sont élevés à 1 424 000. De ce nombre 788 000 concernent des voyageurs qui ont utilisé l'avion et 636 000 les bateaux. L'an dernier, pour cette période, les chiffres étaient respectivement 645 000 (avion) et 740 000 (bateaux).

La propagande du Maroc

Le gouvernement marocain a décidé l'ouverture de bureaux de tourisme à Londres, Dusseldorf et Paris. Celui de Londres sera installé à la Shaftesbury Avenue qui conduit à Piccadilly Circus; il sera ouvert dans deux mois environ.

La propagande en faveur des Etats-Unis

Il n'existe pas encore un Office national de propagande touristique en faveur des Etats-Unis. Cette lacune va sans doute être bientôt comblée, car le Sénat américain a approuvé un projet visant à la création à Washington d'un « Office de tourisme international » qui dépendra du Ministère du Commerce.

Il est prévu pour commencer un budget de 5 millions de dollars. L'installation de bureaux à l'étranger est prévue en deuxième étape.

Les dépenses des touristes américains

Sur la base des évaluations faites par les services du «Business Economics» du Département du commerce des Etats Unis, les dépenses effectuées à l'étranger par les ressortissants de ce pays ont atteint en 1959 un montant voisin de 2 milliards de dollars, ce qui représente une augmentation de 11% par rapport à 1958.

Pour 1960, on prévoit que la dépense atteindra 2,5 milliards de dollars.

On estime que quelque 700 000 touristes des USA ont dépensé l'an dernier environ 600 millions de dollars en Europe et dans les pays méditerranéens. A.

Chronique genevoise

La saison qui s'achève a été excellente

Certes, la saison qui s'achève a connu davantage la pluie et le ciel gris que le soleil et les chaudes journées. Si de telles conditions atmosphériques ont été évidemment préjudiciables aux stations de montagne et aux petites villes d'eau, les villes importantes n'ont en revanche pas à se plaindre de cette situation. Elles en ont même été les bénéficiaires, les ressources innombrables et variées qu'elles offrent ayant été appréciées des touristes qui se voyaient refuser, trop souvent hélas, les plaisirs de la plage ou ceux d'une excursion en montagne.

Dans l'ensemble donc, à Genève, tant l'hôtellerie que la restauration sont satisfaites de la saison qui s'achève. Il en est de même des magasins d'articles souvenirs, de chocolat, d'alimentation, des brasseries et des tea-rooms. Certes, les marchands de crème glacée, comme aussi les commerces d'articles pour la plage, sont moins satisfaits. Mais, l'an passé, ils avaient bénéficié d'un été exceptionnellement chaud et ensoleillé. Or, l'un compense l'autre...

Si les grands vapeurs de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman estiment avoir trans-

PAHO

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants, Zurich

Invitation

à la 11e assemblée des délégués qui aura lieu jeudi, le 27 octobre 1960, 10 h. 15, au Buffet de la Gare principale, Zurich 1

Ordre du jour:

- Ouverture par le président de la caisse
- Appel
- Procès-verbal de la 10e assemblée des délégués du 31 octobre 1957
- Approbation des rapports annuels 1957, 1958, 1959
- Approbation des comptes annuels 1957, 1958, 1959 et remise des décharges selon l'art. 879 CO
- Rapport de l'administration de la caisse
- Approbation des modifications des statuts prévus par le comité de la caisse
- Propositions
- Elections:
 - du président de la caisse
 - des membres du comité et des suppléants
 - des réviseurs de comptes
- Imprimé.

Les délégués seront convoqués à l'assemblée par écrit.

Tous les autres membres de la caisse peuvent assister à leurs frais à l'assemblée des délégués avec voix consultative.

Les dispositions concernant le droit de suffrage des délégués et les attributions de l'assemblée des délégués sont contenues dans les art. 16 et 17 des statuts de la caisse. Zurich, le 6 octobre 1960.

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants

Le président: Ph. Schmid-Ruedin, conseiller national

Le gérant: Osw. Muller

porté environ 15% de passagers en moins que durant l'été précédent, la Société des Mouettes genevoises, dont les neuf embarcations assurent le service du port, ainsi qu'un circuit des parcs et un autre jusqu'à Bellevue, au Carénage de Port-Gitana, a tout de même véhiculé cent-cinquante mille passagers et se déclare, quant à elle, assez satisfaite de la saison. V.

LINSI

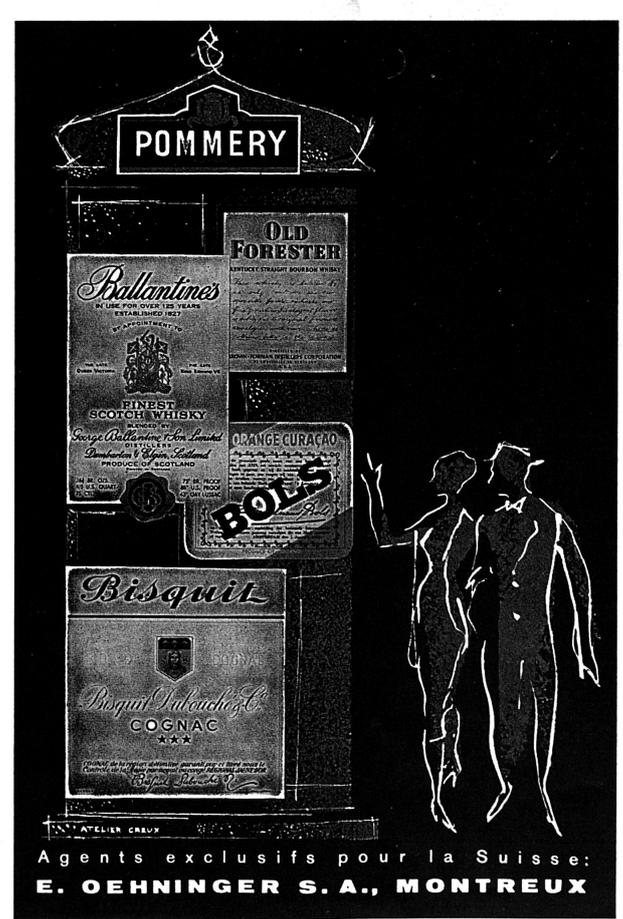
erfahren, leistungsstark und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

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



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



POMMERY

OLD FORESTER

Bisquit

BOLS

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



G1

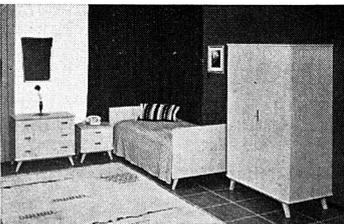
G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwäsche- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf - grösste Leistung! Sparsame automatische Waschmitteldosierung! Glanzströcknung!

Besuchen Sie uns an der OLMA in St. Gallen Stand 2019, Halle 2

GEHRIG

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

Hotel- u. Angestelltenzimmer aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLER AG

Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist. Franko Lieferung. Telefon (057) 620 50

Per sofort zu verkaufen

Abschrankungswände

mit Pendeltürli, in Buchenholz, gebeizt und mattiert, unterer Teil fest, oberer Teil gitterartig durchbrochen. Wunderschöne Ausführung, geeignet für Hotel, Gasthaus oder Tea-Room. Höhe 1,30 m mit Blumentablar, Länge 1 x 1,35 m, 1 x 2,60 m, Pendeltürli 0,70 m.

Stehboiler

3 x 380 V., 48 kW, 2001. Wasch-Salon AG., Chur Telephone (081) 245 05.

Reklame-Verkauf!

500 Bett-Molton

Doppelmolton, 90/150 cm, écreu, eingefasst per Stück nur Fr. 7.80

Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

L'aviation sportive n'a plus sa place à l'aéroport de Cointrin

Jusqu'à maintenant, l'aviation sportive, ou légère, a voisiné, à l'aéroport de Cointrin, avec les transports aériens commerciaux. Cette coexistence, en tout point pacifique et harmonieuse, n'est hélas plus possible. Les intéressés — en l'occurrence la section de Genève de l'Aéro-Club de Suisse, qui a été créée il y a plus de cinquante ans — s'en rendent parfaitement compte. En effet, par suite de l'intensification du trafic, comme aussi de l'entrée en service des quadricoptères géants, qui sèment sur leur passage de redoutables turbulences, cette situation n'est plus possible, essentiellement pour des raisons de sécurité.

Mais, où loger à Genève l'aviation sportive? C'est là tout le problème. Car, il est difficilement concevable que, Genève, berceau de l'aviation en notre pays, ne puisse trouver, sur son territoire, un emplacement suffisamment éloigné de Cointrin, afin de permettre aux membres du club de se livrer à leur sport favori. En outre, il convient de ne pas oublier que le club constitue une pépinière de pilotes, tant pour l'armée que pour les transports aériens commerciaux.

Ce que demande la section genevoise de l'Aéro-Club de Suisse, c'est un champ comportant une piste gazonnée d'une certaine longueur, ainsi que des hangars pour remiser ses machines. Les installations dont le club dispose à Cointrin pourraient être démontées et remontées à l'emplacement choisi. Ce terrain permettrait également aux touristes de l'air de pouvoir continuer à faire escale chez nous.

On avait pensé pouvoir recourir, à cette fin, au terrain dont la section genevoise de l'Aéro-Club de Suisse se sert déjà pour l'entraînement du vol à voile, entre Choulex et Puplinge, sur la rive gauche du lac (alors que l'aéroport de Cointrin, lui, se trouve sur la rive droite), mais certaines oppositions locales viennent de se manifester, remettant en question le problème, auquel on espérait pourtant avoir trouvé une solution satisfaisante. Car le bruit que fait un petit monomoteur de tourisme n'est en rien comparable à celui d'un Douglas DC-8 ou d'un Boeing 707 Intercontinental. Il est même inférieur à celui que fait une auto de moyenne puissance.

Il importe qu'une solution soit trouvée aussi rapidement que possible, car la coexistence du trafic commercial et de l'aviation légère ne saurait être tolérée plus longtemps à Cointrin, sans que s'accroisse le coefficient des risques d'accident. Il est probable qu'elle le sera, dans un avenir que l'on espère assez rapproché.

Neuf à dix millions de litres de vin genevois

Les vendanges viennent de commencer, dans le vignoble genevois, avec les premiers jours d'octobre. Comme il était impossible de trouver sur place la main-d'œuvre nécessaire, il a fallu faire venir d'Italie surtout, et de Savoie aussi, un certain nombre de brantards et de vendangeurs.

Par suite des intempéries et, par endroits, de la grêle aussi, notamment dans la région d'entre Arve et Rhône, le raisin est moins beau cette année que l'an passé. Mais, la quantité y est tout de même,

puisque le produit de la vendange genevoise est estimé entre neuf et dix millions de litres. Pour un tiers, il s'agit de cépages rouges, pour le reste de cépages blancs.

Dans les grandes caves coopératives, celles du Mandement, de la Pallanterie et de Lully-Bernex, comme aussi chez les viticulteurs traitant eux-mêmes leur vendange, il n'y a aucune difficulté de stockage. En effet, tout le vin produit en 1959, et qui était d'une qualité exceptionnelle, a été écoulé en temps utile.

Si les vendanges 1960 donneront une quantité aussi considérable que celle de l'an passé, la qualité du vin produit sera évidemment un peu inférieure. Comme partout ailleurs en notre pays, le raisin a manqué de soleil pour se bien dorer et le «traluire». Mais, grâce au perfectionnement incessant des méthodes de vinification, ce n'en sera pas moins un bon petit vin, qui se laissera déguster très agréablement.

Que veut-on de plus? On ne peut tout de même exiger des années qu'elles se suivent et se ressemblent constamment...

Une fabrique de charcuterie ultramoderne a été inaugurée

Au Grand-Lancy, non loin des abattoirs municipaux et de la nouvelle gare aux marchandises de La Praille, la S. A. Waegell vient de faire construire un important bâtiment de trois étages, qui abrite la fabrique de charcuterie la plus moderne de notre pays, et certainement aussi l'une des mieux équipées du continent.

Bien que la mécanisation des installations et l'automatisation aient été poussées aussi loin que possible, cette entreprise n'en utilise pas moins les services d'une cinquantaine de personnes, à l'intention desquelles un beau réfectoire a été aménagé. La capacité de production de cette nouvelle fabrique est suffisante pour assurer le ravitaillement, en produits de charcuterie, du tiers de la population genevoise. Or celle-ci s'élève à quelque deux cent cinquante-cinq mille habitants. En outre, et très aisément, cette fabrique pourrait accroître considérablement sa production, si le besoin s'en faisait sentir.

A l'occasion de l'inauguration de ses nouvelles installations, la S. A. Waegell avait organisé une réception, à laquelle avaient été conviés les représentants des autorités cantonales et municipales. Pour tous, ce fut aussi l'occasion de faire honneur à un buffet où la charcuterie, évidemment, régnait en souveraine incontestée.

Bientôt le VIIIe Salon des arts ménagers

C'est du 26 octobre au 6 novembre que se tiendra, pour la huitième fois, dans les halles légères du Palais des expositions, le Salon des arts ménagers de Genève, qui est devenu l'une des manifestations les plus importantes du calendrier genevois.

Non seulement la surface occupée sera plus grande que l'an passé, soit quatorze mille mètres carrés au lieu de douze mille, mais le caractère international de la participation se trouvera très sensiblement accru, permettant ainsi d'utiliser

paraisons entre la production helvétique et celles de nombreux pays européens.

En raison du succès qu'ils avaient remporté en 1959 auprès des visiteurs, les arts de la table, comme aussi les artisans au travail, seront encore développés cette année. Quatre restaurants permettront au public de sacrifier à la gastronomie, tandis qu'un auditorium ménager renseignera utilement les maîtresses de maison sur quantité de questions qui les intéressent.

Les organisateurs ont également prévu des programmes d'attraction pour chaque soir, avec défilés de mode. Une fois de plus, le Salon des arts ménagers de Genève, dont l'intérêt qu'il suscite dépasse largement les frontières du canton, s'annonce sous les meilleurs auspices.

Compagnie Internationale des Wagons-Lits

A fin Juin le nombre de voyageurs transportés par les wagons-lits est en augmentation de 3% par rapport à 1959.

A Rome la Compagnie a été chargée d'assurer la nourriture des 7500 athlètes de toutes nationalités participant aux Jeux Olympiques.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Der Grosse Vorstand der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes trat am 1. Oktober unter dem Vorsitz von Kammerpräsident Hans Bühler, alt Staatsanwalt, zu einer Sitzung zusammen. Im Mittelpunkt der Tagung stand das heute besonders aktuelle Fremdarbeiterproblem, worüber Vorsteher Paul Haenni vom Kantonalen Arbeitsamt in einlässlicher und aufschlussreicher Weise orientierte. Er skizzierte die Entwicklung auf dem schweizerischen Arbeitsmarkt in den letzten anderthalb Jahrzehnten und belegte anhand von Zahlen den grossen Bedarf unserer Wirtschaft an ausländischen Arbeitskräften, deren Bestand sich per Ende August 1960 gesamtschweizerisch auf 400 000 bis 450 000 belief, wovon auf den Kanton Bern rund ein Zehntel (45 000) entfällt. Im bernischen Gastgewerbe waren im gleichen Zeitpunkt 8318 Ausländer, d. h. 3667 Männer und 4651 Frauen beschäftigt. In letzter Zeit wird von der Wirtschaft immer stärker die Forderung nach vermehrter Liberalisierung der Zulassungspraxis erhoben, im Hinblick auf die wachsenden Schwierigkeiten in der Rekrutierung ausländischer Arbeitskräfte, die durch die europäische Integration noch verschärft werden. Auf der andern Seite gibt die mit einem vermehrten Zuzug ausländischer Arbeitskräfte und ihrer Familien verbundene Überfremdungsgefahr zu Bedenken Anlass. Vorsteher Haenni beleuchtete eingehend die Zulassungspraxis der zuständigen Behörden, die den Bedürfnissen der Arbeitgeber wie der Arbeitnehmerseite Rechnung zu tragen haben und in der Ausländerfrage nicht engherzig seien. In der regen benützten Diskussion kamen die verschiedenen Standpunkte zum Ausdruck, wobei auf den erheblich gestiegenen Bedarf an Arbeitskräften sowohl im industriellen und baugewerblichen Sektor, wie im Gastgewerbe und in der Landwirtschaft hingewiesen wurde.

Der Vorstand befasste sich im weitern mit der Vorbereitung der Generalversammlung und mit Er-

PAHO

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

Einladung

zur 11. Delegiertenversammlung

am Donnerstag, den 27. Oktober 1960, 10.15 Uhr, im Bahnhofbuffet Hauptbahnhof, Zürich 1

Traktanden:

1. Begrüssung durch den Kassenpräsidenten
2. Appell
3. Protokoll der 10. Delegiertenversammlung vom 31. Oktober 1957.
4. Genehmigung der Geschäftsberichte 1957, 1958, 1959
5. Genehmigung der Jahresrechnungen 1957, 1958, 1959 und Déchargeerteilung nach Art. 879 OR
6. Bericht der Kassenverwaltung
7. Genehmigung der vom Vorstand vorgenommenen Statutenänderungen
8. Anträge
9. Wahlen:
 - a) des Kassenpräsidenten
 - b) der übrigen Vorstandsmitglieder und Ersatzleute
 - c) der kasseneigenen Kontrollstelle
10. Vorvorhergesehenes.

Die Delegierten werden brieflich zur Versammlung eingeladen.

Alle übrigen Kassenmitglieder können der Delegiertenversammlung auf eigene Kosten mit beratender Stimme beiwohnen.

Über das Stimmrecht der Delegierten und die Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung geben die Art. 16 und 17 der Kassenstatuten Aufschluss.

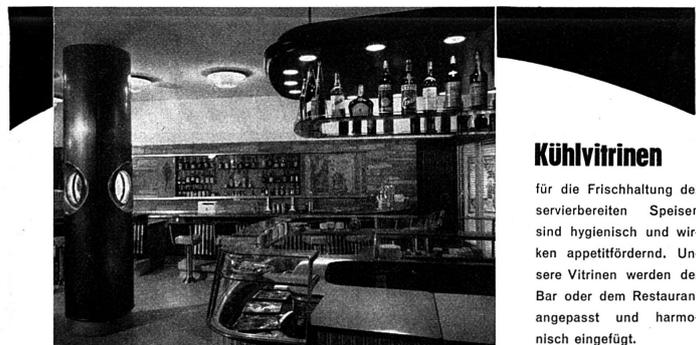
Zürich, den 6. Oktober 1960.

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

Der Präsident:
Ph. Schmid-Ruedin,
Nationalrat

Der Verwalter:
Osw. Müller

satzwahlen in zwei Kommissionen. Die Generalversammlung der Volkswirtschaftskammer ist auf den 12. Nov. 1960 mit einem Referat des bernischen Landwirtschaftsdirektors, Herrn Regierungsrat und Ständerat Dewet Buri in Aussicht genommen. Die Geschäftsleitung wurde sodann mit der Umwidmung der Kommission für alpwirtschaftliche Produktions- und Absatzfragen in eine erweiterte Kommission für Bergbauernfragen beauftragt.



Kühlvitrinen

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

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstrasse 473 — Telefon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny und St. Gallen.

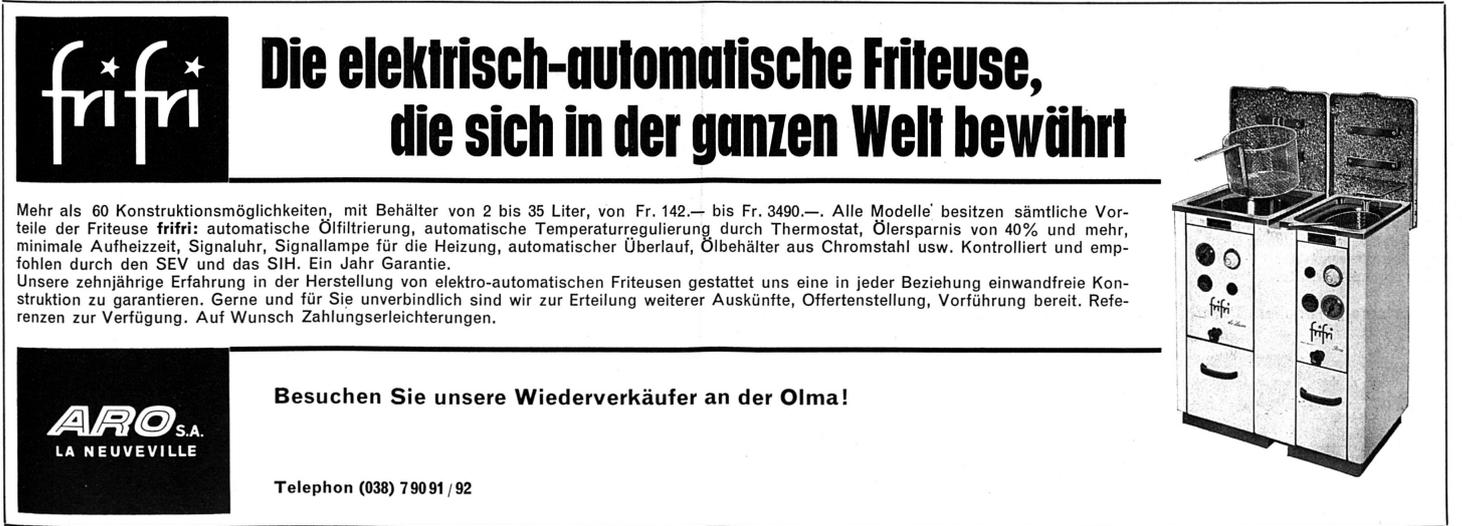


Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

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.



frifri

Die elektrisch-automatische Friteuse, die sich in der ganzen Welt bewährt

Mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten, mit Behälter von 2 bis 35 Liter, von Fr. 142.— bis Fr. 3490.—. Alle Modelle besitzen sämtliche Vorzüge der Friteuse frifri: automatische Ölfiltrierung, automatische Temperaturregulation durch Thermostat, Ölersparnis von 40% und mehr, minimale Aufheizzeit, Signaluhr, Signallampe für die Heizung, automatischer Überlauf, Ölbehälter aus Chromstahl usw. Kontrolliert und empfohlen durch den SEV und das SIH. Ein Jahr Garantie.

Unsere zehnjährige Erfahrung in der Herstellung von elektro-automatischen Friteusen gestattet uns eine in jeder Beziehung einwandfreie Konstruktion zu garantieren. Gerne und für Sie unverbindlich sind wir zur Erteilung weiterer Auskünfte, Offertenstellung, Vorführung bereit. Referenzen zur Verfügung. Auf Wunsch Zahlungerleichterungen.

ARO S.A. LA NEUVEVILLE

Besuchen Sie unsere Wiederverkäufer an der Olma!

Telephon (038) 7 90 91 / 92

Die Schwarze Gilde im Rebberg

Auf Einladung einer bekannten Weinfirma besamten sich an einem typischen Septembertag die Mitglieder der Oberkellnerrgilde Zürich, um per Car ins Weinland Wallis zu fahren. Ziel: weitere Kenntnisse über Weine, Ursprung, Werdegang und Lagerung anzueignen.

Über Bern und das liebliche Gruyèrerland führte die Reise an den Lac Léman und weiter das Rhonetal hinauf nach Sion, in die 112 Jahre alte Domaine du Mont-d'or. Der liebenswürdige Direktor dieses bestbekannten Weingutes, Herr René Baatard, schenkte uns bei einer vorzüglich gelenkten Degustation generös von seinen Kenntnissen wie aus seinem reichen Erfahrungsschatz. Wir machten Bekanntschaft mit ausgezeichneten Feindant, Johannisberg, Götü du Conseil, Ermitage. Fast hätten sich die Gemüter erhitzt «ob soviel Sonne im Glas» während dieser lehrreichen Weinprobe.

Wie jeder echte Vignerone war auch Mr. Baatard etwas «nervös» in bezug auf die gegenwärtige Witterung. Mit etwas Sonne die nächsten 1-2 Wochen sollte der 60er recht gut werden. Aber eben, sofern die Sonne nicht zu oft verdeckt sein wird!!! Seine Sorge ist verständlich, denn die Pflege der Reben dauert übers ganze Jahr, und so kurz vor den «Vandanges» ist die «natürliche Unruhe» jedes Weinbauers begrifflich. — Weiter erläuterte er uns die Transportverbesserungen im Domaine und allgemeine Rationalisierungen in seinem Bereich, um den Segen zu vorteilhaften Preisen in den Handel bringen zu können.

Eine echte Walliser Raclette beschloss unsere Weinlektion, worauf wir bei einem Rundgang durch die Rebberge viel Interessantes hörten über die Verschiedenheit einiger Rebsorten sowie die Versuche, die unternommen werden, um die Qualität der Trauben wie der Weine ständig zu verbessern. Unbemerkte hatten sich die Uhrzeiger über 18 Uhr vorgearbeitet, als wir Abschied nahmen von unserm grosszügigen Gastgeber, zum Bezug der Zimmer in der Hauptstadt des Wallis.

Am zweiten Tag unserer Gildenfahrt anvertrauten wir uns erneut unserm fidelem Chauffeur aus Züri. Oh! Die Bergkuppen links und rechts des Tales hatten über Nacht weisse Kappen gekriegt (19. September). Bei der Ausfahrt erblickten wir rechter Hand unseres Weges die sonnigen Rebberge der Mont-d'or nochmals. Zwischen ausgedehnten Rebplantagen, Obstgärten und Gemüsekulturen ging in flotter Fahrt das fruchtbare Rhonetal hinunter. Nach St-Maurice über die elegante neue Brücke, die halb fertige Autobahn ins Pays Valdois. Vorbei an den Rebhängen von Bex, Aigle, Yvorne und Villeneuve. Über den Reben faszinierten uns die Wälder durch ihr leicht pastellfarbig getünchtes Herbstkleid, und am Château de Chillon rollten wir respektlos an dem Zeugen vergangener Jahrhunderte vorüber, den Gestaden des Genèfersees entlang durch Territet, Montreux und Vevey. Liebliche Orte für Ferienträume, Ferien und Souvenirs.

Lutry, das Ziel unserer Fahrt, ist im Kern ein altehrwürdiges Städtchen geblieben. Da scheint moderne «Geschäftigkeit» weder eingezo-gen noch Daseinsberechtigung zu geniessen. Beim Rundgang durch die Kellereien der Firma Bujard war allseitiges Staunen die sichtbare Reaktion der Teilnehmer.

