Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 47

Heft

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

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

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

Download PDF: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2

Basel, den 24. November 1960

Nr. 47

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

Die Zulassung ausländischer Arbeitskräfte vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus

Von Dr. G. Pedotti

Das Arbeitsmarktproblem beschäftigt die Betriebsinhaber aller Fremdenverkehrsländer seit Jahren in steigendem Masse. Es ist die Sorge Nr. 1 der Hotellerie. So ist es denn auch nicht verwunderlich, dass in Arbeitgeberkreisen häufige Kritik sowohl an den Verbänden als auch an den behördlichen Massnahmen geübt wird. Man sieht nur die Mangelsituation auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt und verkennt die Schwierigkeiten, die sich ihrer Behebung entgegenstellen.

Es mag deshalb von Interesse sein, einmal aus der Feder des verantwortlichen Chefs der Sektion für Arbeitskraft und Auswanderung im BIGA, Herrn Dr. G. Pedotti, zu vernehmen, von welchen Richtlinien sich die Arbeitsmarktpolitik des Bundes leiten lässt. Die sehr klaren Ausführungen, die erstmals in der gewerkschaftlichen Rundschau erschienen sind, lassen erkennen, dass unsere Behörden sich bemühen, den Bedürfnissen der Arbeitgeberschaft nach Möglichkeit Rechnung zu tragen, gleichzeitig aber auch der einheimischen Arbeitskraft einen maximalen Schutz zu gewähren. Dass zwei so gegensätzliche Zielsetzungen in der praktischen Verwirklichung oftmals zu Friktionen führen müssen, liegt in der Natur der Sache. Wichtig ist indessen, dass der Wille vorhanden ist, Härten zu vermeiden und der mit so enormen Schwierigkeiten kämpfenden Wirtschaft auf dem Gebiete der Personalbeschaffung keine unnötigen Hindernisse in den Weg zu legen. (Die Red.)

I. Allgemeine Arbeitsmarkt- und Zulassungspolitik

Gemäss Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung vom 22. Juni 1951 trifft der Bund in Verbindung mit den Kantonen im Interesse der Verhütung und Bekämpfung der Arbeitslosigkeit die zur Förderung der Arbeitsvermittlung notwendigen Massnahmen, die dem zweckmässigen Ausgleich zwischen Arbeitsangebot und -nachfrage dienen. Die Arbeitsmarktpolitik hat also zum Ziel, den arbeitsfähigen und arbeitswilligen Personen eine angemessene Beschäftigung zu verschaffen. Auf der andern Seite muss sie auch den Ansprüchen der Wirtschaft nach Arbeitskräften nach Möglichkeit genügen.

Die Mittel, die zur Förderung des Ausgleichs auf dem Arbeitsmarkt angewendet werden, sind sehr verschieden, je nach der Wirtschafts- und Beschäftigungslage. In Zeiten des Beschäftigungsrückganges und der Arbeitslosigkeit geht es in erster Linie um die Erhaltung und Auswertung der vorhandenen Arbeitsgelegenheiten zugunsten der einheimischen Bevölkerung. Heute dagegen steht, wie immer in Zeiten guter Konjunktur, das Bestreben im Vordergrund, der Wirtschaft die Gewinnung der benötigten Arbeitskräfte im In- und Ausland zu ermöglichen und wenn nötig zu erleichtern.

Von allen arbeitsmarktpolitischen Mitteln zur Regulierung von Angebot und Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt sind für unser Land weitaus die wichtigsten der Beizug und der Abbau ausländischer Arbeitskräfte.

Als hochindustrialisiertes und exportorientiertes Land mit arbeitsintensiver Produktion ist die Schweiz im allgemeinen — ausgenommen in Zeiten verbreiteter Krisen — auf die Beschäftigung fremder Arbeitskräfte angewiesen. Sie ermöglicht es, das Produktionsvolumen zu erweitern und trägt zur Erhaltung unseres hohen Lebensstandards bei.

Der Ausländerbestand hat seit 1850, als die Industrialisierung voll einsetzte, bis zum Ersten Weltkrieg ständig zugenommen. 1910 belief sich der Anteil der Ausländer auf 15 % der Gesamtbevölkerung und auf 17 % der Berufstätigen. Infolge der beiden Weltkriege und der allgemeinen Wirtschaftskrise in der Zwischenzeit verminderte sich der Ausländerbestand dann so stark, dass bei der Volkszählung von 1950 die Ausländer nur noch 6 % der Bevölkerung ausmachten.

Diese Zahl muss als ungewöhnlich niedrig gewertet werden. Sie ist nur durch die ausserordentlichen Ereignisse und die stark eingeschränkte Wirtschaftstätigkeit in ungünstigsten Zeiten zu erklären. Mit dem erneuten Aufschwung der schweizerischen Wirtschaft nach Beendigung des Zweiten Weltkrieges stieg denn auch sofort die Nachfrage nach Arbeitskräften wieder kräftig an. Da der einheimische Arbeitsmarkt bald ausgeschöpft war und die Nachfrage hier nicht mehr befriedigt werden konnte, in den Nachbarländern aber grosse Reserven verfügbar waren, setzte wie in früheren Jahrzehnten die Einwanderung wieder ein. Sie ist entsprechend der – mit kurzen Unterbrüchen – ständig fortschreitenden Wirtschaftsexpansion allmählich angewachsen. Im Februar 1960 befanden sich 275 000 kontrollpflichtige ausländische Arbeitskräfte in der Schweiz. Diesen Sommer wird die Zahl angesichts des Zuzuges von über 100 000 Saisonniers vermutlich auf annähernd 400 000 ansteigen.

Die hohe Zahl ausländischer Arbeitskräfte, die innert der kurzen Spanne von 15 Jahren erreicht worden ist, kann in der Tat zu Bedenken Anlass geben. Verglichen mit dem Ausländeranteil in früheren Perioden wirtschaftlicher Prosperität ist sie allerdings nicht ungewöhnlich. Es ist eine Eigenart unserer Bevölkerungs- und Wirtschaftsstruktur, dass mit Ausnahme von Kriegs- und Krisenzeiten die Wirtschaftstätigkeit einen Umfang an Arbeit mit sich bringt, der von der im Lande vorhandenen Arbeitskraft allein nicht bewältigt werden könnte. Das ist eine Tatsache, mit der wir rechnen müssen.

Das heisst nun aber keineswegs, dass wir uns mit dieser Feststellung zufrieden geben;

die Arbeitsmarktbehörden müssen stets auch die Möglichkeit einer weniger günstigen wirtschaftlichen Entwicklung im Auge behalten. Zwar ist anzunehmen, dass auch bei einer gewissen Rückbildung der gegenwärtigen Hochkonjunktur unsere Wirtschaft weiterhin auf eine beträchtliche Zahl von Ausländern angewiesen sein würde, vor allem auf qualifizierte Fachkräfte.

Doch könnten schon leichtere Einbrüche in einzelnen Wirtschaftszweigen spürbaren Beschäftigungsrückgang und Teilarbeitslosigkeit verursachen. Ebenso könnten Umstellungen, auf die wir wegen der wirtschaftlichen Integration in Europa gefasst sein müssen, den Arbeitsmarkt in der Schweiz ungünstig beeinflussen, wenn auch vielleicht nur vorübergehend und branchenweise. Trotz einer im grossen und ganzen günstigen Wirtschaftsprognose haben deshalb die Arbeitsmarktbehörden Vorsorge zu treffen gegen allfällige Störungen. Im Interesse der Sicherung des Arbeitsplatzes für die einheimischen Arbeitnehmer müsste ein Abbau des Ausländerbestandes in Aussicht genommen werden.

Nach der seit dem Ersten Weltkrieg bestehenden Gesetzgebung haben die Behörden bei der Zulassung von Ausländern die geistigen und wirtschaftlichen Interessen sowie den Grad der Überfremdung des Landes zu berücksichtigen. Die Prüfung der Lage des Arbeitsmarktes und der wirtschaftlichen Interessen des Landes im Zusammenhang mit dem Stellenantritt von Ausländern ist Aufgabe der Arbeitsmarktbehörden, vor allem der kantonalen Arbeitsämter und des Biga. Die Behörden haben also die Pflicht, die Einwanderung zu überwachen, sie einzudämmen oder zu liberalisieren, entsprechend den jeweiligen wirtschaftlichen und demographischen Erfordernissen des Landes.

Die Arbeitsmarktbehörden machen ihre Zustimmung zur Aufenthaltsbewilligung für einen Ausländer in jedem Fall davon abhängig, ob der Bedarf der Wirtschaft auf dem einheimischen Arbeitsmarkt unter Ausschöpfung der noch vorhandenen Reserven nicht gedeckt werden kann.

Dieser Grundsatz wird heute wie in Krisenzeiten hochgehalten. Diese Behörden wachen ausserdem darüber, dass für Ausländer die orts- und berufsüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen eingehalten werden und somit die Situation der einheimischen Arbeitskraft durch die Anwesenheit der Ausländer nicht ungünstig beeinflusst wird.

Aus den bisherigen Darlegungen ergibt sich, dass die Zahl der hier beschäftigten Ausländer an sich für den Arbeitsmarkt weniger bedeutsam ist als die Tatsache, dass jede Aufenthaltsbewilligung gerade Les hôtels et restaurants ont le maximum de travail au moment précis où la plus grande partie des trapréfût und den wirtschaftlichen Erfordernissen angepasst wird. Wichtig ist vor allem, dass die Möglichkeit gewahrt bleibt, die Beschäftigung der Ausländer in gewissem Umfang nach Zahl, Berufszugehörigkeit und Qualifikation spätern Änderungen der Wirtschaft noch anpassen zu können. Der «Plafond», von dem häufig die Rede ist, kann wirtschaftlich betrachtet nur eine variable Grösse sein. Wenn nämlich alle einzelnen Aufenthaltsgesuche dahin geprüft werden, ob unter orts- und berufsüblichen Arbeitsbedingungen der Bedarf der Wirtschaft nicht auf dem einheimischen Arbeitsmarkt gedeckt werden kann, und wenn Ausländer nur zugelassen werden, falls dies nicht zutrifft, so ist immer die sich aus dieser Praxis ergebende Zahl das Maximum, das man jeweils als Plafond bezeichnen kann. So mag vor einigen Jahren die Zahl 200 000 bis 300 000 gewesen sein. Beim heutigen Wirtschaftsvolumen können es in diesem Sommer 400 000 kontrollpflichtige Ausländer sein. Wesentlich ist dabei nicht die absolute Zahl, sondern die Tatsache, dass trotz dem hohen Bestand keine einheimischen Arbeitnehmer in ihrer beruflichen Tätigkeit beeinträchtigt werden. Wir sind überzeugt, dass die schweizerische Wirtschaft noch auf lange Sicht einen strukturellen Mangel an Arbeitskräften aufweisen und für fremde Arbeitnehmer aufnahmefähig sein wird.

Wir müssen uns auch der Tatsache bewusst bleiben, dass es letzten Endes im Interesse auch der einheimischen Arbeitnehmerschaft liegt, wenn es der Wirtschaft heute durch den Zuzug der benötigten Ausländer ermöglicht wird, sich im scharfen internationalen Wettbewerb zu behaupten, Absatzmärkte in aller Welt zu erhalten und neue zu gewinnen. Denn die Vielfalt der auswärtigen Wirtschaftsbeziehungen schafft bessere Gewähr dafür, dass auch in rückläufigen Zeiten noch exportiert werden kann und die einheimischen Arbeitnehmer Beschäftigung haben.

Ausser den bereits angeführten Faktoren, welche eher auf einen hohen Bedarf an ausländischen Arbeitskräften auf längere Sicht schliessen lassen, erscheint es nicht ausgeschlossen, dass die Bestrebungen zur Verkürzung der Arbeitszeit sich zunächst in der gleichen Richtung auswirken könnten. Jedenfalls sind sie bei der Beurteilung des künftigen Bedarfes an zusätzlichen Kräften mit zu berücksichtigen. Arbeitszeitverkürzungen würden wohl nur dann keinen Mehrbedarf an Arbeitskräften zur Folge haben, wenn sie durch Steigerung der Produktivität wettgemacht werden können. Ein solcher Ausgleich ist aber nicht in allen Erwerbsgruppen möglich.

Auf der andern Seite — ich habe es bereits hervorgehoben — sollte die Anpassung der Zulassungspraxis an die heutigen Verhältnisse doch nur so weit gehen, dass den Behörden ein genügender Spielraum bleibt, um bei einer ungünstigen Entwicklung nötigenfalls Störungen auf dem Arbeitsmarkt noch Herr zu werden. Die zuständigen Behörden betrachten es als eine wichtige Aufgabe, die Zahl der dauernd zur Niederlassung gelangenden Ausländer zu überwachen. Diese Zahl darf nicht zu einer Höhe ansteigen, die später einmal, wenn vielleicht die wirtschaftliche Entwicklung stockt oder rückläufig wird, für den einheimischen Arbeitsmarkt zur untragbaren Belastung wird. Bis jetzt haben die periodischen Erhebungen über die Dauer des Aufenthalts der ausländischen Arbeitskräfte jeweils eine erhebliche Rotation aufgezeigt. Vorläufig würde somit die Möglichkeit bestehen, den Bestand einem eventuellen Beschäftigungsschwund anzupassen. Die Arbeitsmarktbehörden sind sich indessen bewusst, dass mit dem Andauern der Hochkonjunktur diese Anpassungsmöglichkeiten für eine spätere Zukunft allmählich abnehmen. Deshalb muss es ihr Hauptanliegen sein, dieser Gefahr nach Möglichkeit vorzubeugen.

Problèmes que pose la réduction de la durée de travail

Les délégués de la Société suisse des hôteliers vont se réunir à Berne la semaine prochaine en assemblée extraordinaire pour discuter les problèmes que posent à l'hôtellerie la législation sociale en pleine évolution et la sécurité sociale des employés, ceci afin que notre industrie demeure compétitive sur le marché du travail.

Sans vouloir préjuger des questions qui seront débattues, nous croyons utile de publier ci-après de quelques considérations intéressantes qui ont été émises au sein d'un groupement pour l'échange d'expériences de la SSH.

C'est une esquisse des difficultés au-devant desquelles nous allons inexorablement et qu'il faudra tâcher de surmonter. Consolation dans le malheur, l'hôtellerie suisse n'est pas seule en cause, car c'est une situation que l'on retrouve hélas dans tous les pays en général et dans les pays du tourisme en particulier.

L'hôtellerie est une industrie dans laquelle le travail à main joue encore un rôle considérable et la future loi sur le travail risque de causer aux hôteliers des difficultés dont certaines ne seront pas facilement surmontables.

C'est pourquoi l'on comprend que les hôteliers et les restaurateurs éprouvent le besoin de se rendre compte de la portée et des conséquences du projet de loi sur le travail qui sera prochainement discuté par le parlement.

C'est ce qui a conduit l'un des groupements de la SSH pour les échanges d'expériences (ERFA) à discuter, lors d'une récente réunion, les problèmes que la réduction des horaires de travail posera aux entreprises hôtelières, tout en se faisant renseigner préalablement par un spécialiste de ces questions sur les conceptions et les principes qui ont présidé à l'élaboration de la loi. Ce spécialiste n'était autre que le Dr Burgi, conseiller national de St-Gall. Il examina le projet du point de vue de l'artisanat, tout en relevant les dispositions les plus importantes de cette nouvelle législation.

Les arts et métiers ont toujours prétendu que les contrats collectifs de travail, en tant que moyen d'entente entre employeurs et employés, permettaient, mieux qu'une loi fédérale sur le travail, de tenir compte des besoins particuliers de chaque branche.

Les syndicats et les associations d'employés furent d'un avis différent et cherchèrent constamment à susciter des lois cantonales sur le travail. quant aux employeurs, ils se rallièrent finalement au principe d'une loi fédérale, parce que, devant les tentatives faites, ils considérèrent — en raison de la structure de notre pays — que la multiplication des lois cantonales ne permettrait plus d'avoir une vue d'ensemble de la situation. En outre les différences qui ne manqueraient pas d'exister de canton à canton créeraient des conditions de concurrence qui ne feraient que compliquer la situation déjà critique du marché du travail. Malgré ses craintes, l'Union suisse des arts et métiers finit par voir également dans le projet du conseil fédéral un moindre mal et une sérieuse base de discussion.

Les articles relatifs à la durée du travail et du repos sont spécialement adaptés aux conditions de travail dans l'industrie. Ils seraient donc, dans leur forme actuelle, absolument intolérables pour les hôtels et restaurants. Le législateur s'en est rendu compte probablement puisque, pour tenir compte d'un vœu de l'Union suisse des arts et métiers, il a prévu un article d'exception applicable aux branches économiques qui ont des conditions de travail très particulières. Rentrent dans cette catégorie les hôtels, les restaurants, les cafés, les entreprises de spectacle ainsi que les entreprises qui ravitaillent les hôtels, restaurants et cafés à l'occasion de manifestations spéciales, de même que les entreprises qui satisfont aux besoins du tourisme. Il faudra donc attendre de connaître la teneur de ce réglement spécial pour savoir si les horaires de travail et de repos prévus seront supportables pour l'hôtellerie.

Il ne faut pas oublier en effet que les conditions de travail dans l'hôtellerie sont radicalement différentes de celles qui sont en vigueur dans l'industrie.

(Suite page 2)

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Premières impressions sur le voyage de l'SSH en Amérique 3
Vers un tunnel routier dans le Haut Valais . . 4
Avec les hôteliers fribourgeois 6
Schnappschüsse aus England 7
Characteristique des vins d'Alsace 17
Culinarisch-gastronomisches Kollegium, Basel 17
L'industrie du tabac et l'économie suisse . . . 18
La situation des marchés 19

Aus allen diesen Überlegungen heraus ergibt sich die Notwendigkeit einer elastischen Arbeitsmarktpolitik, die stets die langfristigen und die jeweiligen Bedürfnisse der Wirtschaft und des Arbeitsmarktes vor Augen hat. Die Entwicklung der Integration in Europa weist täglich neue Aspekte auf, welche die wirtschaftlichen Möglichkeiten für die Schweiz beeinflussen, sie fördern oder verschlechtern können; die wichtige Mittellinie zwischen Lokkerung und Zurückhaltung in der Zulassungspolitik muss deshalb in ständigem Bemühen neu gesucht werden.

Zu diesen vielfältigen wirtschaftlichen Gesichtspunkten kommt ausserdem noch der Faktor der Überfremdung, der für die Zulassungspolitik je länger, desto mehr in den Vordergrund tritt. Ich brauche nur daran zu erinnern, dass die Forderung der Zulassung der Familien der ausländischen Arbeitskräfte aus humanitären Gründen und neuerdings auch zur Behebung von Rekrutierungsschwierigkeiten immer dringender erhoben wird. Eine entgegenkommende Praxis in dieser Hinsicht leistet aber der Stabilisierung und dauernden Niederlassung der Ausländer Vorschub. Auf alle diese mit der Überfremdung zusammenhängenden, sehr komplexen Fragen, auch auf das Problem der möglichen Assimilierung vieler Ausländer, kann hier nicht eingetreten werden. Ich musste mich darauf beschränken, kurz auf die wirtschaftlichen und arbeitsmarktlichen Überlegungen hinzuweisen, aus deren Geist heraus die Weisungen entstanden sind, die ich nun im folgenden summarisch darlegen möchte.

II. Weisungen für die Begutachtungstätigkeit der Arbeitsämter

Das Biga als eidgenössische Zentralstelle für Arbeitsmarktfragen hat dafür zu sorgen, dass die allgemeinen Grundsätze der Zulassungspolitik, die vorstehend in groben Zügen umrissen wurden, in der ganzen Schweiz gleichmässig angewendet werden. Es erteilt deshalb den kantonalen Arbeitsmarktbehörden die erforderlichen Weisungen für ihre Begutachtungstätigkeit. 1949 sind bereits einmal die wichtigsten Weisungen zusammengefasst worden. Seither mussten laufend Änderungen jener Vorschriften oder Einzelweisungen für bestimmte Fragen und gewisse Berufsgebiete erlassen werden, um den wechselnden Verhältnissen gerecht zu werden. Eine neuerliche Zusammenfassung aller Vorschriften und Richtlinien soll nun den Arbeitsämtern die Anwendung der Grundsätze erleichtern. Gleichzeitig werden einige Ergänzungen darin aufgenommen, die sich aus der neuesten Entwicklung ergeben haben. Dabei mussten auch die Verpflichtungen berücksichtigt werden, welche die Schweiz als Mitglied der OECE eingegangen ist.

Der Entwurf zu den Weisungen ist kürzlich auch von der Eidg. Kommission für Arbeitsmarktfragen beraten und gebilligt worden, in welcher neben den Kantonen und der Wissenschaft Arbeitnehmer- und Arbeitgeberverbände paritätisch vertreten sind. Die letzte Bereinigung wurde nach einer nochmaligen Besprechung mit Fachleuten der Arbeitsämter vorgenommen, so dass der Entwurf nun nächstens in Kraft gesetzt werden kann.

Mit den Weisungen erhalten die Arbeitsmarktbehörden ein Instrument der Zulassungspolitik in die Hand, das sie entsprechend der jeweiligen Wirtschafts- und Arbeitsmarktlage anwenden müssen. Die Weisungen enthalten die allgemein gültigen Regeln über die Voraussetzungen für die Zulassung ausländischer Arbeitskräfte vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus. Sie geben auch grundsätzlich Aufschluss über das Vorgehen bei einem Wegfall der Voraussetzungen, also bei einem Abbau des Ausländerbestandes.

Somit ermöglichen sie eine liberale Zulassungspraxis, wie sie heute angesichts der wirtschaftlichen Expansion und der zunehmenden Rekrutierungsschwierigkeiten angezeigt ist, bieten aber auch ohne weiteres die Grundlage für eine vermehrte, ja weitgehende Zurückhaltung, falls die Verhältnisse uns dazu zwingen sollten.

Selbstverständlich stehen die Arbeitsämter in engem Kontakt mit dem Biga. Ausserdem stehen die Arbeitsmarktbehörden in ständiger Fühlung mit den Berufsverbänden der Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Nur bei einer genauen Kenntnis der Wirtschafts- und Beschäftigungslage und ihrer grossen und kleinen Schwankungen können die Weisungen den zeitlichen Erfordernissen gemäss angewendet werden.

Im folgenden soll vorerst kurz dargestellt werden, in welcher Hinsicht die Weisungen den Rahmen bieten für eine liberale Zulassungspolitik (1.), um später auf die zu allen Zeiten nötigen Sicherungen zugunsten der einheimischen Arbeitnehmer einzutreten (2.). Am Schluss soll skizziert werden, welche Vorsorge getroffen worden ist, um eine Anpassung der Zulassungspraxis an allfällige Rückschläge und Umstellungen auf dem Arbeitsmarkt zu gewährleisten (3.).

1. Auf die Notwendigkeit, heute die Zulassung liberal zu handhaben, ist bereits einleitend hingewiesen worden.

Die Wirtschafts- und Beschäftigungslage hat sich in Europa in den letzten Jahren derart geändert, dass die Zulassungspolitik gegenwärtig mehr als bisher auf die Erleichterung des Beizuges von ausländischen Arbeitskräften ausgerichtet sein muss, damit die Wirtschaft in der Schweiz nicht von der Arbeitskraftseite her in ihrer Konkurrenzfähigkeit auf dem europäischen und dem Weltmarkt gehindert wird.

Lohnniveau und Lebensstandard sind in den Ländern, die für die Schweiz als Rekrutierungsgebiete in Betracht kommen, erheblich gestiegen. Länder wie Deutschland, die uns früher Arbeitskräfte zur Verfügung stellten, treten mit uns in Konkurrenz bei der Werbung von Arbeitskräften aus Gegenden, wo noch Reserven vorhanden sind. Eine grosse Anziehungskraft übt die ausgebaute Sozialversicherung mancher Aufnahmeländer auf die Auswanderer aus.

Jedenfalls ist der Vorteil der höheren Löhne, welche die Schweiz noch bietet, in den Augen vieler arbeitsuchender Ausländer nicht mehr so gross, dass er die Vorzüge der sozialen Sicherheit im eigenen Land oder in aufnahmefähigen Drittländern zu kompensieren vermöchte.

a) Den zunehmenden Rekrutierungsschwierigkeiten muss in der Zulassungspraxis in der Weise Rechnung getragen werden, dass der Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte aus noch unerschlossenen Gebieten keine Schwierigkeiten in den Weg gelegt, dass diese wenn nötig eher erleichtert wird. Selbstverständlich müssen für deren Zulassung die gleichen grundlegenden Voraussetzungen gegeben sein, wie sie allgemein gelten.

b) Eine liberale Haltung rechtfertigt sich aber vor allem gegenüber ausländischen Arbeitnehmern, die seit mehreren Jahren in der Schweiz tätig sind und sich bewährt haben.

Zu diesem Entgegenkommen verpflichtet uns schon eine Vorschrift der OECE-Regelung über die Beschäftigung von Angehörigen der Mitgliedstaaten. Danach muss solchen Ausländern, wenn sie fünf und mehr Jahre hier beschäftigt waren und wenn keine persönlichen Ablehnungsgründe gegen sie vorliegen, die Aufenthaltsbewilligung als Arbeitnehmer weiterhin erteilt werden, und zwar entweder im gleichen Beruf oder, soweit in diesem Beruf eine besonders ernsthafte Arbeitslosigkeit herrscht, für einen andern Beruf. Diese Regelung gibt dem Ausländer nach fünfjähriger Anwesenheit eine gewisse Sicherheit in seiner Stellung, die ihm im allgemeinen genügend Anreiz bieten dürfte, um seine Tätigkeit weiterhin in der Schweiz auszuüben. Sie verleiht ihm aber doch nicht die Rechte des niedergelassenen Ausländers auf freien Berufswechsel und auf Selbständigmachung. Im Falle schwerwiegender Arbeitslosigkeit würde also noch die Möglichkeit einer Lenkung auf Mangelberufe bestehen.

c) Weitere Schritte in der Richtung einer gewissen Liberalisierung werden wohl da und dort gemacht unter dem Druck der Verhältnisse, hauptsächlich wenn es darum geht, dringend benötigte Fachkräfte der Wirtschaft zu erhalten, für die weder im Inland noch auch vermutlich im Ausland ebenbürtiger Ersatz gefunden werden könnte. Die Lockerungen bestehen meistens darin, dass unter Beibehaltung des Prinzipes die Ausnahmen liberaler angewendet werden.

Auf eine dieser Massnahmen möchte ich hier kurz eintreten, weil sie von ziemlicher Tragweite sein kann für die Entwicklung des Ausländerbestandes: nämlich die Neuerung in der Regelung für das Baugewerbe. Sie wissen, dass einer unserer fundamentalsten Grundsätze darin besteht, die Aufenthaltsbewilligung für Ausländer auf die Saison zu beschränken, wenn und wo immer die beruflichen und betrieblichen Verhältnisse es gestatten. Vor allem im Baugewerbe mit der grossen Zahl von Ausländern ist diese Praxis bis jetzt allgemein eingehalten worden. Nun hat aber die Hochkonjunktur zu einer beträchtlichen Verlängerung der Bausaison geführt. Die technischen Fortschritte ermöglichen überdies immer mehr, die Bautätigkeit während des Winters in gewissem Umfang aufrechtzuerhalten, eine Möglichkeit, die bei dem grossen Wohnungsmangel sollte ausgenützt werden können. Es war deshalb schon seit einigen Jahren nicht mehr möglich, alle ausländischen Bauarbeiter nur für eine Saison von neun Monaten zuzulassen, wie es die Regel sein sollte. Die Behörden sahen sich zur Vorverlegung der Einreisefrist und zur Hinausschiebung des Ausreisetermines veranlasst. Die dauernde Verkürzung der Zwischensaison im Winter birgt aber die grosse Gefahr in sich, dass der Saisoncharakter allmählich verwischt wird, so dass in zahlreichen Fällen die Gefahr der dauernden Festsetzung in der Schweiz besteht. Wir mussten deshalb von zwei Übeln das kleinere wählen und in Aussicht nehmen, in bestimmten Fällen statt einer blossen Saisonbewilligung einer Bewilligung für die Ganzjahresbeschäftigung zuzustimmen. Diese Regelung ist mit den Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden beraten worden; die Verhandlungen gehen noch weiter. Die Bewilligungen für die durchgehende Beschäftigung kommen nur ausnahmsweise in Betracht, und zwar für Betriebe, die ständig auch im Winter Arbeiten ausführen und die trotz Einhaltung der orts- und berufsüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen zufolge Abwanderung einheimischer Bauarbeiter und wegen mangelnden Nachwuchses keine oder eine ungenügende Stammbelegschaft besitzen. Solche Bewilligungen sind in erster Linie für Maurer und für ausgesprochene Spezialisten in Aussicht genommen; in Gegenden, die weitgehend von einheimischen Arbeitskräften des Baugewerbes entblösst sind, können sie auch für andere Kräfte des Baugewerbes in Erwägung gezogen werden. Da diese ausländischen Bauarbeiter nicht in die Arbeitslosenversicherung aufgenommen werden können, haben die Arbeitgeber eine besondere Lösung für die Entschädigung der Ausländer während witterungsbedingten Arbeitsausfalles im Winter vorgesehen. Wir hoffen, bei vorsichtiger Anwendung der vorgesehenen Regelung den berechtigten Erfordernissen der Bauwirtschaft Rechnung tragen zu können, ohne den Grundsatz der Saisonmässigkeit des Baugewerbes zu gefährden, wie es ohne diese Anpassung der Praxis zu befürchten wäre.

(Schluss folgt)

Problèmes que pose la réduction de la durée de travail

(Suite de la page 1)

vailleurs peuvent jouir de leurs loisirs et cherchent des distractions, du repos et du délassement. Or les prestations de service des hôtels et restaurants sont justement une des conditions mêmes de la détente dont veut bénéficier le travailleur de l'industrie, du commerce et de l'artisanat, après avoir accompli des fonctions qui exigent une concentration souvent intense. Pendant que les travailleurs dont nous venons de parler se reposent ou font la fête le samedi et le dimanche, on attend de l'hôtellerie qu'elle mette sans restriction ses services à la disposition de ceux qui ont des loisirs prolongés. De même, pendant que nos compatriotes ou les étrangers sont en vacances en Suisse pour se reposer, il faut que les exploitations hôtelières soient ouvertes sans interruption, les jours ouvrables comme le dimanche.

En d'autres termes, c'est toujours quand les travailleurs se reposent que l'on peut le moins facilement se passer des services des hôtels et restaurants.

Il faut tenir compte aussi du fait que l'hôtellerie ne peut constituer des stocks avec les services personnels qu'elle rend. Elle ne peut travailler à l'avance. Son activité commence au moment précis où la clientèle arrive et où il faut la servir. C'est pourquoi des dispositions décrétant qu'il est interdit de travailler pendant la nuit, soit de 20 h à 5 h du matin en été ou à 6 h du matin en hiver, de même que le dimanche, et qu'il faut demander une permission pour chaque demi-heure de travail supplémentaire, auraient des conséquences effarantes pour notre industrie, si le règlement spécial ne les adapte pas comme on le voudrait à nos conditions particulières de travail.

En fixant les durées maximales de travail, il ne faudra pas oublier non plus que l'activité des travailleurs industriels ou celle de la plupart des autres branches économiques diffèrent sur plus d'un point de celle des employés de l'hôtellerie. Le travailleur qui est à sa machine pendant 44 ou 48 heures hebdomadaires doit faire preuve d'une attention sans relâche et travailler au rythme qui lui est imposé par la machine. Il accomplira donc pendant le même temps un travail beaucoup plus considérable que celui fourni par un employé d'hôtel. En outre le travail de ce dernier est beaucoup moins stéréotypé et plus varié. Il faut tenir compte également des heures de présence qui, chez l'employé d'hôtel, représentent une partie non négligeable de son horaire de travail. Enfin la plupart des employés d'hôtel vivent en communauté domestique, ce qui leur évite la perte de temps parfois considérable qui est le lot des autres travailleurs qui accomplissent deux ou quatre longs parcours pour se rendre à leur travail et pour rentrer chez eux. Tels sont les éléments les plus importants dont il faudra tenir compte en élaborant les dispositions sur le travail applicables à l'hôtellerie. Notre population ne voudrait certainement pas que l'on en arrive à la situation pénible qui règne par exemple en Australie où, après 6 h du soir, les clients sont contraints de se servir eux-mêmes dans les hôtels et restaurants. En Autriche également, une législation schématique sur le travail est entrée en vigueur et les hôteliers et restaurateurs ne sont plus en mesure de fournir les prestations qu'ils voudraient ni de remplir leurs obligations sociales. C'est la raison pour laquelle de nombreux et très beaux hôtels ou restaurants sont aujourd'hui à vendre pour un morceau de pain.

Il est cependant évident que, par rapport à la situation d'aujourd'hui, la nouvelle loi sur le travail entraînera une réduction des horaires. Il est également exclu étant donné la pénurie de personnel, de trouver un palliatif par l'engagement de plus nombreux employés. Même s'il y avait assez de personnel disponible, beaucoup d'entreprises ne pourraient recourir à ce moyen car elles seraient dans l'impossibilité de transférer les frais supplémentaires qui en résulteraient sur les prix de vente.

Aujourd'hui déjà, l'on doit se contenter d'employés étrangers qui n'ont pas été préparés aux carrières hôtelières et il en résulte une diminution de la qualité des prestations de service, ce qu'il faudrait éviter dans la mesure du possible. En outre, pour le personnel de service, une augmentation du nombre d'employés et une diminution trop marquée des heures de travail entraîneraient fatalement une diminution de gain que le personnel intéressés veut éviter à tout prix.

La réduction des horaires de travail doit donc rester dans des limites raisonnables et n'être appliquée que graduellement en tenant compte des conditions locales et de la situation des petites entreprises qui ont beaucoup plus de peine que les grandes à réduire les horaires de travail de leur personnel. En tout cas, il faut laisser aux établissements le temps de s'adapter et de procéder aux rationalisations qui, quoique peu nombreuses, doivent cependant pouvoir être réalisées dans quelques hôtels et restaurants. Il y a des limites aux progrès sociaux et celles-ci sont atteintes au moment où les frais supplémentaires qui en résultent ne peuvent plus être couverts.

Le groupe d'échanges d'expériences qui s'est penché sur les problèmes que pose la réduction des horaires de travail, fut d'avis que l'évolution qui se manifeste dans ce domaine allait obliger les hôteliers à examiner à fond toutes les possibilités de rationalisation qui s'offrent à eux.

Une meilleure répartition du travail peut déjà contribuer à compenser quelques-unes des heures de congé de plus qu'il faudra à l'avenir accorder au personnel. La question des heures de présence mérite aussi de retenir l'attention, car certaines d'entre elles ne sont peut-être pas absolument indispensables au maintient d'un bon rendement et de la qualité des services. En effet, le critère principal demeure pour notre hôtellerie : la qualité des services et de ses prestations.

Ce n'est qu'en les conservant au niveau actuel – niveau qui est déjà moins élevé que celui qui a valu à l'hôtellerie suisse, il y a quelques années, sa réputation internationale – que l'hôtellerie suisse justifiera sa renommée et que le personnel verra s'accroître ses possibilités de gain.

Certes, la réduction des heures de travail dans l'hôtellerie va devenir, ou est devenue déjà, d'une brûlante actualité, mais ce n'est pas le seul problème humain que les hôteliers vont avoir à résoudre. Ils ont déjà réalisé de gros progrès sur le plan social, mais ils doivent encore se préoccuper davantage de la sécurité de leurs employés, s'ils ne veulent pas perdre le terrain qu'ils avaient lentement gagné sur d'autres branches d'industries et s'ils veulent que les carrières hôtelières attirent la jeune génération.

Il est particulièrement réjouissant de constater que la SSH est consciente de cette situation puisque la prochaine assemblée extraordinaire des délégués qui se tiendra à Berne le vendredi 2 décembre sera précisément consacrée aux questions sociales, en particulier à l'élargissement de l'assurance-maladie.

▶ Ein Gast meint...

Zahlen für nichts?

Ich glaubte, mein – auch Ihnen bereits bekannter – Freund Alexander Bruderer sei etwas verwirrt, als er mir jüngst folgendes Erlebnis seiner Frau erzählte:

Frau Bruderer habe in einem Spezialgeschäft eine Schere mit Futteral gekauft. Als man den Gegenstand wie üblich nett einpacken wollte, verzichtete Frau Bruderer darauf, weil sie beabsichtigte, die Schere so, wie sie im Futteral steckte, gleich in die Handtasche zu legen. Aus ihrem Portemonnaie entnahm sie zur Bezahlung der Schere eine Zehnfranken-Banknote. Der Preis der Schere war Fr. 9.40. Die Verkäuferin war aber nicht zufrieden, sondern bat lächelnd noch um 40 Rappen, anstatt 60 herauszugeben. «Wieso?» erkundigte sich meine Frau, worauf es hiess: «He, Fr. 1.– für die Verpackung!»