Was da nicht alles mit Maschinen und ausgestüfelten Einrichtungen vereinfacht, erleichtert und Arbeit ersparend geschafft wird! Unerhört! Wer erinnert sich noch, wie man früher Flaschen in einem Trog aufgeweicht, nachher gebürstet, gespült und abtropfen liess, um später mit einem kleinen Schlauch ein Fass Wein abzufüllen. Verkorken versteht sich, Flasche um Flasche einzeln, ebenso mit Pinsel und Leim Etiketten in «Rekordtempo» aufkleben; Arbeitszeit bei Bedarf 10-12 Stunden gelinde gesagt. Heute: Über 2-3 aneinandergekoppelten Maschinen durchläuft eine leere Weinflasche ein Zauberland. Sie wird innen wie aussen tüchtig gebürstet, kriegt heisse und kalte Wasserstrahlmassage und wird beim Verlassen dieser Kur unter Kontrolle durchleuchtet. Aber die «Flaschenreise» ist nicht zu Ende. Etliche Meter weiter werden die nach Mass abgefüllten, maschinell verkorkten und adrett mit Etiketten gekleideten Flaschen sorgfältig «von Hand» in passende Kisten eingereiht. Herr Schulze würde sagen: da bleibt mir nun doch die Spucke weg!

Herr Fuchs, unser Führer durch die grossen Kellereien, verstand es ausgezeichnet, die nötigen Erklärungen über den Weg des Weines äusserst klar zu erteilen. Bereitwillig stand er uns Red und Antwort auf die ständige Fragerlei. Die Diskussionen erreichten ihren Höhepunkt im originellen Kellerstübli beim Proben. Nach all dem Schauen und Zuhören durften wir nun über im Geniessen. Der «Grand Perlé» war nicht bloss Reklame, sondern ein wundervoller Durststiller. Achtungsvoll verstummten wir ob soviel Sorgfalt und Pflege, die da verwendet werden, um den Konsumenten qualitativ höchsten Ansprüchen genügende Weine zu bieten.

Zum Mittagessen begaben wir uns in die Domaine du Daley. In seinem prächtig gelegenen Weinberg zeigte uns Herr Bujard persönlich die verschiedenen Weingärten. Nachher, bei Tisch, hatten wir das Vergnügen, vom Besten zu kosten. Ein einfaches Mahl à la perfection zubereitet, begleitet von der passenden Tranksame, vermochte die Gilde restlos zu begeistern. Dazu hatten wir Logenplatz inmitten grosser Weinfässer, zwischen den Stützbalken eines alten, schönen Weinkellers. Wirklich, für uns Städtemenschen war das ein unvergessliches, einmaliges Erlebnis. Launige Speeches hin und her, Musik- und Gesangsvorträge von Gilde-Mitgliedern erleuchteten die Tafelrunde. Mit treffenden Worten dankte unser Präsident Fulvio Bernasconi Herrn Bujard und seinen Mitarbeitern für ihre Bemühungen wie für die grosszügige Bewirtung. Der Aufbruch wurde zu einem «Muss».

Auf der Heimfahrt liessen wir uns in Gedanken wieder und wieder zurückführen zu den uns lieb-gewordenen Leuten, die unsere «Weinreise» zu einem einzig schönen Andenken werden liessen. Unser Dank gilt ganz besonders Herrn Dir. Albert Reichmuth, dem Organisator und Führer dieses gelungenen Gildenausfluges. Mit ihm können wir die alte Winzerweise singen:

Dieu nous donna le vin
Le vin réjouit l'homme
Et grâce au bon raisin
La vie est gaie en somme.

Frö

Aus der Hotellerie

F. Michel — 30 Jahre Savoy Hotel Baur en Ville

Am 1. Oktober dieses Jahres waren es genau 30 Jahre, dass Herr Ferdinand Michel das Savoy Hotel Baur en Ville übernommen hat. Herr Michel hat es verstanden, durch seine persönliche Tüchtigkeit das Savoy Hotel auf eine hohe Stufe zu bringen und ihm einen guten Geschäftserfolg zu sichern. Vor ungefähr fünf Jahren hat er seinen Sohn, Herrn Ferdinand Michel jun., zu seinem Teilhaber gemacht.

Die Herren Michel sen. und jun. waren und sind ihren Angestellten stets vorbildliche und beliebte Vorgesetzte. Von allem Anfang an hat Herr Michel sen. jedes Jahr seine Angestellten und deren Angehörige zu einem besonders schönen Weihnachtsabend eingeladen. Vor einigen Jahren hat er zu dem für seine langjährigen Angestellten eine sehr gute Pensionskasse eingerichtet.

Auch zum 30jährigen Jubiläum haben die Herren Michel sen. und jun. wieder ihrer Mitarbeiter, die seit mehr als zehn Jahren in ihrem Betrieb tätig sind, gedacht, indem sie diese — auch diesmal mit ihren Angehörigen — zu einem wundervollen zweistündigen Alpenflug über die Berner Alpen und das Matterhorn einluden und während des Fluges noch mit einem Aperitif und einem feinen Imbiss bewirteten. Dieser Flug war für alle, die dabei sein durften, ein herrliches, unvergessliches Erlebnis, und ein jeder war den Herren Michel dafür zutiefst dankbar, wünschte ihnen aus ganzem Herzen weiterhin viel Erfolg und nahm sich wohl im stillen vor, ihnen ein treuer und zuverlässiger Mitarbeiter zu bleiben.

C. D.

Das Parkhotel Lugano verschwindet

Wie noch am Tage, da der Zentralvorstand in Lugano tagte, bekannt wurde, ist das alte, stolze Parkhotel, das in der Geschichte des Fremdenzentrums Lugano eine bedeutende Rolle gespielt hat, in den Besitz einer Gesellschaft übergegangen, die das Haus abreißen lassen will. Auf dem grossen Areal des Parkhotels sollen sodann 4 neue grosse Gebäude errichtet werden, von denen eines weiterhin der Beherbergung fremder Gäste, also als Hotel, dienen soll, während die andern drei offenbar die Funktion von Geschäfts- und Bureauhäusern erfüllen werden.

Der bevorstehende Abbruch des Parkhotels wird das gewohnte Bild der Stadt vom See her einschneidend verändern, und da man noch nicht weiss, wie sich die Neubauten ausnehmen werden, ist man in Lugano begrifflicherweise etwas beunruhigt darüber, dass in einer der schönsten Lagen ein architektonischer Einbruch in das vertraute Gesicht der Stadt bevorsteht und gleichzeitig auch Grünflächen geopfert werden müssen.

Das Grand Hôtel du Parc ist im Jahre 1906 eröffnet worden und hat seither stets seinen Rang zu wahren gewusst. Gross ist die Zahl prominenter Gäste, die in ihm abgestiegen sind. Fürsten und Künstlerpersönlichkeiten, unter den letzteren seien nur erwähnt der Violinvirtuose Isaac Stern, der Komponist P. Hindemith und Eugène d'Albert, der Dichter Gerhard Hauptmann, der Pianist Alfred Cortot, die mit Vorliebe Quartier im Parkhotel bezogen.

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr
Max Wagner
Hotel Oberland, Interlaken

am 6. Oktober unerwartet in seinem 82. Altersjahr sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

Dieses traditionsreiche Haus, das Adolf Zähringer mitbegründet hat und bald nach dem Bau dessen alleiniger Besitzer er wurde, übergab er später seinen Töchtern. Kürzlich ist es in den Besitz von Walter Stilling übergegangen, der eine Nichte Walter Zähringers geheiratet und so die gastgewerbliche Familientradition aufrechterhalten hat. Man hofft in Lugano, dass die Familie Stilling-Zähringer den Beruf in der Region weiterhin ausüben wird.

Brand auf Pilatus-Kulm

In der Morgenfrühe des Mittwoch, ca. 3 Uhr, brach im alten Gasthaus «Bellevue» auf Pilatus-Kulm aus noch unbekannter Ursache Feuer aus, das in den Holzteilen des Hauses reiche Nahrung fand und das Gebäude bis auf die Grundmauern einäscherte. Das Personale des neueren Hotels «Pilatus-Kulm» und der Pilatus-Bahn war vor allem bestrebt, die Bergstationen der Seilbahn sowie der Zahnradbahn Alp-nachstad-Pilatus-Kulm, welche dicht neben dem brennenden Haus liegen, zu retten, was ihnen denn auch gelang. Der Betrieb der beiden Bahnen erleidet keinen Unterbruch.

Das Gasthaus «Bellevue», das vor genau hundert Jahren erbaut wurde, spielte in der schweizerischen Berghotellerie eine grosse Rolle, stiegen doch hier zahlreiche prominente Gäste, gekrönte und ungekrönte Häupter, ab. In der jüngsten Zeit diente das Haus nur noch als Unterkunft für einen Teil des Hotelpersonals und für Bauarbeiter, die auf dem

Wandanstrich oder Tapezieren

Eines der grössten und modernsten Spitäler der Schweiz schreibt:

(Auszug)

Der Entscheid, ob Wandanstrich oder Tapezieren, war zu treffen für 28 000 m² Wandfläche in Zimmern und für 13 000 m² in Korridoren.

Grundbedingung war Lichtechtheit, Desinfektion, Neutralisation und gutes Aussehen der Räume auf Jahre hinaus.

Unsere 30-jährige Erfahrung führte zu Salubra.

Seit 1941 und 1945 wurden im Neubau 6700 Doppelrollen Salubra-Tapeten verwendet. Weder von technischer noch von medizinischer Seite ergaben sich seither irgendwelche Beanstandungen. Auch für die künftigen Klinikbauten, Personalhäuser und Altersheime werden wir auf Salubra-Tapeten bestehen.

Aehnliche Erfahrungen machten andere Spitäler

Die Bewahrung im Spital gilt auch für das Hotel.

Dass sich Salubra-Tapeten so leicht ausbessern lassen, ist für Hotels besonders wichtig.

Erfahrene Hotelliers bestehen auf

und **tekkö** für besonders reiche Raumwirkung

SALUBRA A. G. BASEL

dieser geschmeidige SCOTCH von edler Art...

“King George IV”
OLD SCOTCH WHISKY

SOLE DISTRIBUTORS FOR SWITZERLAND BLOCH & CIE DISTILLERIE BERN

Restaurant-Tea-Room-Kleinhotel

mit diversen schönen Lokalitäten in ausgezeichnetem Lage in der deutschen Schweiz, an arbeitsfreie, fachrichtige Familie, Chef- oder Restaurateurpar zu verkaufen.

Preis Fr. 450 000.—, Anzahlung mindestens Fr. 100 000.—, G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

MOORBAD-KURHAUS

Bekanntes ausländisches Moorbad mit Jahresbetrieb und höchster Frequenz sucht

Zusammenarbeit mit Schweizer Hotel oder Kurhaus

von 60 bis 100 Betten zwecks Eröffnung eines ganzjährigen Moor-Badebetriebes. Offerten unter Chiffre H K 1610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

das beste Mittel mit Nachglanz für die

Geschirrwashmaschine

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 1036

Für beste und schonendste Waschmittel

Lernen Sie Englisch in

England

an der international bekannten

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH

Kurse von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle internationalen bekannten Englisch-Prüfungen.

Prepense und Ausnahm: erhalten Sie kostenlos einen Musterkatalog der Wort-Cards!

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Bühlstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 24 49 23

Wäschetrocknenmaschinen

«Sieber-Rapid»

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

FRIEDRICH SEIBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telefon (031) 675017

Eine gastgewerbliche Fachschau in St. Gallen

Die Fachkommission für das Gastgewerbe veranstaltet vom 8. bis und mit 10. November 1960 im Kongresshaus Schützengarten in St. Gallen eine Fachschau des Gastgewerbes. Der Hauptzweck dieser Ausstellung ist die Förderung des Servierfachwuchses. Alle guten und leistungsfähigen Restaurationsbetriebe der Stadt St. Gallen und Umgebung nehmen an dieser Ausstellung teil, in deren Mittelpunkt der gedeckte Tisch steht. Alle möglichen Variationen eines gepflegten Tisches und in Verbindung damit eines guten Services, vom einfachen Frühstückstisch bis zu den Prunktafeln, sind vorgesehen. Diese Tische werden von unseren Servierlehrlingern vorbereitet. Um diese Ausstellung etwas aufzulockern, stellen die einzelnen Betriebe noch einige Kochkunstplatten aus, die aber in erster Linie auf den typischen Restaurationssexe hinweisen.

Grossartige Schaustücke werden nicht zu sehen sein, sondern alles Feinschmeckereien, die wir in unseren Betrieben auch wirklich verkaufen. Daneben beteiligt sich die Fachschule der Servierlehrling mit Demonstrationen der Kunst des Flambers und der Getränkekunde.

Mit dieser fachkundigen Ausstellung wird das Gastgewerbe den Beweis erbringen, absolut auf der Höhe zu sein. Die Ausstellung ist jeden Tag von 8-20 Uhr geöffnet (am 8. Nov. erst ab 10 Uhr).

Der Eintritt beträgt pro Person Fr. 1.10 und für geführte Schulen ist er frei. Während der Dauer der Ausstellung stehen die Mitglieder der Fachkommission zu Führungen und zu jeder Auskunft gerne zur Verfügung.

Pilatus beschäftigt sind. Während der Wintermonate, in denen das neuere Haus geschlossen ist, wurde es als Wirtschaft für die Pilatusbesucher benutzt. Es war ein Glück, dass die rund 25 Personen, die in dem Hause übernachteten, sich retten konnten und dass kein Menschenleben zu beklagen ist. Der Brand war in Luzern und in der weiteren Umgebung des Berges als riesige Feuerhölle zu beobachten.

Wir werden in der nächsten Ausgabe über die ruhmvolle Geschichte dieses alten Berghotels, das ein Raub der Flammen wurde, Näheres berichten.

Ausflug der Angestellten des Hotel-Restaurant Blausee

Auch diesen Herbst wurden zum Saisonabschluss die Angestellten des Hotel-Restaurant Blausee (Berne Oberland) von Herr und Frau Loosli-Kambly zu einem Ausflug eingeladen. Im modernen Autocar ging die Fahrt hinaus in die buntgefärbte Herbstlandschaft. Nach einem Apéritif in Riggsberg wurden den ca. 30 Teilnehmern im Hotel Sonne Schwarzenburg ein vorzügliches Mittagessen offeriert.

Eine freudige Überraschung bedeutete für alle nach Ankunft in Freiburg die Einladung zum Besuch der Nachmittagsvorstellung des Zirkus Knie.

Am Abend warteten im Hotel Schützen in Steffisburg wiederum gedeckte Tische auf die frohgemühte Gesellschaft. Das Personal dankt auch an dieser Stelle der Geschäftsleitung für diesen schönen Tag herzlich. W. B.

In den Weinkellern am Ufer des Bielersees

In den Rebhöfen ist der Weinkeller so etwas wie die Visitenkarte, der Salon, in dem man seine Gäste empfangt. Die Organisatoren der Lesesonntage am See haben deshalb beschlossen, wenigstens einmal im Jahr einige Weinkeller für das breite Publikum zu öffnen. Auf diese Weise hat es Gelegenheit, nähere Bekanntschaft mit dem täglichen Leben der Rebauern und ihrer Arbeit zu schliessen.

Machen Sie Ihre Weinkellertournee in den Rebhöfen des Bielersees und sammeln Sie von einer Ortschaft zur andern die hübschen Probiergläschen, welche das Organisationskomitee zu kleinem Preis verkauft. Aus ihnen schmeckt der süffige Schaffner, der blumige Twanmer, der spritzige Ligerzer und Neuenstädter noch einmal so gut! Der Kenner wird auch den Rebensaft aus Vingelz, Tüscherz, Alferme und Wingreis nicht verachten. Ein Bewunderer J.-J. Rousseaus, der dänische Dichter Bagessen, setzte den Inselwein sogar an die Seite des kostbaren Champagners, und Niklaus Emanuel Deutsch, der Dante der Reformationzeit, hat in seinen Hymnen den Wein von Erlach mit dem Blut Christi verglichen.

Die Rebhöfer am Bielersee erwarten Ihren Besuch!

Schweizer Erfolg an der Ika 1960

In Frankfurt a. M. fand vom 2. bis 9. Oktober 1960 die 10. Internationale Kochkunst-Ausstellung (Ika), statt, an welcher unter dem Patronat der Gastronomischen Akademie Deutschlands auch ein literarischer Wettbewerb zur Durchführung kam. An der Preisverleihung vom 4. Oktober im «Kaiser-Keller» in Frankfurt a. M. wurde dem bekannten Küchenfachmann und Fachlehrer Willy Brenneisen aus Zürich für sein neuestes Fachwerk für den Nachwuchs im Kochberuf, dem Küchenfachlichen Leitfaden, herausgegeben von der Maggi-Gesellschaft, die Goldene Medaille zuerkannt. Im weiteren erhielten als einzige Schweizer Autoren die Goldmedaille Richard Dietiker für sein Werk «Aus dem Reiche der Gastronomie» und Prof. Dr. Hunziker für das Werk «Die Küchenanlage und ihre Planung», Gutenbergverlag GmbH, Bern.

«Deutsches Seminar für Fremdenverkehrsarbeit» wird gegründet

ZfV - Der Verband Deutscher Kur- und Fremdenverkehrsfachleute (VDKF), in dem Verkehrsdirektoren, Kurdirektoren und andere im Fremdenverkehr tätige Persönlichkeiten zusammengeschlossen sind, behandelte auf einer kürzlich in Frankfurt a. M. abgehaltenen Sitzung, an der auch die Geschäftsführer der Landesverkehrsverbände teilnahmen, das Projekt der Errichtung eines «Deutschen Seminars für Fremdenverkehrsarbeit». Nach einem vom Kölner Verkehrsdirektor Dr. H. L. Zankl vorgelegten Entwurf einer Satzung und eines Lehrplans, dem nach eingehender Diskussion grundsätzlich zugestimmt wurde, soll als Träger des Seminars ein Verein zur Förderung der Ausbildung und Fortbildung von Kur- und Fremdenverkehrsfachleuten gebildet werden.

Ausschreibung zwecks Verpachtung eines Luxushotels in Argentinien

Es wird uns gemeldet: «Die Regierung der Provinz Buenos Aires veranstaltet - mit Meldeschluss vom 20. Oktober 1960 - eine öffentliche Ausschreibung zwecks Verpachtung des «Gran Hotel Provincial de Mar del Plata». Die Fachorganisationen des In- und Auslandes sind zur Beteiligung aufgerufen und eine diesbezügliche

11. Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Die diesjährigen Kurse für Fremdenverkehr werden nächsten Montag, den 17. Oktober, mit einer Ansprache von Stadtpräsident Paul Kopp, Präsident des Patronatskomitees der Luzerner Kurse für Fremdenverkehr, und Begrüssungen durch den Schulpräsidenten, Dr. Franz Portmann, sowie den Kursleiter, Dr. Othmar Fries, im Rathaus am Kornmarkt offiziell eröffnet. Das einleitende Referat, «Zwischenbilanz im schweizerischen Fremdenverkehr» mit anschließender Diskussion wird der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich, Werner Kämpfen, halten.

Die beiden Referate am Nachmittag des ersten Kurstages behandeln Probleme des ausländischen Fremdenverkehrs. Direktor Matthias Thömmes, Hauptgeschäftsführer des Bundes deutscher Verkehrsverbände, Frankfurt, spricht über «Die Organisation des deutschen Fremdenverkehrs und ihre Arbeitsweise». Kommerzialrat Dr. Josef Fink aus Innsbruck wird sich über das Thema «Der österreichische Fremdenverkehr - Entwicklung, Organisation, Bedeutung» äussern. - Ein gemeinsames Nachessen im Hotel Montana wird diesen ersten Tag beschliessen.

Der Dienstagmorgen ist wiederum mit zwei Vorträgen dem deutschen Fremdenverkehr gewidmet. Der Nachmittag steht im Zeichen der Swissair. Am Mittwoch kommen Aufgaben und Probleme unseres Landes zur Sprache, während der Nachmittag als Auflockerung eine Führung durch «Wenig bekanntes Luzern» von Prof. Dr. Georg Staffelbach und Zunftarchivar Küng bietet.

Am Donnerstag werden die Kurse 1960 mit zwei Vorträgen über Personalprobleme beschlossen. Luzern Frei, Vorsteher der kantonalen Berufsberatung Luzern und neuer Präsident der SHTG, spricht über «Die Auswirkungen der Hochkonjunktur auf die Berufe im Fremdenverkehr», während Dr. Charles Ringer, Zürich, «Die Beziehungen zwischen Vorgesetzten und Untergebenen» behandelt. Wir wünschen dem vielseitigen Programm viele interessierte Teilnehmer.

Broschüre, die nebst einer Beschreibung des Objektes, die Versteigerungsbedingungen enthält, kann bei der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung, Dreikönigstr. 8, Zürich 2, bezogen werden.»

Jeder freut sich
und ist überrascht, der den Diät-Kochkurs besucht, denn dieser Spezialkurs ist für Köche und Köchinnen ein ganz besonders schöner, interessanter und lehrreicher Kurs. Nächster Kurs: 5. bis 12. November (8 Kurstage). Prospekt sofort auf Verlangen. Telefon 041 / 25551.

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN

Zu verkaufen
sehr gut erhaltene
Geschirrwash- und Spülmaschine
Zu besichtigen Café Herberger, Katharinenstrasse, St. Gallen, od. Tel. 071/225059.

Zu verkaufen
Wäsche-Trocknermaschine
Marke Sieber, komplett, Preis günstig. Rob. Jorzi, Wiert 24, Thun, Telefon (033) 24460.

VELTLINER
WIELAND
ein Begriff!
Wieland Söhne AG. Thuis

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschön, unverwundlich, poliert, mit Zimmern- und Hotel-Schlüssel. Preis sehr günstig!
Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (01) 2381
Abegglen-Pfister AG Luzern

Le matelas Dunlopillo est connu dans le monde entier: il est hygiénique

Le matelas Dunlopillo n'a pas le défaut qu'on a fort justement reproché autrefois au matelas en caoutchouc: l'imperméabilité. Le matelas Dunlopillo est au contraire poreux et l'air circule sans cesse à travers ses alvéoles. Il est constamment à la température ambiante: chaleur confortable en hiver et frais l'été. Il est surtout souple et ferme et ne s'affaisse pas, même après 20 ans de service. Aseptique par sa nature même: il ne laisse accès ni à la poussière, ni même aux mites. Son succès dans le monde entier est total.

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



CHEMINS DE FER FÉDÉRAUX SUISSES

La direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er août 1961, l'affermage du Buffet de la gare de Sonceboz.

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès du service de l'Exploitation 1 (av. de la Gare 41, bureau 118), à Lausanne, où elles seront remises à ceux qui en feront la demande par écrit, contre versement de Fr. 5.- en timbre-poste (10 et 20 cts.). Ce montant ne sera pas remboursé.

Les offres, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, devront être adressées à la direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la gare de Sonceboz».

Ne se présenter que sur convocation.

Délai d'inscription: 30 novembre 1960.

Hotel-Pension
ob Montreux, mit 40 Betten
zu verkaufen
Alteingeführtes Geschäft mit sicherer Existenz. Blick auf den Genévesen. Zentralheizung. Alle Zimmer mit f. k. u. w. Wasser. Hotel-Immobilien, Zürich, Seidengasse 20, Telefon (051) 236364.

Saaltochter und Zimmermädchen
suchen gemeinsame Stelle für Wintersonne. Zeugnisse sind vorhanden. Offerten an M. Achwarden, Schulhaus, Unterschächen (Uri).

ZIMMERMÄDCHEN
Junge Österreicherin sucht auf Anfang November Jobrestelle als
Off. unter Chiffre C 52747 G an Publicitas St. Gallen.

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

APÉRITIF
JULE
À LA GENTIANE
ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE
2 bis, RUE DU VALAIS

Orientteppiche
aller Provenienzen am günstigsten direkt ab
europ. Freidock
Vertreter der Persian Carpet Trading Co. Ltd., Löwenstrasse 31, Zürich.

Portier-Hausbursche
Sprachkenntnisse in Franz. und Englisch. Eintritt auf 15. November oder später. Offerten unter Chiffre P H 1771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAR-TRIO
Tanz und Unterhaltung von Open bis Cha-Cha-Cha. Gesang: Deutsch, Italienisch, Spanisch, Englisch, für Wintersonnen (15. Dezember bis 28. Februar 61) noch frei. Nebenbei erwähnt: Berufsaussicht: Müllis-Küchenhilfe 2 Küchengehilfen. Offerten sofort an Jos. Portmann, Siewerdstr. 21, Zürich 11. Tel. (051) 48 24 05.

Restaurations-tochter
sucht Stelle für Wintersonne. Bevorzugt Berner Oberland. Offerten erbeten an: H. Camenisch, Motel, Lesone TI.

Restaurations-oder Saaltochter
in Hotel oder Restaurant. Appenzell- oder Toggenburgerbezugsbezugs. Offerten unter Chiffre R 5 1698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mit nur **5 Rp.**
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absenderadresse verschickten, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Dr. Ing. Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr.
Adr.
Ort.

Erstklassiges TRIO
sucht Engagement für die Wintersonne. Offerten unter Chiffre E T 1699 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Suche Stelle als Hotel-
Pâtissier
auf den 20. 10. 60. Offerten an Manfred Hieri, Hotel Sonne, Silvaplana.

Jeune homme, 21 ans, de nationalité marocaine, se trouvant en Allemagne, désire débiter dans l'hôtellerie suisse

secrétariat ou réception

Parle couramment: français, espagnol et anglais et connaissances d'allemand et d'italien. Correspondance dans ces 3 langues. Titulaire de diplômes complets et commerciaux. Ecrire sous chiffre S R 1777 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune Italien (18 ans), possédant diplôme de l'école hôtelière, cherche place pour le 15 novembre comme

sommelier

ou autre poste dans la Suisse française ou allemande pour se perfectionner dans ces deux langues. Offres en italien sous chiffre S O 1801 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Patissier

Schweizer, entrementkundig, mit langjähriger Betätigung, sucht auf Dez. Posten. Eilofferten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre P A 1609 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar sucht Stelle als

Chef de partie oder Alleinkoch und Bureau-Praktikantin

(Wintersaisonstelle bevorzugt). Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre P B 1764 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de rang

italien, 39 ans, école hôtelière, bonnes conn. franç., angl., espagn., suiff. d'allemand, bons certificats, cherche place, écrire à: Alvisi, München 25 (Allemagne), Forsteneriederstrasse 139.

Suche Stelle als

Empfangspraktikant

20jährig, mit abgeschloss. Lehre als Hotel- u. Gaststättenkaufmann (Führung von der HHO), Hotelfachschule 1 Jahr), Engl. u. Franz. sprechend. Möglichst französ. Schweiz oder Frankreich. Einstellung ab Anfang November oder später möglich. Angebote an: Werner Vogt, Wiesbaden, Dotzheimerstr. 85 (Deutschland).

Jeune fille cherche place comme

dame de buffet

en saison d'hiver. Offres sous chiffre D R 1689 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Italiener, verheiratet, 36jährig, sehr zuverlässig und stabil, fließend Französisch, Deutsch und Englisch sprechend (langjähriger Aufenthalt in Elsass), sucht Stelle als

Concierge

in grösseres Hotel, eventuell Winterkurort (Graubünden), wo seine Frau, sehr tüchtige, arbeitsame Femme de chambre, ebenfalls Anstellung finden könnte. Der Interessent ist seit 1 Jahren in einem Erstklasshotel in Italien tätig. Offerten mit Gehaltsangaben und Bedingungen erbeten unter Chiffre W 152177 X an Publicitas Genf.

Welcher Geschäftsherr

im Alter von 50 bis höchstens 63 Jahren entbehrt noch immer einer tüchtigen, überaus anpassungsfähigen, gutbetrauten

GATTIN?

Wo ist «Er», der sein Glück versuchen und an «Ihr» Herzkammerchen klopfen möchte? Bildschreiben bitte an Postfach 11, Baden AG.

En ma qualité de directeur

très favorablement réputé d'un important hôtel de premier ordre, en Suisse,

je cherche: une situation analogue dans l'hôtellerie suisse ou étrangère et

j'offre: l'apport de mes expériences couronnées de succès, ainsi que des meilleures références et des relations internationales. Offres sous chiffre D R 1780 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche auf Saisonschluss (November) wieder eine gute Position als

Allein-köchin

in Kleinhotel, Pension oder Restaurant, wenn möglich wieder im Tessin. Offerten an Chiffre A S 17475 Lo ASSA, Locarno.

Secrétaire d'hôtel

autrichienne, agile, anglais parfait, cherche place dans hôtel à Lausanne ou Genève comme

secrétaire-débutante

pour se perfectionner dans la langue française. Entrée 1er décembre. Offres à E.H. Peter, Hotel Luxurvorhof, Luzern.

Süddeutsche Hotellerstochter und Freundin (20 und 23 Jahre) suchen zur Verbesserung der französischen Sprachkenntnisse in Wintersaison Stellung als

Empfangspraktikantin bzw. Stütze

Ausbildung: Lehre in erstem Schwarzwaldhotel und Abschluss der Heideberger Berufsfachschule. Freundl. Zuschriften erbeten an: E. Neuwirth, Hotel Falken, Schwetzingen/Baden(Deut.).

Erstklassiger

Pianist

sucht Arbeit in Bar oder Orchester für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre P A 1700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

sucht Wintersaison- oder Jahresstelle in Brigade. Eintritt 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre C D 1687 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

30jährig, bisher in Rest., Reception, Journal u. Kasse tätig, sucht geeigneten Posten für Wintersaison 60/61. Auch Ganzjahresstelle oder Aushilfe bis zur Wintersaison. Ab 23. Oktober 60 frei. Evtl. auch Nachconcierge. Offerten unter Chiffre C O 1761 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL

Ich suche als dänischer Hotelmann ein erstklassiges Hotel in der Schweiz, mindestens 40 bis 60 Zimmer. Für ein gutes Geschäft kann ich einen guten Preis zahlen. Das Kapitalist in der Schweiz. Bitte schreiben Sie mir die Lage und Anzahl der Zimmer, Anzahl 88, Zürich, wo ich ab Montag, den 10. Oktober bin

Italiener, verheiratet, 36jährig, sehr zuverlässig und stabil, fließend Französisch, Deutsch und Englisch sprechend (langjähriger Aufenthalt in Elsass), sucht Stelle als

Concierge

in grösseres Hotel, eventuell Winterkurort (Graubünden), wo seine Frau, sehr tüchtige, arbeitsame Femme de chambre, ebenfalls Anstellung finden könnte. Der Interessent ist seit 1 Jahren in einem Erstklasshotel in Italien tätig. Offerten mit Gehaltsangaben und Bedingungen erbeten unter Chiffre W 152177 X an Publicitas Genf.

Welcher Geschäftsherr

im Alter von 50 bis höchstens 63 Jahren entbehrt noch immer einer tüchtigen, überaus anpassungsfähigen, gutbetrauten

GATTIN?

Wo ist «Er», der sein Glück versuchen und an «Ihr» Herzkammerchen klopfen möchte? Bildschreiben bitte an Postfach 11, Baden AG.

En ma qualité de directeur

très favorablement réputé d'un important hôtel de premier ordre, en Suisse,

je cherche: une situation analogue dans l'hôtellerie suisse ou étrangère et

j'offre: l'apport de mes expériences couronnées de succès, ainsi que des meilleures références et des relations internationales. Offres sous chiffre D R 1780 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel-Fachschülerin

18jährig, mit englischen, französischen Sprachkenntnissen, sucht Stellung in gutem Hotel der französischen Schweiz. Angebote an Christiane Hofschlitz, Bad Pyrmont (Deutschland), Hermannstrasse 16.

Wir suchen für unseren Sohn (gegenwärtig im Hotel Franca, Paris) in einem Winterkurort eine Stelle als

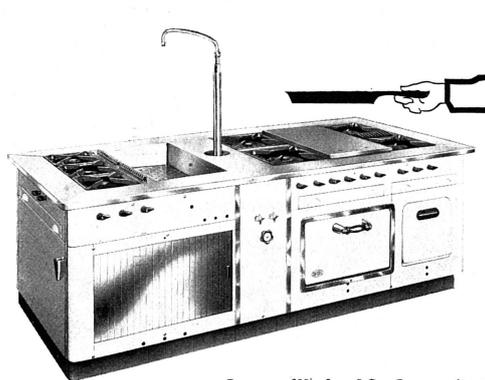
Hotel-Hilfssekretär

Hs. Bolliger Casa Bolliger, Caslano (Tessin).

Zigeuner-Orchester

4-5 Mann, mit erstklassigen Referenzen, sucht Engagement ab 1. November. Offerten unter Chiffre H 36588 an Publicitas Lugano.

Grossküchenanlagen unsere Spezialität



Sursee-Werke AG., Sursee/LU Tel. 045 / 414 44

Olma, Halle II, Stand 218



Wohl jeder Koch hat schon einmal auf Sursee-Herden gekocht. Er kennt die Zuverlässigkeit dieser Konstruktionen, die aus jahrzehntelanger Beschäftigung der Sursee-Werke mit den Wünschen und Bedürfnissen der Hotel-, Restaurations- und Anstaltsküche erwachsen sind. Sursee fabriziert die verschiedensten Kombinationen für Elektrisch oder Gas, Herde, Friteusen, Wärmeschränke, Kippessel, Bratpfannen — das sind einige der Sursee-Spezialitäten, die auf einer 85-jährigen Erfahrung im Herd- und Ofenbau beruhen.

SURSEE

Patissier Für meinen jungen gesucht Jahresstelle für 1. November oder 15. Dezember. Nur gutes Haus kommt in Frage, eventuell auch Wintersaison in Erstklasshotel. Offerten an H. A. Schaefer-Rudolf, Hotel-Restaurant Baslerhof, Basel.

Betätigung gleich welcher Art, jedoch am liebsten im Empfang Angebote bitte an: Wilhelm Ohmann, Dissen (Teutob. Wald), Auf dem Heibrink 1 (Deutschland).

2 jüngere, branchenkundige Serviertöchter suchen Stelle in gutem Hause. Auch Wintersaison angenehm. Offerten unter Chiffre J S 1768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Holländisches Ehepaar sucht Stellung in einem Hotel-Kaffee oder Restaurant und/oder Annexe Dancing. Alier Anfang 40. Sehr gute Referenzen. Eventuell mit 2 Serviertöchter A. P. Nekkers, Diedenweg 82, Wageningen (Holland).

Küchenchef 46jährig, versierter Restaurateur mit besten fachlichen und organisatorischen Fähigkeiten, guter Kalkulator und solider Mitarbeiter sucht Stelle in grösseren Betrieb (Wintersaison). Bis 1. Dezember auch als Aushilfe. Offerten an: Fritz Trüssel, Küchenchef, Schollistrasse 7, Bern.

Anfangs-Sekretärin Tochter, 22jährig, 1 Jahr Handelsschule, abgeschlossene kaufmännische Lehre, sucht Stelle in gutes Hotel als Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Saisonstelle bevorzugt. Offerten sind erbeten an Amalie Arn, 10 Ravenscroft Avn., Golders Green, London N. W. 11 (England).

Telephonistin oder in Réception Junges Fräulein, Deutsch, Franz., Engl. u. Ital. sprechend, sucht Winter- oder Jahresstelle als Eintritt baldmöglichst, Bündenland bevorzugt. Offerten unter Chiffre T R 1836 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de réception 30, sprachenkundig, versiert auch in den übrigen Sprachen des Hotelwesens, fließend in Wort und Schrift in Französisch, Englisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch, mit gründlichen Kenntnissen der italienischen Sprache, sucht Posten als

Hoteldirektor Hoteldirektor, gegenwärtig als Generaldirektor in Südamerika tätig, 32 Jahre, 15 Jahre im Hotelbetrieb tätig, davon 11 Jahre im Ausland (Deutschland, Schweiz, Brasilien, Chile, Venezuela), vollständige Kenntnisse des Hotelwesens, fließend in Wort und Schrift in Französisch, Englisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch, mit gründlichen Kenntnissen der italienischen Sprache, sucht Posten als

Gouvernante Deutsche, 27jährig sucht wegen Saisonschluss (Bad Königshofen) neuen Wirkungskreis in Haus ersten Ranges. Wintersaison- oder Jahresstelle. Beste Zeugnisse, Gute Allgemeinbildung. Fließend Französisch, gut Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre G O 1701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHEF zu kleiner Brigade. Offerten unter Chiffre KO 1796 an die Hotel-Revue, Basel 2. Junger Koch, von Amerika zurück, mit sonstigen guten in- und Ausländererfahrungen, sucht interessante Jahresstelle als

Hilfsporier - Hausbursche Deutsch u. Franz. sprechend Offerten an Giampaolo Renon, Sennheimerstr. 51, Basel. Engländerin, 21jährig, mit 3jähriger Praxis als

Zimmermädchen in London-Hotel, sucht Stelle für Herbst- u. Wintersaison. Franz. Schweiz bevorzugt, da gute Sprachkenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre Z M 1787 an die Hotel-Revue, Basel 2. Couple hôtelier cherche

direction-gérance ou location d'un hôtel-restaurant. Libre de suite ou date à convenir. Ecrire sous chiffre P 6053 X à Publicitas Neuchâtel. Junge, deutsche

Köchin mit besten Zeugnissen, sucht für Wintersaison oder Jahresstelle Arbeit in gutem Hause. Ang. unter Chiffre K N 1795 an die Hotel-Revue, Basel 2. Schweizer, 23jährig, sucht Stelle als

Sekretär aufkommende Wintersession. Abgeschl. kaufm. Lehre, Hotelfachschule «Vieux-Bois», Genf. Spricht und schreibt deutsch, französisch und englisch. Gute Italienischkenntnisse. Franz. Hotelbüro und Service. Offerten umgehend an Hans Mäder, Burgstr. 4, Ketzers FR.

Empfangssekretärin Suchte für die Wintersaison Stelle als Englisch (Korrespondenz), Französisch (gute Anfangskenntnisse), 1 Jahr Hotelfachschule. Angebote bitte an Gisela Wieland, Stuttgart-Süd, Sonnenbergstrasse 6c (Deutschland).

Empfangssekretärin English (Korrespondenz), Französisch (gute Anfangskenntnisse), 1 Jahr Hotelfachschule. Angebote bitte an Gisela Wieland, Stuttgart-Süd, Sonnenbergstrasse 6c (Deutschland).

Commis de cuisine (Deutscher), im 3. Gehilfenjahr, gelernt in Baden-Baden in erstem Hause, gute Zeugnisse, sucht sich in der Schweiz zu verbessern. Eintritt sofort. Offerten an Helmut Zboron, Achern i. Baden (Deutschland), Lindenbrunnenstrasse 35.

Buffettochter 21 Jahre, sucht Stellung in Zürich in Tagescafé oder Hotel. Angebote an Heidi Ellensohn, Seehaus, Bodman/Bodensee (Deutschland).

Chef de réception 10 Jahre im Hotelfach, perfekt in Reception, Kassa, Journal, Biss, Englisch, sucht Wintersaisonstelle zur Verbesserung ihrer franz. Kenntnisse, vorzugsweise in der franz. Schweiz. Margot Wagner, Hotel Savoy, Interlaken, Berner Oberland.

Hotel-Praktikant 21jähriger Wiener Maturant, Hotelfachschüler, engl. und franz. Sprachkenntnisse, letzte Barpraxis in England, sucht Stelle als

Bar-Commis od. Hilfsporier in erstklassiger Hotelbar in Schweizer Winterkurort. Zuschriften an Alexander Belcic, Hotel Tyrol, Wien VII, Mariahilferstrasse 15.

SECRÉTAIRE pour réception et correspondance, éventuellement aussi comme TÉLÉPHONISTE de préférence en Suisse romande. Actuellement ayant place parallèle en Vaud. Offres sous chiffre S T 1778 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Commis-Pâtissier sucht Stelle für Wintersaison. Hotel bevorzugt. Offerten unter Chiffre C P 1770 an die Hotel-Revue, Basel 2. Junge Schweizerin sucht Jahresstelle als SEKRETÄRIN Kenntnisse in Journal, Kasse, Korrespondenz. Französisch, englisch, italienisch und deutsche Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre SN 1765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter 4 Hauptsprachen, 34jährig, sucht Winterengagement. Offerten unter Chiffre R T 1763 an die Hotel-Revue, Basel 2. Offerten von Vermittlungsbureaus auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen!

Sekretärin Junge, tüchtige Schweizerin, mit guten Umgangsformen und sicherem Auftreten sucht Vertrauensposten in Erstklasshotel (Saison- oder Jahresstelle). Ich bin korrespondenzsicher in deutscher, englischer und französischer Sprache. (Stenographie 3sprachig). Gute Italienischkenntnisse. Abgeschlossene kaufm. Lehre, Engländeraufenthalt, gute Büro- und Exportpraxis. Offerten sind erbeten unter Chiffre S N 1873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann

41jährig, verheiratet, mit langer Erfahrung in leitender Stellung im In- und Ausland, sucht

Direktion oder Pacht

von Saison- oder Jahresgeschäft, auch Ausland. Eintritt könnte sofort geschehen. Zuschriften bitte unter Chiffre D P 1733 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter mit Handelsdiplom sucht Stelle als

Sekretärin-Praktikantin

in gutem Hause. Offerten erbeten unter Chiffre S P 1634 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundiger

Suisse-Concierge

sucht Stelle in Stadtbetrieb. Zeugnisse aus Erstklasshäusern sind vorhanden. Frei ab 1. Dezember oder Vereinbarung. Offerten erbeten unter Chiffre J 18635 an Publicitas Basel.

Barmaid

sérieuse, qualifiée, parlant 4 langues, cherche place pour saison d'hiver dans maison de 1er ordre. Ecrire sous chiffre Z W 1621, Mosse-Annoncen, Zurich 23.

Sprachkundiger Concierge sucht Stelle als

Concierge-Réceptionnist-Concierge de nuit

Logen-Tourant. Genf bevorzugt, oder in Zweisaisonbetrieb Winter und Sommer. Frei nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre T 18636 an Publicitas Basel.

Gut versierter

Barman Commis

suchen Stelle. Wintersaison 1960/61. L. Brodmann, «M/S Sastica», Hafenstrasse 3, Basel.

FRANÇAIS

parlant anglais, connaissances d'allemand, bonne présentation, 43 ans, au courant des desiderata de la clientèle internationale des stations de tourisme recherche dans une station de sports d'hiver un poste de

public relations-barman-animateur

dans cabaret, bar-dansant, ou bar d'hôtel. Ecrire sous chiffre G 151917 X à Publicitas Genève.

Reiseleiter, 4 Sprachen in Wort und Schrift, Hotelfachschule, in allen Sparten des Hotelbüros bewandert, sucht Vertrauensposten

Empfang, Kassa, Korrespondenz evtl. Concierge

für Wintersaison. Offerten unter Chiffre E K 1675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suisseuse française, 27 ans, parlant allemand, anglais, italien, connaissances dactylographie et travaux de bureau, cherche place dans hôtel pour la

réception

Entrée à convenir. Faire offres par écrit sous chiffres P 4060 B à Publicitas Lausanne.

Hotelsekretär

mit mehrjähriger Erfahrung im In- und Ausland wünscht Veränderung in Basel. Gute Fähigkeiten in Réception und Büroarbeiten nachweisbar. Persönliche Vorstellung jederzeit möglich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H O 1702 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter Commis de cuisine

(Lehrabschluss) suchen Stelle in Wintersaison. Offerten unter Chiffre OFA 7638 St an Orelli Füssli-Annoncen, St. Gallen.

Espagnol, âgé 27 ans, parlant français, anglais, italien, allemand, cherche place comme

chef de rang, chef d'étage

pour le 1er novembre ou à convenir. Je travaille en Suisse depuis 3 ans et suis habitué au service à la carte soigné, à trancher et à flamber. Offres sous chiffre F R 1691 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Allemande, 30 ans, Gouvernante

parlant un peu français, cherche une bonne place dans un hôtel de la Suisse romande pour se perfectionner dans la langue française. Dès 15 nov. évl. 1er nov. ou date à convenir. Ecrire M. Schless, Ecole Hôtelière de langues, Leysin VD.

Jeune homme, parlant anglais, cherche place d'apprenti sommelier

libre de suite. Faire offre sous chiffre A S 1818 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

PTT-Telephonistin

sucht Stelle für Wintersaison 1960/61. Offerten erbeten unter Chiffre P T 1788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel- und Restaurantfachmann, 38jährig, mit über 20 Jahren Praxis, nurzeit Chef de service in Crossrestaurant, sucht Posten als

Gerant oder Direktion
in kleinerem Hotel auf kommende Wintersaison in Restaurant-Bar. Referenzen und Fähigkeitsausweis A vorhanden. Offerten unter Chiffre C D 1833 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, kaufm. Angestellte sucht Stelle als Hotel-Sekretärin

für Wintersaison 1960/61 in Fremdenkurort. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre H S 1835 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, parlant anglais, cherche place (année ou saison d'hiver), comme chasseur, aide-portier, etc.

Faire offres sous chiffre C A 1817 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Jeune Suisse allemande cherche place comme secrétaire

pour la saison d'hiver dans la Suisse romande. Connaissance de l'anglais et bonne notions du français. Offres à Margrit Weibel, Rotholz 70, Meilen ZH.

Österreicher, 11 Jahre in der Schweiz, sprachkundig, sucht gute Jahresstelle als

Hallen-Tourant oder Chasseur-Telephonist
evtl. in Grand-Hotel als Etagenportier per 1. November. Offerten unter Chiffre H T 1737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Freundliche, flotte Serviertochter

mit guten Umgangsformen und besten Zeugnissen, sucht Stellung in nur gutem Hause per sofort oder Wintersaison. Angebote unter Chiffre S V 1769 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin / Aide du patron

Schweizerin, mit guten Umgangsformen, sicherem Auftreten. Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, sucht selbständigen Posten in Saisonhotel. Habe den Directriekurs in der Hotelfachschule besucht und kann mich über vielseitige Praxis ausweisen. Offerten unter Chiffre S A 1712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Italien, 22 ans, parle le français et un peu l'allemand, cherche place comme chauffeur-conducteur ou portier d'étage

Offres sous chiffre C C 1690 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junges Deutscher, 22 Jahre alt, bereits im Hotelfach tätig, sucht Kellnerlehrstelle

Bevorzugt Zürich oder Basel. Offerten an Helmut Fiska, Hotel Belvédère, Feldis GR.

Jeune fille française, ayant travaillé en Suisse, cherche place comme sommelière

en saison ou à l'année. Offres sous chiffre S O 1688 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge Tochter sucht Stelle als Sekretärin

für Wintersaison evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre S N 1824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter, 21 Jahre alt, sucht Stelle als

Kinder-mädchen

zu Kleinkind (Krippenlehrjahr absolviert), per 15. November. Offerten unter Chiffre OFA 8049 R an Orelli Füssli-Annoncen Aarau.

Junges, deutscher

Koch

in ungekündigter Stellung in der Schweiz tätig, sucht gute Saison- oder Jahresstelle. Eintritt kann ab Dezember 1960 oder nach Übereinkunft erfolgen. Zuschriften unter Chiffre K O 1704 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Duo

Klavier, Gitarre, Gesang d'originale Instrumente, klassisches und leichtes Repertoire, Lieder in französischer, italienischer, deutscher, englischer und spanischer Sprache, frei ab 15. November. Offerten unter Chiffre O 36605 Publicitas Lugano.

Junges spanisches Ehepaar

sucht eine Stelle nach England, Deutschland oder Holland in Hotel oder Familie. Offerten sind zu richten an: P. Garnier, Asylstrasse 110, Zürich 7/32.

Zwei deutsche Kolleginnen, 19 und 21 Jahre, suchen in der Schweiz zum baldigen Eintritt Stelle am

Buffet

in einem erstklassigen Haus. Zürich bevorzugt. Angebote an Wilma Hess, Bruttig/Mosel, Hauptstr. 100 (Deutschland).

Küchenchef-Alleinkoch

34 Jahre, vielseitige Kenntnisse, auch in der Diät und Dessertpreparation, sucht Jahresstellung oder Winter- und Sommersaison. Zuletzt sieben Saisons in einem Haus. Angebote mit Gehaltsangaben an Walter Kieser, Getzmisch, Auss. Maximilianstrasse 7. (Deutschland).

Suche Stelle als

Kinder-fräulein

Winterkurort bevorzugt. Zuschriften unter Chiffre X F 1631 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, à-la-carte- und bankettkundiger

Küchenchef-Alleinkoch

sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Unterlagen stehen zur Verfügung. Off. unter Chiffre K A 1551 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme de 16 ans cherche place comme

apprenti de cuisine

pour le printemps 1961. André Hofer, Restaurant Froberg, Stäfa ZH.

Extremetskundiger

Alleinkoch

sucht Jahresstelle für Mitte November. Bern und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z 3602 an Publicitas Olten.

Restaurationskellner

Schweizer (26jähr.), Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, mit Italienischkenntnissen, sucht Jahresstelle. Bevorzuge Zürich und übrige Zentralschweiz. Detaillierte Off. unter Chiffre R K 1541 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als

Büropraktikant

auf 1. November in Zürich. Langjährige Kochpraxis sowie Diplom der Hotelfachschule. Offerten unter Chiffre B P 1695 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für einen 16jährigen Jungling eine

Kochlehrstelle

eventuell vorläufig als Küchenbursche. Eintritt könnte sofort erfolgen. Auskunft erteilt: Erziehungsheim Klosterfischen, Basel, Telefon (061) 460010.

Gesucht:

Kaffee-köchin

per sofort oder nach Übereinkunft. Guter Lohn, schöne Arbeitszeit. Offerten an E. Gurmer, Hotel Waldorf, Zürich.

Koch od. Köchin

Palissier

gesucht

in Messe-Cafébetrieb in Basel, vom 24. Oktober bis 14. November. Offerten unter Chiffre T 12920 Q an Publicitas A.G., Basel.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft, freundliche, seriöse

Servier-tochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, auch sonntags. Familiäre Behandlung, Kost und Logis frei. Anfragen an Bad Ramsbach 08 Ländlihofen Bl., Tel. (062) 651 04.

Nach Klosters gesucht tüchtige, sprachkundige

Servier-tochter

Eintritt anfangs Dezember. Offerten erbeten an Tino Meisser, Hotel-Restaurant Casanna, Klosters, Telefon (083) 382 29.

Hotel du Signal de Bougy sur Rolle

cherche

Barmaid

Débutante acceptée. Offre avec photo.

Wegen Schliessung des Hauses suchen wir Stelle für eine sehr gute Sekretärin

welche flüssend die deutsche und die französische Sprache beherrscht und einige wenige Kenntnisse der englischen hat. Vertraut mit allen im Hotelfach vorkommenden Büroarbeiten und der Telefonzentrale. Offerten unter Chiffre W S 1793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz sucht im Speisesevice fachkundige, tüchtige

Serviertochter

Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Bahnhofbuffet Zug.

Administration Cantonale Vaudoise

Un poste de

cuisinier

est actuellement vacant à l'hôpital de Cery à Prilly/Lausanne.

Traitement global: fr. 8182.- à fr. 10714.- plus l'allocation de ménage et pour enfants.

Conditions spéciales: Age minimum: 20 ans, maximum: 40 ans. Certificat de capacité professionnelle de cuisinier.

Entrée en fonctions: immédiate ou à convenir. Délai d'inscription: 25 octobre 1960.

Les offres sont à adresser à l'Administration de l'Hôpital de Cery, Prilly/Lausanne, où tous renseignements complémentaires peuvent être demandés. Office du personnel.

Gesucht

in mittl. Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz neben tüchtigen Küchenchef

KOCH

in Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. 20 Bahnhinuten von Zürich und Luzern. Offerten mit Lohnansprüchen, frühestmöglichstem Eintrittsdatum und Referenzen an Bahnhofbuffet Zug.



per sofort oder nach Übereinkunft:

- Gouvernante oder evtl. Hilfgouvernante**
- Serviertochter oder Chef de rang**
- Aushilfe (Service)**
- Officebursche an Bar** (deutschsprachend)

Bewerber melden sich bitte mit den nötigen Unterlagen bei Dir. F. Maurer, Überlandstrasse 166, Zürich.



Interessante Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten bietet der

Steward-Beruf

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

Sie erhalten unverbindlich ausführliche Prospekte durch die Swissair, Personalabteilung Department Operation, Zürich 58, Flughafen, Telefon (051) 847471, intern 3130.



Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht

Zimmermädchen

Bewerberinnen mit Praxis in Erstklasshäusern möchten sich bitte an das Personalbureau wenden.

Stellen-Anzeiger Nr. 41
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb (Jahresstelle) tüchtige I. Buffetdame, Offerten an H. Reiss, Restaurant Du midi...

Gesucht von Hotel National-Rialto, Gstaad, für die nächste Winter-saison: Pâtissier-Konditor (2-Saisonstelle), Köchin (Jahres-stelle), Küchenmädchen (Jahresstelle)...

Freie Koch- und Kellnerlehrstellen

bitte rechtzeitig anmelden!