Notabene für eine Verpackung, die von seiner Frau ausdrücklich abgelehnt wurde! Was ich davon halte? fragte Alexander.

Mir schien die Geschichte unglaublich, ja geradezu konstruiert. Und das war sie auch, wie Alexander zugab:

«Wir sind uns also einig, dass man nicht gerne für etwas zahlt, das man gar nicht gehabt hat. Das Beispiel «Schere» war nur ein Beispiel, um einen Tatbestand zu illustrieren. Der Tatbestand spielt sich in Hotels ab. Hier ein Muster:

Ich verreise mit einem frühen Morgenzug mit meiner Frau von X nach Y. Ein Stündchen Fahrt, die richtige Zeit, um im Speisewagen zu frühstücken. Ausserdem braucht meine Frau nur ein Billett 2. Klasse zu nehmen. Ich habe ja mein Generalabonnement! Im Hotel aber, ei, ei, muss ich die beiden Frühstücke, die wir weder gesehen noch gar gegessen haben, bezahlen! Ja, hörte ich, der Pauschalpreis ändere nicht einmal in Fällen, in denen es dem Hotelier unmöglich ist, dem Gast ein Frühstück zu servieren, z. B. wenn er schon um 4 Uhr wegreisen muss, ehe jemand vom Personal aufgestanden ist. Kommt sich in solchen Fällen der Gast nicht, sagen wir, milde gesprochen, ein wenig düpiert vor?

Ich musste ihm rechtgeben. Schon aus dem Grunde, weil ich derartige Koppelgeschäfte nicht leiden mag. Aber anderseits bemühte ich mich doch, meinem stark verärgerten Freund auch die Kehrseite der Medaille klarzumachen. Wie angenehm und eindeutig die Pauschalpreise für die Gäste sind und alle Diskussionen vermeiden – «eben halt doch nicht alle!», rief Alexander dazwischen – und wie schliesslich der Hotelier sich aufs Frühstücksservice bereithält, Einrichtungen zutut, Personal engagiert, usw., kurzum Kosten hat, zugunsten des Gastes, die natürlich vom Gast denn auch bezahlt werden müssen. Und schliesslich ist doch wohl er in den meisten Fällen selber schuld, wenn er das Frühstück, das im Pauschalpreis einbezogen wurde, dem Hotelier schenkt.

Was nun folgte bei unserer kleinen Diskussion, war gewissermassen eine Kopie eines bekannten Staatsmannes, der mit den Fäusten sein Pult bearbeitet: Alexander Bruderer begann zu toben. Er warf mir in Verbindung mit üblen Worten Fachausdrücke wie «Abreisserei», «Überforderung», «Die beste negative touristische Propaganda der Welt» und dergleichen an den Kopf. Ich liess ihn nach bewährtem System austoben, kürzte die Schimpfiade jedoch damit ab, dass ich zweimal sein Glas mit einem spritzigen Aigle füllte und sanft, mild entschuldigend zu lächeln begann.

Ja, es gelang mir sogar, so etwas wie einen Kompromiss mit meinem Freund zu erreichen. Wenn also nach unserer «Gipfelkonferenz» ein Communiqué herausgegeben worden wäre, hätte es etwa wie folgt ausgesehen:

«Die Gesprächspartner begrüssen die Einrichtung der Pauschalpreise, setzen jedoch als selbstverständlich voraus, dass in Härtefällen, in denen der Gast das Frühstück im Hotel nicht einnehmen will oder nicht einnehmen kann, ihm vom Hotelier eine Rückvergütung überreicht wird. Nicht einig wurde man sich lediglich über die Höhe dieser Rückvergütung, da nach Ansicht der einen Partei ein gewisser Minimalbetrag für die Bereitschaftskosten von der Rückvergütung abgezogen werden könnte, was die andere Partei nicht anerkannte.»

A. Traveller

Le Conseil fédéral recommande prudence et pondération

Dans le message qu'il vient de publier concernant un projet de loi sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce, le Conseil fédéral consacre quelques considérations qui ne manquent pas d'intérêt à la question de la réduction de la durée du travail.

Il relève notamment à ce propos que dans de nombreuses branches économiques, la rationalisation a déjà permis de réduire la durée du travail considérablement et à plusieurs reprises. Toutefois, les progrès réalisés en matière de productivité, qui d'ordinaire exigent de nouveaux investissements, diffèrent beaucoup d'une branche à l'autre. Dans ces conditions, et en tenant compte des besoins propres à l'artisanat, il est impossible de raccourcir schématiquement la durée du travail. Celle-ci comporte des limites au-dessous desquelles on ne saurait descendre sans qu'il en résulte des conséquences néfastes pour l'économie. Or, la prudence et la pondération s'imposent, vu les tentatives d'intégration auxquelles se livrent la Communauté économique européenne et l'Association européenne de libre-échange, circonstance qui place la Suisse, en tant que pays à industrie d'exportation, devant une situation nouvelle et de nouveaux problèmes. L'Office de l'industrie, des arts et métiers et du travail a ouvert à ce propos, auprès de nos représentants diplomatiques, une enquête dont les résultats méritent d'être considérés attentivement.

Parmi les Etats membres de la Communauté économique européenne ou de l'Association européenne de libre-échange, deux, soit le Danemark et la Grande-Bretagne, n'ont aucune disposition légale limitant la durée du travail pour les hommes. La Grande-Bretagne s'est bornée à édicter des normes qui fixent le maximum de la durée hebdomadaire du travail à 44 heures pour les jeunes gens de moins de seize ans et à 48 heures pour les jeunes gens de plus de seize ans et les femmes. Le Danemark se contente de prescrire un repos quotidien minimum, qui est en règle générale de 11 heures.

Les lois de sept Etats (Belgique, République fédérale d'Allemagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Autriche et Portugal) fixent à 48 heures le maximum de la durée hebdomadaire du travail, mais la plupart admettent que les conventions collectives dérogent plus ou moins fortement à cette norme, soit pour l'alléger, soit pour l'aggraver.

Seules la France, la Norvège et la Suède ont fixé une limite légale inférieure. On sait que la France a déjà institué la semaine de 40 heures en 1936 mais elle admet pour certaines branches économiques une prolongation temporaire ou permanente d'une à deux heures par jour, et les inspecteurs du travail peuvent autoriser le travail supplémentaire jusqu'à concurrence de 20 heures par semaine. La Suède a réduit la durée maximum du travail à 45 heures par semaine depuis le 1er janvier 1958. En Norvège, il n'est plus permis, depuis le 1er mars 1960, de travailler plus de 9 heures par jour, ni au delà de 45 heures par semaine.

De même que la loi sur les fabriques, le nouveau projet ne règle la durée maximum du travail que dans le cadre de la semaine. Il n'est plus question de fixer la durée maximum de la journée de travail, de sorte que le travail peut être réparti également ou inégalement jusqu'à concurrence du maximum hebdomadaire légal, sur cinq ou six jours ouvrables.

La durée maximum de la semaine de travail est échelonnée d'après trois grandes catégories d'entreprises. La solution adoptée se fonde sur de longues délibérations qui, ainsi que le veut la motion acceptée par les Chambres les 4 et 19 juin 1958, ont pris en considération la diversité des circonstances propres à chaque groupe économique. D'emblée, l'idée fut admise que la norme sur la durée maximum du travail pour le personnel des entreprises industrielles constitue un élément-clé. Seule cette norme est déjà fixée par des prescriptions fédérales, et l'on s'y réfère constamment lorsqu'il est question des temps de travail dans des branches économiques et des catégories d'entreprises qui n'appartiennent pas à l'industrie.

Après avoir mûrement réfléchi et pesé les faits le Conseil fédéral est arrivé à la conclusion qu'il se justifie de réduire de 48 à 46 heures la durée de la semaine de travail pour le personnel des entreprises industrielles. Il s'agit là d'une norme maximum qui, pas plus que la loi sur les fabriques, n'empêchera les intéressés de raccourcir contractuellement la durée effective du travail. La limitation à 46 heures tient compte largement de l'évolution réelle. De même que ce fut le cas des prescriptions actuelles au moment où elles furent adoptées, elle n'anticipe pas sur l'évolution réelle; elle la suit et laisse même du champ pour de nouvelles réductions contractuelles.

Il ne faut du reste pas perdre de vue que l'importance réelle des prescriptions sur la durée du travail n'est plus la même qu'autrefois. Précédemment, celles-ci constituaient l'unique moyen de limiter la durée du travail à une mesure supportable, tandis qu'aujourd'hui elles représentent simplement des normes maximum au-dessous desquelles les intéressés peuvent descendre contractuellement. La fixation légale de la durée maximum du travail, ajoute enfin le Conseil fédéral, manquerait son but si elle ne laissait aucun champ à de futures réductions par voie contractuelle. PAM

Einschränkungen für amerikanische Touristen?

Die starken Gold- und Devisenabflüsse der USA haben die Regierung Eisenhower veranlasst, zu Sparmassnahmen Zuflucht zu nehmen. Wie die «Deutsche Zeitung» berichtet, hat das Hauptquartier des European Exchange System (FES) der Marketendergesellschaft der US-Streitkräfte in Europa im Rahmen des amerikanischen Siebenpunkte-Sparprogramms mit sofortiger Wirkung einen grossen Teil der Aufträge bei deutschen Unternehmen storniert. In Zukunft dürfen in PX-Läden nichtamerikanische Waren nicht mehr verkauft werden. Weiter heisst es im Bericht der «Deutschen Zeitung»:

«Für den Fall, dass die bisher verkündeten Sparmassnahmen Eisenhowers nicht den gewünschten Erfolg bei der Eindämmung des amerikanischen Gold- und Devisenabflusses haben sollten, werden weitere drastische Massnahmen in Erwägung gezogen, die unter anderem auch die Dollarausgaben amerikanischer Touristen im Ausland beschränken könnten. Wie am Wochenende aus offiziellen Washingtoner Kreisen verlautete, ist eine Kürzung der 500-Dollar-Grenze für Waren vorgesehen, die von amerikanischen Touristen zollfrei in die USA eingeführt werden können. Schliesslich bestünde sogar noch die Möglichkeit, eine Höchstgrenze für Dollarbeträge festzusetzen, die Amerikaner ins Ausland mitnehmen dürfen.

Als erste der amerikanischen Waffengattungen hat die Luftwaffe die von Präsident Eisenhower angeordneten Sparmassnahmen durch entsprechende Richtlinien verwirklicht. Alle Reisebewilligungen für Angehörige der im Ausland stationierten Luftwaffensoldaten wurden mit Wirkung vom 1. Februar nächsten Jahres aufgehoben.»

Die amerikanischen Sparmassnahmen eröffnen dem Reiseverkehr USA—Europa keine erfreulichen Perspektiven. Es ist zu hoffen, dass die Zahlungsbilanz der USA bald wieder ihr Gleichgewicht finden wird und drastische Massnahmen sich erübrigen werden. Längere Aufenthalte der amerikanischen Touristen am gleichen Ort könnten sich für diese kostensparend auswirken. Ein Wink für die Werbung!

Eingesottene Butter verbilligt

Mit einem vorübergehenden markanten Preisabschlag von Fr. 9.60 auf 6.— hat die BUTYRA — die vom Bund geschaffene und finanziell getragene öffentlich-rechtliche Genossenschaft zur Verwertung der Butterüberschüsse am 18. November eine befristete Aktion für eingesottene Butter gestartet.

An der vom Landwirtschaftlichen Informationsdienst und von der BUTYRA vergangene Woche nach Luzern einberufenen Pressekonferenz, die mit einer Besichtigung der Butterzentrale Luzern, einer Orientierung über die Butterherstellung und die Qualitätskontrolle durch den Schweizerischen Markenbutterinspektor Dr. D. Stüssi verbunden war, wurde vom Präsidenten der BUTYRA, Prof. Dr. O. K. Kaufmann, die Gründe dargelegt, warum eine solche Verbilligungsaktion sich aufdrängte und warum nicht einfach der Butterpreis herabgesetzt wurde.

Der Preis der Tafelbutter ist in der Schweiz eine Folge der derzeitigen Form der Sicherung des landwirtschaftlichen Einkommens. Im Butterpreis kommt der Beitrag des Konsumenten an die Erhaltung der schweizerischen Landwirtschaft zum Ausdruck. Der hohe Butterpreis hatte aber auch die Milchproduktion begünstigt, die gegenüber 1956 um 12 % gestiegen ist. Eben die Milchschwemme ist es, die auch auf dem Buttermarkt zu Sondermassnahmen zwingt. Nun wäre es vielleicht naheliegend gewesen, einfach den Preis der Tafelbutter herabzusetzen. Die Herren der BUTYRA haben jedoch ausgerechnet, dass jede Senkung des Tafelbutterpreises die Milchproduzenten und den Bund wesentlich mehr kosten würde als die nun anlaufende Verwertungsaktion für eingesottene Butter. Die Lagerüberschüsse, die mit dieser Aktion abgestossen werden sollen, erreichen nicht einmal 5 % der Jahresproduktion an Butter; deren Verwertung wird zusätzliche Verluste von ca. 4 Millionen Franken verursachen. Dagegen entstünde bei einer Verbilligung der Vorzugsbutter von Fr. 11.10 auf 10.— ein Nettoverlust von 16—19 Millionen, bei einer Senkung des Butterpreises auf Fr. 9.— ein Nettoverlust von 43 Millionen Franken. Dies unter Einrechnung eines 20prozentigen Mehrkonsums und Einsparungen bei Deklassierungsverlusten.

Die Rechnung ist nach Ansicht der milchwirtschaftlichen Organisationen deshalb so ungünstig, weil sich im wesentlichen nur eine Rückverlagerung des Konsums von der Frischkochbutter zur Tafelbutter vollziehen würde, dagegen keine effektive Steigerung des Gesamtverbrauchs. Mit der starken Verbilligung der eingesottenen Butter wird dagegen ein echter zusätzlicher Absatz geschaffen.

Die Aktion wird ca. 140—150 Wagenladungen Frischbutter à 10 Tonnen umfassen, die eingesotten werden müssen. Da die Einsiedemöglichkeiten beschränkt sind, konnte nur ein kleiner Teil der Lagerüberschüsse auf Aktionsbeginn bereitgemacht werden, so dass ein Sturm auf die Butterkessel nicht erwünscht wäre.

Es besteht nicht die Absicht, aus der Aktion einen Dauerzustand werden zu lassen oder auch nur eine jährliche Wiederholung in Aussicht zu nehmen. Das ganze Trachten der milchwirtschaftlichen Organisation geht dahin, durch eine Steigerung des Absatzes der übrigen Milchprodukte und der Trinkmilch und durch eine gewisse Drosselung der Milchproduktion ein weiteres Ansteigen der Butterproduktion zu verhindern. Zuvor hat man freilich alle Importe eingestellt. 1956/57 waren es noch 6310 Tonnen, die importiert wurden. Heute deckt die Inlandproduktion den gesamten Jahresbedarf, so dass nun die Importbeschränkung nicht mehr als Ventil benützt werden kann.

Die bisher getroffenen Massnahmen genügen nun erstmals nicht mehr, um die Verwertungsschwierigkeiten zu beheben. Deshalb mussten Bundesrat und BUTYRA diese Aktion für eingesottene Butter beschliessen. Der eingeschlagene Weg bringt die kleinsten Verluste, und diese müssen zu gut 80 % von den Produzenten getragen werden. Nach dem Milchwirtschaftsbeschluss von 1959 trägt der Bund nur noch 20 % dieser Verluste. Milchproduzenten und Bund suchen heute nach einem neuen Gleichgewicht zwischen Milchproduktion und Milchabsatz. Aufgabe der BUTYRA ist nicht die Bekämpfung der «Milchschwemme», sondern die Liquidierung ihrer Folgen mit möglichst geringen Kosten.

Von der Eindämmung der Milchschwemme aber dürfte es abhängen, ob auch in Zukunft ähnliche Verbilligungsaktionen der BUTYRA notwendig werden. Dabei könnte man sich einen gewissen Erfolg von einer speziell auf das Gastgewerbe ausgerichteten Aktion versprechen, die administrativ wohl noch mit geringeren Kosten durchgeführt werden könnte. Der Preis spielt nun gerade für die Hotelküche eine sehr wichtige Rolle. Wenn die Schweiz trotz der enormen Bedeutung des Fremdenverkehrs in der Statistik des Butterkonsums pro Kopf der Bevölkerung ungefähr auf der gleichen Stufe steht wie Frankreich und Deutschland, aber beträchtlich hinter England, Belgien-Luxemburg, Dänemark, Kanada, Schweden und Irland zurückbleibt, so muss daraus geschlossen werden, dass eben der grosse Anteil des Konsumenten und vor allem des Gastgewerbes an der Sicherung des landwirtschaftlichen Einkommens einer stärkeren Verbrauchssteigerung hindernd im Wege steht.

Die Verbraucher und Grossverbraucher (kollektive Haushaltungen) reagieren sehr deutlich auf den Butterpreis. Darum wäre eine Sonderaktion bei späteren Verwertungsschwierigkeiten zugunsten des Gastgewerbes ernstlich in Erwägung zu ziehen. Jedenfalls würde ihm dadurch eine kleine Kompensation geboten für die gewaltigen schutzpolitischen Belastungen, die ihm durch das Landwirtschaftsgesetz — die Hotellerie hat diesem übrigens aus staatspolitischen Gründen zugestimmt — aufgebürdet worden sind, und zwar mit kumulativem Effekt, weil die Überwälzungsmöglichkeiten auf den Gast nicht oder nur in beschränktem Masse gegeben sind. Eine solche Aktion könnte in bescheidenem Rahmen etwas zur Entlastung der ohnehin übersetzten Küchenkosten beitragen, während etwa eine weitere künstliche Verteuerung der übrigen Fette und der Öle nicht nur, weil produktionskostenverteuernd, böses Blut schaffen würde, sondern auch dazu führen könnte, dass viele Betriebsinhaber, um das Küchenbudget einigermassen im Gleichgewicht zu halten, den Fett- und Ölverbrauch noch mehr zu Lasten des Butterverbrauches zu steigern sich gezwungen sähen — nicht zum Vorteil der Qualität der Küchenleistungen und nicht im Interesse der «Königin der Fette».