Hotel-Bureau, Basel 2

- 3157 Köchin neben Chef, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3158 Restauranttochter, Zimmer-Lingeriemädchen, Hausmädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton Baseland.
3165 Commis de cuisine, Chef de partie-Entremetier, sofort, Kanton Solothurn.
3167 Küchenmädchen, mit Kochkenntnissen, Anfangservier-tochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3178 Telefonist, sprachkundig, 1. oder 15. November, Erst-klasshotel, Bern.
3179 Buffetbursche, sofort, Grossestrasse, Basel.
3182 Restauranttochter, Zimmer-Lingeriemädchen, Hausmäd-chen, sofort, kleines Hotel, Kanton Baseland.
3191 Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Chasseur, sofort, oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
3194 Buffetpersonale, Deutsch sprechend, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
3195 Commis de cuisine, Kochpraktikant, sofort, Hotel 40 Bet-ten, Kanton Solothurn.
3200 Küchenchef-Alleinköch, eventuell Chef de partie, 12. De-zenber, Berghotel, Berner Oberland.
3203 Lingeriemädchen, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
3220 Chef de service, sofort, Buffetdame, Buffettochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Bodensee.
3224 Chasseur, sprachkundig, Glätterin, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Luzern.
3226 Chasseur-Telephonist, 1. November, Lingeriegouvernan-te oder I. Lingerie, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
3248 Commis de cuisine, Pâtissier, sofort oder nach Überein-kunft, Hotel 100 Betten, Basel.
3254 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
3255 Commis de cuisine, Commis de garde, sofort, mittelgros-ses Hotel, Engadin.
3259 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Bern.
3261 Buffettochter, Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
3265 Pâtissier, Commis de cuisine oder Chef de partie, Ober-saaltöchter, Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
3285 Pâtissier, Commis de cuisine oder Chef de partie, Ober-saaltöchter, Saaltöchter, Hilfskitchenmädchen, Küchen-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3293 Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
3295 Buffetdame, Buffettochter eventuell -bursche, Casserol-lier, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
3316 Commis de cuisine, Buffettochter, sofort, Restaurant, Thunsee.
3318 Köchin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
3321 Chef de grill, Chef de partie-Tourant, Kellerbursche, Wäscherin, Praktikant, Sekretärin für Personal-bureau, kaufmännische Angestellte, Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, nach Übereinkunft, Erst-klasshotel, Zürich.
3330 Bureaupraktikant, Chasseur, Buffetpraktikant, Hilfs-gouvernante-Stütze des Patrons, Restaurantkellner, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
3354 Buffettochter eventuell -dame, Restauranttochter even-tuell Kellner, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3356 Chef de partie, nach Übereinkunft, grösseres Passanten-hotel, Bern.
3357 Kellner, Deutsch sprechend, Passantenhotel, Basel.
3358 Gouvernante, Italienisch, Französisch sprechend, Hilfs-gouvernante, Französisch sprechend, nach Übereinkunft, mittelgrosser Betrieb, Genfersee.
3360 Economatgouvernante, Buffetdame, Hilfskitchen, sofort, Kanton Glarus.
3364 Restauranttochter, Dezember, Hotel 60 Betten, Kanton Glarus.
3377 Lingeriemädchen, 1. November, Hotel 80 Betten, Genfersee.
3379 Saaltöchter, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mit Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Graubünden.
3384 Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
3385 Chef Entremetier, nach Übereinkunft, Casseroller, sofort, Kanton Aargau.
3389 Oberkellner-Chef de service, nach Übereinkunft, Grosse-restaurant, Basel.
3405 Buffetbursche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
3408 Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Badoort, Kanton Aargau.
3410 Buffetdame oder -tochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
3413 Entremetier, nach Übereinkunft, Demi-Chef, 1. November, Erstklasshotel, Luzern.
3415 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Bodensee.
3416 Saaltöchter, Zimmermädchen, Portier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

Stellengesuche
Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdame, geseterten Alters, fachkundig und flink, sucht passen-den Posten, eventuell Aushilfe. Offerten unter Chiffre 478
Obersaaltöchter, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf Dezember. Offerten unter Chiffre 471
Kellner, junger, franz. Schweizer, sucht Jahres- oder Winter-saisonstelle in der deutschen Schweiz. Offerten an (04) 82340 oder unter Chiffre 474
Casseroller-Küchenbursche, versiert in allen Arbeiten, solid und zuverlässig, sucht Stelle per sofort oder auf 20. Oktober. Offerten an Gravant Casparro, Hauptpost reseite, Luzern. (473)

Cuisine und Office

Küchenchef, gewandter, sucht Wintersonnensstelle. Offerten unter Chiffre H 45342 Lu an Publicitas Luzern. (28)
Cuisinier, jeune Suisse, 4 ans de pratique, libre de suite, cherche place. Faire offre sous Chiffre 469

Etage und Lingerie

Schweizer, fach- und sprachkundig, sucht Saison- oder Jahres-stelle als Etage- oder Nachportier eventuell Allein. Ein-tritt nach Belieben. Offerten unter Chiffre V 52657 G an Publicitas, St. Gallen. (27)
Lingerie I. oder Lingerie-Gouvernante sucht Jahresstelle. Frei-ab-sofort. Offerten unter Chiffre 472
Lingeriegouvernante, tüchtige, geseterten Alters, sucht Jahresstelle in gutem Hotel. Offerten unter Chiffre 476

Wir bitten alle Schweizer Hotelangestellten, die für die Zwischen- und Wintersaison nach kein Engagemant haben, sich in ihrem eigenen Interesse unverzüglich bei der Stellenvermittlung des SHV, Gartenstrasse 112, Basel, anzumelden. Anmeldeformulare werden sofort zugestellt.

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Pass-photos und 40 Rp. in 60 Minuten losse beilegt (Aus-land: ein internationaler Postantwortcoupon) an Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photos de passeport et 40 cts en timbres poste non-collés (étranger: 1 coupon réponse international) à Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle. (061) 34 86 97

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non-incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen

- 3050 Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
3053 Receptions-Sekretär, sprachkundig, nach Übereinkunft oder 1. November, Hotel 100 Betten, Zürich.
3056 Köchin, 1. November, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3065 Serviertöchter eventuell Anfängerin, sofort, kleines Hotel, Thunsee.
3066 Restauranttochter, Bureauführerin, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
3068 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Lingerie, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
3107 Commis de cuisine, sofort, Küchenchef, nach Überein-kunft, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
3109 Sekretär-Mitglied in Reception, sprachkundig, I. Buffet-dame, sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Neuenburg.
3111 Küchenchef-Restaurateur, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
3115 Sekretärin, Hilfskellnerbursche, Serviertöchter, Hilfs-gouvernante-Tourante, Commis de rang, nach Überein-kunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
3120 Saucier, Commis de cuisine, Kellner, Buffetdame, Deutsch, Französisch sprechend, Buffettochter, sofort, Restaurant, Bielrosee.
3125 Economat-Gouvernante, 1. November, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
3126 Buffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Bet-ten, Bielrosee.
3127 Obersaaltöchter, jüngere, sofort, I. Lingerie, Ende Okto-ber, Hotel-Kurhaus, Nähe Luzern.
3131 Entremetier, Mitte Oktober, Serviertöchter, Office-Kü-chenmädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
3135 Officegouvernante, Hilfs-Economatgouvernante, sofort oder nach Übereinkunft, Grossestrasse, Zürich.
3137 Commis-Pâtissier, Commis de cuisine, Chef d'étage, Chef de réception, Kaffeeköchin, Commis de rang, Demi-Chef, sofort, II. Sekretärin, 1. November, Chasseur-Telephonist, Economatgouvernante, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
3142 Commis-Pâtissier, Mitte Oktober, Restaurant, Bern.
3146 Buffetbursche oder -tochter, Buffetdame, Gouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
3150 Etageportier, Hilfs-gouvernante, sofort, Passantenhotel, Basel.
3152 Chef de partie, sofort, Gouvernante, 1. November, Grosse-restaurant, Basel.
3155 Serviertöchter, Zimmermädchen oder Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.

Wintersonnens-Stellen

- 3417 Saal- oder Restauranttochter, sofort oder nach Überein-kunft, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3682 Gouvernante, Wintersonnens, Hotel 90 Betten, Kanton Graubünden, Lingerie, Kaffeeköchin, Hilfs-Economat-gouvernante, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
3682 Serviertöchter, Saalpraktikant, Küchen-Hausmädchen, Wintersonnens, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3682 Junger Chef de réception, sprachkundig, Wintersonnens, Erstklasshotel, Berner Oberland.
3682 Officegouvernante-I., Kaffeeköchin, Pâtissier, Wintersonnens, Chef de réception, sprachkundig, Wintersonnens, Etageportier, Hilfs-Economatgouvernante, Glätterin, Entremetier, Wintersonnens, Hotel 140 Betten, Kanton Graubünden.
3682 Oberkellner, Pâtissier, Restauranttochter oder -kellner, Wintersonnens, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
3682 Restauranttochter, sprachkundig, Buffettochter, Saal-töchter, Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Küchen-mädchen, Küchenbursche, Bureaupraktikant, Wintersonnens, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
3682 Maschinenwäscherin (in), Etageportiers, Küchenmäd-chen, Bartocher, sprachkundig, Barpraktikant, Wintersonnens (eventuell anschliessend Sommeraison), Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
3682 Personalszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
3682 Küchenbursche, Serviertöchter, Barmaid, Office-mäd-chen, 1. Dezember, Restaurant, Zentralschweiz.
3682 Saal- oder Restauranttochter, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
3682 Buffetdame, 15. Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3682 Saaltöchter, Garderobier-Nachportier, alle sprachkundig, Entremetier-I., Commis de cuisine, Commis de cui-sine, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
3682 Restauranttochter, Wäscherin (in), nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3682 Personalszimmermädchen, Hilfskitchen oder Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3682 Saucier, Buffettochter, Lingeriegouvernante, nach Überein-kunft, Hotel 130 Betten, Graubünden.
3682 Kellner, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, Wintersonnens, Hotel 60 Betten, Engadin.
3682 Serviertöchter, Wintersonnens, Hotel 30 Betten, Graubünden.
3682 Saucier, Pâtissier, Casseroller, Küchen-Office-mädchen, Kellerbursche, Chasseur, Saaltöchter, I. Lingerie, Glät-terin, Stöferin, Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3682 Chasseur, Restauranttochter, Küchen-Office-mädchen, Wintersonnens, Erstklasshotel, Graubünden.
3682 Küchenmädchen oder -bursche, Office-mädchen, Haus-bursche-Anfangsportier, Commis de cuisine, Wintersonnens, Hotel 70 Betten, Engadin.
3682 Kaffee-Hilfskitchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Bet-ten, Berner Oberland.
3682 Saal-Praktikant, Glätterin, Wintersonnens, Hotel 90 Betten, Graubünden.
3682 Journalführerin (in), Ruksystem, Praktikant für Kontrolle, Commis de garde, Personalkoch, Küchen-Office-mäd-chen, Wäscherin, Officegouvernante, Etagegouvernan-te, Lingeriegouvernante (eventuell Jahresstelle), Wintersonnens, Erstklasshotel, Graubünden.
3682 Chef Saucier, 1. Dezember, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
3682 Gouvernante oder II. Sekretärin, Wintersonnens, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3682 Küchenmädchen, Wintersonnens, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
3682 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Saaltöchter, Koch oder Köchin, Wintersonnens, Hotel 30 Betten, Graubünden.
3682 Commis de cuisine, Sekretärin-Journalführerin eventuell Praktikant, Mite Oktober, Hotel 30 Betten, Graubünden.
3682 Winobutler, Nachportier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3682 Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Wallis.
3682 Sekretärin, Wintersonnens, Hotel 60 Betten, Wallis.
3682 Commis de rang, sprachkundig, Küchenbursche, Cas-seveller, Wintersonnens, Hotel 100 Betten, Engadin.
3682 Office-Küchenbursche, Restauranttochter, Praktikant für Bureau, Economat und Lingerie, Saaltöchter, 25. Novem-ber, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

Aushilfsstellen

- 3127 Commis de cuisine, sofort, für 1 Woche, Hotel-Kurhaus, Zimmermädchen, sprachkundig, Kaffeeköchin, Anfangs-Kaffeeköchin, Obersaaltöchter, Küchenbursche, Tour-nant (Skiman), Zimmermädchen, Kindermädchen, Wintersonnens, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
3229 Sekretär-Hilfsrezeptioniste, 1. November, für 1 Monat, Hotel 90 Betten, Zürich.
3360 Gouvernante d'économat, sofort, für ca. 3-4 Wochen, Erstklass-hotel, Basel.

Lehrstellen

3272 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Genfersee.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

- 9580 Dame de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
9583 Tournante étage-lingerie, de suite, hôtel moyen, Valais.
9594 Une secrétaire expérimentée, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9602 Aide-lingère, sommelières, de suite ou à convenir, restau-rant, canton de Neuchâtel.
9610 Jeune pâtissier, chefs de partie, sommeliers, de suite ou à convenir, grand restaurant, Fribourg.
9613 Pâtissier, lingère-repasseuse, saison d'hiver, décembre, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
9632 Commis de cuisine, chef de partie, sommeliers, de suite ou à convenir, Restaurant, Fribourg.
9640 Gouvernante (maison-lingère), dame de buffet, de suite ou à convenir, grand restaurant, Genève.
9642 Chef de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
9660 Gouvernante d'économat, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9670 Chef de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac de Bière.
9680 Lingerie, aide de lingerie, décembre, hôtel 100 lits, Alpes valdoises.
9703 Commis-pâtissier, de suite, grand restaurant, Lausanne.
9704 Chef de cuisine, gouvernante générale, décembre, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
9706 Fille de salle (de 24 décembre au 15 janvier), hôtel moyen, Oberland bernois.
9711 Sommelières connaissant la restauration, dame de buffet, aide de buffet, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
9713 Dame de buffet, sommelières, de suite, grand restaurant, Lausanne.

Gesucht in Grossestrasse auf ca. November/Dezember in Jahresstelle verstärkte
Gouvernante auf Oktober/November tüchtiger Chef de partie
in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Restaurants Mustermesse, Basel 21, Postfach.

Gesucht für kommende Wintersonnens: Saaltöchter Zimmermädchen oder -bursche
Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Hotel Alpina, Grindelwald. Telephone (036) 32 20 01.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters sucht in Jahresstelle
Hotel-Sekretärin
jüngere, intelligente, sprachgewandte. Eintritt Oktober oder nach Übereinkunft. Bewerbungen mit Photo und Referenzen an Hans Guler.

Gesucht nach Bern für Oktober oder nach Vereinbarung
Buffet-Anfängerin
in bekanntes Grossestrassen mit gesunden Arbeitsverhältnissen sowie bester geregelter Arbeits- und Freizeit. Interessante, vielseitige Tätig-keit. Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Lohnangaben an: Tierpark-Rest. Dählhölzli, Bern.

SPORTHOTEL TRÜBSEE
ob Engelberg, 1800 m ü. M., sucht für 1monatiges Engagement:
Bureaupraktikantin
2 Buffettochter sprachkundig (neue Buffetanlage)
Tochter für Kiosk eventuell Anfängerin
Kaffeeköchin
2 Restaurantstöchter
3 Saal/Restaurant-Praktikantinnen od. Commis Portier/Hausbursche
2 Haus/Küchenburschen Bursche für Eisbahn
für Skiliftrestaurant (Alpistübli):
Buffettochter selbständig
Tochter mit Kochkenntnissen Officebursche Serviertöchter (eventuell nur Wintersonnens)

Gesucht auf Mitte Oktober tüchtige, selbständige
Restaurationsköchin oder Koch
in Jahresstelle. Guter Lohn. Offerten an W. Jenzer-Aeschlimann, Gasthof zum Ochsen, Arlesheim, Telephone (061) 82 68 52.

Gesucht nach Engelberg in Jahresstelle:
Hilfs- u. Personalköchin
Küchenbursche
für Winter- und Sommeraison tüchtige
Saaltöchter
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre N E 1718 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saison hiver 1960/61 cherchons
lingère repasseuse
laveuse
chasseur
Hôtel Royal, Crans-sur-Sierre VS.

Gesucht für die Wintersonnens nach Saas-Fee, in mittleres Hotel selbständiger
Koch oder Köchin
Office-Küchenmädchen
Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre K 1830 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort junger
KOCH
neben Chef, zur weiteren Ausbildung in modernem, neuzeitlichem Betrieb. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 69765 G an Publicitas AG, St. Gallen oder Telephone (071) 6 71 54.

Gesucht tüchtiger
Commis de cuisine
neben Chef, Alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen, Telephone (053) 5 34 51.

BUFFET DE LA GARE, GENÈVE-CORNAVIN
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:
gouvernante de maison
chef-gardemanger
dame de buffet
Places stables. Faire offres avec copies de certificats, photographie et prétentions de salaire au bureau du personnel.

Gesucht Hilfsköchin
oder tüchtiges Küchenmädchen, das Freude am Kochen hat, neben Köchin, Jahresstelle, und
Aushilfsköchin
eventuell Koch für ca. 4 Wochen für Ferienab-lösung in gutgehendes Speiserestaurant. Offerten an Familie Kälin, Hotel Bären, Einsiedeln, Tele-phon (055) 6 19 76.

Offerten von Vermittlungsbureaus
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Palace Hotel, Wengen

sucht für Wintersaison:

Maincourantier-Sekretär
Eintritt eventuell sofort
Concierge
Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Kaffeeköchin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten.

Hotel Bernerhof, Wengen

Wir suchen für die Wintersaison, teilweise in Jahresstellen:

Restaurationstochter
sprachkundig
Bartochter
sprachkundig
I. Saaltochter
sprachkundig
Saaltöchter oder Praktikantinnen Köchin
neben Chef
Kaffeeköchin
Office- und Küchenmädchen

Unser neu eingerichteter Hotel- und Restaurationsbetrieb bietet gute Verdienstmöglichkeit. Eintritt nach Übereinkunft. Senden Sie Ihre Offerte mit Zeugnisausschnitten und Photo an: H. Perler, Hotel Bernerhof, Wengen B.O.



Gesucht
in renovierten, neuzeitlichen Jahresbetrieb nach Übereinkunft:

Versierte
Zimmermädchen
sprachkundig
versierte
Saaltochter sprachkundig
Officemädchen
evtl. -bursche

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst, ausbaufähige Dauerstellen mit zeitgemässen Sozialversicherungen. Ausführliche Offerten sind erbeten an K. Illi, Dir., Hotel Limmathof, Baden.

Parkhotel-Bellevue, Lenk

(Bern Oberland) sucht auf kommende Wintersaison:

Sekretärin
Economatgouvernante
Aide de cuisine
Patissier
Serviertochter
Commis de salle
Etagenportier
Küchen- und Officeburschen

Offerten mit Zeugnisausschnitten & Photo unter Angabe der Lohnansprüche an S. Perrollaz, Parkhotel-Bellevue, Lenk (Bern Oberland).

Erstklasshotel in Graubünden

sucht für lange Wintersaison noch folgendes Personal:

Lingeriegouvernante
Saucier
Buffetochter

Offerten sind erbeten an Fiuella Sporthotel, Davos-Dorf.

Gesucht

in Passantenbetrieb tüchtige

Serviertochter

und
Zimmer-Lingeriemädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Offerten an J. Gabellon-Schmid, Hotel Kanone, Liestal b/Basel. Telephone (061) 84 17 03.

10 Monate Saison

Ende November 1960 bis Ende September 1961, 14 Tage bezahlte Ferien im Mai.

Wir suchen für die **Scheidegg-Hotels**
Kleine Scheidegg (Bern Oberland):

Lingeriegouvernante
Portier
(Schweizer), sprachkundig
Saaltochter
Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind zu richten an Fritz von Almen, Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg (Bern Oberland).

Im Hotel Schweizerhof, Bern

ist die Stelle des

Vize-Direktors

neu zu besetzen.

Interessante Dauerstelle für initiative Kraft mit guter Erfahrung in der Restauration, Réception und Personalfragen. Gute Sprachkenntnisse erforderlich. Detaillierte Offerten sind zu richten an die Direktion. Persönliche Vorstellung nur auf Verlangen.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für lange Saison 1961

Eintritt im Laufe des Januar (nach Übereinkunft) tüchtigen

Sekretär-Kassier

der in der Lage ist, in drei Sprachen zu korrespondieren (Deutsch, Französisch, Englisch). Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an: P. Reber, Hotel Reber au Lac, Locarno.

Hotel Carmenna, Arosa

sucht für Wintersaison, bei Zufriedenstellung anschliessend Saison in Lugano:

tüchtigen
Restaurationskoch (Schweizer)
selbständigen
Konditor (Schweizer)
Zimmermädchen (Schweizerin)
II. Portier (Schweizer)
sprachkundige
Restaurationstochter und Kellner
flinke Buffetiers und Buffetburschen

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel LA PERLA, AGNO-LUGANO.

Gesucht

per sofort, spätestens 1. November

Gouvernante

Anforderungen: Fähigkeit zur Personalführung, gute Organisatorin, Warenkenntnisse, Erledigen leichter Bureauarbeiten, Überwachung der allgemeinen Reinigungsarbeiten.

Es wollen sich bitte nur Bewerberinnen melden, die den gestellten Anforderungen gerecht werden und die Freude haben, in einem modernen Betrieb initiative Mitarbeit zu leisten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel International, Steinertorstrasse 25, Basel 1.

Berghotel Schatzalp, Davos

sucht für die kommende Wintersaison 1960/61:

Chef-Entremetier
Commis-Entremetier
Communard-Personalkoch
Economat-Officegouvernante
Zimmermädchen Tournante
Saaltochter, Officemädchen
Haasmädchen, Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind an Dir. A. Schaerer, Berghotel Schatzalp, Davos, zu richten.

Gesucht

in erstklassige Dancing-Bar

Anfangsbarmaid-Barlehrtochter

Gelegenheit, den Bar-Service à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerte mit Bild einzureichen unter Chiffre A B 1753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

auf die Sommersaison 1961 bestqualifiziertes

Direktions-Ehepaar

für Erstklasshotel in Interlaken. Ganzjahres-Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre D E 1808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

jüngere, tüchtige und zuverlässige

Gouvernante

in **Erstklass-Restaurant**. Interessante, gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G O 1752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sous-Chef

Bestbekanntes Restaurant in Zürich sucht sich die Mitarbeit einer zuverlässigen, ausführenden Kraft.

Sind Sie einsatzbereit, ehrlich und besitzen Sie eine gute fachliche Ausbildung? Wenn Sie sich der interessanten Arbeit einer gepflegten Grossküche gewachsen fühlen, so senden Sie Ihre Offerte unter Chiffre S F 1676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht:

Office-Gouvernante
Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Hôtel de 1er rang à Lugano

cherche pour saison 1961 (mi-mars à mi-octobre)

chef de cuisine
très qualifié

Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre C C 1677 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

Patissier

zu Chef-Pâtissier.

Nur Tagesgeschäft. Eintritt 1. November oder 15. Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an H. A. Schaer-Rudolf, Hotel-Restaurant Baslerhof, Basel.

Gesucht für

SARAZENA PONTRESINA

für Winter- und Sommersaison:

Patissier jüngerer

Saucier versiert, à-la-carte-kundig

Buffetdame oder -tochter
Buffetlehrtochter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo bitte an Direktion Sarazena, Pontresina.



HOTEL GURTEN-KULM, BERN

Für unsern **Grossrestaurations- und Hotelbetrieb** suchen wir auf den 1. Dezember in Jahresstelle einen initiativen, sauberen und fachlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

der fähig ist, eine abwechslungsreiche Küche mit Spezialitäten zu führen, der ein guter Organisator und Rechner ist und der seine Küchenbrigade in jeder Beziehung korrekt führt.

Bewerber, die diesen Anforderungen gewachsen sind, ersuchen wir um ausführliche, handschriftliche Offerte mit Zeugnisausschnitten, Referenzen, Bild und Lohnansprüchen an Hs. Mühlethaler, Direktor, Hotel «Gurten-Kulm», Bern.

Dolder Grand Hotel, Zürich
sucht in Jahresstelle tüchtige, selbständige

I. Barmaid

sprachen- und berufsgewandt. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten.

Gesucht selbständige

KÖCHIN

in Jahresstelle, Hotel mit 35 Betten und Restauration, neue elektrische Küche, gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Ablösung vorhanden. Eintritt 1./15. November, Hotel Jungfrauclub, Beatenberg (Berner Oberland).

Gesucht
für Wintersaison, Hotel I. Rang, Arosa:

I. und II. Sekretärin
Deutsch, Französisch, Englisch

Anfangsconciierge
Deutsch, Französisch, Englisch

Chasseur
eventuell mit Fahrkenntnissen

2 Office-Küchenburschen

Offerten unter Chiffre W A 1806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in das neueröffnete moderne

Rest. Storchen (im Zentrum), Basel

I. Chef de cuisine

(Jahresstelle)

Bewerber, welche eine neuzeitliche, soignierte Restaurationsküche führen können und Sicherheit in der Kalkulation besitzen, wollen bitte ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen richten an W. Fries, Restaurant Storchen, Tel. (061) 23 29 29.

Gesucht

Serviertochter

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Gutes Hotel in Genf sucht

Chasseur

gewandt und sprachkundig. Eintritt 1. November. Offerten unter Chiffre C R 1831 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons
pour les prochaines saisons

cuisinier seul

capable et sérieux. Faire offre avec prétentions de salaires et copies de certificats à l'Hôtel de la Poste, Vevey.

Gesucht per sofort:

Hilfsköchin oder -koch
Küchenmädchen
Buffettochter

in Tea-Room der Stadt Basel. Offerten unter Chiffre P S 1783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für unser gepflegtes Speiserestaurant versierte, sprachkundige

Restaurationstochter

Eintritt sofort. Anmeldung an Hotel Continental, Luzern. Telefon 2 15 68.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Biel
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

3 Restaurationstöchter
Sekretärin
(evtl. Anfängerin)

Buffetdamen und
Buffettöchter

Offerten an die Direktion.

VIZEDIREKTOR

der Schweizerischen

Verkehrszentrale in Zürich

Die Schweizerische Verkehrszentrale schreibt den Posten eines Vizedirektors zur freien Bewerbung aus. Amtsantritt 1. Januar 1961 oder nach Vereinbarung.

Erfordernisse: Umfassende Kenntnisse auf dem Gebiet des nationalen und internationalen Fremdenverkehrs
Ausweis über Tätigkeit auf dem Gebiet der Verkehrspropaganda
Guter Organisator, Befähigung zur Personalführung
Sinn für moderne Werbung
Kenntnis der Landessprachen und Englisch

Salär gemäss Dienst- und Besoldungsordnung der SVZ. Eintritt in die Eidg. Versicherungskasse möglich. Anmeldungen bis zum 25. Oktober 1960, vertrauliche Behandlung zugesichert.

Offerten mit dem Vermerk «vertraulich», mit Curriculum vitae, Photographie, Zeugnissen und Referenzen an die Direktion der Schweizerischen Verkehrszentrale, Bahnpostfach, Zürich 23.

Excelsior Hotel, Arosa

sucht für die Wintersaison:

Saucier, Gardemanger, Patissier
Officegouvernante, Kellerbursche
Lingeriegouvernante
Glätterin, Stopferin
Etagenportier, Chasseur, Saaltöchter
Casserolier, Küchen- u. Officemädchen

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: H. R. Scherer, Dir., zurzeit Hotel Belvédère, Interlaken.

Ersiklassiges kleineres Hotel im Oberwallis

grosser Wintersportort, sucht für Wintersaison, 1. Dez. bis 15. Mai, evtl. auch anschliessend für Sommersaison:

Küchenchef
ferner für die aussergewöhnlich gut besuchte Hotelbar 2 nette, versierte

Barmaids
des weiteren sucht das Hotel 2 flinke, möglichst sprachkundige

Saaltöchter
und 2 tüchtige

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre E K 1805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
erstklassiger à-la-carte-

Küchenchef

restaurationkundig, für Winter- und Sommersaison. Zeitgemässes Salär zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion Restaurant Sarazena, Pontresina.

Gesucht
qualifizierter

Chef de cuisine

in Jahresstelle, zu mittlerer Brigade. Eintritt nach Übereinkunft, spätestens 1. Dezember.

Bewerber, die Freude an einem lebhaften à-la-carte-Betrieb mit soignierter Küche haben, wollen sich melden bei Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani, St. Moritz.

Welche jüngere, gutausgewiesene, sprachkundige und charakterfeste

Etagen-Gouvernante

hätte Freude daran, ihre beruflichen Kenntnisse in einem Erstklasshotel in Zürich zur Anwendung zu bringen?

Senden Sie uns bitte Ihre Offerte mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre E G 1711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel tüchtiger, flinker

Chef de partie-Tournant

in Erstklass-Restaurant (franz. und ital. Spezialitäten). Hohes Salär. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre P T 1751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Arosa

sucht für die Wintersaison:

Gardemanger (möglichst Schweizer)
Personalköchin (nur ausgebildete erstklass. Kraft)
Barmaid oder Barman
Buffettochter
Zimmermädchen (Schweizerin, mit Sprachkenntn.)
Chef de rang
Sekretärin-Korrespondentin (dreisprachig)
I. Lingere

Angebote erbeten unter Chiffre E A 1748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Brüggli, Arosa

sucht auf kommende Wintersaison:

Restaurationstöchter
Buffettöchter
Saaltöchter oder Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Brüggli, Arosa.

Gesucht
in erstklassiges Kleinhôtel auf Frühjahr 1961

fachtüchtiges Ehepaar

(Küchenchef und Frau als Sekretärin)

über 30 Jahre, mit nur besten Referenzen. Fremdsprachen-Beigung.

Vorläufig als Mitarbeiter, bei Eignung spätere Übernahme des Geschäftes möglich.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre F E 1684 an die Hotel-Revue, Basel 2.

 **Hôtel du Rhône, Genève**

cherche

mécanicien-électricien

qualifié pour le service entretien-réparations. Place à l'année. Entrée à convenir.

Nous cherchons
dès la prochaine saison d'hiver

couple directeur ou directeur

pour notre hôtel de 100 lits dans station valaisanne.

Faire offre avec curriculum vitae, références et prétentions sous chiffre C D 1534 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für die Wintersaison nach Davos:

**Stütze des Patron
Küchenchef od. Köchin
Saaltochter
Hausbursche-Portier
Zimmermädchen
Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre W D 1746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons
pour saison d'hiver:

**femme de chambre
sommelière**
connaissant les deux services
**sommelière
file de cuisine**

Faire offres avec copies de certificats sous chiffre N S 1721 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Bar Dancing Whisky à Gogo
cherche pour la saison d'hiver 1960-1961:

barman
1re force, connaissance des langues
**garçons de salle
garçons d'office
vestiaire**

Entrée en service le 20 décembre 1960. Faire offre avec photo et copies de certificats à Case postale 118, Martigny.

Hotel Niederschlacht, Braunwald
sucht für lange Wintersaison:

Serviertochter
(Schweizerin) für Restaurant-Dancing, Barkon-
nisse erwünscht. Nur absolut selbständige, fach-
und sprachkundige Kraft. Hoher Verdienst.
Patissier
absolut selbständig
**Commis de cuisine
Zimmermädchen
Saaltöchter
Anfangsaaltöchter
Buffetochter**

Offerten mit Zeugnissen an den Besitzer J. Streiff.

**Gesucht junger, tüchtiger, selbständiger
Restaurationskoch**

(keine Menus) für gepflegten, mittl. Betrieb an
grossen Winterkurort. Angenehme, geregelte
Arbeitszeit und Einzelzimmer. Offerten mit Lohn-
ansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre
R K 1734 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons
pour entrée de suite ou à convenir

**un portier d'étages
une lingère-tournante-
femme de chambre**

Places à l'année. Faire offre à l'Hôtel Victoria,
Glion-sur-Montreux. Téléphone (021) 6 33 98.

In Jahresstellen gesucht für Stadthotel:

Barmaid
tüchtige, sprachkundige.
Alter 30-40 Jahre. Eintritt nach Übereinkunft.
**Koch-Tournant
Zimmermädchen**

Offerten unter Chiffre G S 1730 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in kleineres
Hotel nach Zürich

Büro-Praktikantin

(nur Schweizerin). Offerten unter Chiffre B P 1720
an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Bestbekanntes Tea-Room mit Restauration
à la carte in grossem Sommer- und Winter-
kurort sucht in Dauerstelle auf 1. Dezember
1960**

Vertrauensperson

zur selbständigen Leitung von Wareneinkauf,
Personalangelegenheiten, Tagesabrechnungen
usw. Corectelle Arbeitszeit und angenehmes Ar-
beitsklima. Einofferten mit Bild, Zeugnisschriften
und Lohnansprüchen unter Chiffre V P 1735 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Braunwald in Braunwald (BL)

100 Betten, sucht für die kommende Wintersaison:

**Patissier
Küchen- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen
Saaltöchter oder Kellner
Restaurationstochter
für Tea-Room und Dancing
Conducteur-Concierge
Hausbursche
Hotelsekretärin**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an die
Direktion.

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Gouvernante

als Stütze der Hausfrau. Offerten mit Zeugnissch-
riften und Bild an Bahnhofbuffet Chur.

Gesucht wird tüchtige

Buffetdame

in Tagesbetrieb. Offerten an Confiserie Ryser,
Spitalgasse 29, Bern.

Gesucht

auf 1. November selbständiger, junger

Koch

Gute Entlohnung. Für Neu-Eröffnung in Aussen-
quartier von Chau-de-Fonds. Offerten unter
Chiffre OFA 6000 S an Orell Füssli-Annoncen AG,
Solothurn.

Gesucht für die Wintersaison:

**Buffetochter
2 Serviertöchter
Barmaid**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an
H. R. Stebler, Tea-Room-Dancing Bambi, Films-Waldhaus
GR.

Hotel Belvédère, Grindelwald

sucht für lange Winter- und Sommersaison:

**Maschinenwäscher(in)
II. Etagenportier
Küchenmädchen
Bartochter
sprachkundig
Barpraktikantin**

Offerten mit Lohnangabe an Familie Hauser, (Dienst-
alterskasse).

Gesucht nach Luzern

in Jahresstelle in Hotel-Restaurant

Küchenchef

à-la-carte-kundig. Es kommt nur bestausgewiese-
ner Bewerber in Frage. Gubezahle Dauerstelle.
Offerten sind zu richten unter Chiffre L K 1726 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Victoria, Villars-sur-Ollon

demande pour entrée 1er décembre:

**jeune pâtissier
qualifié, travaillant seul
aide-gouvernante
pour éconamat et office
lingère
entrée 15 novembre**

Prière de faire offres à la direction avec copies de certifi-
cats, photo et prétentions de salaire.

**Gipfel-Restaurant
Weisshorn, Arosa**

sucht für Wintersaison

Küchenchef

(eventuell Chef de partie)

Offerten erbeten an H. Singer, Weisshorn-Gipfel-
Betriebe, Arosa.

**Hotels Alpenblick und
Waldhaus, Braunwald**

(1300 m), 130 Betten

Wir suchen
für lange Wintersaison (15. Dezember bis Ostern 1961):

**Buffetochter oder -dame
Patissier
(nur Schweizer)
Commis de cuisine
(nur Schweizer)
Küchen- und Officemädchen**

Wir bieten gute Unterkunft und Verpflegung sowie ein
angenehmes Arbeitsklima. Bitte schriftliche Offerten mit
Photo und Zeugniskopien.

Hotel National-Rialto, Gstaad

sucht auf die nächste Wintersaison:

**Patissier-Konditor
(Zweistationstelle)
Köchin
(Jahresstelle)
Küchenmädchen
(Jahresstelle)**

Offerten mit Bild sind zu richten an F. Burri-Gauch, Hotel
National-Rialto, Gstaad.

Erstklassiger Sommer- und Winterbetrieb des
Berner Oberlandes sucht

jüngeren

Küchenchef

Bewerber, die über die entsprechenden fach-
lichen und organisatorischen Fähigkeiten ver-
fügen, wollen bitte Offerten mit Lohnansprüchen
und Zeugniskopien sowie Lichtbild einreichen
unter Chiffre J K 1725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

une

personne qualifiée

pour diriger un hôtel de 35 lits pour la saison
d'hiver, parlant les langues. Faire les offres à
M. Hess, Hôtel Mésange, Leysin (Vaud).

Gesucht

in mittelgrosses erstklassiges Stadthotel in Jahresstelle

**Restaurationstochter
guter Verdienst
Demi-Chef oder
Commis de rang
Saalpraktikantin
Buffet- und Officemädchen
Eintritt nach Übereinkunft**

Offerten mit Zeugnisschriften an Hotel Krone, Solothurn.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin

Journal, Kasse, Réception, Telephon (interessanter
und selbständiger Posten). Offerten erbeten an
Hotel Bellaria, Zürich 2.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft

**Commis
de cuisine**

Interessanten wollen sich bitte melden unter
Chiffre OFA 210 B an Orell Füssli-Annoncen AG,
Bern.

Villars Palace, Villars sur Ollon

cherche, entrée 1er décembre

chef-saucier

Adresser les offres avec copie de certificats à
H. Dessibourg, Chef de cuisine, Le Chable VS.

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb

Buffet-Lehrtochter

Lehrzeit 1 Jahr. Geboten wird: vielseitige Aus-
bildung, gute Behandlung und freie Station nebst
Lohn. Offerten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre,
Bern.

Gesucht sprachkundiger

**Sekretär-
Aide de réception**

Aushilfe für 1 Monat, Eintritt 1. November. Offerten
an Hotel Eicher, Zürich.

Grossrestaurant in Zürich
mit neuzeitlich eingerichteter Küche, sucht auf 16. Ok-
tober evtl. später, tüchtigen

**Chef-Saucier
Chef-Entremetier**
sowie divers
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sowie Angabe
der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre G Z 1758 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Berghotel im Graubünden

sucht für Wintersaison

Zimmermädchen Eintritt: 15. Dezember oder
früher, und
Serviertochter

Eintritt ca. 20. November, spätestens 1. Dezember.
Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre
Z S 1755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel des Alpes, Spiez

sucht freundliche

Tochter fürs Restaurant

(auch Anfängerin)

Gesucht

Serviertochter

n guten Restaurationsbetrieb.
Hotel Bodan, Romanshorn.

Gesucht nach Luzern

auf Februar 1961 tüchtiger, im Restaurations-
betrieb versierter

Küchenchef

Initiativem Chef de partie, der ein angenehmes
Zusammenarbeiten schätzt, ist Gelegenheit gebo-
ten, den Posten zu übernehmen. Eintritt nach Über-
einkunft. Hotel-Restaurant de la Tour-Mostrose,
Luzern.

Gesucht

II. Hotel-Sekretärin

(evtl. Anfängerin). Englisch, Französisch und
Deutsch absolut erforderlich. Hauptarbeit Récep-
tion/allgemeine Büroarbeiten. Bei Eignung Dauer-
stelle. Eintritt 1. November oder nach Vereinbar-
ung. Offerten mit Bild an
HOTEL LUZERNERHOF, LUZERN.

Wir suchen

in Spezialitätenrestaurant

Restaurationstochter

Schweizerin, sprachkundig. Hoher Verdienst.

lingère

Einzelzimmer mit Badegelegenheit.

Offerten an E. Schriber, Gérant, Rest. Le Mazot,
Baden bei Zürich.

Gesucht

bestausgewiesenes

**Direktions-
Ehepaar**

für grösseres, gutgehendes, erstklassiges Hotel
mit ausgedehnten Betrieben in der Stadt Zürich.
Diskrete Behandlung zugesichert. Offerten mit
Zeugnissen, Lebenslauf und Photos sind sofort
zu richten unter Chiffre D E 1776 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst. Speiserestaurant «Alte
Bayrische», Basel. Telephon (061) 24 09 02.

Gesucht

Restaurations-Serviertochter

eventuell auch nur zur Aushilfe für 2-3 Monate.
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten mit Bild sind zu richten an: Familie
Hübler, Gasthof Krone, Bätterkinden BE.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil in Jahresstelle:

- Commis de cuisine
- Restaurationstochter
- Saaltochter
- Anfangssaaltochter
- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Hausmädchen

Nur schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald GL.

Gesucht

für lange Wintersaison in Hotel im Kanton Graubünden mit 100 Betten:

- I. Saaltochter
- Maschinenwäscherin
- Officemädchen
- Angestelltenmädchen
- Telephonistin
- für Telefon und Auskunft

Offerten mit Angaben von Referenzen und Zeugniskopien unter Chiffre L W 1565 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

pour saison d'hiver à Verbier:

- chef de rang
- commis service
- tournante rest.-bar
- filie vestiaire
- lingère

Offres sous chiffre V E 1561 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Serviertochter Buffeldame

Gutbezahlte Jahresstelle. Pensionskasse. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet, Aarau.

Gesucht

für die kommende Wintersaison:

- Saal- u. Restaurationstochter
- Saalpraktikantin
- Zimmermädchen
- Haus- und Küchenmädchen
- junger Portier-Hausbursche

Angebote mit Zeugniskopien an Hotel Rubschen, Braunwald GL.

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen

Haus- und Zimmermädchen

(Mithilfe in Lingerie)

Lingère

(Waschautomat)

Offerten sind erbeten an Hotel Bären, Langenbruck BL.

Hôtel à Genève

cherche

gouvernante générale

expérimentée. Faire offres détaillées à la direction de l'HOTEL DE L'ANCRE, 34, rue de Lausanne à Genève.

Gesucht per sofort:

- Chef de cuisine
- eventuell aushilfsweise
- Commis de cuisine
- Entremetier
- 2 Commis de rang oder
- 2 Praktikanten

Tel. (051) 95 48 50, Hotel zur Au Dällikon ZH.

Gesucht

für Wintersaison in gutgehendes Hotel mit 60 Betten in bekanntem Fremdenkurort Graubündens:

- Sekretärin
- für Journal und Kassa
- Saaltochter
- Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G R 1651 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Strand-Hotel Belvédère, Spiez

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Dauerstellung

- Alleinlingere
- tüchtig, selbständig
- Zimmermädchen (1. November)
- Hilfsköchin
- Küchenmädchen
- gutes

Buffet de la Gare, Delémont

cherche

sommelières

connaissant les deux services pour la première et deuxième classe. Téléphone (066) 2 12 88.

Gesucht

von Erstklasshotel im Tessin in Jahresstellen eine tüchtige, sprachkundige

Etagen-Gouvernante

eine tüchtige, sprachkundige

Sekretärin

für Journal, Kasse und allgemeine Bureauarbeiten.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre E H 1582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Küchenchef

in Restaurant, Stadt Zürich. Jahresstelle. Mittelbrigade. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, auch guter Chef de partie nicht unter 35 Jahren kommt in Frage. Schweizer Bürger. Vorzüglicher Restaurateur. Gute Honorierung. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Postfach 3162, Zürich 23.

Für sofortigen Eintritt wird gesucht

- Büropraktikantin
- Commis de cuisine
- Saalpraktikantin
- Buffetlehtochter
- Lingeriemädchen

Offerten erbeten an Hotel Krone, Murten, Telefon (037) 725 10.

Gesucht nach Davos

für die Wintersaison in mittlere Sport-Pension, tüchtige

Köchin sowie Küchen-Hausmädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Sport-Pension Horlauben, Davos-Platz.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

cherche pour date à convenir

secrétaire

(aide de réception-aide du caissier). Bonne connaissance des langues exigée

commis de cuisine

propre et actif. Nous offrons conditions de travail agréables, places à l'année. Faire offres avec références, photo et prétentions de salaire à la direction.

Gesucht

Köchin

für Restaurant- und Hotelküche in mittleren Betrieb. Modern eingerichtete Küche, genügend Hilfskräfte vorhanden. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Schriftliche Offerten mit Photo an HOTEL LÖWEN, HEMBERG SG.

Wir suchen

für lange Sommersaison tüchtigen

Küchenchef

Eintritt auf Ostern 1961, neuzeitlich eingerichtete Küche. Offerten an Fam. W. Zurschmiede, Hotel Bären, Wilderswil bei Interlaken.

TEA-ROOM HUGUENIN, BASEL

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Buffetochter
- (auch Anfängerin)
- Serviertochter
- (junge, tüchtige Kraft)

Jahresstelle, guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder tel. Anfrage zwischen 12-20 Uhr an die Direktion, Tel. (061) 23 05 50.

Posthotel, Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

- Tagesbarmaid
- Buffetochter
- Hilfsportier
- Stopferin-Näherin
- (Mithilfe in der Lingerie)

Offerten an H. J. Hobi, Dir.

Saison d'hiver 1960/1961

du 1er décembre au 3 avril 1961

On cherche

cuisinier seul

capable, économe, sobre (coup de feu), travail 8 h. 30 à 17 heures

caissière ou caissier buffet

2 garçons de maison jeunes, bonne santé (cuisine buffet, office et terrasse)

Faire offre avec certificats et prétentions de salaires à direction du Roc d'Orsay, Villars s/Ollon.

Gesucht

wird in renoviertes Badehotel im Aargau jüngere(r), initiative(r)

Bademeisterin-Masseuse und Bademeister-Masseur

(eventuell Ehepaar)

in ausbaufähige Dauerstellen mit Pensionskasse. Nur gutqualifizierte (DWM, BGM) Bewerber(innen) belieben ausführliche Offerten mit Referenzen, Verdienstanträgen, kurzem Lebenslauf und Photo zu richten unter Chiffre B M 1470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gepflegten Betrieb, sehr tüchtige, ehrliche, sprachkundige

Restaurations-Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitsverhältnisse, Zimmer im Hause. Wir bitten um ausführliche Offerten mit Bild an Hotel Haller, Lenzburg.

On cherche

pour ouverture d'un établissement dans les quartiers extérieurs de la Chaux-de-Fonds jeune

cuisinier

indépendant. Entrée 1er novembre. Bon gain. Offres sous chiffre OFA 6000 S à Orell Füssli-Annonces S.A., Soleure.

A GENÈVE

on demande une réceptionnaire-secrétaire-main courantière

place à l'année. Sérieuses références exigées. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre C 152383 X Publicitas, Genève.

Gesucht

per sofort sprachkundige

Restaurationstochter

(Zimmer im Hause). Offerten an Jean Stilli, Restaurant du Parc, Baden, Telefon (056) 253 53.

Hotel garni in Arosa

sucht für Wintersaison:

- Kaffee-Personalköchin
- Wäscherin-Lingère
- Lingeriemädchen
- Barmadaushilfe
- für ca. 1-2 Monate

Offerten mit Bild unter Chiffre C 18761 Z, Publicitas Zürich.

Wir suchen

für baldigen Eintritt in Jahresstelle:

- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Küchenbursche od. -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder tel. Anruf an Alkoholfreies Hotel Bellaval, St. Moritz, Tel. (082) 332 45.

Gesucht

für die Wintersaison 1960/61 (Sportplatz in Graubünden) tüchtige

Köchin

neben Chef sowie

2 Küchenmädchen

Offerten sind erbeten unter Chiffre C 14061 Ch an Publicitas Chur.

Gesucht per sofort:

Hausmädchen

für Küche und Haushalt

Anfangserviertochter

für Wintersaison:

- 2 Serviertochter
- für Saal, Restaurant und Tea-Room
- Zimmermädchen
- Küchenmädchen
- Buffetochter

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Beauregard, Beatenberg (Berne Oberland), Telefon (036) 301 28.

Gesucht für Gebirgsbaustelle im Kanton Wallis tüchtiger, zuverlässiger

Küchenchef Hilfskoch

Kantinenpersonal

Offerten unter Angabe von bisheriger Tätigkeit und frühestem Eintrittsdatum und unter Beilage von einer Photo sind zu richten unter Chiffre K H 1685 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Christliches Heim mit Internat, Ferienheim und alkoholfreiem Restaurant sucht tüchtigen

Koch

Dauerstelle, geregelte Arbeitszeit, angemessene Besoldung, Eintritt baldmöglichst. Bewerbung mit Zeugnissen und Lohnansprüchen richten man an die Leitung der Bibelschule Bienenberg, Liestal, Telefon (061) 84 19 60.

Gesucht für unter meiner Leitung stehende Erstklasshotels in Israel:

- Chef-Köche nicht unter 35 Jahre alt
- Gardemanger nicht unter 26 Jahre alt
- Roisseure nicht unter 26 Jahre alt

Geboten wird: Freie Reise nach Israel, nach 2monatlicher zufriedenstellender Probezeit weiterer Jahreskontrakt mit freier Rückreise. Grösster Teil des Gehaltes in Schweizer Franken.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lichtbild, Passnummer sind zu richten an Harry Levy, Managing Director, Melonnet Ltd., Hotel and Catering Promoters, c/o Sharon Hotel, Herzlia on Sea (Israel).

Luxushotel in Südspanien

sucht

Restaurant-Direktor

in Jahresstelle. Englische und französische Sprachkenntnisse unbedingt erforderlich. Spanisch sprechende Bewerber werden bevorzugt. Stellungsantritt ab Mitte Dezember 1960. Vollständige Angebote an: James M. Henshaw, Hotel Reina Cristina, Algeciras (Spanien).

Offre de poste pour

2 jeunes filles

de bonne volonté dans petit hôtel recherché sur le bord de la mer. Service de salle et d'étage. Entrée en service le 1er décembre. Cyllyngdune Hotel Falmouth (Angleterre).

2 gutausgewiesene

Köche

(Chef de partie) in Jahresstellung nach USA gesucht.

Englischkenntnisse sind unbedingt erforderlich. Wochenlohn \$ 110.00. Ihr VISA wird besorgt. Rolf H. Lehmann, Management Consultant, 2117 North Summit Avenue, Milwaukee 2, Wisconsin USA.

Required for

LUXURY HOTEL IN SOUTHERN SPAIN

fully experienced

SENIOR RECEPTIONIST

age between 25 and 30. Languages essential: Spanish and English, with knowledge of French and if possible German. Apply in writing with full particulars of experience and photograph to the General Manager, Hotel Reina Cristina, Algeciras (Spain).

Gutausgewiesenes junges

Geranten-Ehepaar

nach USA zur Leitung eines Restaurants gesucht.

Wir verlangen erstklassige Kochkenntnisse. Anfangsgehalt \$ 6000.00. Englisch in Wort und Schrift ist Bedingung. Rolf H. Lehmann, Management Consultant, 2117 North Summit Avenue, Milwaukee 2, Wisconsin USA.

Auf 1. Januar 1961 verpachten wir in

Grellingen

direkt an der Durchgangsstrasse Basel-Biel

GASTHOF

18 Fremdenbetten, Saal mit Theaterbühne, Sitzungssäli, eigener Parkplatz etc.

Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Offerten unter Chiffre V 80134 Q an Publicitas AG. Basel.

Occasion rare!
A vendre

HOTEL

très fréquenté

120 lits, situation centrale avec jardin directement au bord du lac Léman, haut-lac. Cette propriété qui présente de nombreux avantages offre de grandes possibilités de développement. Prix extraordinairement avantageux.

Les intéressés sérieux obtiendront tout renseignement complémentaire en écrivant sous chiffre OFA 1132 Zi à Orell Fussli-Annonces, Zurich 22.

A louer
ou éventuellement à vendre

hôtel-restaurant

d'excellente renommée, dans localité industrielle proche de

Neuchâtel

Construction et équipement modernes, parc pour voitures, petites et grandes salles. Chiffre d'affaires de l'ordre de Fr. 300 000.-.

Adresser offres sous chiffre P 6025 N à Publicitas Neuchâtel.

A vendre

hôtel à Verbier

S'adresser sous chiffre HV 1812 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2 qui transmettra.

Haben Sie
Beleuchtungsprobleme?
Wir beraten Sie gerne.
Lichtarmaturen AG., Degersheim
Telephon (071) 5 42 90.

Graubünden

Hotel-Liegenschaft

mit bedeutendem Restaurationsbetrieb sofort oder nach Übereinkunft

zu verkaufen

Bekannter Sommer- und Winterkurort, vorzügliche Geschäftslage. Wirklich einzigartige Gelegenheit. Günstige Übernahmebedingungen. Offerten unter Chiffre Q 13794 Ch an Publicitas Chur.

Hotel garni od. geeignetes Objekt

in bekanntem Kurort (Sommer- und Winterbetrieb) oder Großstadt
zu kaufen gesucht.
Ausführliche Angebote erbeten. Alfred Stiller, Hotel Teichhaus in Bad Nauheim (Deutschland).



3-teilig

Ottomane, naturhell

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

pauschal

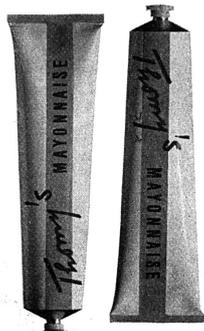
Fr. 155.-

möbel made in

LIESTAL

Telephon (061) 84 33 02

Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über kompl. Hotel-einrichtungen. Frankolieferung in der ganzen Schweiz.



Tatsächlich, es ist eine Freude, mit Thomy Mayonnaise zu arbeiten! Sie ist genau richtig in der Konsistenz, sie ist rassig, wie wenn Sie sie selbst gewürzt hätten, sie ist zartschmelzend und leicht! Thomy Mayonnaise wird eben – man spürt es – aus besten Rohmaterialien hergestellt: aus frischen Eiern, feinstem Tafelöl und vielen leckeren Gewürzen. Probieren Sie einmal unsere vorteilhaften Grosspackungen. Zum Garnieren ist natürlich die Tube mit der Garnierdüse «ganz das»! Verlangen Sie unsere Preisliste!

Thomy Mayonnaise



Thomi + Franck AG. Basel



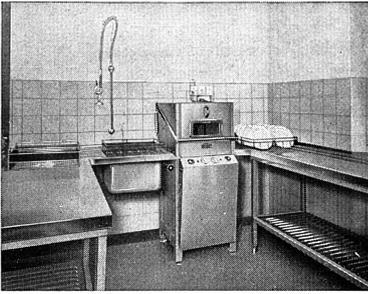
Unimatic-Favorite-10 die ideale vollautomatische Waschmaschine für Gewerbebetriebe

Unimatic-Favorite-10 mit modernster Tastenbedienung und grossem Fassungsvermögen von 10 kg Trockenwäsche; zweimaliges vollautomatisches Vorwaschen für stark beschmutzte Wäsche; Durchlaufspülung bei erhöhtem Wasserstand; hervorragender Wasch- und Spüleffekt; Trommel, Botich, Boiler, Ablaufventil und Abdeckung aus Chromnickelstahl-18/8; Schweizer Qualitätsprodukt. Verzinkerei Zug AG, Zug



Olma: Halle 2, Stand 202

Sensationell in Preis und Leistung



FRI TOUT

Geschirrwash- und Spülmaschine

Verlangen Sie kostenlose und unverbindliche Vorführung bei

H. Oberlaender's Erben

Apparatebau Tel. (071) 74616 Romanshorn

Demonstration an unserem Stand

OLMA Halle 2 Stand 248 Tel. (071) 24 90 85



**Nordostschweizerische
Ausstellung**
Gastgewerbe und Hauswirtschaft
25. — 31. Oktober 1960
Zürich-Tor
Spreitenbach bei Zürich

An rund 70 Ständen gelangen zur Vorführung:

Küchenmaschinen aller Art, Haushaltsneuheiten, Kaffeemaschinen, Friteusen, Grillapparate, Geschirrspülmaschinen, Mixer, Hotelsilber und -kupferwaren, Hotelwäsche, Mobiliar aller Art, Nähmaschinen, Waschmaschinen und vieles anderes mehr.