Nos hôteliers sont pleinement satisfaits de leur voyage en Amérique

Ce que nous dit M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève

Soixante-cinq hôteliers de notre pays, parmi lesquels seize Romands, viennent de prendre part au voyage d'étude professionnelle qui avait été organisé, à leur intention, par la Société suisse des hôteliers. Partis le 31 octobre, à bord d'un quadriréacteur de la «Swissair», qui les a déposés à l'aéroport de New York Idlewild, ils sont rentrés en Suisse le 16 novembre, également à bord d'un long-courrier de notre compagnie nationale, enchantés de leur séjour dans le Nouveau-Monde.

Nous avons pu joindre, au lendemain de son retour, M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève et conseiller municipal de la Ville de Genève, qui, avec ses collègues André Lang et Emile Lauber, ont été les trois participants genevois à ce grand voyage, qui leur a fait parcourir 23 300 kilomètres en avion, soit plus de la moitié de la circonférence de la terre à l'équateur. M. Charles Leppin nous a déclaré qu'il était pleinement satisfait de cet immense voyage et pense ne pas se tromper en disant qu'il en est certainement de même pour tous les autres participants.

Les hôteliers helvétiques ont fait halte successivement à Washington, Chicago, Las Végas, Los Angeles, San-Francisco et New York. A l'intérieur des Etats-Unis, tous les déplacements se sont effectués à bord de quadrimoteurs des United Airlines, tandis que le parcours San-Francisco—New York, soit la traversée complète du continent américain en un seul coup d'aile, a été faite à bord d'un quadriréacteur Boein 707 des Trans World Airlines.

Dans toutes les villes où les participants ont fait étape, le logement était assuré dans des hôtels de la chaîne Hilton, sauf à Las Végas, où ils sont descendus au Flamingo, parce que la chaîne Hilton n'y a pas d'hôtel. Il s'est agi toujours d'établissements de 3 mille à cinq mille lits, donc d'hôtels véritablement géants dont on a peine à s'imaginer ce que c'est en Suisse. Le plus beau, parce que le plus récent, est le Beverley, à Los Angeles. M. Charles Leppin regrette cependant que les participants n'aient pas eu l'occasion de descendre parfois dans des établissements plus petits, par exemple de 3 cents ou 4 cents lits car cela aurait facilité les comparaisons avec notre propre hôtellerie. Mais il est d'avis que la solution adoptée a sans doute facilité l'organisation, car il va de soi qu'un groupe de 75 personnes est plus aisé à loger dans un établissement de grande capacité que dans un hôtel ne possédant que quelques centaines de lits.

Partout où ils se sont arrêtés, les hôteliers helvétiques ont visité, dans leurs moindres détails, les établissements où ils étaient logés ainsi que, souvent, trois ou quatre autres hôtels de la même ville. A Washington et à Los Angeles, ils ont eu des contacts officiels avec la société des hôteliers de ces deux grandes cités, tandis que, à New York, un cocktail fut donné, en leur honneur, au Waldorf Astoria. Ils ont vu, et admiré, un certain nombre de cuisines, dotées d'équipements électroniques ultra-modernes. Mais, des aménagements de ce genre ne sont économiquement rentables que pour de très vastes établissements, de trois mille à cinq mille lits.

A New York, ils ont visité l'Exposition hôtelière, qui abrite quantité d'installations et d'appareils «up to date», enceinte dans laquelle l'acier inoxydable et la matière plastique sont rois. Ils ont également mangé, non seulement dans l'un ou l'autre des nombreux restaurants de la chaîne Hilton, mais aussi dans des restaurants mexicains, chinois ou autres, réputés pour certaines spécialités, ce qui leur a permis de se faire une idée assez large de la cuisine américaine.

A Las Végas, dans le Névada, les hôteliers helvétiques, tout en s'y intéressant, ne se sont pas brûlés à l'«enfer du jeu», qui regorge de casinos et de machines à sous de toutes sortes. A Los Angelès, ils ont tenu à faire une heure et demie d'autocar pour se rendre à Disneyland, cette cité de rêve qui a été créée par Walt Disney. Là, ils se sont amusés comme des enfants aux innombrables divertissements proposés. Et la jungle, avec ses animaux en matière plastique parfaitement imités, ses cris sauvages et même son brouillard artificiel, n'a pas été l'un des moindres détails de cette visite, qui les a tous enthousiasmés.

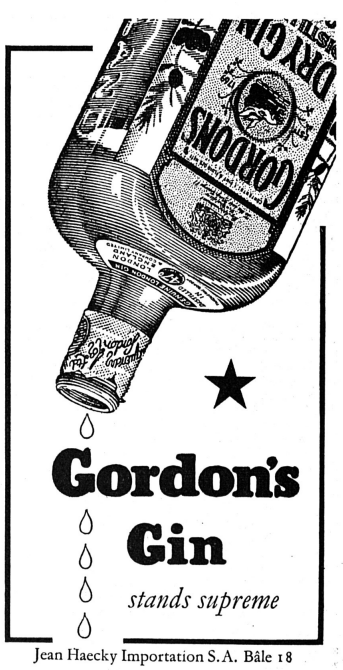
Le temps a été très clément et, à aucun moment, même pas sur la côte de l'Atlantique, le port d'un manteau ne s'est imposé. Il n'y a eu qu'un jour et demi de pluie, à Las Végas, ce qui n'a gêné personne, puisque l'essentiel des visites, en cette ville, se passe précisément à l'intérieur, donc à l'abri.

La leçon de ce voyage? Nous avons appris à connaître les Américains chez eux. Et, en fait, ce ne sont pas les mêmes Américains que l'on rencontre chez nous, lorsqu'ils viennent en touristes sur le continent européen. Dans leur pays, ils sont très gentils, très prévenants, très amicaux, alors que, à leur arrivée chez nous, certains Américains donnent parfois l'impression d'être incompris, ce qui les amène à une certaine méfiance. Ce que nous avons vu aux Etats-Unis permettra sans doute de dissiper certains malentendus.

On s'est rendu compte aussi que le confort compte énormément dans la vie des Américains. Dans les hôtels de leur pays, ceux-ci sont habitués à ce que leur chambre ait sa salle de bain, sa douche, son WC, son eau glacée. Aussi, lorsque les Américains ne trouvent pas ceci à l'étranger, ils sont souvent malheureux. Or, chez nous, dans certains hôtels, il leur faut se contenter d'un lavabo dans leur chambre, ce qui n'est souvent pas de leur goût.

Si les hôtels sont si vastes aux Etats-Unis, cela tient évidemment à l'immensité du pays et à l'impérieux besoin que ses habitants éprouvent à se réunir, aussi souvent que possible, en des congrès, qui font affluer, vers une même ville, non pas des centaines mais des milliers de personnes à la fois. Du reste, il est apparu que 60 % environ de la clientèle des hôtels géants est constituée par des congressistes. Si ces massives réunions n'existaient pas, les grands établissements ne pourraient vivre.

Enfin, on a constaté que si, parfois, les hôtels de notre pays ne peuvent offrir toujours le confort extrêmement raffiné dont raffolent les Américains



chez eux, ils sont en revanche à même de leur procurer, et cela n'est pas un mince attrait, un service personnel à une clientèle qui, chez nous, ne constitue pas une masse anonyme — il n'est pas possible qu'il en soit autrement dans un immense caravansérail — mais qui est encore considérée comme autant de M. X et de Mme Y, que l'on s'efforce de satisfaire dans leurs goûts et leurs préférences personnels.

Pour terminer, M. Charles Leppin nous a déclaré que, partout, les hôteliers helvétiques avaient été reçus avec empressement et une franche amitié et que ce voyage, en tout point réussi, resterait un excellent souvenir pour chacun des participants. V.

Stärkerer Ausländerbesuch kompensiert Rückgang des Binnenverkehrs im September

(Vom Eidgenössischen Statistischen Amt)

Hotels und Pensionen

Wenn man vom saisonbedingten Rückgang absieht, zeigte der Fremdenverkehr im Berichtsmonat ähnliche Entwicklungsmerkmale wie im August. Die Frequenz aus dem Inland liess trotz weiter zunehmender Bedeutung der berufstätigen Dauergäste gegenüber dem September des Vorjahres nach (—28 000 Übernachtungen oder 2,6 %), der Tourismus aus dem Ausland nahm zu (+69 000 oder 4,6%), und die Gesamtzahl der Logiernächte stieg etwas an. Sie erhöhte sich um 41 000 oder 1,6 % auf 2,62 Millionen, von denen 1,57 Millionen oder drei Fünftel auf die landesfremden Besucher entfielen.

Mit Ausnahme der erneut schwächer vertretenen Gäste aus den Niederlanden, Belgien-Luxemburg, der Türkei, Ägypten und einigen lateinamerikanischen Staaten trugen sämtliche Nationen zur Frequenzsteigerung bei, am kräftigsten die Engländer (+ 15 700 Logiernächte), die Deutschen (+ 15 500), die Nordamerikaner (+14 500) und die Franzosen (+10 200). Ins Gewicht fiel auch der Zuwachs an Übernachtungen italienischer Gäste (+7 900), und bemerkenswert ist ferner die anhaltend günstige Entwicklung des Reiseverkehrs aus Spanien, Argentinien, Australien und den meisten afro-asiatischen Ländern.

Fremdenverkehr im September 1959 und 1960

Jahre Monate	Ankünfte Schweizer Gäste	Ankünfte Ausländer Gäste	Ankünfte Total	Logiernächte Schweizer Gäste	Logiernächte Ausländer Gäste	Logiernächte Total
September			Hotels, Pensionen			
1959	303 558	558 974	862 532	1 076 444	1 502 817	2 579 261
1960	280 904	590 074	870 978	1 048 783	1 571 552	2 620 335
			Höhensanatorien, Kurhäuser			
1959	3 180	1 042	4 222	129 116	52 536	181 652
1960	3 295	1 129	4 424	122 787	46 845	169 632
			Total			
1959	306 738	560 016	866 754	1 205 560	1 555 353	2 760 913
1960	284 199	591 203	875 402	1 171 570	1 618 397	2 789 967

An der Spitze der ausländischen Besucher standen nach zweimonatigem Unterbruch wieder die Deutschen, die rund eine halbe Million oder annähernd einen Drittel der Ausländerübernachtungen auf sich vereinigten. Mit 308 000 und 173 000 Logiernächten folgten die Engländer und die Franzosen, die im Juli bzw. im August dominiert hatten. Den vierten Platz belegten die Nordamerikaner mit 152 000, den fünften die Italiener mit 92 000 Übernachtungen.

In den einzelnen Regionen

entwickelte sich der Fremdenverkehr gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres wie folgt: Die

Tessiner Hotellerie meldete nach einer guten Sommer-, aber einer etwas hinter den Erwartungen zurückgebliebenen Frühjahrssaison ein sehr befriedigendes Septemberresultat. Die schon vor Jahresfrist kräftig gestiegene Logiernächtezziffer nahm nochmals leicht zu, nämlich um 3500 oder rund 1 % auf 428 000. Der Ausfall an Übernachtungen inländischer, britischer, belgischer und holländischer Touristen wurde durch die zahlreicher erschienenen Besucher aus Deutschland, Frankreich und Italien mehr als wettgemacht. Angewachsen ist die Frequenz in Ascona, Locarno, Melide und Bellinzona, gleichgeblieben oder leicht zurückgegangen ist sie in Brissago, Cademario und Lugano. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte in Lugano 81 (82), in Locarno 82 (79), in Ascona 85 (83) und im Mittel der ganzen Region 68 (69) %. In der

Genferseegegend setzte sich die während der Sommermonate festgestellte Aufwärtsbewegung des Fremdenverkehrs im Berichtsmonat fort. Das letztjährige Septemberergebnis wurde um rund 5 % übertroffen, das heisst, die Zahl der Logiernächte stieg um 19 000 auf einen neuen Septemberhöchststand von 433 000. Der Zuwachs ist zur Hauptsache den Gästen aus dem Ausland zu verdanken, auf die rund 6 % mehr Übernachtungen entfielen als vor einem Jahr. Verstärkt hat sich namentlich die Frequenz der deutschen, französischen und angelsächsischen Besucher. Nutzniesser der Belebung waren Genf, Lausanne, Morges und Nyon, in geringerem Masse auch Vevey und Montreux, die wie im Vergleichsmonat des Vorjahres rund sieben Zehntel der verfügbaren Gastbetten belegt hatten. Für das ganze Genferseegebiet ergab sich eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 76,5 (September 1959: 74,9) %; es registrierte damit die höchste Besetzungsquote aller Regionen. In den Hotels und Pensionen der

Zentralschweiz wurden im Berichtsmonat 373 000 Übernachtungen gebucht, das sind 5200 oder 1½% mehr als im September 1959. Einem vierprozentigen Rückgang des Besuches aus dem Inland stand eine vierprozentige Zunahme der Aufenthalte ausländischer Gäste gegenüber, wobei unter den Ausländern die Deutschen, Belgier, Holländer und Franzosen schwächer, die Engländer und Nordamerikaner jedoch wesentlich stärker vertreten waren als vor einem Jahr. Innerhalb der Zentralschweiz verlief die Entwicklung sehr uneinheitlich. Während — um nur die wichtigsten Zentren zu nennen — Weggis, Vitznau, Gersau und Engelberg Einbussen erlitten, meldeten Luzern, Brunnen und vor allem Einsiedeln (Grosses Welttheater) höhere Besucherzahlen. Mit einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 75 % (September 1959: 73) stand Luzern an der Spitze der zentralschweizerischen Kurorte, gefolgt von Weggis und Vitznau mit Quoten von 70½ (71) und 69 (75) %. Im Gegensatz zu den bereits genannten Fremdengebieten wies das

Berner Oberland einen weniger lebhaften Nachsaisonverkehr auf als im Vorjahr. Die Ausfälle in zahlreichen Berg- und Seekurorten, die durch Zunahmen in Adelboden, Lenk, Saanen, Aeschi und Hilterfingen gemildert wurden, liessen das Logiernächtetotal um 10 000 oder um 4 % auf 237 000 zurückgehen. Die Aufenthalte der Schweizer Gäste verringerten sich um 3, jene der Ausländer um 5 %. Ins Gewicht fiel vor allem die Abnahme der Frequenz englischer und deutscher Touristen. Die durchschnittliche Bettenbesetzung sank im Berner Oberland von 43 auf 41 %. In Interlaken, wo etwa gleichviel Gäste beherbergt wurden wie im September 1959, hielt sie sich mit 52 % auf dem damaligen Niveau. Die Meldungen aus den Fremdenzentren

Graubündens, des Wallis, der Waadtländer Alpen und der **Ostschweiz** lauteten zum Teil günstiger, zum Teil ungünstiger als vor einem Jahr. So wurden z. B. in Arosa, Flims, Klosters, Lenzerheide, Pontresina, Crans und Montana fühlbare Einbussen, in Bad Ragaz, Davos, St. Moritz, Schuls-Tarasp, Grächen, Leukerbad, Saas-Fee und Leysin dagegen beachtliche Frequenzgewinne registriert. Ineinandergerechnet hielten sich im Bündnerland (—1 %) und im Wallis (+1 %) die Zu- und Abnahmen ungefähr die Waage, in den Waadtländer Alpen stieg die Gesamtzahl der Übernachtungen merklich an (+7 %), in der Ostschweiz ging sie zurück (—4 %). Der vorgeschrittenen Jahreszeit wegen hatten die Hotels und Pensionen dieser alpinen und voralpinen Landesgegenden wie im Vorjahr nurmehr etwa einen Drittel der verfügbaren Gastbetten belegt. Demgegenüber wurde in den

grossen Städten, wo der September noch zu den Hochsaisonmonaten zählt, zwischen 74 und 95 % der Beherbergungskapazität beansprucht, und zwar erreichte die durchschnittliche Bettenbesetzung in Bern rund 74 (im September 1959: 75), in Lausanne 75 (72), in Basel 83 (73), in Genf 92 (89) und in Zürich 95 (92) %. Alle diese Zentren meldeten höhere Logiernächteziffern als vor einem Jahr. In Basel belief sich der Zuwachs auf 21 %, in den übrigen Städten auf 3 (Bern) bis 7 % (Lausanne).

Höhensanatorien und Kurhäuser

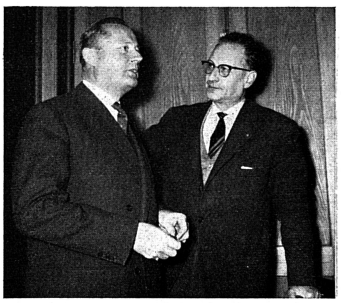
Der Fremdenverkehr zu Heilzwecken war wiederum schwächer als im entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres. Infolge des erneuten, durch das Ausbleiben einheimischer, deutscher und belgisch-luxemburgischer Patienten verursachten Frequenzrückgangs in den Bündner, Walliser und Waadtländer Höhensanatorien sank die Gesamtzahl der Logiernächte in den Tuberkuloseheilstätten und Kurhäusern um 12 000 oder rund 7 % auf 170 000. Da die Zahl der Patientenbetten etwa im gleichen Verhältnis reduziert wurde, ging die durchschnittliche Bettenbesetzung gesamthaft betrachtet nicht zurück.

Vers un nouveau grand tunnel valaisan

L'initiative d'un député de Conches sauvera-t-elle la ligne de la Furka?

Une hypothèque écrasante

Menacé de disparition à plusieurs reprises, maintenu surtout pour des raisons politico-démographiques à la suite d'un plébicite des communautés intéressées, le chemin de fer Furka-Oberalp est sur la corde raide. Il a fallu une injection fédérale en 1926, il en faut une nouvelle — 7 à 8 millions de francs selon les experts — et tout cela n'arrange rien. La ligne souffre d'une terrible tare congénitale, elle dort l'hiver, cette marmotte. D'autres, comme celle de Viège — Zermatt et Gornergrat, ont réussi à créer leurs trains blancs, pour leur salut et celui des régions qu'elles desservent. Le tourisme hivernal est le plus payant. Mais la Furka est impraticable par le sommet, et il faut démonter avant chaque hiver la ligne électrique pour la remonter au printemps. Un vrai cirque. Pendant de longs mois les frais courent sans contrepartie. Limitée pratiquement à la moitié de l'année, l'exploitation n'est pas rentable. Que faire?



M. Albert Imsand exposant le projet du président de l'Association hôtelière du Valais, M. Em. Défago

L'initiative de M. Albert Imsand, député de Conches

Il faut percer un tunnel au niveau d'Oberwald! La circulation devient permanente, la gestion équilibrée. Fini le handicap de la crémaillère et le cauchemar de l'hiver. Un parcours bien plus rapide, un vrai «Glacier-Express». La ligne définitivement sauvée. La vallée de Conches accessible dans les deux sens aux skieurs, et elle est belle cette vallée, elle ouvre tout un nouveau pan de l'éventail valaisan. M. Imsand est parti en guerre et s'est assuré de larges appuis dans les cercles politiques, touristiques et hôteliers du canton. Mais le tunnel, long de 12 km, coûterait 40 millions! Comment justifier une telle dépense?