Im Restaurant gepflegte Spezialitätenküche - Bar - Cafeteria - Degustation von Getränken und Nahrungsmitteln.

Grosser Parkplatz! Nur 15 Minuten von Zürich! Direkt an der Kantonshauptstrasse Zürich-Baden, zwischen Spreitenbach und Killwangen. Nur 5 Gehminuten vom Bahnhof Killwangen-Spreitenbach.

Besuchen Sie diese vielseitige und interessante Schau!

Öffnungszeiten:

täglich von 13.30 bis 22 Uhr.

Veranstalterin: Zürich-Tor, Ausstellungs- und Fachmesse GmbH., Spreitenbach bei Zürich. Tel. 056/36233

Direkt-Autobusse:

ab Wettingen-Rebstock	täglich	14.30 h	19.30 h
ab Wettingen-Schöndau	täglich	14.35 h	19.35 h
ab Baden-Schulhausplatz	täglich	14.40 h	19.40 h
ab Neuenhof-Kreuzstein	täglich	14.45 h	19.45 h

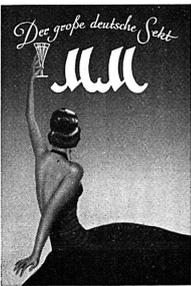
Züge:

Zürich-HB	ab 13.48 h	14.32 h	16.28 h	19.23 h
Zürich-Altstetten	ab 13.55 h	14.41 h	16.35 h	19.28 h
Schlieren	ab 13.59 h	14.46 h	16.41 h	19.32 h
Dietikon	ab 14.03 h	14.52 h	16.46 h	19.37 h
		(werkt)		u. a. m.

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

Matheus Müller



Generalvertrieb:

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

Per sofort zu verkaufen

elektr. Stehboiler HALFA

3x 380 Volt, 48 kW, 2000 l Inhalt, druckfest, verzinkt, innen mit Zementmilch isoliert, mit automatischer Temperaturregulierung und Übertemperaturabsicherung sowie Zeigethermometer.

elektr. Verteilanlage

Aussenmasse 185x135 cm, Ausführung in Stahl mit Gummabdichtung (feuchtigkeitsicher), Hauptsicherung 200 Amp., Kraft, Wärme, Boiler usw., 3 Schaltschützen - Sicherungsgruppen 3 P - 0 60 Amp., 8 Sicherungsgruppen 3 P - 0 25 Amp. Wasch-Salon AG, Chur, Telefon (081) 245 05.

Infolge Umbau günstig zu verkaufen

sehr gut erhaltener, elektrischer

Sursee-Küchenherd

Grösse 330x105 mit 12 Heizplatten, 2 Backöfen und Bain-Marie, sowie

Universal-Küchenmaschine

Anfragen unter Chiffre SK 1754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mehrfarbige Postkarten und Prospekte

Bitte fragen Sie unverbindlich

Buchdruckerei Widmer AG.
Schönenwerd

Zu verkaufen

in grosser, industriereicher Ortschaft im Berner Jura

Hotel-Restaurant

prima Jahresgeschäft, grosser Umsatz, Zimmer mit ff. Warm- und Kaltwasser, Zentralheizung, absolut sicher und einträgliche Existenz, Anzahlung inkl. Inventar Fr. 50.000.— bis Fr. 60.000.—, Schriftliche Anfragen unter Chiffre L 14885 Y an Publikastas Bern.

Sofort ab Lager:



nur Fr. 24.50

sauber und solid
Weitere günstige Modelle!
Wirtschafts- u. Saalische
ab Fr. 95.—
Keusch & Sohn, Boswil AG
Tischfabrik, Tel. (057) 742 84

Jedes Jahr neue Fortschritte
neue Vervollkommnungen
neue Modelle
neue Preise

Ein Besuch lohnt sich daher bei



an der

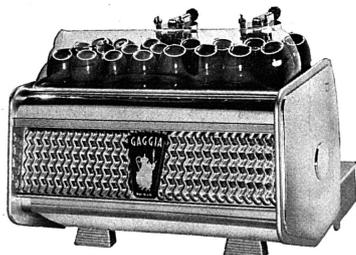
OLMA ST. GALLEN

Halle 7, Stand 748

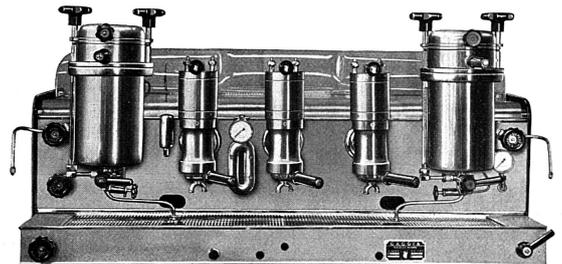
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne unverbindlich beratend zur Verfügung und zeigen Ihnen die GAGGIA im Betrieb.

Der seit Jahren bewährte und durch die Kaffe-Einsparung bekannt gewordene HOHLKOLBEN ist unverändert geblieben. Bevor Sie eine Maschine wählen, sollten Sie unbedingt seine Vorteile kennen.

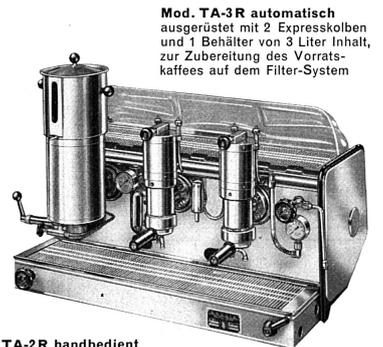
NEUHEIT: Modell «LABORA» mit 2 Expresskolben, in der bewährten GAGGIA-Ausführung, ab Fr. 3600.—.



Mod. TA-2 automatisch
ausgerüstet mit 2 Expresskolben

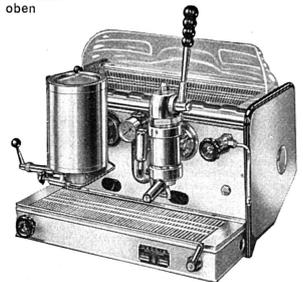


Mod. TA-5/2 R automatisch
ausgerüstet mit 3 Expresskolben und 2 Behältern mit Druckbrührung, zur Zubereitung des Vorratskaffees auf der Espresso-Basis



Mod. TA-3R automatisch
ausgerüstet mit 2 Expresskolben und 1 Behälter von 3 Liter Inhalt, zur Zubereitung des Vorratskaffees auf dem Filter-System

Mod. TA-2R handbedient
ausgerüstet mit 1 Expresskolben und 1 Behälter von 3 Liter Inhalt, Zubereitung wie oben (Sperrfilter weggenommen)



Permanenter Unterhalts-Service in der ganzen Schweiz, an Wochen-, Sonn- und Feiertagen.

GAGGIA-Kaffeemaschinen REALCO S.A.

Zürich Brauerstrasse 102 Telefon (051) 25 67 17
Lausanne Av. Vinet 15-17 Telefon (021) 24 49 91

La chronique littéraire de Paul André

A l'école d'un roi qui chante

Au mot violon, le Larousse universel, pourtant réservé dans ses jugements, commence par cette flateuse définition: « C'est le roi des instruments ». Il a en tout cas des exigences qui expliquent pourquoi ses élèves ne sont pas le nombre. Et que, parmi ceux-ci, une minorité seulement aille jusqu'aux satisfactions où la poésie récompense la technique. Il y faut quelque don, bien sûr. Mais plus encore de patience: vertu pas spécifiquement moderne. On attend aujourd'hui un rendement immédiat. Or, elle n'est pas encore inventée, la méthode qui permettrait de concentrer en quelques semaines le travail des mois et des années. Observons cependant que, dans ce domaine comme en divers autres, les heures données importent moins que leur qualité.

Chacun sait quelle part a le mécanisme dans l'étude d'un instrument. Mais le terme, peut-être impropre, est à la source de quelques malentendus. Il laisse entendre qu'il ne s'agit que d'adresse, de souplesse, de rapidité, de justesse. Autre chose avant tout intervient. Toscanini aimait parfois à renvoyer au solfège ses instrumentistes distraits; on peut semblablement tirer beaucoup, fût-ce pour la virtuosité, du plus simple des exercices — à condition de bien saisir les intentions du compositeur et d'en faire valoir le caractère musical. L'exécution, même excellente, d'une étude compliquée peut en revanche manquer son objectif — si l'esprit n'y participe que de trop loin. Et cela précisément parce que l'erreur est grande de ne voir dans une gamme qu'une succession de notes. Il existe plusieurs manières de les faire vivre; plusieurs aussi de leur ôter tout mouvement véritable, quelle que soit la vitesse du débit, et toute personnalité intime, en dépit de l'énergie mise à les imposer.

Il en va ici comme en littérature pour les classiques. A l'âge où on les lit par devoir, on n'est pas sûr pour les goûter. C'est plus tard que leur génie se livre aux esprits qui ont la bonne idée de réentamer avec eux le dialogue. Mais si l'adulte éprouve quelquefois le besoin de relire attentivement un Racine, un Pascal, un Montesquieu, un Rousseau — on ne se remet guère à l'école de la musique, laquelle passe pour le privilège sinon pour le pensum de la jeunesse. Erreur qui en somme vous vieillit à tort. Elle implique, plus ou moins avouée, la certitude que l'organisme a pour cela perdu ses moyens. Or, c'est faux. Après vingt ou trente ans d'interruption, il est non seulement possible de refaire la route, mais d'y progresser avec de surprenants résultats. Tant il est vrai que la vie n'a qu'une raison d'être: évoluer. Et qu'elle conserve jusqu'au bout des réserves abondantes mais souvent ignorées.

La seule façon de savoir, ne consiste-t-elle pas,

d'ailleurs, à reprendre ce qu'on croyait connaître? Ainsi recommencée, fût-ce vers la cinquantaine, la leçon de musique révélera autrement mieux son sens et son pouvoir. Ce qui vous semblait auparavant une sorte de grammaire des doigts devient une éducation à laquelle participe toute la personnalité. Les méthodes ont beau être tirées à des milliers d'exemplaires, elles impliquent une adaptation particulière, car il n'y a pas deux personnes dont les gestes soient identiques. Lente gestation, malheureusement interrompue, le plus souvent, au moment où allait en naître une technique individuelle. Pourquoi ne pas essayer de la découvrir quand les années estompent les mauvais souvenirs des premiers essais? On ne craint pas alors de rester plusieurs semaines sur une même page, qui vous offrira de jour en jour plus de matière à méditer.

Voyez par exemple, pour le violon, les pénitents travaux de Mathieu Crickboom — avec ses commentaires si utiles, qui définissent à merveille le but visé. La discipline voulue n'a plus rien d'austère ni de pénible; elle se conjugue avec le plaisir de sortir une note juste, claire, expressive — quelle qu'en soit la durée, la nature ou la force. Toute une coopération va s'établir entre votre main gauche et votre main droite. Leur rôle se précisera toujours mieux, révélant peu à peu des ressources nouvelles. La droite surtout ne sera plus ce support qui promène l'archet au gré de l'avant-bras; elle formera, par d'imperceptibles réflexes des phalanges, toutes les nuances du son. Quant à la gauche, qui le prépare, elle finira par posséder, ensuite de je ne sais quel phénomène, une véritable mémoire des espaces repérés au millimètre. A une fraction même, tant la façon de toucher la corde influe sur l'effet.

On parle beaucoup de synthèse — aujourd'hui; peut-être parce qu'on ne sait plus très bien ce qu'elle signifie. Terme galvaudé par un pédantisme à figure de philosophe, et faussé par l'acception limitative qu'il a prise en chimie. La synthèse est un fait qui en comprend et détermine plusieurs autres. Je dis bien: un fait. Pas une construction arbitraire. Il y a dans la pensée des synthèses artificielles, comme il y a des produits que l'on appelle synthétiques, lorsqu'ils résultent de combinaisons élaborées en laboratoire. Mais essentiellement naturelle demeure la synthèse pure, la synthèse vraie: principe caractérisant la vie.

Il est des actes qui sont d'amples et de fécondes synthèses. Celui d'étudier un instrument aussi délicat que le violon en est un. Plus vous avancerez, plus vous remarquerez comment y contribuent toutes sortes de facteurs mentaux et physiques: voilà, du reste, le secret de ne pas disperser son énergie;

de faire rendre à chaque effort ce qu'il doit exactement rendre. L'ouïe se sensibilise: on perçoit, dans la qualité du son, des différences qui naguère étaient inapparentes. Les nerfs et les muscles réagissent en plus intime dans le mécanisme des mouvements: on en distingue désormais les traits propres aux multiples coups d'archet. Pas de meilleure façon de comprendre un staccato à la fois incisif et moelleux, ou un coulé dont les notes se détachent tout en constituant un ensemble admirablement uni. C'est l'acquisition d'un langage. Il vaudra ce que valent ses bases. Notions élémentaires, qui sont aussi des notions idéales. Qu'est-ce qu'une phrase? Quelque chose qui vise à une certaine perfection. Une âme qui va de l'avant. Ou, alors, ce n'est pas de la musique. C'est un bruit qui cherche à vous tromper sur son néant.

Paul André

¹⁾ Outre son excellente **Méthode de violon** (en cinq parties), qu'il est bon de reprendre avec soin, rappelons sa **Technique du violon** (3 cahiers), et ses choix d'études de Kaysar, Kreuzer, Fiorillo, etc. — qui forment ensemble un cours absolument complet. Editions Schott frères, 30, rue de St-Jean, Bruxelles, et 69, Fabourg St-Martin, Paris.

Vom Sauser und edlen Wein

Unter dem Motto: «Schweizer Sauser für jedermann» lud die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft Presse und Radio zur Besichtigung einer altväterischen Sauserführung in Bern ein.

Anlässlich des von der obengenannten Werbezentrale offerierten Sauser-Lunchs orientierten Direktor Dr. Eduard Ryff und Dr. Paul Hohl (Zürich) über die allgemeine Lage auf dem Wein- und Sausermarkt in der Schweiz. Wie Direktor Dr. Ed. Ryff ausführte, rechnet man mit einer jährlichen Weinernte von 700 000 bis 750 000 Hektoliter. Diese Menge kann aber bei besonders günstigen Verhältnissen wesentlich überschritten werden. 1959 kellernte man über eine Million Hektoliter ein, ein Volumen, das in diesem Jahr wiederum nahezu erreicht werden dürfte. Zurzeit wird die verbilligte Herstellung von Traubensaft gefördert, während der rote Walliser Sauser um 20 Rappen verbilligt werden soll, um preislich mit dem Tiroler konkurrenzfähig zu werden. Qualitativ steht er weit über dem eingeführten Produkt. Laut einem Bundesratsbeschluss vom 21. September 1960 über den Verkauf vom roten Sauser der Ernte 1960 erhalten im Sinne von Artikel 1 das Wallis und die deutschsprachige Schweiz die obengenannten 20 Rappen als Beitrag, die übrigen Gebiete 10 Rappen pro Liter. Die Lieferanten von süßem Sauser, die an der Aktion teilzunehmen wünschen, müssen im Besitze der Weinhandelsbewilligung sein. Der Lieferant muss qualitativ einwandfreie, entschleimte und gekühlte süße Sauser auf den Markt bringen, wenn er in den Genuss des erwähnten Beitrages kommen will. Der süße Sauser wird nur an solche Abnehmer verkauft, die sich verpflichten, die nachstehenden, höchstzulässigen Ausschankpreise in den öffentlichen Gaststätten einzuhalten oder durch entsprechende Vereinbarungen dafür besorgt sind, dass diese Bedingungen vom nachfolgenden Käufer eingehalten werden. Dieser Aktionssauser gilt je Liter Fr. 4.20, je halben Liter Fr. 2.10, je drei Deziliter Fr. 1.30 und

Fremdsprachkurse für das Gastgewerbe

Die Gewerbeschule der Stadt Zürich führt im Wintersemester 1960/61 einen **Deutschkurs für Deutschsprechende** und einen **Deutschkurs für Italienisch- oder Französischsprachige** durch.

Englisch (für Anfänger und Fortgeschrittene)
Freitag, 15–17 Uhr

Deutsch für Fremdsprachige
(für Anfänger und Fortgeschrittene)
Freitag, 14.45–16.45 Uhr

Die Teilnehmer verpflichten sich zu regelmäßigem und pünktlichem Besuch und zum Lösen von Hausaufgaben.

Anmeldung: Dienstag, 25. Oktober, 14.30–15.30 Uhr im Zimmer 312 der Gewerbeschule, Ausstellungsstrasse 60, Zürich 5.

Kursgeld: für Schweizer mit Steuerdomizil in der Stadt Zürich Fr. 8.—, für Ausländer Fr. 12.—

Kursbeginn: 28. Oktober 1960.

je zwei Deziliter 90 Rappen. Im Kanton Bern seien diese Verkaufsmengen von der Wirtschaft leider nicht überall eingehalten worden, wie Dr. Paul Hohl anschliessend bekanntgab. Etwas mehr Disziplin sei hier am Platze.

Nachdem schon im letzten Herbst der Sauserkonsum grösser war als in den vorangegangenen Jahren, ist zu hoffen, dass der 1960er noch mehr Liebhaber finden wird. Diesen Herbst kommen erstmals grössere Mengen von rotem Walliser Sauser zur Spedition. Vor allem kann aber auf den genannten sehr günstigen Preis hingewiesen werden, der mit dem schweizerischen Gastgewerbe vereinbart wurde.

Dr. Paul Hohl wies auf den Stand der diesjährigen Ernte hin, die dank des günstigen Frühlingwetters, das bis in den Juni anhält, nicht schlecht zu werden verspricht. Man rechnet in Fachkreisen mit einem guten Ochschlegelrad. Dank der Bevölkerungszunahme, der Hochkonjunktur usw. nahm der Weinkonsum in den letzten sechs Jahren in der Schweiz um zehn bis zwölf Prozent zu und erreichte heute jährlich um 1,8 Mio Hektoliter. P.H.

Die Swissair im August 1960

Im August 1960 bot die Swissair 25 Mio Tonnenkilometer an, 32% mehr als im August des letzten Jahres. Die Nachfrage stieg im gleichen Zeitabschnitt um 21%. Der mittlere Auslastungsgrad belief sich auf 60,5% gegenüber 65,3% im August 1959.

Am stärksten stieg der Frachtverkehr; der Zuwachs von 33% betraf weitgehend die Transporte im Kongo. Die Beförderung von Passagieren und Gepäck war um 19% und die Luftposttransporte um 15% höher als im Vorjahr.

Vermicelles

ist ein gutes Geschäft in der Zwischensaison und im Winter. Erst recht mit der preiswerten und einfach zu handhabenden

VERMIPRESS



Vermicelle kann Ihnen am besten den sommerlichen Glaceverkauf ersetzen. Mit der VERMIPRESS sind Sie jederzeit in der Lage, genau abgewogene, sehr appetitliche Portionen zu servieren. Das mühsame Abwiegen und Dressieren fällt dahin. Die Marronmasse wird fester und durch den senkrechten Fall die Portionen ansehnlicher. VERMIPRESS ist überall einsetzbar und braucht keine Installationen. Geringe Ausmasse, Leichtmetall, mit Spezialeinsatz im Füllrohr, handlich, unverwüsthlich.



Generalvertretung für die Schweiz

Rohr-Röthelin + Co.
Neugasspassage 3 Bern
Telephon (031) 91455

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1–18 Services und 1–9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—



Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen **Anker Hotel-Buchungsmaschine**

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

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

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



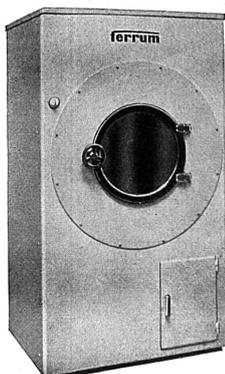
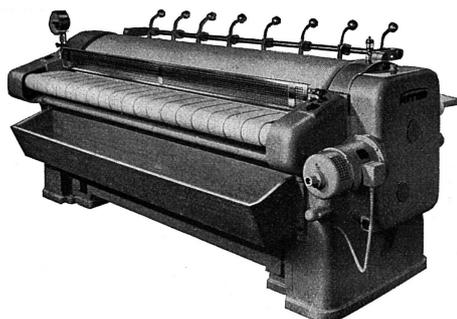
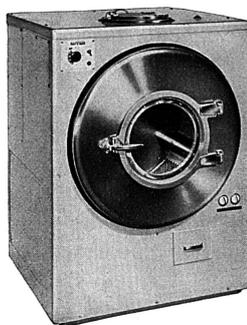
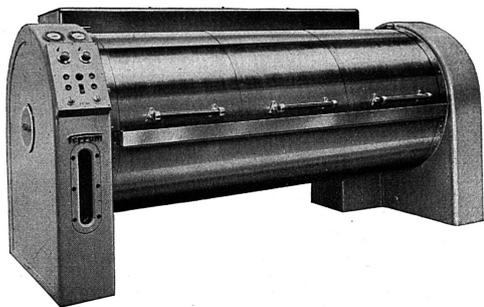
Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, gibt es passende **TURMIX-Modelle**

TURMIX Erzeugnisse sind weltbekannt

OLMA: Stand 1703, Halle 7a

Küsnacht-Zürich, Tel. (051) 90 44 51

Auch das schwierigste Problem...



... findet dank der reichen Auswahl verschiedenster Ferrum-Wäschereimaschinen seine Lösung. Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerten über Waschautomaten, Zentrifugen, Glättemaschinen, Trockenmaschinen usw.

ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rupperswil b. Aarau



Bad-Horn – vollständig umgebaut

Kürzlich wurde in Horn am Bodensee das vollständig umgebaute Hotel Bad Horn eingeweiht. Anlässlich der Eröffnungsfeier, an der die Küchenbrigade als Ganzleistung mit einem kalten Buffet aufwartete, ergriff Herr Fritz Gantenbein, Bahnrestauranteur in Buchs (SG), dem die Leitung des Hotels von der Besitzerin, der Grundag Immobilien AG, St. Gallen, übertragen wurde, das Wort. Er sprach u. a. über die Parallelität des Wandels der

nahen Appenzellerland und auch durch die schöne Lage seinen guten Ruf erworben. Der damalige Inhaber Herr J. J. Steiger-Glinz gab folgende Empfehlung heraus:

Das Publikum findet hier:

Seebäder mit Douche-, Sturz- und Regenbad, wie sie nichts zu wünschen übrig lassen. Das Mineralbad, eisen- und schwefelhaltig mit

Schweisskasten. Eine Trinkquelle des vortrefflichen Quellwassers. Ziegenmolk'n täglich frisch aus den nahen Bergen von Appenzel und nirgends in der Schweiz besser zu haben.

An Stallung und Remise für die Landauer ist genügend Platz vorhanden.

Gut erreichbar, nur zwei Stunden von St. Gallen.

Ein Arzt hält sich hier auf, der vollkommensten Zutrauen verdient.

Am 1. Juni 1922 übernahm Herr Schneider von seinem Vorgänger Herr Weiershaus das «Bad Horn» von der Brauerei Schützengarten in Pacht und wurde dann am 14. Juni 1928 dessen Besitzer. Nach Herrn Schneiders Tod im Jahre 1941 führte seine Ehegattin Frau Bertha Schneider das Hotel weiter. Die beiden Söhne verkauften das Geschäft im

Jahre 1946 an einen Herrn Künzle-Hohenfels, welcher seinerseits die Liegenschaft im Jahre 1949/50 an Herrn Fischer-Gärner veräußerte. Der letzte Besitzer liess den Betrieb umbauen und einen Teil des Komplexes niederlegen.

Ende 1959 wurde das Hotel «Bad Horn» von der heutigen Besitzerin, der Grundag Immobilien AG., per 1. Mai 1960 erworben.

Die neuen Besitzer dieses ideal gelegenen Hotels am Bodensee haben bei den Umbauarbeiten nicht gespart. Dem Architekten, Herrn Jakob Giger, St. Gallen, kommt das grosse Verdienst zu, mit den vorhandenen Mitteln etwas sehr Gediegenes geschaffen zu haben, das der schweizerischen Hotellerie alle Ehre macht. Die Voraussetzungen: direkte Lage am See, stimmungsvolle Räume, moderne, leistungsfähige Küche, Bar, eigenes Strandband usw. sind gegeben wie kaum anderswo.

Die Leitung des renovierten Hotels liegt bei unserem langjährigen Mitglied F. Gantenbein in besten Händen. Dieser gewiegte Hotelier und Restauranteur wird es verstehen, Bad Horn zu einem gastronomischen Begriff zu stempel, wie auch das Bahnhofbuffet Buchs (Chez Fritz) unter seiner Leitung sich eines ausgezeichneten Rufes erfreut. Wie wir vernehmen, soll dem Haus im Laufe des Winters ein ganz moderner, mit den letzten technischen Errungenschaften ausgestatteter Zimmertrakt eingegliedert werden.



Tischsitten und der Entwicklung des modernen Gastgewerbes und berichtete von den Umwandlungen, die das Bad Horn im Laufe der Zeit durchgemacht hat.

Am 1. Mai 1844 wurde das Seebad und die Molkenkuranstalt in Horn eröffnet. Wie der Chronist schreibt, hat sich das damalige neue Etablissement durch seine Bäder und seine Ziegenmolke aus dem

Materialkurs über «Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung im Anstalts-, Hotel- u. Restaurationsbetrieb»

20. Oktober 1960 an der ETH in Zürich

Unter den technischen Installationen der kollektiven Haushaltungsbetriebe spielen jene der Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung an sich schon eine bedeutsame Rolle. Hinzu kommt, dass sie überall im Zeitalter neuzeitlicher Entwicklungen und der Rationalisierung starke Änderungen und Verbesserungen erfahren haben. Darüber zu orientieren, bezweckt die nunmehrige Veranstaltung in der Reihe der bewährten Materialkurse des St. Galler Seminars für Fremdenverkehr.

Der Kurs ist wiederum speziell für leitende und ausführende Kräfte von Anstalten, Hotels und Restaurants bestimmt, richtet sich aber ausserdem auch an alle jene, die am Thema sonstwie direkt oder indirekt interessiert sind.

PROGRAMM

Der Kurs dauert einen Tag (09.30–18.00). Er findet im Hörsaal II des Hauptgebäudes der Eidg. Technischen Hochschule in Zürich statt.

Teilnahmebedingungen

1. **Teilnehmergebühr:** Fr. 25.— bei Einzelanmeldung und Fr. 20.— pro Teilnehmer bei Kollektiv-anmeldung, d. h. gemeinsamer Anmeldung von wenigstens 2 Teilnehmern. Die Gebühr ist am Tage der Anmeldung einzuzahlen auf das Postcheckkonto St. Gallen IX 11836 des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen.

2. **Anmeldung:** Bis spätestens am 14. Oktober 1960 an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, unter Einsendung des beigefügten Anmeldeformulars. Interessenten sei empfohlen, sich so frühzeitig wie nur immer möglich anzumelden. Die Veranstalter behalten sich vor, bei Überschreitung der räumlich zulässigen Höchstzahl an Teilnehmern den Kurs am 21. Oktober zu wiederholen; Teilnehmer, deren Anmeldung nach Erreichung dieser Höchstzahl eintrifft, würden dann für den 21. Oktober 1960 vorgemerkt und davon rechtzeitig verständigt.

3. **Teilnehmerkarten:** Jedem Teilnehmer wird nach Anmeldung und Einzahlung der Teilnehmergebühr eine auf ihn persönlich ausgestellte Teilnehmerkarte übermittelt; sie gilt als Ausweis für die Berechtigung zum Kursbesuch und ist bei der Türkontrolle des Kurslokals vorzuweisen.

DETAILLPROGRAMM

I. ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Die technischen Installationen sind seit einiger Zeit Gegenstand der Materialkurse des St. Galler Seminars für Fremdenverkehr, die der Weiterbildung der leitenden und ausführenden Kräfte von kollektiven Haushaltungsbetrieben dienen. Letztes Jahr gelangten die Kühleinrichtungen zur Behandlung. Diesmal handelt es sich um die Anlagen zur Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung.

Ihrer Erörterung kommt um so mehr Bedeutung zu, als sie im Zeichen des technischen Fortschrittes und der Rationalisierung starke Änderungen und Verbesserungen erfahren haben. Hierüber müssen aber sowohl die Betriebsleiter wie alle jene orientiert sein, die in Anstalten, Hotels und Restaurants damit zu tun haben. Dies gilt nicht nur im Hinblick auf die Wahl der zweckmässigsten Einrichtung, sondern auch ihres Betriebes und ihrer Wartung.

Der nunmehrige Kurs verfolgt das Ziel, derartige Kenntnisse in verständlicher und anschaulicher Weise durch speziell ausgewählte Fachleute zu vermitteln. Die herausgezogenen Referenten genießen denn auch den Ruf von besonders qualifizierten Experten des Gebietes, das sie behandeln. Wie bei früheren Kursen, nehmen sie auf alle Betriebsarten Rücksicht, d. h. kleinere, mittlere und grössere Betriebe.

II. KURSABWICKLUNG

09.30–11.15 Begrüssung durch den Kursleiter Prof. Dr. W. Hunziker. Referat von Dipl.-Ing. A. E. Eigenmann, Ing.-Conseil ASIC, Davos-Zürich-Lausanne, über «Die Heizung im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb». — Dabei kommt folgendes zur Sprache:

1. Unterschiede der Anlagen von kollektiven Haushaltungsbetrieben gegenüber andern im Hinblick auf die Heizung.

Von guten und schlechten Häusern

Gasthof ist ein guter Name — unter der Voraussetzung, dass man sich dort als Gast fühlen darf.

Wenn das Lächeln — selbst das beflissene Lächeln — in einem Hotel ausstrahlt, wird es zur Kaserne.

Wer mit der Griesgrämigkeit und der schlechten Laune verheiratet ist, darf alles werden — nur nicht Wiirt.

Es bleibt dabei: die gute Herberge, das «gute Haus» ist selbst dann freundlich und wohlgesinnt, wenn sich zufällig einmal keine Seele zeigt.

Dass der Gast zahlt, ist selbstverständlich, aber dass er es gern tut und im nächsten Augenblick vergessen hat, das bewirkt ... die Bedienung.

Der Reisende hat so manches Hotel gesehen, so manches «Fremdenzimmer» betreten und nun, wo er alt ist, erinnert er sich jener Häuser, wo er für 24 Stunden kein Fremder war.

Das Bier erzeugt nicht allein den guten Schlaf, das

II. Heizungssysteme.

III. Die Disposition der Heizungsanlagen.

IV. Noch ein Wort über die Baukonstruktionen.

V. Die Brennstoffe.

VI. Der Betrieb der Heizungsanlagen (Personalfrage — schriftliche Aufzeichnungen — Pläne — Kontrolle von Anlagen und Heizungsarbeiten — Reinigung und Unterhalt).

11.15–11.30 Pause.

11.30–12.00 Aussprache.

Mittagspause

14.00–15.30 Referat von Dr. ing. W. Ziemba, Zürich, über «Lüftungs- und Klimaanlagen in Anstalten, Hotels und Restaurants». Hier werden folgende Fragen berührt:

I. Einführung in die Lüftungstechnik (Die natürliche und künstliche Be- und Entlüftung; Mindestanforderungen an Lüftungsanlagen; Frischluftquote, Zugserscheinungen, Filtrierung, zulässige Geräusche, Temperatur und Feuchtigkeit).

II. Grundelemente der Lüftungs- und Klima-Anlagen (Axial-, Radial- und Querstromventilatoren; Luftfilter und Kühler; Beleuchter und Wäscher; Luftfilter; Zuluftapparate; Luftverteilung; Erzeugung der Kälte; Regulierung).

III. Praktische Beispiele (Küchenventilation; Luftwechselzahlen, Zugserscheinungen, Fettabscheidung, Temperatur, WC- und Baderlüftungsanlagen; übliches System, Shuntsystem; Restaurantlüftung; Lüftung oder Klima-Anlage?).

IV. Spezialfragen (Auftriebserscheinungen in hohen Bauten; Geruchsbrücken und ihre Behebung durch Lüftungsanlagen; Kondenswassererscheinungen an und in der Baukonstruktion, ihre Behebung durch bauliche und lüftungstechnische Massnahmen).

V. Richtlinien für die Wahl des Lüftungssystems (Einige Schlussfolgerungen).

15.30–15.45 Pause.

15.45–17.15 Referat von Dipl. Ing. Herm. Meier, Zürich, über «Die Warmwasserversorgung in Anstalts-, Hotel- und gastwirtschaftlichen Betrieben». Der Aufbau des Vortrages gestaltet sich wie folgt:

A. Allgemeines.

B. Die Warmwassererzeugung (I. Aufgabe: II. Anforderungen; III. Betriebstemperaturen und Warmwasserbedarf; IV. Arten von Anlagen).

C. Die Warmwasserverteilung (I. Das Einzelzapfstellensystem; II. Das Zirkulationssystem).

D. Die Isolationen (Wärmeschutz).

E. Kalk- und Korrosionsschutz (I. Wasserbeschaffenheit; II. Verhütung von Kalkansatz; III. Verhütung von Korrosionen).

F. Warmwasserkosten.

17.15–18.00 Aussprache.

III. VERANSCHAULICHUNG; AUSSPRACHE

Wiederum wird besonderes Gewicht auf leichte Verständlichkeit und Anschaulichkeit gelegt. Die Referenten bedienen sich deshalb in starkem Masse praktischer Beispiele, Tabellen und Lichtbilder.

In ihrem eigenen Interesse wollen sich die Teilnehmer auf die Aussprache vorbereiten, insbesondere auf Fragen, die sie stellen möchten.

Es ist sehr zu hoffen, dass dieser Kurs aus Kreisen der Hotellerie einen starken Besuch aufweisen wird. Wer immer sich mit Erneuerungsfragen befasst, weiss, welche Bedeutung den Problemen der Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung in betriebswirtschaftlicher Beziehung zukommt. Schliesslich kommt es darauf an, dass wir Fortschritte im Dienste des Gastes mit geringstem Kostenaufwand, aber ohne Qualitätseinbuße verwirklichen.

freundliche Gut-Nacht-Wort eines Angestellten trägt das Seine bei.

Drei Sterne und sonst noch allerhand — aber man hatte das Gefühl, nur «Durchreisender» gewesen zu sein.

Gewiss, der Gast lädt sich im gewissen Sinne selbst ein, er kann ja nicht anders; dass er sich dann aber doch «wie zu Hause» fühlt, vermag die Kunst des vermittelnden Wortes.

Die «leise» Bedienung, jene, die man kaum «merkt», ist die beste.

Es gibt Hoteliers, die leben nicht dank ihres Könnens, sondern lediglich dank der «günstigen Lage».

Die Stimme des Conciere, sehr spät im Ohr: Ich wünsche eine gute Nacht! und der duftende Kaffee am Morgen — das kann selbst den Ahasverus ein wenig trösten.

Man darf sich rächen — an den Preisen meinestwegen, oder an der Qualität des Geschirrs — doch nie am Gast!

Georg Summermatter

La modernisation du Beau-Rivage-Palace à Lausanne se poursuit

Le Beau-Rivage-Palace à Lausanne-Ouchy fait peau neuve. Bien que l'établissement ait été en relativement bon état, le nouveau directeur Monsieur W. O. Schnyder, appuyé par son conseil d'administration, a décidé d'adapter ce palace aux exigences de la clientèle, de le mettre au goût du jour et même de tenter certaines modernisations qui feront date dans l'évolution de l'hôtellerie suisse.

Nous avons signalé en son temps, lors de son inauguration, le nouvel appartement Duplex qui a été créé dans les étages supérieurs de l'hôtel. Cet appartement a fait sensation et, comme il a été occupé sans interruption depuis qu'il a été offert à la clientèle, ce n'est que récemment qu'une photographie donnant une idée du living-room a pu être prise.

Pourquoi un tel appartement et quels sont ses caractéristiques, se seront certainement demandés nos lecteurs ?

Précisons pour commencer que le sixième étage de l'hôtel — d'où l'on jouit d'une vue admirable sur

ramiques, l'exclusivité du papier à lettre spécialement conçu pour ce Duplex-Est.

Des appartements de ce genre existent déjà en Amérique et ils répondent à un besoin précis, comme nous le disons plus haut, il a été loué sans interruption à des hôtes de marque depuis le début.

Certes l'opération est assez coûteuse, puisque la construction et l'aménagement ont dépassé 160 000 francs. Mais l'appartement est rapidement amorti (environ 12% par an), même avec un taux d'occupation ne dépassant pas les deux tiers de la moquette du Beau-Rivage.

Monsieur W. O. Schnyder entend faire de cet appartement un objet publicitaire et c'est la raison pour laquelle il a refusé de le louer à plein tarif à une famille désirant faire un séjour de 4 mois. La direction de l'Hôtel Beau-Rivage a en effet jugé beaucoup plus judicieux de louer cet appartement à de nombreuses personnes pour de brefs séjours. Ces clients se sont déclarés enchantés de cette nouveauté et il est évident qu'ils feront, en faveur



Le living room et l'escalier qui permet d'accéder aux chambres à coucher

le parc du Beau-Rivage et sur le lac — était occupé par les chambres du personnel. Ces chambres sont devenues superflues, car le Beau-Rivage a fait construire un immeuble spécial permettant d'héberger plus rationnellement les employés. En outre disons encore que les ascenseurs du Beau-Rivage-Palace sont construits pour monter au 5^e étage et qu'il est techniquement impossible de leur faire atteindre le 6^e étage.

Or, dans un hôtel de luxe comme le Beau-Rivage, on ne peut demander à la clientèle que l'on conduit en ascenseur jusqu'au 5^e étage, de gravir à pied les escaliers qui grimpent au 6^e.

La situation change radicalement si l'on donne à l'hôtel l'impression qu'il est dans sa propre villa et qu'il peut monter facilement de son living-room même jusqu'aux chambres à coucher. C'est ainsi qu'est née au Beau-Rivage l'idée de l'appartement Duplex. On a cherché à créer la villa dans l'hôtel. Comme on le sait, l'on a, à côté du living-room, une petite chambre à coucher avec cabinet de toilette et des toilettes. Un escalier en colimaçon de forme très sobre et très moderne, construit d'un matériel à la fois solide et élégant, monte à l'étage supérieur où l'on trouve deux chambres à deux lits luxueusement aménagées, deux chambres de bain en marbre que l'on a fait venir spécialement d'Alger, un boudoir et une chambre à un lit. Limitons-nous à relever parmi les nombreux raffinements le sol chauffé des salles de bain en marbre rose, le mécanisme électrique qui ouvre ou ferme depuis le lit les rideaux en soie des grandes fenêtres pano-

du Beau-Rivage une propagande de bouche à oreille dont la valeur est incalculable pour notre hôtellerie.

La réalisation du Duplex a été confiée et exécutée avec beaucoup d'originalité par l'architecte lausannois M. Pierre Bonnard et surveillée par son assistant M. R. Deladoey. Quant à la décoration de l'intérieur, l'ensemblier Henri Reymond de Zurich et Genève a su introduire avec beaucoup de goût des couleurs nouvelles, à la fois pratiques, et autrement écartées par le conservatisme hôtelier traditionnel. Le mobilier étant d'un style empire moderne, il a choisi des objets d'art de la Chine antique pour « adoucir » la première impression, donnant à l'appartement l'atmosphère d'un cozy et luxueux chez-soi.

Monsieur W. O. Schnyder entend poursuivre dans la voie dans laquelle il s'est lancé et la prochaine phantasme du Beau-Rivage dont l'étude est déjà fort avancée, sera un Pent-house.

L'on éprouve quelque difficulté à comprendre en Suisse la nécessité pour l'hôtellerie de la publicité et des public relations. Monsieur W. Schnyder nous a confié que lui-même — alors qu'il travaillait comme sous-directeur à Waldorf-Astoria à New York — avait de la peine à réaliser pourquoi un hôtel si universellement connu dépensait le 4% de ses recettes précisément en public relations et en publicité. Peu à peu il a compris que « noblesse oblige » et c'est de la manière originale ci-dessus mentionnée que le Beau-Rivage entend faire parler de lui, maintenir sa réputation et exprimer sa confiance dans l'avenir.

Le moût à travers l'histoire

Par Harry Schraemli

L'expression bien connue d'un roi de France « Donnez-moi de bons cuisiniers et je vous ferai de la bonne politique » contient une vérité aussi vieille que la politique. Lorsque Talleyrand prit à cœur ce proverbe et apparut au Congrès de Vienne en compagnie du plus célèbre cuisinier de l'époque, il ne fit que ce que d'autres souverains et politiciens avaient déjà fait des milliers d'années auparavant. Là où il s'agit d'obtenir des succès politiques, les marmites ne doivent pas faire défaut et moins encore les bons cuisiniers. Partant de cette sentence, je considère avec scepticisme toutes les délibérations de l'ONU à New York, car ce qui est servi aux hôtes du Palais de verre n'est pas très propre à séduire les sphères intellectuelles. Que des mets cuisés sans amour soient servis par du personnel suisse, ou, du moins, européen, ne les rend pas meilleurs.

Les Pharaons, eux, savaient recevoir bien mieux leurs hôtes diplomatiques, et si la fameuse Cléopâtre offrit à boire à Antoine une perle dissoute dans du vin nouveau, elle entendait par là que rien n'était trop précieux pour réjouir un convive. Bien des discussions ont déjà eu lieu à propos de cette perle dissoute dans du moût — stade certain de ce vin nouveau — et nous aimerions ici encore, vous mettre en garde contre les imitations.

Le moût, boisson que nous, Suisses, nous aimons tant, qui active la digestion et qui met de bonne humeur, faisait partie des « biens inaliénables » de la cuisine antique. Les Egyptiens dont les cuisines étaient aussi bien équipées que les nôtres, employaient ce vin « de l'avenir » pour bien des sauces. Quoique les anciens habitants du Nil fussent, de par leur nature, de fins gourmets, c'étaient tout d'abord des raisons de santé qui les poussaient à aimer le moût. Ils savaient aussi bien que nous aujourd'hui que le moût exerce précisément une action bienfaisante sur nos organes. C'est une raison bien simple, et qui nous paraît aujourd'hui quelque peu déconcertante, qui les amena à cette décou-

verte. Chez eux, l'art de la bonne cuisine servait uniquement à la santé. Le devoir du cuisinier était donc de préparer des mets propres à maintenir la famille en santé. Si l'un des membres de la famille tombait malade, on en recherchait d'abord les causes auprès du cuisinier, et nous savons qu'il était rare que des cuisiniers négligents ne fussent pas battus.

Les Grecs et les Romains durent être de même avis que les Egyptiens, puisqu'ils devinrent les héritiers gastronomiques du Pays du Nil. Les recettes d'avant l'ère chrétienne mentionnent toujours le moût. Le fameux débauché et gastronome, Acipius, contemporain de Jésus-Christ, l'utilisait même en quantité remarquable. Le moût était employé en cuisine aussi bien à l'état frais, c'est-à-dire sortant du « pressoir », que cuit ; la cuisson le rendit semblable à un sirop qui remplaçait l'hydromel, lequel, du point de vue santé, n'était pas spécialement recommandable.

Cet Acipius a, comme on sait, laissé un livre de cuisine grâce auquel l'on se convainc que la cuisine antique faisait déjà usage du moût. Il accompagnait par exemple presque toutes les sauces pour gibier. Nous trouvons entre autres une recette pour préparer les perroquets et les flamants ; ceux-ci sont cuits dans un bouillon auquel est ajouté du moût cuit. Les poulardes également étaient servies de préférence avec une sauce assaisonnée de moût. Nous connaissons aussi un genre de préparation pareille à notre « à la crème » dans lequel le moût cuit ne pouvait faire défaut. Les cuisiniers romains qui, selon nos goûts, cuisaient très assaisonnés, savaient déjà comment remédier à un mets trop épicié. Ils n'ajoutaient pas simplement de l'eau, mais du moût, ce qui aujourd'hui pourrait être imité dans bien des cas avec succès. Si l'on songe qu'autrefois la digestion était réglée ou plutôt provoquée, uniquement par des moyens culinaires et non pas par des produits chimiques, nous comprenons aisément cette préférence des Romains.

Wenn Kurorte... zu Rummelplätzen werden

Eine Stimme aus der Wüste

Der überdimensionierte Tourismus unserer Epoche — er nimmt sowohl an «Breite» wie an «Tiefe» jedes Jahr um ca. 5% zu — ist ein Problem, das alle Ernsthaften beschäftigt. Unter diesen — wie etwa in dem allzu bekannt gewordenen Titisee im Schwarzwald — sind es ausgerechnet die Hotelbesitzer, die sich ernsthafte Sorge zu machen beginnen. Der einst so idyllische Ort, den früher die Hoteliers in ihrem Kampf gegen die Schluhseewerk AG. so energisch und mit eigenen, sehr empfindlichen finanziellen Opfern verteidigten, kennt seit einigen Jahren eine steigende andere Gefahr, die mindestens ebenso bedrohlich ist wie die Stauung: die Degradierung eines Kurortes zu einem ordinären Gemeinplatz mit «pausenlosem Betrieb».

Zu diesem Problem schrieb der Berichterstatter der «Stuttgarter Zeitung»:

«Jugendliche Gruppen, die von den nahegelegenen und auf der Gemarkung von Hinterzarten befindlichen Zelplätzen kamen, grölten während der Kurkonzerte, stellten Kofferradios auf, tanzten und lärmten zu lauter Musik. Sie warfen die Oberreste ihrer Mahlzeit einfach auf die Spazierwege im Kurgarten oder in den See. Die Freiwillige Feuerwehr unternahm auch in diesem Sommer wieder Nachtsirenen, um Ruhestörer mit sanfter Gewalt zur Einhaltung der Nachtruhe zu mahnen und Betrunkenen nach Hause zu geleiten. Der Ansturm am Seeufer war auch in diesem Sommer gewaltig. Tausende bevölkerten die Strassen mit Kopfbedeckungen, die sie sich vorher bei einem der einschlägigen Geschäfte und Kioske erstanden hatten. Damen, die auch ausserhalb der Liegeplätze nur noch ein Mindestmass an Bekleidung trugen, waren keine Seltenheit, sogar die Kombination von kurzer Hose und langen Nylonstrümpfen fand sich. Die Kurverwaltung ist der Meinung, dass der Verkauf von Kitschartikeln den Ruf des Kurortes mit seinen grossen Hotels und etwa zweihundert Privatzimmervermietern ruiniere. Die Verfechter des Passantbetriebs wollen es auf eine Kraftprobe mit den Anhängern des Kurbetriebes ankommen lassen, usw. (Stuttg. Ztg. vom 28. Sept. 1960.)

Wir sprechen von Titisee — und denken dabei an eine Entwicklung, von der auch die Schweiz nicht verschont bleibt. Wir könnten auch bei uns Namen von einst stillen Orten nennen, die für die wirklichen Naturfreunde und Erholungssuchenden schon nichts Anziehendes mehr haben. Frequenz und effektive Aufnahmemöglichkeit stehen in dauerndem Wider-

streit. Elemente, die nur noch ans Geschäft denken, betreiben die Verschandelung und geistige Verelendung dieser Orte. Ein ernsthaftes Problem erhebt sich: kann man diesem Prozess wehren und sind die Güter Geister und Befürworter einer Erholung in Würde stark genug, um diese Entwicklung abzustopfen?

Es gilt hier, Festigkeit und starken Willen hinzutragen, will man schliesslich auch nicht die wertvolleren Gäste verjagen. Hand in Hand geht mit diesem Konjunkturbetrieb, den gewissenlosen Agenturen durch eine unmissige Propaganda noch steigern, die Ausbeutung. Die Zimmerpreise selbst der einfachsten Häuser steigen ins Unerlaubte, der Lärm nimmt zu, die Natur dient einer gewissen Klasse nur noch als Kulisse, echte menschliche Kontakte können sich in solcher Aufgeräumtheit kaum noch ergeben.

Es ist interessant, zu beobachten, dass sich die alteingesessenen Hoteliers und die guten Gastwirte mit Unwillen gegen die «Verfremdung» in unerlaubten Maßen wenden. Sie sind nicht gegen hohe und gewisse Zielpreise, wenn dafür auch etwas geboten wird. Sie wenden sich aber (wie in Titisee) gegen den Umstand, dass für schwache oder mittelmässige Leistungen ungerechtfertigte Preise gefordert werden. Es ist beobachtet worden, dass gerade finanzkräftige Gäste mit dem Geld sehr sorgfältig umgehen.

Der gute Ruf alter Erholungsorte steht in Gefahr. Sie haben sich durch ihre Kurverwaltungen und Direktoren zu entscheiden, wohin ihr Schiff fahren soll: auf die Flutsee des schrankenlosen Betriebs mit der Gefahr, die wertvollen Besucher mit der Zeit gänzlich zu verlieren oder — um beim Bilde zu bleiben — auf den stillen Spiegel eines Sees, auf dem das «Zuwiel» eine echte Gefahr darstellt.

Es gibt Grenzen, die man einhalten muss. Zu ihnen gehören: Beschränkung des Kioskverkaufs, Sauberkeit in der Aufteilung der Interessenzonen, energische Verweigerung, wenn nicht Bestrafung der Ruhestörer, Verbot des Kofferradios für das ganze Gebiet, das der Erholung dient, Abstellung sog. mondäner Vergnügungen.

Der Text gewisser Werbesprospekte muss durchgesehen und korrigiert werden. Gewisse Texte versprechen nämlich alles: Betrieb und Stille, «Abgeschlossenheit» und «Weltplatz», alle technischen Eigenschaften und «Schlichtheit». Mehr und mehr erkennt der Einsichtige, dass das sanfte Lügen sind, die bei der Zunahme des Menschenpotentials sich selbst entlarven! Georg Summermatter

Ce que nous tentons de nos jours d'acquiescer par un «petit verre d'au-delà», était obtenu autrefois uniquement par les assaisonnements, et le moût était considéré comme tel.

Au moyen âge, nous rencontrons également le moût dans la cuisine. Lorsque se dessinent les premiers raffinements de l'art culinaire, les cuisiniers se servaient de raisin frais dont ils ajoutèrent le jus à bien des sauces. S'ils désiraient obtenir une certaine saveur aigrelette, ils choisissaient du raisin mal mûr qui tenait lieu de vinaigre. Il est facile de deviner que ceci se faisait plutôt pour des raisons de santé que pour cause de gourmandise. Le vrai moût fut donc employé de tout temps pour toutes sortes de sauces ; il était pour ainsi dire l'expression d'une cuisine soignée. Ce n'est pas un hasard non plus que la cuisine française, précisément, connaisse encore aujourd'hui d'excellentes recettes dans lesquelles est employé non seulement du raisin frais, mais aussi du jus de raisin pressuré. Le moût est un moyen d'assaisonnement fort louable et le consommateur ne pourrait que tirer grand profit en s'en servant plus souvent, en automne du moins. Si le moût est délicieux à boire, il est aussi excellent pour compléter une sauce ou un plat spécial. Ce qui plaisait aux Pharaons et aux Césars ne saurait déplaire à un palais helvétique. OP

Dans les caves des bords du lac de bienne

La cave, c'est, dans les régions viticoles, le salon où l'on aime à recevoir. Et les organisateurs des Dimanches de Vendanges au bord du lac de Biennes ont pensé que, pour apprendre à bien connaître un pays, il fallait pouvoir se familiariser avec la vie de tous les jours. Ils ont décidé d'ouvrir, au grand public, une fois par année, quelques caves du vignoble biennois.

Collectionnez, d'une localité à l'autre, les jolis verres de dégustation que vend le comité d'organisation et allez faire dans le vignoble biennois, une tournée de connaissance. Ainsi vous dégusterez le bouquet d'un «Chavannes» ou d'un «Douanne», d'un «Gléresse» ou d'un «Neuveville». Les connaisseurs apprécieront également le «Vigneule», le «Daucher», l'«Alfermé», le «Vingras». Un admirateur de J.-J. Rousseau, le poète danois Bagessen mettait le vin de l'île «à côté du nectar spiritueux de la Champagne» et Nicolas Manuel Deutsch, le Dante de la Réforme, a comparé, dans une de ses hymnes, le vin de Cerlier au sang du seigneur.

Fête des vendanges dans un village neuchâtelois

A propos de vendanges, relevons le récit suivant, fait par quelqu'un venant du nord de l'Europe:

Par un temps maussade et brumeux, je décidai de répondre à la gentille invitation d'un ami suisse à lui faire visite à une certaine date, en octobre. A mesure que j'approchais du but, le temps se mettait à sourire.

Encore une station sur une ligne secondaire et j'arrivais dans un petit village où un attelage coquet m'attendait devant la gare. Les rues étaient décorées, les filles et les garçons portaient leurs habits du dimanche. Il y avait de la musique, des danses; devant nous, le lac de Neuchâtel scintillait. J'avais l'impression de vivre en vraies fêtes! On me fit revenir sur terre en me mettant dans la main un verre, que l'on remplissait d'un vin clair et pétillant. Quelle charmante façon de souhaiter la bienvenue à un étranger!