Le barrage

L'aménagement hydroélectrique du Haut-Rhône va de toutes façons noyer une partie de la voie et la gare de Gletsch. Il est insoutenable, remarque M. Imsand, de reconstruire ces installations à grands frais, au même niveau, sans rendre aucun service à la ligne. Le dédommagement, les Forces motrices le devront dans tous les cas. Qu'on le consacre donc à la construction du tunnel de base, et voilà un certain nombre de millions trouvés!

La défense nationale

Il est d'un intérêt évident pour notre organisation militaire de disposer d'un moyen de rocade permanent. Vous voyez nos braves pioupious faire tout le tour en hiver, pour aller de Brigue à Andermatt? C'est un comble, que le «réduit» soit aussi cloisonné. On compte donc sur l'appui de l'Armée.

La route, le Gothard

En hiver, la route splendide de Conches n'a plus qu'un emploi domestique. Lui ouvrir une porte vers l'Est, attirer par là le trafic du Gothard, voilà l'objectif; créer un nouvel axe de trafic branché sur un des plus fameux nœuds ferroviaires et routiers d'Europe — et vous savez qu'une «Commission du Gothard» ouvre des tranchées (sur le papier), trace à ce grand carrefour de nouveaux embranchements, dont l'un aboutirait précisément à Réalp, à la sortie de notre tunnel!

Un tunnel ferroviaire et routier

L'avenir, c'est la route, dit-on. Il est a craindre qu'elle ne suffise plus. C'est pourquoi il serait insensé de supprimer le rail. Il n'a pas dit son dernier mot. Mais pour la route, les promoteurs du tunnel offrent une solution très satisfaisante. Un système mixte, seul l'avant des voitures tracté, reposant sur un charriot, les roues arrière roulant dans une double ornière. On attelle lestement à la locomotive, à la queue-leu-leu, autant de charriots qu'il se présente de voitures, la libération est tout aussi rapide. Il ne faut presque pas attendre. Au reste, un tunnel spécifiquement routier de 12 km est encore une utopie à cause des soufflerie titanesques que cela exigerait, et on doute que le conducteur puisse le supporter sans malaises nerveux.

Les atouts du syndicat

Oui, le tunnel est cher, dit M. Imsand. Mais déduisez les participations des Forces motrices, de l'Armée, du programme routier. Actuellement, pour maintenir la voie ferrée, vous mettez combien chaque année, entre Confédération, cantons, communes, dans ce panier percé? Pas loin d'un million. Et cela ne finira jamais. Faites une bonne fois la dépense pour le tunnel, dorénavant la ligne s'en tire, et vous vous en sortez vous-mêmes à bien meilleur compte. Et en plus Conches se développe, et tout le canton y gagne.

Le syndicat constitué par le député de Conches a rencontré un excellent appui du gouvernement cantonal — dont l'un des membres a même déclaré que le tunnel était un «to be or not to be» pour la ligne de la Furka — et de l'Office fédéral des transports. Cet office va consulter le département fédéral militaire, celui des finances et celui dont il relève lui-même. Des concours sont acquis dans les cantons d'Uri et des Grisons. L'affaire est intéressante et en bonne voie. Quant à l'hôtellerie valaisanne, elle ne peut qu'en souhaiter la réussite. Tant il est vrai que toute nouvelle ouverture profite à l'ensemble du courant touristique. B. O.

Le trafic sur les chemins de fer du haut Valais

Nous avons en son temps parlé de la situation de certains chemins de fer privés vaudois, il est peut-être intéressant, à titre de comparaison de connaître l'évolution du trafic de deux chemins de fer privés haut-valaisans dont le sort est extrêmement différent.

L'année dernière la compagnie du chemin de fer Brigue—Viège—Zermatt a transporté plus de 94 000 personnes (13,5 %) de plus que l'année précédente, atteignant un nouveau record avec 783 000 voyageurs. Pour un total de recettes de 5,73 millions de francs, les dépenses se sont élevées à 4,78 millions, laissant ainsi un excédent actif de 955 000 fr.

De même que le précédent, le chemin de fer du Gornergrat a enregistré un record de fréquentation en 1959 avec 804 000 personnes transportées, dont 597 000 pendant la saison d'hiver. D'autre part, les transports de matériel pour la Grande-Dixence ont continué à être très élevés, si bien que le total des recettes a atteint la coquette somme de 2,78 millions de fr. pour 1,83 million de dépenses. L'excédent des recettes se monte ainsi à 956 000 fr.

Moins heureux, le chemin de fer de la Furka—Oberalp, bien qu'ayant vu le trafic-voyageurs et marchandises augmenter dans une mesure appréciable (7,3 % pour les premiers et près de 100 % pour les secondes par suite des travaux de constructions de l'aérodrome d'Ulrichen et des forces motrices de Tavetsch), le solde passif du compte de profits et pertes a passé de 1,41 à 1,91 million de fr. Reste à savoir si l'autonomie récemment accordée à cette entreprise apportera enfin l'assainissement depuis longtemps souhaité.

Les chemins de fer Suisse

Actuellement, le réseau ferroviaire suisse est long de 5106 km. 2910 km sont desservis par les chemins de fer fédéraux et 2196 km par 78 entreprises privées. Le réseau compte 607 tunnels d'une longueur totale de 293 km 700, parmi lesquels le tunnel du Simplon, le plus long du monde, s'étendant sur 19 km 800.

Cinq mille quatre ponts ferroviaires mesurent en totalité 74 km 600. On trouve en outre en Suisse 12 chemins de fer à crémaillère parcourant 93 km 600, 42 funiculaires s'étendant sur 56 km 700, 97 téléphériques franchissant 192 km 600. 175 millions ont été investis dans ces entreprises. 218 installations de remontées mécaniques fonctionnent pour les sports d'hiver.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Saison des voyages

L'entre-saison touristique d'automne est largement mise à profit par les hôteliers pour leurs propres déplacements et pour leurs vacances; c'est d'ailleurs bien normal, au terme d'un été particulièrement animé et à la veille d'une saison d'hiver prometteuse. Et puis, c'est aussi la période des grands congrès touristiques. On ne concevrait plus d'assemblées de l'ASTA ou de la FIAV sans la participation d'un fort contingent d'hôteliers.

Cette année, l'ASTA siégeait à Honolulu; c'était un peu loin; plusieurs de nos collègues se sont rabattus sur Athènes où se réunissaient les gens de la FIAV. Nous les y avons rejoints, en regrettant une fois de plus que le tourisme ne trouve pas le moyen de limiter à une seule organisation internationale le groupement d'intérêts absolument similaires.

Le Bauer-Grünwald sauvé des eaux

Sous l'ardent soleil athénien, M. Charles Kopp m'a raconté la lutte qu'il mène presque chaque année contre les fortes marées vénitiennes. L'alerte fut particulièrement chaude voici quelques semaines. Elle ne prenait cependant pas complètement notre compatriote au dépourvu puisque l'expérience aidant, il connaît les moments critiques.

L'inondation de 1960 fut la plus importante qu'ait subie son bel établissement depuis 1951. A quatre heures du matin, il y avait trente centimètres d'eau dans le restaurant; la centrale électrique était noyée et l'ascenseur ne fonctionnait plus.

Mais l'hôtel était au complet et la vie devait continuer... A 13 heures, le même jour, on servait le lunch dans ce même restaurant... Et la vie continuait! Je vous laisse imaginer le travail que représentait ce tour de force!

Les Grisons for ever

Quand on parle avec Charles Kopp, on ne peut faire autrement qu'évoquer les Grisons puisque ce Bernois de Venise y a fait, à diverses périodes de sa carrière, de nombreuses saisons... Le Suvretta, le Carlton, le Palace ont bénéficié de son expérience. Le pays romanche était aussi représenté à Athènes par M. Erik Anton Walkmeister, justement fier du tout récent Cristallo Hôtel qu'il vient d'ouvrir à Lugano; mais pour lui, le plus court chemin des Grisons à Lugano a passé par Zurich et le St-Gothard!

Nous avons retrouvé M. et Mme Walkmeister à l'Hôtel des Roses à Rhodes au moment où ils venaient de déceler, par une conversation en romanche émanant d'une cabine téléphonique entrouverte, la présence du célèbre docteur Gut, de St-Moritz, qui prenait quelque repos à la veille de la saison d'hiver et de son cortège de fractures.

Un maire touristique

L'île de Rhodes, qui a attiré l'attention de MM. Jack Gauer et Frédéric Tissot, possède en plus de ses attraits touristiques incontestables, de sa mer bleue et chaude — mais oui! — et des vestiges de son passé, un maire exceptionnel.

Nous l'avons rencontré à l'occasion d'un cocktail offert par M. Chronis Stergiopoulos, directeur général des hôtels Astir à Rhodes et qui fut notre élève il y a tout juste cinq ans à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Le maire de Rhodes, donc, est médecin; mais, dit-il aussi, «je suis le successeur d'Apollon».

Il n'a pas tout à fait tort puisque d'après la légende, cette île fut offerte au dieu de la lumière par Zeus, qui l'avait oublié lors du partage de la terre entre les douze dieux. Apollon la couvrit de rayons de soleil et des attraits les plus riches et la nomma Rhodes.

Son «successeur» n'a donc qu'à poursuivre l'œuvre divine! Pratique, il a créé une flotille de canots à moteur qui vont chercher à leur bord les touristes en croisière; il veut construire un casino et mettre en valeur la qualité exceptionnelle des eaux.

Heureux qui, comme Ulysse...

...a fait un beau voyage, dit le poète! En débarquant l'autre jour à l'aérodrome de Cointrin, au terme d'un long périple aux Etats-Unis, notre ami Charles Leppin exprimait les mêmes sentiments au micro de Radio-Genève.

A un moment donné, le reporter voulut savoir ce que l'on pensait, Outre-Atlantique, de l'éventuelle construction d'un Hôtel Hilton à Genève. A quoi Charles Leppin répondit qu'ayant posé la question à un très proche collaborateur de M. Conrad Hilton, celui-ci lui avait dit ne rien savoir de ce projet!

Il est vrai que dans la masse des Hôtels Hilton réalisés, en cours de construction ou sur plans, il y a matière à se perdre!

Kreis Hepp Hotel Silber Bestecke Platten
Kreis, Hepp AG Silberwaren- und Besteckfabrik St.Gallen
Musterausstellung Zürich: Linthescherg asse 5

Zwischenbilanz im europäischen Integrationsgespräch

Die Hoffnung, dass de Gaulles Abneigung gegen einen bundesstaatlichen Zusammenschluss der sechs Mitglieder des Gemeinsamen Marktes und sein beharrliches Eintreten für ein «Europa der Vaterländer» die Einigung zwischen EWG und EFTA beschleunigen werde, hat sich bis zum heutigen Tage nicht erfüllt. Immerhin vermochte sich, wie an der Berner Ministertagung der Siebenerassoziation mit Befriedigung vermerkt wurde, das Klima der Beziehungen zwischen den Sechs und den Sieben in jüngster Zeit nicht unbeträchtlich zu verbessern. Innerhalb der Sechsergemeinschaft sind gegenwärtig zwei einander widersprechende Tendenzen zu erkennen. Auf der einen Seite steht das gaullistische Frankreich, das weder eine Stärkung des überstaatlichen Charakters der EWG noch eine Ausdehnung der Befugnisse der Europäischen Kommission wünscht und den Präsidenten dieser Behörde, der sich eine Zeitlang beinahe als europäischer Premierminister gerierte, wieder auf die Stufe eines Zollsekretärs zurückversetzen will; auf der andern Seite gewahren wir in Deutschland und den übrigen EWG-Ländern die unentwegten Anhänger des politischen Zusammenschlusses, die durch europäische Volkswahlen den parlamentarischen Unterbau für eine umfassende Wirksamkeit der Europäischen Kommission schaffen möchten, welche dadurch in der Tat zu einer Art europäischen Kabinetts aufrückte.

Nun will es jedoch die Ironie des Schicksals, dass die neue französische Konzeption zwar auf eine vorwiegend funktionelle Zusammenarbeit politisch unabhängiger und völkerrechtlich souveräner Staaten hinausläuft und darum für eine ökonomische Kooperation mit den Neutralen, mit Grossbritannien, den skandinavischen und andern Staaten, welche auf ihre nationale Eigenständigkeit keinesfalls verzichten wollen, breiten Raum böte; sie ist indessen mit einer merkantilistischen, ganz und gar nicht zeitgemässen Wirtschaftsgesinnung gepaart. Aus Konkurrenzangst glauben die Franzosen, der protektionistischen Zollansätze im gemeinsamen Aussentarif der EWG nicht entraten zu können und hegen immer noch vielerlei Bedenken, einem liberalen, über die Grenzen des Gemeinsamen Marktes hinausreichenden Handelssystem beizupflichten. Die handelspolitisch wesentlich liberalere Auffassung der Deutschen, der Benelux-Vertreter und eines Teiles der Italiener ist umgekehrt mit dem Wunsch verknüpft, die politisch ausgerichtete institutionelle Integration voranzutreiben, was den Brückenschlag zwischen EWG und EFTA auch nicht erleichtert. Demgegenüber ist freilich die besonders sachverständige Meinung des deutschen Wirtschaftsministers Ludwig Erhard und weiter westdeutscher Industrie- und Handelskreise festzuhalten, die seit eh und je davon überzeugt sind, dass unbeschadet des bundesstaatlichen Zusammenschlusses der Sechs eine ökonomische Assoziation mit den Sieben möglich und erwünscht wäre, und zwar in einer Weise, welche den Nichtmitgliedern der EWG die Aufrechterhaltung ihrer Eigenstaatlichkeit und handelspolitischen Autonomie erlaubt. Professor Erhard äusserte unlängst in einem Gespräch, dass nach seiner Ansicht eine Einigung zwischen EWG und EFTA bedeutend einfacher zu bewerkstelligen wäre als zum Beispiel die Verständigung innerhalb der EFTA über die einzuschlagende Richtung der geplanten gemeinsamen Agrarpolitik.

Von schweizerischer Seite ist immer wieder betont worden, dass die heutige Hochkonjunktur die Wirtschaftsintegration besonders begünstige, weil sie die erforderlichen Anpassungen und Umstellungen der nationalen Volkswirtschaften an die veränderten Wettbewerbsbedingungen vereinfache. Aus ähnlichen Überlegungen herrschte an der Berner Ministertagung der EFTA die Auffassung, dass es im Interesse beider Gruppierungen läge, die Zeit zu nutzen. Den Briten, die sich gemeinsam mit den Deutschen anstrengen, die Verhandlungen wieder in Fluss zu bringen, und die zu diesem Zwecke nach ganz neuartigen Lösungsmöglichkeiten suchen, wurde seitens der EFTA-Partner zugesichert, dass sie sich in vollkommen vorurteilsfreier, elastischer und entgegenkommender Weise um eine Verständigung mit dem Gemeinsamen Markt bemühen werden. Die Siebnerassoziation versteift sich dabei keineswegs auf eine Freihandelslösung jener Art, wie sie seinerzeit im Schosse der OECE angestrebt wurde; sie zieht auch andere Assoziationsformen durchaus in Betracht, von denen anzunehmen ist, dass sie sich ohne Beeinträchtigung der politischen Zielsetzungen der EWG-Mitglieder (soweit diese überhaupt noch Geltung haben) einerseits und ohne Einschränkung der staatlichen Eigenständigkeit der EFTA-Länder anderseits verwirklichen lassen. Auch über eine Kombination verschiedener Handelssysteme wird ernsthaft gesprochen: so wird z. B. erwogen, dass in einzelnen Bereichen des wechselseitigen Güteraustausches zwischen dem EFTA- und dem EWG-Raum die nationalen Tarifansätze so stark angeglichen werden könnten, dass faktisch eine Art Zollunion entstände; in andern Bereichen würde der Warenverkehr, wie heute innerhalb der EFTA, vermittels Ursprungszeugnissen überwacht, und schliesslich wäre es denkbar, in weiteren Bereichen die Einfuhrzölle soweit zu harmonisieren, dass auf den Nachweis des Warenursprungs verzichtet werden könnte, ohne deswegen zur vollständigen Zollvereinheitlichung schreiten zu müssen. In diesem Zusammenhang seien zwei frühere Vorschläge aus westdeutschen Wirtschaftskreisen in Erinnerung gerufen, nämlich das Münchmeyer-Projekt eines Beitritts der EWG als festgefügter ökonomischer und allenfalls politischer Einheit zur EFTA und den Berg-Plan einer gemässigten, EWG und EFTA umschliessenden Zollunion mit niedrigen Tarifansätzen.

Unter den Kundgebungen, die zugunsten eines beschleunigten Brückenschlages zwischen den Sechs und den Sieben erfolgten, sei noch die Resolution der Beratenden Versammlung des Strassburger Europarates vom 27. September 1960 erwähnt, in welcher den beteiligten Regierungen beider Gruppierungen die baldige Wiederaufnahme vorbereitender Verhandlungen nahegelegt wird. Gegenüber der immer wiederkehrenden Behauptung, dass ein Zusammenschluss der beiden europäischen Systeme den amerikanischen Exportinteressen abträglich wäre und deshalb von den Vereinigten Staaten höchst ungern gesehen würde, kann festgestellt werden, dass derlei Befürchtungen in den USA anfänglich recht lebhaft waren. Heute wächst im Gegensatz dazu die Sorge, dass ein handelspolitisch aufgesplitterter Kontinent auch auf andern Gebieten der Desintegration anheimfiele und seine Standfestigkeit dem Osten gegenüber verlöre; umgekehrt glaubt Amerika mehr und mehr damit rechnen zu können, dass ein ökonomisch geeintes Europa einen grösseren Beitrag an die Kosten der westlichen Verteidigung und an die Hilfsaufwendungen zugunsten der Entwicklungsländer leisten und solcherart die USA entlasten könnte. Auch dürfen die Amerikaner nicht übersehen, dass eine gesamteuropäische Freihandelsassoziation sich Drittstaaten gegenüber wahrscheinlich weit liberaler verhalten und damit auch den amerikanischen Erzeugnissen einen breiteren Markt bieten würde, als bei einer Aufspaltung Europas in zwei einander diskriminierende Handelssysteme zu erwarten wäre. Bezeichnend für den Stimmungsumschwung in den Vereinigten Staaten erscheint, dass sich eine von der amerikanischen Vereinigung «Business International» unlängst in Brüssel veranstaltete Tagung (an der rund neunzig führende Unternehmer aus den USA teilnahmen) nach sachverständiger Orientierung über EWG und EFTA mit allen gegen zwei Stimmen für den Brückenschlag zwischen den beiden Assoziationen ausgesprochen hat.