En recevant le baiser d'une jolie vendangeuse, je compris enfin. Le village de mon ami faisait les vendanges. Sur une grande estrade, qui occupait la moitié de la place et qui, plus tard, devint un pont de danse, des

rondes symbolisaient le travail des vigneronniers tout au long des saisons. Ce qui me surprit le plus, ce fut la ronde des tonneliers et surtout l'exploit que l'un d'eux, particulièrement adroit, accompli aussi bien qu'un jongleur professionnel. Il plaça deux verres remplis de vin dans un des cercles de tonneau que ses camarades utilisaient en dansant et se mit à faire tourner, sans laisser échapper une seule goutte du liquide.

Les beaux jours passés dans ce coin de vignoble, comme il y en a tant en Suisse, couleront trop vite. Elle me retrouvai à la gare, lourdement chargé... Partout où l'avait pu, mon ami avait en effet glissé une bouteille de vin: dans ma valise, dans ma serviette de cuir, même dans les poches de mon manteau! Il m'expliqua que j'emportais ainsi un peu de sa patrie, que cela m'y ferait penser jusqu'à ma prochaine visite; car il était sûr que je reviendrais chez lui!

«Vois-tu, me dit-il, on apprend à connaître le vin et l'amour, mais on n'apprécie vraiment ces deux choses-là que plus tard!»

J'ai dégusté et savouré ce nectar chez moi, aux jours de fête. Chaque fois j'éprouvais le même plaisir et, en même temps, j'avais au cœur le désir de me retrouver dans ce petit pays où les gens sont si divers et toujours si sympathiques.

Le village qui se languit

hip. Au premier abord, on se laisse surprendre par la paix profonde qui règne sur ce village. Ne sommes-nous pas en Amérique Centrale où le soleil tape dur? A l'ombre, immobiles, les vieux sommcillants et les jeunes gens eux-mêmes semblent se mouvoir avec une sage lenteur. Les enfants, assis par terre, dessinent des cercles dans la poussière du bout d'un bâton pointu, et tous leurs gestes ont l'air d'avoir été photographiés au ralenti.

L'année dernière, Mario José Rosa'les, un petit garçon de quatre ans, ne marchait pas encore, ses jambes étant trop faibles pour le porter. Par miracle, il va retrouver la santé et il passe aujourd'hui le plus clair de son temps à jouer dans le centre sanitaire du village voisin, avec une centaine de petits guatémaliens de son âge. Du lait — fourni par l'UNICEF — voilà la potion magique qui guérit cet enfant en lui donnant les protéines et les vitamines dont son organisme a besoin.

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

La situation des marchés

Nouvelles rapportées par un vigneron tyrolien

Depuis deux semaines, les vendanges ont commencé dans le Tyrol méridional. D'après ce qu'on constate maintenant sur place, cette récolte est moyenne au point de vue qualité et très inférieure quantitativement à la production des deux dernières années.

Le mois d'août, avec ses pluies et sa température froide, n'a pas favorisé la maturation des raisins. Les pluies prolongées en septembre ont favorisé dans certains terrains la pourriture des «Ruländer» et des «Bourgeois blanc». Les paysans de Terlan et de la région inférieure de Bozen voudraient commencer les vendanges le plus vite possible. Dans certains vignobles les raisins rouges ne se maintiennent non plus, puisque leur peau est plutôt mince et peu résistante.

En général on ne croit pas qu'il existe au Tyrol méridional des stocks de vins des années précédentes. Le contingent spécial obtenu par les importateurs autrichiens en juillet dernier a contribué à vider les caves, surtout en vins bon marché. Les exportations vers l'Allemagne continuent également normalement. On est satisfait des exportations de la saison 1959/60.

Campagne en faveur du moût 1960

Les premières expéditions de moût ou lieu dès la journée du Jeune fédéral. La mauvaise température n'ayant pas favorisé la maturation des raisins suisses, il a fallu s'approvisionner au Tyrol. C'est regrettable puisque nous nous attendons à une forte récolte de raisins suisses cette année, dont la vente crée pas mal de soucis. D'autre part le volume des contingents de moût vient en déduction de celui accordé pour les vins fermentés.

Les organisations des producteurs, du commerce et de la branche gastronomique ont tout fait pour favoriser la vente de moût. Ainsi, il a été possible d'obtenir une subvention fédérale de 20 centimes par litre pour diminuer le prix de vente du moût rouge. Elle est accordée sous condition que le moût rouge soit vendu à un prix ne dépassant pas Fr. 4.20 le litre dans les cafés et restaurants. Les associations professionnelles des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ont pris cet engagement. Espérons que tous ces efforts porteront leurs fruits, contribuant à pousser la vente de moût suisse cette année. Le moût suisse, vin jeune en fermentation qui rend gai et qui réchauffe, doit être consommé dans chaque café et restaurant.

Concentré de tomate

Par suite du mauvais temps, la récolte des tomates en Italie est devenue déficitaire. Les produits de la région de Parme n'auront pas non plus l'arôme de l'an dernier et les prix (départ usine) se situent pour le moment à un tiers au-dessus de ceux de 1959 à la même époque. Des usines portugaises font actuellement un effort pour s'introduire sur le marché suisse, avec des notations légèrement inférieures aux italiennes. Mais l'expérience nous apprend que les qualités italiennes et leur goût sont difficiles à remplacer.

Dampf-Bratgerichte sind auch für Magenkranke bekömmlich

Vor einigen Wochen machte Küpperbusch, die bekannte Gelsenkirchener Herdfabrik, mit der neuen Dampfbratpfanne bekannt – der ersten dampfgeheizten Bratpfanne überhaupt. Sie wurde bisher noch nicht in Hotels oder Restaurants eingesetzt, obwohl sie dafür wegen ihrer geringen Grösse – sie ist nicht viel grösser als ein normaler Elektroherd – wie geschaffen wäre.

Bisher konnte man erst in Krankenhäusern und Heilstätten die ersten Erfahrungen mit dieser Dampfbratpfanne sammeln. Denn auf Dampf gebratene Gerichte sind als Diätkost möglich. Die Schweizer Firma Brown, Boveri Company hat früher grosse Dampfherdanlagen für Hotelküchen und Restaurationsbetriebe hergestellt, inzwischen jedoch diesen Produktionszweig eingestellt. Dennoch sind Dampfgerichte nicht überholt. Auf Dampf kocht und brät man schneller und billiger als auf irgendeiner andern Herdart, sei es Elektroherd, Gasherd oder Ölherd. Fleisch, auf der Küpperbusch-Dampfbratpfanne gar gemacht, ist saftiger und besser durchgebraten. Durch den langsameren und durchdringenderen Bratprozess bleiben die Vitamine besser erhalten und das Fleisch ist bekömmlicher.

Die Küpperbusch-Dampfbratpfanne hat den Vorteil, sowohl unter Hochdruck als auch mit Niederdruck zu arbeiten. Bei Niederdruck wird eine Temperatur bis zu 110 Grad entwickelt, so dass gänzlich ohne Fett gebraten werden kann. Auch bleibt das Bratgut dann ohne Bräune, so dass selbst Magenleidende es als verträgliche Kost empfinden. Auf Niederdruck werden ausschliesslich Diätgerichte hergestellt. Da Magen- sowie Darm-, Galle- und Leberkrankheiten eine häufig vorkommende Zivilisationserscheinung sind, sehen sich die Hotelbetriebe oft in die Lage versetzt, Diätgerichte für ihre Gäste zuzubereiten. Hier bringen diese Bratgerichte eine willkommene Abwechslung, weil diese Leute auf andern Öfen hergestellte Bratgerichte nicht vertragen.

Bei Hochdruckdampf wird eine Temperatur von 130 bis 135 Grad erzeugt, und man erreicht dabei dieselben Brat- und Bräuneffekte wie auf andern Pfannen, nur dass das Fleisch in vollem Saft bleibt und weder zusammenschrumpft noch an Gewicht verliert. Das ist gerade im Hotel- und Restaurationsbetrieb, wo Speisen nicht nur mit der Zunge, sondern auch mit dem Auge geprüft werden, ein wesentliche Vorteil. Im Krankenhaus Bergmannsheil in Gelsenkirchen-Buer, wo die erste Dampfbratpfanne schon vor zehn Monaten in Betrieb genommen wurde, hat man folgende Leistungen erzielt: ein Fleischbraten von etwa drei Pfund geriet vorzüglich ohne verkrustete Haut und war innen vorzüglich mässig röthlich und saftig. Die Bratzeit betrug 40 bis 50 Minuten. Coteletts wurden in 4 bis 5 Minuten saftig gebraten. Halbe Hähnchen briet man in vorbereitetem Zustand in nur einer halben Stunde. Erstauflinchenweise kann bei diesem Gerät sogar das noch eisigzuernde, tiefgefrorene Geflügelstück direkt auf die Pfanne legen, ohne es, wie sonst üblich, etwa drei Stunden lang vorher aufzutauen. Die Bratzeit beträgt auch hierbei kaum mehr als eine halbe Stunde. Dasselbe gilt für Fisch, sei es eine ganze Fische oder filetierte Stücke, als Frischfisch oder als tiefgefrorener Fischblock. In vierzehn Minuten vom Augenblick des Auflegens an ist der Fisch gar.

Büchertisch

«Nordostschweiz»

Die Herbstnummer der vierteljährlich erscheinenden Zeitschrift für Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der Nordostschweiz steht im Zeichen der Olma, welche dieses Jahr vom 13. bis 23. Oktober in Sankt Gallen auf 55 000 m² Ausstellungshallen und Freigelände durchgeführt wird. Der Direktor der Olma von ihrem Anfang im Jahre 1943 an, dipl. Ing. Arch. E. Schenker, weist in einer Übersicht auf die Besonderheiten der Olma 1960 hin, nämlich die aus Anlass der in diesem Jahr erreichten Tuberkulosefreiheit des schweizerischen Rindviehbestandes veranstaltete repräsentative Gesamtschau aller vier schweizerischen Grossviehrassen sowie eine umfassende Produktschau aus Ackerbau, Obst- und Gemüsebau, Getreide- und Weinbau. Im gleichen Zusammenhang steht eine Arbeit des Direktors der Herdebuchstelle für Braunvieh, Dr. W. Engeler, Zug, über die schweizerischen Rindrassen und ihre Leistungen. Der neue Pendelzug der Bodensee-Toggenburg-Bahn wird vom Direktor des Unternehmens, Dr. W. Kesselring, beschrieben; bekanntlich führt die BT im Oktober das Jubiläum ihres 50jährigen Bestehens. Einen verkehrsgeschichtlichen Streifzug durch die Nordostschweiz unternimmt Arthur Wyss unter Hinweis auf die in Amriswil vom 8. bis 24. Oktober gezeigte nordostschweizerische Verkehrsschau «Verkehr und Heimat». Höhepunkte nordostschweizerischer Kirchenbaukunst im 18. Jahrhundert behandelt Daniel Frei in Wort und Bild, wie überhaupt der Bildteil in der «Nordostschweiz» stets mit besonderer Aufmerksamkeit gepflegt wird. Im traditionellen Beitrag in französischer Sprache gibt Jean Préville seiner Sympathie für das Fürstentum Liechtenstein Ausdruck. Dr. A. Burgauer lädt uns zum Wandern und Rasten im Appenzellerland ein, und Ruth Blum erzählt von einem Sonntag an der Grenze. Der zuverlässige nordostschweizerische Veranstaltungskalender beschliesst wie üblich das gediegene Heft. (Verlag Zollikofer & Co. AG, St. Gallen.) Pn.

Wo der letzte Bär hauste

Der Wanderer, der fernab von Hast und Lärm unserer Städte, die wildeste und einsamste Gegend unseres Schweizer Landes aufsuchen will, dort wo sich Büchse und Hasen gute Nacht sagen», begibt sich bestimmt ins Bündnerland. Die Höhen und Täler des Unterengadins beherbergen eine Landschaft von eindrucksvoller Schönheit, wild und einsam, gleichzeitig aber von einem Reichtum an Tieren und Pflanzen, wie wir ihn sonst nirgends finden. Es ist unser Nationalpark, der diese ursprüngliche Natur bewahrt. Wie hat doch einer der Schöpfer unseres nationalen Reservates, Paul Sarasin, dieses grossartigen Unternehmens, der schweizerischen Flora und Fauna ihren natürlichen Raum wieder zu geben, formuliert: «Wir werden den grandiosen Versuch ausführen, der nicht nur rein menschliches und allgemeines, sondern speziell-wissenschaftliches Interesse bieten wird, d. h. wir werden eine botanisch-zoologische Lebensgemeinschaft schaffen, wie sie die Alpen vor der Ankunft des Menschen belebte und zierete.»

Dieser Versuch ist gelungen, der Nationalpark wird alljährlich von Tausenden besucht und hat in den 50 Jahren seines Bestehens bereits eine ansehnliche Literatur gefördert.

In ihrer Reihe ist soeben ein neues Buch erschienen, das in wohntun dem Verhältnis von Illustration und Text ein ausgezeichnetes Bild des Nationalparks vermittelt. Der Autor Willy Zeller, gros-

ser Förderer des Nationalpark- und Naturschutzgedankens, hat auf 20 Seiten das Wesentliche über den Park, seine Geschichte und seine Bewohner zusammengetragen. 32 prächtige Tiefdrucktafeln und eine Übersichtskarte vermitteln einen lebendigen Eindruck seiner landschaftlichen Eigenart. Das Buch ist als Band 97 in den «Schweizer Heimatluchern» im Verlag Paul Haupt, Bern, erschienen und ist auch dank seines günstigen Preises von Fr. 5.– die ideale Wegleitung für jeden Freund unseres Nationalparks. Do.

Die Frau im Oktober

«So lebt die Frau» heisst das Thema dieser neuesten Nummer. In einer eingehenden psychologisch-medizinischen Studie «Die sieben Alter der Frau» wird das Leben der Frau in sieben Stufen eingeteilt. Die besonderen Probleme einer jeden Altersstufe werden eingehend behandelt. «Heimchen am Herd oder flotte Jungesellin» handelt vom seitens des Weibes der modernen Frau: das Hin- und Herbewegensein zwischen Haushalt und Beruf. Kann man beides unter einen Hut bringen? Und wie, wenn Kinder da sind? Oder wenn sich die verheiratete Frau plötzlich wieder in ihren früheren Beruf zurückbeugt?

In «Frauen, die ich gern gekannt hätte» und «Frauen, von denen man spricht» lernt man eine Reihe interessanter Frauen kennen, von der Sportgöttin über die Filmschauspielerin zur Bundesratsgattin. Wenig bekannte Frauenberufe, die nötige Ausbildung und Berufsaussichten werden im Artikel «Fünf Frauenberufe» behandelt, nämlich: Diätassistentin, Beschäftigungstherapeutin, Stewardess, Architektin und Photographin.

Ein brennendes Problem kommt in «Ein Zimmer zu wenig» zur Sprache. Praktische Ratschläge zeigen, was sich in einem solchen Fall tun lässt. Dazu die Modeseiten.

Conversation et Traduction – Französisch- und Englische Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. – Verlag Emmenthaler-Blatt AG, Langnau BE.

Aktuell und lehrreich wie immer ist der Stoff des Oktoberheftes redigiert. Verschiedene Kurzgeschichten leiten in den sprachwissenschaftlichen Teil und in die Handelskorrespondenz über. Der interessante Inhalt gibt «Conversation et Traduction» den würdigen Rahmen einer gediegenen Sprach- und Unterhaltungszeitschrift, die jedem, der sich mit dem Studium der französischen Sprache beschäftigt, bestens empfohlen werden kann. – Jahresabonnement Fr. 13.–, halbjährlich Fr. 7.–.

Früchte und Gemüse der Woche

Weisskabis Randen Karotten
Gravensteiner Goldparäne Berner Rosen
Danziger Kant Gute Louise
Schweizer Tafeltrauben

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone (061) 34 86 90.

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

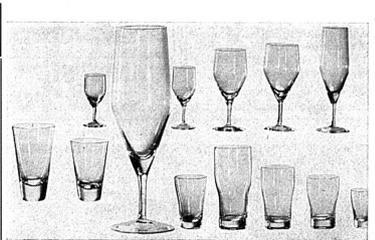


Die RUF-Intromat-54-Electric ist bis zur Grenze des überhaupt Möglichen vollautomatisch: Das Einziehen der Formulare und ihr Anhalten auf der richtigen Zeile vollzieht sich ohne jede Bedienung, lediglich durch Fallenlassen des Papierblattes in die Zuleitung, und ebenso selbsttätig funktioniert das Auswerfen. Kein Hebelzug, kein Tastendruck. Dazu die bekannten Intromat-Vorteile: 2 Zuleitungen zum verschiedenenzeitigen Einführen und Auswerfen von 2 Kontoblättern; gleichzeitiges Zaches Buchen ohne Kohlepapier.

Eine Steigerung zur höchsten Leistungsfähigkeit und letzten Vollkommenheit erfährt die Maschine indessen durch den elektrischen Typenschlag und Wagenrücklauf, die ein schwerloses, rapides und regelmässiges Schreiben ermöglichen und das Buchen zum Vergnügen machen.

Die erstaunliche Leistungspotenz der RUF-Intromat-54-Electric lässt sich nicht beschreiben, man muss die Maschine im Betrieb sehen. Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung bei Ihnen oder bei uns.

RUF-Buchhaltung, Zürich
Hauptstz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32, Telefon 051/546400



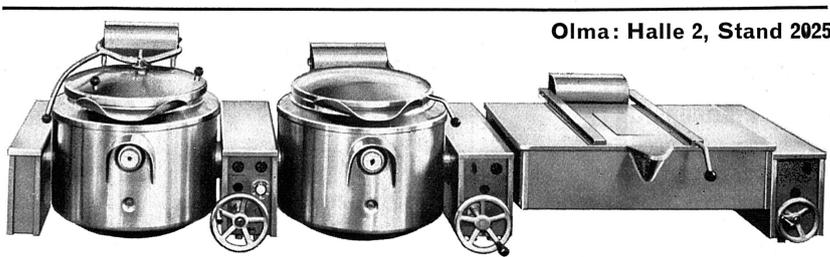
HAARI-HOTEL ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 471437

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

SILBER GLAS PORZELLAN



HAARI-HOTEL ZÜRICH 8



Olma: Halle 2, Stand 2025

Rosen, Nelken Chrysanthemem
(klein)
mittel- und grossblumige
Asparagus plumosus
Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 32 88

Zu verkaufen

Barbuffet

in sehr gutem Zustand, 4,5 m lang, mit eingebauter Gläserpulle, Kühlkorpus und Apéroinsatz. Ferner Gläser- und Flaschenschrankoberteile sowie Barhocker, Wandspiegel und diverse Beleuchtungskörper. Offerten sind zu richten an Imber, Abtungsellschaft, Haldenstr. 27, Zürich 3/45, Telefon (051) 33 13 17.

Leistungssteigerung in der Grossküche



ELCALOR AARAU

Elcalor AG, Aarau Tel. 064/23691

... trotz Personalmangel. Eine Lösung dieses wichtigen Wirtschaftsfaktors ist die Rationalisierung des Betriebes. Dazu gehören in erster Linie leistungsfähige Anlagen. Wir helfen Ihnen, die vielfältigen Probleme, die sich bei der Neueinrichtung oder Modernisierung einer Grossküche stellen, wirtschaftlich und rationell zu lösen. Die Spezialabteilung unseres Beratungsdienstes steht Ihnen für die Neueinrichtung oder Modernisierung Ihrer Küche kostenlos zur Verfügung. Setzen Sie sich rechtzeitig mit unseren Fachleuten in Verbindung und profitieren Sie von ihrer langjährigen Erfahrung. Schreiben oder telefonieren Sie uns – wir werden Sie unverbindlich beraten.



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237608

**COSTA BRAVA
HOTEL**

zu verkaufen

1956 erbaut. In Schweizer Besitz. Bestens und sehr modern eingerichtet. Direkt am schönsten Sandstrand gelegen. Erstklassige Kundschaft. Saison 7 Monate. 80 Betten. Eingehende Auskünfte erhältlich unter Chiffre C B 1606 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Will man wirklich wohnlich wohnen, wird man seine Möbel schonen. Trotzdem gibt es beim Entropfen wie beim Trinken, manchmal Tropfen, Ringe oder einen See sei's von Tinte oder Tee sei's von Weingeist oder Wein und das trockenet grünlich ein.

WOHNLICH'S Möbelpolitur RADIKAL heißt hier die Kur:

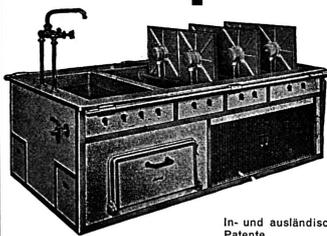
RADIKAL macht wie durch Zauber. Möbel frisch und fleckensauber.

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

Der neue elektrische

**Locher
Kipp-Plattenherd**

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



In- und ausländische Patente

OSCAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 345458
Zürich 8

Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Für Küche und Office: Kühlschränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester und transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse, Milch und Milchprodukte usw.

Für Restaurant und Bar: komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserchränke, Kühlvitriolen Glaceanlagen, Konservatoren usw.

Für den Keller: Kühlschränke u. Kühlräume für Wein, Bier, Mineralwasser.

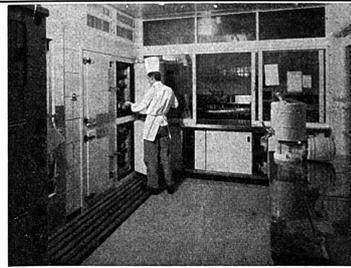
Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit. Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Individuelle Beratung, fachmännische Ausführung, prompter Service.

Betriebselgene Abteilungen: **Kompressoren- und Verdampferbau
Kühlmöbelschreinerei
Isolierungen**

A. SCHELLENBAUM + CO. AG. WINTERTHUR
KÜHL- u. GEFRIERANLAGEN **OLMA, Halle 8, Stand 836**

SCHECO-Kühlung finden Sie auch an folgenden Ständen:

Molkerei Kreuzlingen	Halle 8, Stand 828
Butyra	Halle 8, Stand 833
Bäcker- und Konditormeister-Verein	Halle 7, Stand 762




GIGER-KAFFEE

- ein vollkommener Genuss -

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

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



HOTEL RESTAURANT ST. PETER ZÜRICH
beim Paradeplatz
Ruhig. 70 Betten
Mittelpreise

Exquisite Menus ab Fr. 5.50

Pot au feu, jeden Tag
Lunchteller

Konferenz-Zimmer

Walter Rüeger-Brönimann

HOTEL RESTAURANT ST. PETER ZÜRICH

Welcher Hoteller oder Gastwirt mit gutbesuchten Räumen, interessiert sich am risikolosen Verkauf von preisgünstigen

gerahmten Ölgemälden

Für kürzere oder längere Zeit werden Bilder in jeder Zahl und mit verschiedensten Sujets zur Verfügung gestellt. Sehr guter Verdienst. Alle Auskünfte durch Galerie «Ritterhaus», Alpenstrasse 23, Bern, Tel. (031) 41183.

Erstklassige Gelegenheit bietet sich Koch oder Köchin, Kleines, renoviertes

Bahnhofrestaurant

mit eingeführter Spezialitätenküche nächst grosser Stadt, miet- oder kaufweise zu übernehmen. Mietzins nur 8% des br. Umsatzes. Interessenten mit Kapitalnachweis von Fr. 25 000 - senden umgehend Offerten unter Chiffre C 6000 K an Publicitas Bern.

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue.

EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1869

LOHNT SICH!

alle Teppiche

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

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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



**Amerikanische
Bettedecken**

(Piquédecken) sind leicht und daher angenehm, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen. 160/220 cm weiss Fr. 18.50, farbig Fr. 21.50. Bitte verlangen Sie Ansichtssendung

Friseur - Fritoul -
Küchenuniversalmaschine - Combirex -
Berkelwaage (10 kg) Aufschnittmaschine - Ditting -
Café-Maschine - Äquator - (Express)
Geschirrabwaschmaschine - Hobart -
Elektrische Mänge (Cleiss)
Bodenputzmaschine - Universal -
sowie verschiedenes anderes Inventar. Tel. (051) 902100.

Zu verkaufen
grosser
Kristall-Leuchter

H. Illi, Bielstrasse 24, Kapellen bei Aarberg.

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

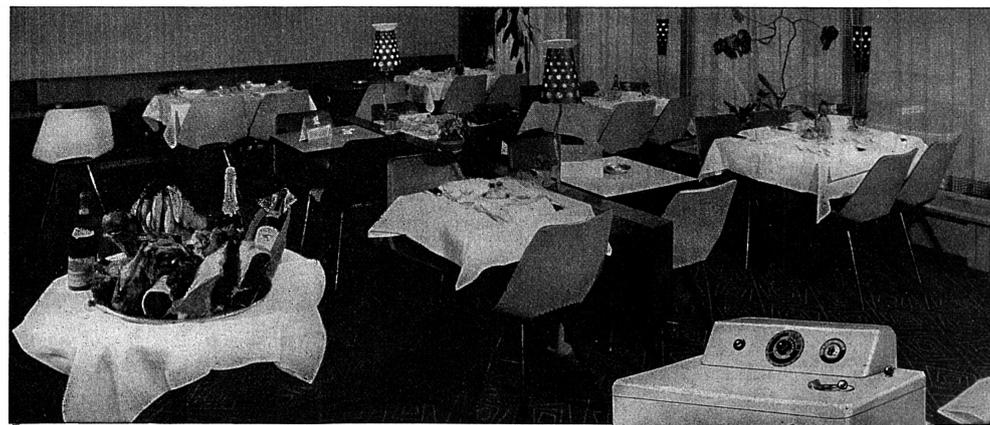
Neuwertiges

Restaurant-Bufferet
(Länge 2 m, Breite 1,35 m, Höhe 1 m) mit

Kühl-Vitrine

komplett, Länge 1,20 m, Breite 60 cm, Höhe 60 cm, wegen Geschäftsaufbau zu 50% des Anschaffungspreises sofort zu verkaufen

Restaurant Corso, Theaterstrasse 10, Zürich 1, Telephon (051) 32 68 66.



Ihr Gast fragt nicht darnach, wie Sie Ihre Hotelwäsche besorgen. Er konstatiert aber mit einem Blick, ob sie gepflegt ist oder nicht. Sein Urteil ist maßgebend für den guten Ruf Ihres Hauses.

Darum werden bestimmt auch Sie der Hotelwäsche Ihre ganze Aufmerksamkeit zuwenden. Mit der vollautomatischen Waschmaschine WYSS-Mirella bereitet Ihnen dies keine Mühe. WYSS-Mirella macht Sie unabhängig vom Waspersonal und schenkt Ihnen dauernd blütenreine Wäsche.

WYSS-Mirella wird in den Größen für 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche hergestellt.

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Prospekte und unverbindliche Beratung.



GEBRÜDER WYSS BÜRON/LU TEL. 045/38484

OLMA ST. GALLEN, HALLE 2, STAND 205