Gewiss wird noch einige Geduld nötig sein. Aber auf die Dauer lässt sich innerhalb und ausserhalb Europas die vernünftige Einsicht nicht unterdrücken, dass der Zusammenschluss der Siebner- und der Sechserassoziation kommen müsse und kommen werde, und dass dieser Zusammenschluss nicht nur im Interesse Europas, sondern im Interesse der gesamten freien Welt liege. U. I.

Tourismus und Völkerverständigung

Auf der Suche nach neuen brauchbaren Wegen im Fremdenverkehr — Deutsche sollen mit geschultem Verständnis ins Ausland — Erfreuliche erste Anfänge.

Jeder, der ins Ausland reist, hat eine besondere Verantwortung im Gepäck, weil er Repräsentant des Staates ist! — Unter dieses Motto pflegen Regierungen von Zeit zu Zeit ihren Reiseverkehr zu stellen, nämlich immer dann, wenn es Anlässe zu Beschwerden gegeben hat. Leider gibt es in Einzelfällen immer wieder diese unschönen Entgleisungen, die in keinem Land ganz auszumerzen sein werden und bei grösserem Reisestrom naturgemäss einen höheren Prozentsatz bilden. Ihnen ist allerdings nicht durch ungeschickte staatliche Versuche der Bereinigung beizukommen, nicht durch einen am Grenzhäuschen ausgehängten «Reise-Knigge» zur Freude der ausländischen Gäste und noch weniger durch Bildreportagen des eigens entsandten Korrespondenten vom «Ort der Tat» mit dazugehöriger Meinungsäusserung der einschlägigen Minister.

Ganz neue Wege hat die «Europäische Aktionsgemeinschaft e. V.» in Bad Godesberg am Rhein eingeschlagen. «Tourismus und Völkerverständigung» hat sie auf ihre Fahnen geschrieben, eine Devise, die auf Anhieb zunächst eine Art Konglomerat von gewaltsamer Verbrüderung, onkelhafter Belehrung und geistiger Planung durch Amtsstellen aussieht, aber bei näherer Betrachtung eine erstaunlich herzerfrischende Neuheit und Aktivität bedeutet. Es ist erstaunlich, dass das Wirken dieses Gremiums bisher in der Stille vor sich gegangen ist; denn es verdient hundertprozentige Unterstützung.

Aus der Erkenntnis heraus, dass der zahlenmässig fast astronomisch hochgeschnellte internationale Fremdenverkehr die Reibungsflächen ebenso wie die Kontaktmöglichkeiten vergrössert, brachte die «Europäische Aktionsgemeinschaft», bisher nur um Verständnis der Mentalität anderer Völker beim Publikum bemüht, im Mai dieses Jahres erstmalig Praktiker im Reisefach und Wissenschaftler an einen Konferenztisch, um «das Phänomen Reiseverkehr» aufzuhellen. Dazu gehört der noch nicht erklärliche, in jedem Sommer neu überraschend ausbrechende Geschmackswechsel im Reiseziel, der wie nach einer Massensuggestion wahre Völkerwanderungen in ein jeweils neues Land ziehen lässt. Das kann man nicht erklären mit einem simplen: «Dieses Jahr ist Spanien modern» oder «In der kommenden Saison kann man nur nach Mallorca fliegen».

Die deutschen Reisebüros, die jedes Jahr vor der Tatsache langwieriger und kostspieliger Einrichtungen neuer Reiserouten und neuer Vertragsanknüpfungen stehen und damit oft vor glatten Unmöglichkeiten und Überforderungen, sind daher in höchstem Masse daran interessiert, zu welchem Untersuchungsergebnis die Soziologen, Psychologen und Mediziner gelangen. Wir stehen zwar im Zeitalter des Testes und der demoskopischen Untersuchungen. Ihre politische Meinung, Ihr Marktbewusstsein und Ihre Einstellung zum Eisschrank wird in Prozentzahlen umgesetzt. Neuerdings hat man auch den Fremdenverkehr, seiner steigenden Bedeutung entsprechend, miteingeschlossen. Man kann darüber sehr wohl streiten, welchen echten Aussagewert die Tests haben. Man kann bestimmt streiten über die Versuche des Psychologischen

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

Pepita Grapefruit

Das meistverlangte Grapefruit-Getränk!

Mineralquelle Eptingen AG. Sissach

aus reinem Grapefruit-Saft mit quellfrischem Mineralwasser u. Zucker

Ihr Gast dankt Ihnen:
„gommapiuma"-Matratzen befriedigen höchste Ansprüche!

Luftpolsterung durch Millionen kleinster Zellen, welche den ruhenden Körper tragen und ihm das herrliche Gefühl der Schwerelosigkeit vermitteln.
Vollkommene Ruhe und Entspannung: wirkliche Regeneration des Körpers während des Schlafes.
Mollige Wärme im Winter, angenehmer Temperaturausgleich im Sommer.
Absolut keimfrei und keimtötend (bakterizid). Andauernde Ventilation.
Immerwährend anatomisch richtige Lage des Körpers.
Die „gommapiuma"-Matratze ist und bleibt vollkommen geräuschlos!
Hygienisch, leicht und handlich, waschbar, absolut geruchlos.
„gommapiuma" hält ein Leben lang! 20 Jahre Garantie.

PIRELLI

„gommapiuma" Matratzen

Ein Produkt der weltbekannten Pirelli-Werke. Auskunft und Bezugsquellen durch: Pirelli-Produkte AG., Zürich 5, Tel. (051) 42 56 58

Zu verpachten
auf 1. Januar 1961 evtl. später, nach Übereinkunft, vis-à-vis dem Bundesbahnhof, Basel

Hotel mit 55 Betten und Restaurant

für tüchtiges Ehepaar. Seriösen, kautionsfähigen Interessenten bietet sich gute Existenz. Offerten sind zu richten unter Chiffre H O 2605 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pacht

Kleines, modern eingerichtetes
Hotel-Restaurant
an der Strasse Neuchâtel–Yverdon, mit 12 Betten. Grosser Parkplatz. Inventar ca. 25 bis 30000.–. Offerten unter Chiffre P 14809 E an Publicitas **Yverdon.**

Schon morgen sind Sie vielleicht Anspruchsberechtigter in einem Unglücksfall. Dann werden Sie und alle Beteiligten den Verkehr mit einer für ihre loyale Schadenregulierung bekannten Gesellschaft zu schätzen wissen.

Winterthur Unfall

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

Hotelier- und Wirte-Ehepaar, mit grosser Erfahrung in Hotel und Restaurant, seriös, **sucht** mittleres

Hotel, Hotel-Restaurant

oder auch grösseres **Restaurant**

zu pachten oder zu kaufen.

Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre HR 2574 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chers collègues,
Si vous vous interessez à acheter un hôtel dans le Valais central, soit en ville, soit dans une station en vogue, adressez-vous sans autre à

l'AGENCE IMMOBILIÈRE
Robert Sprenger
(ancien hôtelier et membre S.S.H.)
16, rue des Châteaux, **Sion**
Téléphone (027) 2 41 21.

Instituts der Bonner Universität, die mit einem Aufwand von jungen Gelehrten eine Gruppe jugendlicher Berufstätiger auf Reisen führte, sie vorher ausgiebig befragte, sie auf der Fahrt ständig beobachtete, laufend mit ihnen diskutierte, nach Schluss der Ferien wiederum interviewte und dann die vorgeschriebenen Tagebücher auswertete. Dass eine solche Reise mit Zwangsmassnahmen notwendigerweise Zwangsvorstellungen hervorrufen müsse, lag auf der Hand. Das Ergebnis:

«Es bestehen offensichtlich keine klaren Vorstellungen darüber, was Reisen eigentlich bedeutet, nämlich das Wesen des fremden Landes kennenzulernen!» war in seinem Inhalt den erfahrenen Fremdenverkehrsfachleuten einschliesslich der menschengeschulten Wirte nun wirklich kein Geheimnis mehr!

Auch die «Europäische Aktionsgemeinschaft» kann für diese lebensfernen Methoden keine Neigung entdecken. Die Konferenz der Wissenschafter und Praktiker war sich darin einig. Sie hat folgendes Aktionsprogramm aufgestellt:

1. Herausgabe von Broschüren in Massen.
2. Durchführung von regelmässigen Expertenkonferenzen in folgender Einteilung:
   a) Erwachsenenbildung und Reise-Erziehung. Hier sollen die Volkshochschulen gewonnen werden, in ihren Programmen für Reiselustige Gelegenheit zur Information über Land und Leute zu geben durch Vorträge von «Original-Ausländern».
   b) Jugendarbeit und Reise.
   c) Problem Sprache und Reise. Ausarbeitung von wirklich nützlichen Hilfsmitteln für Sprachunkundige.
   d) Ernährung.
   e) Reise, Presse, Funk.
3. In Vorbereitung ist eine Zeitschrift als Sonderausgabe über den Tourismus. Sie soll im Frühjahr 1961 herausgebracht werden.

Darüber hinaus sollen laufend praktische Massnahmen und Werbungen durchgeführt werden, z. B. weitere regelmässige Konferenzen der Experten, Lehrkurse für Reiseleiter.

Dieses Programm sagt selbst nichts aus über die Art der Durchführung, gibt also noch wenig Anhaltspunkte über die «neuen» Methoden. Doch schon die vorliegenden Broschüren, vorerst in kleinerer Zahl gedruckt, ändern das Bild. Frankreich, Italien, Griechenland und England werden als erste der «zu betreuenden» Länder vorgestellt. Schon der Umschlag ist in moderner Zeichnung und Farbe der jeweiligen Mentalität unverkennbar angepasst, wie auch die reizenden kleinen Zeichnungen im Heftchen selbst. Im reisenden Plauderton bester Unterhaltungslektüre, amüsant und spannend geschildert, erfährt man, was man in einem fremden Land ganz individuell alles darf oder besser lässt, wird man durch alle Breiten der Temperamentsskala geführt und bekommt auch die reisetechnischen Daten serviert. Das vergisst man nicht so schnell, sondern bei bestimmten Situationen oder kleinen Erlebnissen wird man sich an die treffend geschilderten Heftchen unwillkürlich erinnern — und lächeln!

Hier ist endlich etwas wirklich Brauchbares entstanden, ohne Werbewirkung, ohne Superlative, aber mit Niveau und Eindringlichkeit. Die Heftchen haben nicht nur ihre Wirkung nach draussen, sondern auch «in umgekehrter Richtung»: die Begegnung der einzelnen, wie sie hier angestrebt ist, schafft auf die Dauer eine tiefere und breitere Basis zum Verständnis der Völker füreinander, als es der schönste Handels- und Kulturvertrag je könnte. Dies ist die schönste Aufgabe des Fremdenverkehrs! E. S.

Assemblée d'automne des hôteliers fribourgeois

La Société des hôteliers du canton de Fribourg tenait ces dernières années régulièrement des séances de comité — celui-ci groupe les représentants des divers districts — mais elle ne réunissait tous ses membres qu'une fois par an en assemblée générale ordinaire. Celle-ci était destinée à liquider les opérations statutaires et à procurer aux hôteliers fribourgeois une journée de détente, tout en leur permettant de resserrer les liens qui les unissent.

Sur l'initiative du nouveau président de la section, M. R. Baumann, Fribourg, il avait été décidé de convoquer en automne une assemblée générale extraordinaire qui serait plus spécialement une séance de travail et d'information professionnelle. Celle-ci a eu lieu récemment au Restaurant Gambrinus à Fribourg et elle a remporté un très joli succès qui montre l'intérêt que la section de Fribourg porte, non seulement à ses problèmes particuliers, mais à ceux de l'hôtellerie en général. Le président avait fait appel d'ailleurs à deux personnalités particulièrement qualifiées pour renseigner les membres sur les questions hôtelières d'actualité, à savoir MM. Budliger, secrétaire de la SSH, et M. Redli, spécialiste de la question du financement des rénovations d'hôtels dans le cadre de la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière. On notait aussi la présence de M. A. Repond, directeur de l'Office fribourgeois du tourisme qui a bien voulu assumer de nouveau les fonctions de secrétaire de la Société des hôteliers du canton de Fribourg.

M. R. Baumann, président, présenta un rapport détaillé sur l'activité de la section depuis le printemps. Cette activité porta spécialement sur les mesures à prendre pour animer la fréquentation et pour attirer les congrès, tout en tenant compte de la capacité d'hébergement assez restreinte de la ville de Fribourg. Le problème des rénovations doit également être suivi avec attention pour que l'hôtellerie fribourgeoise s'adapte aux exigences de la clientèle.

L'on regrette la disparition de deux hôtels à Fribourg (la Croix-Blanche et l'Hôtel Suisse), mais la section put enregistrer quand même quatre nouvelles admissions, ce qui est réjouissant.

Dans son exposé, M. Budliger, aborda spécialement le problème de la main-d'œuvre qui est l'un des plus angoissants que notre hôtellerie ait à résoudre. Quoique l'intérêt en faveur des professions hôtelières soit de nouveau assez vif dans notre pays, la main-d'œuvre indigène ne saurait suffire aux besoins de l'hôtellerie et le personnel étranger est toujours plus difficile à recruter. Les « réservoirs » qui existaient dans les pays qui nous entourent ont tendance à s'épuiser et il faut aller toujours plus loin pour tâcher de trouver la main-d'œuvre étrangère nécessaire.

Cette situation oblige les hôteliers à faire de gros efforts en matière sociale pour assurer toujours mieux la sécurité de leurs employés et pour faire bénéficier ces derniers des avantages que leur offrent d'autres branches d'industrie. L'assemblée extraordinaire des délégués que la SSH tiendra le 2 décembre à Berne sera d'ailleurs spécialement consacrée à ces questions.

Malgré cela ils ne faut guère compter sur une amélioration prochaine de la situation dans ce domaine et l'hôtelier fera bien de rechercher toute rationalisation et toute solution qui lui permettra « d'économiser du personnel », ne serait-ce que pour faire face à la réduction des horaires de travail qui interviendra tôt ou tard.

Pour son compte, M. Redli exposa les raisons qui ont incité à créer la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonière, les buts de cette nouvelle institution et son fonctionnement, tout en esquissant l'évolution probable du crédit hôtelier dans le sens d'une intensification du crédit privé en faveur des rénovations d'hôtels et de l'hôtellerie en général. La rénovation constante des hôtels est une nécessité absolue si notre industrie hôtelière ne veut pas se laisser dépasser irrémédiablement par la concurrence étrangère.

La coopérative de cautionnement est à la disposition de tous les hôteliers et il ne faut pas craindre d'avoir recours à elle. Il est des moments où il est plus facile de faire face aux obligations qu'entraîne un endettement raisonnable, grâce au meilleur chiffre d'affaires que peut réaliser un hôtel rénové, que de faire face aux obligations courantes avec un chiffre d'affaires sans cesse en diminution.

M. A. Repond exposa en détail les projets pour 1961 de l'Office fribourgeois du tourisme qui fait une propagande active et judicieuse, malgré les moyens financiers limités dont il dispose, puis les hôteliers acceptèrent le principe d'une contribution de propagande pour soutenir les efforts de l'OFT.

Cette intéressante assemblée se termina par la projection du film en couleurs «Fribourg», film dont le texte est de Marcel Strub et la musique de Pierre Kaelin le film est certainement un excellent instrument de propagande culturel et touristique.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Albert Amstutz-Borsinger

Hotel Orselina, Locarno-Orselina

am 16. November, nach geduldig ertragener schwerer Krankheit, im Alter von 57 Jahren in die ewige Heimat eingegangen ist.

*

Am 16. November starb

Herr

Albert Wullimann-Riedi

Hotel Beatus, Beatenberg

im Alter von 62 Jahren nach langem, schwerem Leiden.

*

Am 17. November 1960 ist

Herr

Oskar Bozzetti-Schleuniger

im 59. Altersjahr unerwartet infolge eines Herzinfarkts verschieden.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

Nachfrage und Belegung der Ferienwohnungen

Der Präsident des «Initiativkomitees für eine neue Ferienregelung im Kanton Zürich», Hans Hartmann, äusserte sich über Nachfrage und Belegung von Ferienwohnungen wie folgt: «Statistische Erhebungen, die unter 480 von 2500 Ferienwohnungen durchgeführt wurden, haben hinsichtlich der Belegung folgende Zahlen ergeben: Besetzt waren am 4. Juni 18,8 %, 2. Juli 54,2 %, 23. Juli 97,9 %, 30. Juli 100 %, 6. August 100 %, 13. August 95,8 % und 27. August 75 %. Diese Zahlen zeigen mit aller Deutlichkeit, dass sich die Nachfrage nach Ferienwohnungen auf eine relativ sehr kurze Zeit im Hochsommer konzentriert.» SVZ.

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

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

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

Bon-Bücher

in erstklassiger Qualität und zu den **vorteilhaftesten** Preisen:

Bonbücher zu 300 Bons
Farben: weiss, gelb, orange, rosa, grün, blau und ziegelrot
Preise: bei Bezug von:

1	10	25	50	100	Stück
Fr. 1.20	1.15	1.10	1.05	—.95	p. St.

Bonbücher zu 1680 Bons
Farben: (wie Bonbüchlein zu 300 Bons)
Preise: bei Bezug von:

1	10	25	50	100	Stück
Fr. 5.—	4.80	4.60	4.40	4.20	p. St.

Triplikat-Bonbücher (zu 300 und 1008 Bons)
Regime-Bonbücher (1000 Bons 105 x 82 mm)
Wein-Bonbücher
Verlangen Sie bitte unsere Spezialofferte!

Sendungen im Netto-Wert von Fr. 50.— an, werden franko mit der Post oder bis Bahnstation geliefert.

Treuhandstelle SHV, Montreux, Tel. (021) 6 61 44

G1

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

GEHRIG

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

UN GRAND NOM... ...SANS PRÉNOM

Vve CLICQUOT PONSARDIN

1772 CLICQUOT IL SE NOMME...
1772 ...JAMAIS NE SE PRÉNOMME

Agent général pour la Suisse: Max-B. JORDAN Neuchâtel

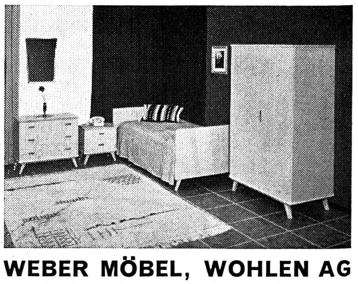
Kleineres Hotel

in Kandersteg zu verkaufen

Lage an der Hauptstrasse, 2 Restaurationslokale (Barbetrieb), ca. 25 Fremdenbetten, Zentralheizung, Kalt- und Warmwasser. Auskunft erteilen und Offerten nehmen entgegen G. & J. Germann, Notare, **Frutigen** BO.

Hotel- u. Angestelltenzimmer

aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLEN AG

Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 6 20 50

Reklame-Verkauf!

500 Passiertücher

Reinleinen, écru, 80/80 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 4.—**

Abegglen-Pfister AG Luzern

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

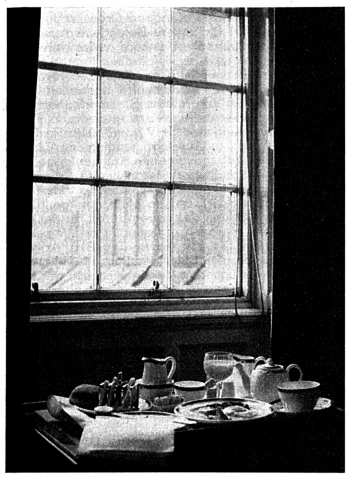
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Londoner Skizzen

E. A. S. — In der « Caravelle » rollen wir in Kloten zum Start nach London. Die Swissair-Maschine ist bis auf den letzten Platz der Touristenklasse ausgelastet. Gurten um den Bauch, Rauchverbot, Kaugummifest, lächelnde Stewardessen, die die hervorragende «SWISSAIR Gazette» und Tageszeitungen aus drei Metropolen dem Fluggast offerieren, die Stimme des Stewards durch den Lautsprecher (Begrüssung, Verhaltungsmassregeln, mutmassliche Flug- und Landezeit in drei Sprachen), dann klassische Musik aus dem Äther, wir sinken in die Rückenpolster — der unheimliche Schub der beiden lächerlich kleinen Aggregate (ihre Kraft geht in die Tausende von PS) wird wirksam. Steil pfeilt die wundervolle Flugmaschine in den Novemberhimmel, in den Raum ohne Grenzen, während unweit der Betonpiste ein Rudel Rotwild friedlich äst, den wunderlichen Silbervogel kaum beachtend, der ohne Lärm ein flügelarmer Wicht wäre.

*

Zum Mittagessen in einem kleinen Restaurant mit angeblich italienischer Küche in Soho. «Kreta» hiess das einstöckige Esslokal an der Strasse der Griechen im Herzen der britischen Kapitale. Zum italienischen Mahl wünschen wir uns eine Flasche Chianti. «Vino?» — Der Wirt hat keine Lizenz, Alkohol zu verkaufen. Aber trotzdem tranken wir einen Halben feinsten Roten. Die Servierlochter liess sich vom Gast zwölf Schillinge (sFr. 7.20) in die Hand drücken, eilte von dannen und über die Strasse in einen Comestiblesladen, erstand die Korbflasche und pflanzte uns den Rebensaft zwischen die Teller mit Minestrone, Spaghetti und Piccata. Service über die Gasse!



Ein echt englisches Frühstück ins Zimmer serviert. – Aufgenommen im Central Hotel, dem besten Haus in der schottischen Millionenstadt Glasgow. Das Central Hotel hat 250 Zimmer. (Photo: E. A. Sautter, Mürren)

*

Zum Tee im schottischen «Caledonian Club»: Phil Robson, der Ehrensekretär des Mürren Curling Club, hat uns Oberländer Curler eingeführt. Wir schreiten durch die stillen Clubräume, wo Männer

Schlangenstehen bei den Bushaltestellen ist in England nicht aus der Mode gekommen. (Photo: E. A. Sautter, Mürren)

ihr « men only » pflegen können, wo die Hysterie nie einen Platz haben wird. Die Köpfe sind hinter der «Times» oder dem «Scotsman», unter dem «Guardian» oder « Punch » versenkt und vergraben. Die Umwelt hat aufgehört zu existieren. Der Club ist der sicherste und letzte Hort der britischen Männerwelt. Das Lebenswasser — auch Whisky genannt — fliesst hier ruhig durch die Kehlen. Die Eile ist aus diesen heiligen Hallen verdammt, ein lautes Wort führt zum Ausschluss. Die Butler und dienstbaren Geister führen ein Leben auf Zehenspitzen. Die Gäste schweben über die Teppiche. Oasen der Ruhe im Londoner Lärm: die Clubs.

*

Wer London als Grossstadt erleben will, muss zwischen fünf und sieben Uhr werktags — zur « Rush hour » — sich im Zentrum von London von einem bestimmten Punkt zum andern zu begeben versuchen. Als Teststrecke möchten wir Piccadilly—Marylebone Road vorschlagen. Einer versuche es zu Fuss, einer per Taxi, einer per Autobus (roter Doppeldecker), einer per Untergrundbahn (mit dem Handicap, am Oxford Circus die Linie zu wechseln). Es ist nicht ausgeschlossen, dass der Fussgänger am Eingang des London Planetariums bei Madame Tussauds Wachsfigurenkabinett auf den Taxibenützer warten darf. Das Londoner Verkehrschaos — vom Engländer «traffic jam» («Verkehrskonfitüre») genannt — erreicht während des Stossverkehrs unbeschreibliche Ausmasse. Beginnt der Winternebel noch sein frivoles Spiel in dieser einmaligen Siedlung von Menschen, glaubt der Besucher vom Kontinent ersticken zu müssen, in der Masse Mensch zu ersticken! Und das ist kein Alptraum eines Berglers. Der Londoner ist ehrlich genug, die von Jahr zu Jahr fataler werdende Situation zu sehen und zu kritisieren. Das bekannte Sonntagsblatt «Observer» widmete sein Augenmerk solch unwürdigen Zuständen unter dem Titel: «Must Britain be a mess?» Ein Ausweg aus der Londoner Verkehrsmisere sollen die neu in Angriff genommenen Expressstrassen und Ausfallrouten nach allen Himmelsrichtungen bringen.

Touristische Schnappschüsse aus England

(P. V.) England oder vielmehr Grossbritannien ist ein bedeutender «Touristen-Lieferant» der Schweiz. Umgekehrt sehen es die Engländer, die die Devisenquelle «Fremdenverkehr« nun auch noch ergiebiger auszuschöpfen hoffen, recht gern, wenn man zu ihnen kommt und dort als Tourist möglichst viele «Livres Sterling» (Pfund) liegen lässt.

Schon auf dem Flugplatz oder in den Bahnhöfen wird man von der britischen Milchindustrie mittels Riesen-Affichen zum Milchtrinken aufgefordert: « Drinka Pinta Milka Day»! (Drink einen Liter Milch pro Tag!), wobei man als Schweizer an die eigene Milchschwemme erinnert wird und so den heimischen Kontakt nicht verliert! Der Milchausschank ist natürlich im ganzen «United Kingdom» auf ganz andere Art organisiert, indessen scheint der Milchverkauf aber auch dort ohne Propaganda nicht auszukommen.

Gute Hotels sind teuer. Zimmer mit Bad oder Douche: 4 Pfund = Fr. 49.— ohne Frühstück! Das Personalproblem scheint dasselbe zu sein wie bei uns, ja noch schlimmer! Die Koffer nimmt man am besten gleich selbst mit ins Zimmer, ansonsten sie in einem andern Zimmer landen oder erst nach Stunden eintreffen; und wer als Schweizer Frühaufsteher glaubt, um 7 Uhr morgens seine gereinigten Schuhe vor der Tür zu finden, wird arg enttäuscht und froh sein, sie nach schüchternem Fragen bei der «chamber-maid» eine halbe Stunde später endlich an den Füssen zu haben. Will man sich gut durchschlagen, so ist es von Vorteil — wie bei uns — wenn man die italienische Sprache beherrscht. Unangenehm wird es, wenn man mit einer russischen Fussballmannschaft sozusagen unter einer «Bettdecke» stecken muss... aber wir wollen hier ja nicht in Politik machen! Alkoholausschank 8 Stunden pro Tag und nur zu gewissen Zeiten. (Für jene, die da glauben, schon um 10 Uhr morgens oder etwa nach 23 Uhr ein Bier «kippen» zu können, eine Enttäuschung!) Teeliebhaber werden vor keine Probleme gestellt, indessen sollten sich Gourmets oder Feinschmecker den entsprechenden Führer zulegen. Man findet chinesische, japanische, ungarische, italienische usw. Restaurants, und speziell den Italien-Londonern muss man es zugestehen: sie offerieren eine fast bessere und hygienischere Küche als im eigenen Land!

Immerhin strengen sich die Engländer im «Hotelbusiness» weiter an, um endlich stärker zur Geltung zu gelangen. In Glasgow oben (Schottland) haben sie nämlich ihre einzige und beste «Hotel School», «Ross Hall» bei Crockston, ausgebaut und modernisiert, deren Eröffnung soeben stattgefunden hat. 135 Studenten möchten dort «Hotel-Manager» werden, gedrillt von Lehrern, die mit «Continental experience» ausgestattet sind. Als Direktor amtiert Mr. John Fuller, der sich einige Jahre durch Schweizer und Frankreich-Hotels durchschleusen liess. Mit dem verabfolgten staatlichen Berufsdiplom machen sich die angehenden Hoteliers nach einigen Monaten alsdann «auf die Socken», um einen «job» im In- oder Ausland zu versehen.

«My Fair Lady» geht seit drei Jahren im «Drury Lane Theater» über die Bretter. Eintrittskarten erhalten Ausländer... im Erstklasshotel, das sie auf jeden Fall besorgt. «Ben Hur», seit einigen Monaten im «Empire-Theater» auf dem Programm, ist besonderer Anziehungspunkt der Schweizer, die ja bekanntlich diesen Film im eigenen Land nicht oder noch nicht zu sehen bekamen, da der Schweizerische Lichtspieltheaterverband es bis jetzt abgelehnt hat, 80 % der Einnahmen dem Verleiher zu spendieren. Und wer «stärkere Kost» geniessen möchte, sucht eines der unzähligen «striptease»-Lokale auf, wo er seine Pfund «kiloweise» los wird! London steht dabei Paris in nichts, aber auch gar nichts nach... finden auch die Franzosen! Überhaupt bietet die grösste Stadt der Welt mit ihren 9 Millionen Einwohnern, zu denen wöchentlich rund tausend weitere hinzustossen, ein Maximum an Unterhaltung und Vergnügen.

Sobald Präsident Eisenhower «in Pension geht», wird er für einige Wochen in Schottland, wo er im «Culzean Castle» eine komfortable «suite» sein eigen nennt — ein Geschenk der Schottländer an General Eisenhower im Jahre 1945 — erwartet, um bei gutem Wetter alsdann nahe der «Ayrshire-coast» auf saftigem Grün seinem beliebten Golfspiel zu huldigen. Keine schlechte USA-Propoganda für Schottland, das den Tourismus fördern möchte — und könnte! — und schon die Anfänge für Wintersport in den «Highlands» mit Skilifts und allem Drum und Dran, inklusive Après-ski, hinter sich hat. Offenbar aber kennen die Schotten das Sprichwort: «Warum denn in die Ferne schweifen...!» noch nicht. Ein anziehendes Land, dieses Schotten-Land! Mangelt es ihnen vielleicht an sogenannten Kur- und Verkehrsdirektoren!?

Das Schweizerische Verkehrsbüro am «Strand» in London (Winterschaufenster) (Photo: P. Valentin)

Grossbritanniens 45-Millionen-Volk, dessen Wohlstand trotz immenser Steuern eine sichtbar steigende Kurve aufweist, entsendet erst rund 1,5 Millionen Touristen ins Ausland in die Ferien! Also ein Touristenreservoir, aus dem noch allerhand zu holen und von dem noch allerhand zu erwarten ist. Italien, Frankreich, Österreich, Deutschland, Griechenland u. a. m. wie auch die Schweiz umwerben den englischen Gast, natürlich in scharfer Konkurrenz. Und gerade für unser Land ist es etwa gar kein «excuse», wie ein schottischer Reisebüromanager meinte, wenn dann und wann Fremdenverkehrsfachleute aus der Schweiz in Grossbritannien auf «goodwill-Tour» gehen, neue Kontakte schaffen oder alte auffrischen, sondern eine dringende Notwendigkeit. Wir wissen es wohl, dass «Switzerland» heute noch, trotz grosser Konkurrenz, beim Engländer das Ferienland ist; doch das allein genügt für die Zukunft nicht. Und dieser Ansicht ist auch der neue Mann in London, Direktor Albert Kunz vom Schweizerischen Verkehrsbüro, ein ideenreicher und initiativer Werbefachmann, dem ein geschultes und tüchtiges Personal zur Seite steht, das leider in viel zu kleinen und engen Räumen arbeiten muss. Mögen die Finanzen bald einmal dazu ausreichen, um hier wie dort grosszügiger ins Feld ziehen zu können, wie etwa die «neidischen» Konkurrenten in dieser Stadt und in diesem Land, denn Fremdenverkehr stellt eine Pulsader für unsere Wirtschaft dar — und eine nicht unbedeutende!

«Great Britain» mit seinen Riesenstädten, seiner «countryside» und vor allem mit seinem disziplinierten Volk aber bleibt für uns Schweizer faszinierend.

In Rom wird ein Hilton-Hotel gebaut – Olympiade brachte nicht das erwartete Geschäft

Unmittelbar nach dem Abschluss der Olympiade ist in Rom mit dem Bau des römischen Hilton-Hotels begonnen worden. Man hofft, das Hotel in zwei Jahren fertigstellen zu können.

Die Verhandlungen über den Bau eines Hilton-Hotels haben sich lange hinausgeschoben. Mehrere Male drohten die Verhandlungen zu scheitern, weil die italienischen Behörden grosse Forderungen stellten, um den Bau mit den landschaftlichen Gesetzen in Harmonie zu bringen.

Das neue Hotel soll «Cavalieri Hilton» heissen, wie bei der feierlichen Grundsteinlegung bekanntgegeben wurde. Für die Gäste stehen 441 Fremdenzimmer zur Verfügung. Jedes Zimmer ist mit Bad und Ankleideraum versehen. Radio und Fernsehen fehlen in keinem Zimmer. In Zeiten der Hochkonjunktur und bei festlichen Gelegenheiten kann das Hotel bis zu 800 Personen beherbergen. Das Hotel wird 90 000 Kubikmeter Raum umfassen. Unter dem Erdgeschoss werden zwei Halberdgeschosse ausgebaut werden. Die sechs Obergeschosse enthalten die Fremdenzimmer, jedes mit einer Loggia versehen. Der Betrieb des Hotels wird 500 italienische Arbeitskräfte erfordern. Das Hotel steht in einem fünf Hektaren umfassenden Park, welcher zwei Tennisplätze und ein Schwimmbassin enthält, woran sich eine Snack-Bar anschliesst. Eine Sauna mit angeschlossenen Massageräumen fehlt auch nicht. Das Hauptrestaurant bietet Platz für 300 Personen. Es hat den Blick auf den Park. Vier weitere Säle stehen für private Empfänge usw. zur Verfügung. Im ersten Stockwerk befindet sich ein grosser Salon, in dem 1500 Gäste Platz finden. Auch eine stattliche Bühne fehlt nicht. Im Erdgeschoss sollen 12 Geschäfte sowie Frisiersalons für Damen und Herren, ein Reisebüro und eine Grossbankfiliale eingebaut werden.

Die Olympiade hat den römischen Hoteliers recht gegeben, welche erklärt hatten, die Olympiade werde nicht das Geschäft bringen, welches vielfach erhofft worden war. Auch andere Knotenpunkte des Fremdenverkehrs haben nicht den Fremdenstrom zu verzeichnen gehabt, den man erwartet hatte, und manches neuerrichtete Hotel hat schon wieder schliessen müssen. Man kann ohne Übertreibung von einer Überhitzung der italienischen Fremdensaison sprechen, die zu äusserster Vorsicht mahnt. D.

Neues aus Skandinavien

In Schweden haben zahlreiche Hotels unter dem Stichwort «Familienunterkunft» für die Sommermonate verbilligte Preise vereinbart. Ein Bett in einem vier- bis sechsbettigen Zimmer kostet z. B. 5,50–6,50 Schwedenkronen und in einem dreibettigen Zimmer 6,50–7,50 Schwedenkronen einschliesslich Bedienungszuschlag. Eine weitere Ersparnis können sich die Gäste dadurch verschaffen, dass sie zwischen Selbst- und Tischbedienung wählen können.

Die Zahl der ausländischen Besucher Schwedens nimmt von Jahr zu Jahr um rund 10 % zu. Unter den ausländischen Besuchern befinden sich die Deutschen, dicht gefolgt von den Amerikanern, an erster Stelle.

In Finnland erhöht sich die Zahl der Campingplätze und Jugendherbergen ständig. Gebührenfreie Campingplätze und Möglichkeiten zum freien Zelten sind vorhanden. Neben den sanitären Einrichtungen haben die meisten Campingplätze Kochstellen, Kioske und einige auch Cafés.

Neue Hotels wurden in Finnland in Kuusamo und in Rovaniemi eröffnet; mit den Hotels sind Restaurants verbunden.

In Norwegen besitzen 189 Jugendherbergen mit 7000 Betten. Im vergangenen Jahr wurden in den Jugendherbergen 335 110 Übernachtungen gezählt, was einer Steigerung um 11 % gegenüber 1958 gleichkommt. Die am weitesten nördlich gelegene Jugendherberge der Welt befindet sich in Hammerfest; sie ist modern ausgestattet und besitzt in Zwei- und Vierbettzimmern 40 Betten.

Nach dem neuesten Stand gibt es in Norwegen 10 anerkannte Motels und 439 Hotels mit zusammen 24 000 Betten. Die Bezeichnungen «Anerkannte Hotels» und «Anerkannte Motels» sind seit Jahren gesetzlich geschützt und bieten Gewähr für besten Touristenservice.

Die Campingplätze Norwegens stehen unter der ständigen Kontrolle des Gesundheitsministeriums. Viele von ihnen wurden erweitert und mit zusätzlichen Einrichtungen versehen.

Eine neue Strasse von Sauda nach Röldal in 42 km Länge, die Anfang Juni dem Verkehr übergeben wurde, kürzt den Weg zwischen Oslo und Stavanger sowie Stavanger und Bergen wesentlich ab. Sie führt durch eine reizvolle Gebirgslandschaft.

Nach einem Beschluss des norwegischen Parlaments ist es ausländischen Sportfischern jetzt gestattet, in den norwegischen Hoheitsgewässern von Land und Boot aus zu fischen und ihren Fang auch zu verkaufen.

Reittouren werden in Norwegen von Bergen aus ins Gudbrandtal veranstaltet. Die Touren führen die Teilnehmer abseits der Hauptstrassen über das Hochgebirge und werden von erfahrenen Bergführern geleitet.

In Dänemark werden von den Bahnen Familienrückfahrten ausgegeben. Die Preise für die Familienrückfahrkarten sind erheblich ermässigt und um so billiger, je grösser die Familie ist. Ausflüge mit Flugzeugen werden ebenfalls angeboten. Auf Flügen in viersitzigen Flugzeugen von Kopenhagen nach Jütland gewinnt der Teilnehmer in kurzer Zeit einen guten Überblick über das Land zwischen Nord- und Ostsee. Bei einem Aufenthalt in Arhus ist Gelegenheit geboten, mit Privatautos einen Abstecher in typische Landbezirke zu machen.

Die Kopenhagener Strassenbahnen führen mit eigenen «Touristenwagen» 1½stündige Stadtrundfahrten durch, auf denen durch einen Fremdenführer die Sehenswürdigkeiten der Stadt und Vororte erklärt werden. Sk.

La campagne référendaire et le tourisme vaudois

A l'occasion de sa récente réunion, le 16 novembre à Lausanne, le Comité de Direction de l'Office du tourisme du canton de Vaud a pris position, à son tour, à l'égard du referendum lancé par le comité national qui s'est récemment constitué pour combattre l'augmentation des droits d'entrée sur les carburants récemment votée par les Chambres fédérales.

Il s'est prononcé à l'unanimité, moins une abstention, contre le referendum et a décidé de recommander très vivement aux citoyens du canton de Vaud de ne pas le signer. Il a enregistré à cette occasion, et avec satisfaction, la prise de position très nette du Comité central de la Société suisse des hôteliers et du Comité de la Fédération suisse du tourisme, également opposés.

L'Office du tourisme du canton de Vaud s'élève contre des affirmations parues dans certains journaux selon lesquelles le tourisme suisse serait défavorablement influencé par la perception de la taxe supplémentaire de 7 centimes décidée par les autorités fédérales. Il tient à relever qu'il ne partage nullement ce point de vue et a souligné que ce qui importe avant tout c'est la construction rapide des routes nationales. Tout ce qui pourrait la retarder est contraire aux intérêts du tourisme. A.

Chronique genevoise

Près de deux millions de bénéfice d'exploitation à l'aéroport de Cointrin

On sait les sacrifices considérables que les contribuables genevois, aidés il est vrai par les subventions fédérales, ont consenti pour l'aménagement de l'aéroport de Cointrin. Pendant la guerre déjà, ce qui n'était alors qu'un aérodrome, avait été agrandi et, sitôt la reprise des activités de l'aviation commerciale, Genève put mettre à disposition des transporteurs aériens un aéroport fort bien équipé.

Mais, le progrès est constant. Aussi, il a fallu consentir à de nouveaux sacrifices, pour porter la piste d'envol à près de quatre kilomètres et décider la construction d'une nouvelle aérogare, infiniment plus vaste que celle existant actuellement, dont les installations sont devenues insuffisantes en raison du développement réjouissant du trafic. Ces dépenses, pour considérables qu'elles soient, n'en sont pas moins indispensables et chacun est d'accord à ce sujet, car cela fait partie de l'équipement que se doit de posséder une ville dont le caractère international est aussi marqué que celui de Genève.

L'exploitation de l'aéroport de Cointrin laisse du reste un bénéfice appréciable. Pour l'an passé, le boni s'est élevé à fr. 1 864 000, sur un total de recettes de fr. 4 280 000, dont les postes principaux sont les suivants: produit de taxes d'atterrissages fr. 1 921 000, produit des locations de locaux fr. 1 166 000, redevances sur la vente des carburants et des lubrifiants fr. 467 000, taxes d'embarquement payées par les passagers fr. 413 000. Cette dernière taxe a été introduite à l'aéroport de Cointrin il y a quelques années seulement. On constate que son rendement est loin d'être négligeable à raison de fr. 3.— par passager.

Il va bien sans dire qu'il ne s'agit que d'un bénéfice d'exploitation, c'est-à-dire calculé avant que ne soient introduits, dans les comptes, les amortissements réguliers des installations existantes. Car dès ce moment-là, le bénéfice n'apparaît plus, absorbé qu'il est par les nécessaires amortissements qu'exige une saine gestion. V.

Un panorama photographique de Genève et des Alpes de Savoie

MM. Willy Rambal, ingénieur, et René Messerli, dessinateur, viennent d'éditer une photographie grand format, qui représente le panorama de Genève et des Alpes de Savoie. Rien de nouveau à cela, direz-vous. Si, pourtant. Car, sur cette reproduction photographique, figurent les noms, avec indication de l'altitude, de plus de cinquante sommets, parfaitement visibles à l'œil nu, qui, du quai du Mont-Blanc, portant si parfaitement son nom, s'échelonnent en Savoie, sur une profondeur de quelque soixante-dix à quatre-vingts kilomètres.

Cette vue d'ensemble, qui est d'une netteté remarquable, n'est pas un montage photographique, comme on pourrait le croire de prime d'abord. Non, elle a tout simplement été prise d'un toit, dans le quartier du Vidollet, derrière la gare de Cornavin, par une belle journée, où l'air était particulièrement limpide. Elle constitue désormais un souvenir qui ne manquera pas d'être apprécié par les nombreux touristes, confédérés et étrangers, qui se succèdent à Genève presque tout au long de l'année. V.

Gegen Arbeitslosigkeit

versichern sich die gastgewerblichen Angestellten am vorteilhaftesten bei der in der ganzen Schweiz gültigen berufseigenen Arbeitslosenkasse

P A H O

Postfach 103, Zürich 39.

Verlangen Sie Beitrittsformular und Prospekt!

Discussions franco-suisses à propos du bac transbordeur Nyon—Messery

On sait qu'il s'est constitué, à Nyon, une société qui s'occupe fort activement d'instaurer un service de bac transbordeur entre cette ville et la pointe de Messery, sur la rive opposée du Léman, afin d'éviter aux automobilistes, désireux de passer rapidement d'un côté du lac à l'autre, le détour par Genève. Les promoteurs de ce service envisagent de commencer leur activité avec deux bacs, capables de transporter vingt voitures par heure, dans les deux sens. Des démarches ont été entreprises auprès des autorités compétentes, afin d'obtenir la concession nécessaires.

Tout récemment, les initiateurs de ce projet, ainsi que les représentants des Intérêts de Nyon, ayant à leur tête MM. Louis Resin et Jacques Manz, respectivement président et vice-président, se sont rendus à la pointe de Messery, pour y rencontrer les autorités départementales françaises.

Ces contacts ont été fort utiles. Ils ont porté sur la possibilité d'un financement partiel du projet par des capitaux français. La commune de Messery disposera d'un demi-million de nouveaux francs pour les aménagements portuaires indispensables, soit la construction d'une digue, d'une passerelle, d'un pont et d'une voie d'accès.

Du côté helvétique, la mise de fonds représenterait quelque deux millions de francs. Les promoteurs de ce projet de bac transbordeur son convaincus que celui-ci répond véritablement à une nécessité qui se fait de plus en plus impérieuse. V.

Un four de secours pour les boulangers

On sait que les boulangers-pâtissiers éprouvent toujours plus de peine à former des apprentis qui, demain, doivent assurer la relève des aînés, dans la profession. Aussi les absences du personnel — vacances, service militaire, maladie, etc. — sont-elles, pour les patrons, la cause de difficultés souvent insurmontables, car on ne sait où trouver de la main-d'œuvre disponible, pour combler provisoirement les vides.

C'est pourquoi, tout comme à Lausanne du reste, vient d'être créé, à Genève, dans le quartier des Acacias, un four de secours, qui est à la disposition des quelque deux cent-cinquante membres que compte l'Association patronale des boulangers-pâtissiers du canton de Genève. Il s'agit d'un laboratoire extrêmement moderne, qui a été aménagé en des locaux neufs, dans le quartier des Acacias, grâce à un capital de cent mille francs, constitué, en commun, par les trois grandes minoteries de Genève, soit celles de Plainpalais, de Carouge et Sylvant.

Cette installation, qui fonctionne semaine et dimanche, commence son travail chaque soir, dès 20 heures, et l'achève avant l'aube. Elle se consacre uniquement à la fabrication du pain mi-blanc et exécute les commandes que lui transmettent chaque soir, par téléphone, entre 18 et 20 heures, les boulangers éprouvant des difficultés de fabrication, pour tout ou partie de la marchandise nécessaire au ravitaillement de leur clientèle, cela pour les raisons que nous avons énoncées plus haut.

Chaque nuit, c'est en moyenne un millier de kilos de pain, parfois davantage, qui sont confectionnés pour une trentaine de maîtres boulangers. Un service de camionnettes permet au four de secours de ravitailler sa clientèle avant 8 heures du matin.

Cette organisation donne entière satisfaction à ceux qui s'adressent à elle et le pain fabriqué est facturé aux boulangers selon son prix de revient. V.

Aus der Hotellerie

Willy Huber übernimmt die Direktion des Gstaad-Palace

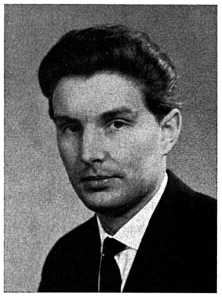
Innerhalb kurzer Zeit wurden die beiden Vizedirektoren Duri Campell und Fritz Nopper auf leitende Direktionsposten im Villars Palace resp. Hotel Ermitage, Schönried, berufen.

Durch den Verlust dieser zwei wertvollen, jahrelangen Mitarbeiter hat sich der Besitzer des Gstaad-Palace, Herr Ernst Scherz, veranlasst gesehen, zu seiner Entlastung eine junge, tüchtige Kraft mit der aktiven Leitung seines Hotels zu betreuen. In der Person von Herrn Willy Huber, von Hausen a. A. (ZH), rückt ein junger Hotelier auf einen verantwortungsvollen Posten vor. Der neue Direktor blickt auf eine von Grund aufgebaute Laufbahn im Hotelfach zurück. Nach langen Jahren der Ausbildung in der Erstklasshotellerie des In- und Auslandes war Herr Willy Huber zuletzt als Chef de Réception im Parkhotel Waldhaus-Flims tätig. Zusammen mit seiner berufstüchtigen Ehefrau wird er nunmehr der Direktion des Gstaad-Palace vorstehen. Sz.

M. George Fassbind a repris l'Hôtel des Palmiers à Lausanne

L'Hôtel des Palmiers à Lausanne a changé de mains. Alors qu'il était administré jusqu'à cet automne par M. Charles Vallélian, il vient d'être repris par M. George Fassbind, qui, depuis 1956, assumait la direction des hôtels Schweizerhof et National-Bellevue à Zermatt.

M. George Fassbind représente la nouvelle génération d'une véritable dynastie hôtelière. Il est en



Cliché ADIL

effet le fils de M. Walter Fassbind qui fut vice-président de la SSH, président de la section de Lugano et qui exploita d'importants établissements au Rigi et au Tessin.

Le nouveau propriétaire de l'Hôtel des Palmiers à Lausanne a suivi les cours de l'Ecole hôtelière de la SSH et fait des stages pratiques dans les meilleurs hôtels du pays et de l'étranger. Citons à ce sujet l'Hôtel Bayrischer Hof à Munich, le Grand Hôtel Royal à Stockholm, l'Hôtel Victoria Palace, l'Escurial et le Castellana Hilton à Madrid, ainsi que le Kensington Palace à Londres. Ces séjours à l'étranger lui permirent de développer ses talents linguistiques puisqu'il parle aujourd'hui six langues.

Nous souhaitons plein succès à M. George Fassbind dans un champ d'activité qui lui est déjà familier.

Le nouveau directeur de l'Hôtel Bernerhof à Gstaad

Nous apprenons que les fonctions de directeur de l'Hôtel Bernerhof à Gstaad pour la saison d'hiver 1960/61 ont été confiées à M. Rudolphe Bertschi, d'Adelboden. C'est avec plaisir que l'on voit M. Bertschi — qui est très connu dans les milieux sportifs puisqu'il fut champion suisse de saut à ski en 1951 — se lancer dans l'hôtellerie. Il s'est d'ailleurs minutieusement préparé à la tâche de directeur d'hôtel en faisant un stage prolongé dans divers départements du Savoy Hôtel à Zurich. Nous lui souhaitons plein succès dans ses nouvelles fonctions.

Aus den Sektionen

Berner Hotelier-Verein, Bern

Der Berner Hotelier-Verein hielt am 17. November seine Herbstversammlung im neuen Hotel Bären ab. Vorerst sei die erfreuliche Feststellung gemacht, dass unsere Vereinsversammlungen seit einiger Zeit besser besucht werden, was für den Vorstand ein Ansporn zu einer noch regeren Tätigkeit sein dürfte. Es wäre vielleicht wünschenswert, wenn sich die Kollegen in Bern noch öfters treffen könnten. Es braucht ja nicht jedesmal eine reichbefrachtete Traktandenliste vorzuliegen, auch für freie Zusammenkünfte von Zeit zu Zeit wäre bestimmt das nötige Interesse vorhanden. Es gibt ja in unserem Berufe unendlich viele Gesprächsthemen und bei einem freien Gedankenaustausch würde das einzelne Mitglied nur gewinnen können.

Eine grössere Vertretung unseres Vereins in den Behörden wäre auch dringend nötig. Es fehlt hier leider oft der notwendige Kontakt, und gewisse Schwierigkeiten und auch nur Missverständnisse liessen sich bei einer besseren Aufklärung vermeiden. Als Beispiel möge dienen: Wir haben in Bern vor einigen Jahren durch Behördebeschluss einen deu bedeutendsten Anlässe verloren, den «Grand Prix für Automobile». Damals hiess es, die Behörden würden tatkräftig mithelfen, für den verlorenen Grand Prix Ersatz zu suchen. Leider mussten wir aber in den letzten Jahren öfters feststellen, dass Bemühungen von privater Seite, neue Veranstaltungen nach Bern zu bringen, von gewissen behördlichen Stellen nicht nur keine Unterstützung fanden, sondern dass ihnen sogar gewisse Schwierigkeiten bereitet wurden. Das Votum von Grossrat J. Metzger, uns vermehrt für unsere Belange einzusetzen, verdient daher unbedingt unsere volle Unterstützung.

An der Vereinsversammlung vom 17. November wurden einige interne Geschäfte behandelt. Herr Max Budliger vom Zentralbüro Basel orientierte die Versammlung über die Traktanden der a. o. Delegiertenversammlung des SHV vom 2. Dez. in Bern, speziell über das in Aussicht genommene Obligatorium unserer verbandseigenen Krankenkasse.

Durch seine speditive und konziliante Art konnte Präsident Kurt Bütikofer die Traktanden innert kürzester Zeit abwickeln, und so blieb genügend Zeit für eine Besichtigung des neuen Bären, zu der Herr und Frau Hans Marbach in freundlicher Weise eingeladen hatten. Die Mitglieder des BHV konnten sich überzeugen, dass hier wirklich ein Bijou entstanden ist, das unserem Verein wie auch der Bunddesstadt zur Ehre gereicht. Man hat sich überzeugen können, dass hier Fachleute mitgewirkt haben; jedes Detail ist gründlich durchdacht worden. Herr und Frau Marbach möchten wir auch an dieser Stelle unseren herzlichen Dank aussprechen, sowohl für die eingehende Besichtigung, wie auch für die vorzügliche Bewirtung. Wir wünschen der Familie Marbach einen vollen Erfolg in ihrem neuen und schönen Etablissement. Ss

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Muralto, 24. September 1960
Hotel Rosa-Seegarten

Todesanzeige

Tiefbetrübt machen wir Verwandten und Freunden die schmerzliche Mitteilung, dass mein innigst geliebter Gatte, unser lieber Vater, Bruder, Schwager und Onkel

Oskar Bozzetti-Schleuniger

Hotelier

am 17. November in seinem 59. Altersjahr, versehen mit den heiligen Sterbesakramenten, unerwartet durch einen Herzinfarkt mitten aus seinem reichen Wirken abberufen wurde.

Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Die Trauernden:
Martha Bozzetti-Schleuniger
Oskar und Fernanda
Fam. Boss-Bozzetti, Zürich
Armand Bozzetti, Genf
und Anverwandte.

Die Beerdigung fand am 19. November 1960 in Muralto statt.

Orselina, 24. November 1960

Todesanzeige

In schmerzlicher, christlicher Trauer teilen wir Ihnen mit, dass Gott der Allmächtige, der Herr über Leben und Tod, unsern vielgeliebten Gatten, Vater, Bruder, Schwager und Onkel

Albert Amstutz-Borsinger

Hotelier

am 16. November nach geduldig ertragener, schwerer Krankheit, versehen mit den Gnadenmitteln unserer mütterlichen Kirche, im Alter von 57 Jahren in die ewige Heimat aufgenommen hat. Sein Leben war erfüllt von viel Liebe und Güte an seinem Nächsten.

Wir bitten, seiner im Gebet und guter Werke zu gedenken.

In tiefer Trauer:
Frau Olga Amstutz-Borsinger, Gattin
Alberto Amstutz, Sohn
Familien Amstutz und Borsinger
und Anverwandte.

Die Beerdigung fand am 19. November in Orselina statt.

Was würde Napoleon heute sagen zum Thema Fernsehen?

«Eine tolle Erfindung! Die ganze Welt könnte mich sehen und hören!»

Ueber alles läßt sich diskutieren bei einem Grande Champagne VSOP

Marmot Cognac Napoléon

Marmot Kellereien J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Zu vermieten
im Geschäftszentrum einer bedeutenden Ortschaft im Neuenburger Jura

Hotel-Restaurant

Feste Kundschaft, Ertrag zugesichert. Übernahme des Materials und der Installationen.

Auskünfte und Offerten an Fiduciaire James Jacot, rue des Envers 47, **Le Locle.** Tel. (039) 5 23 10.

Zu kaufen gesucht

HOTEL

bis 120 Betten, mit möglichst moderner Einrichtung.

Detaillierte Offerte erbeten unter Chiffre E 14135 Q an Publicitas AG Basel.

Erstklasshotel verkauft
infolge Ummöblierung in ganz neuem Zustand:

20 Lehnstühle
aus Birnbaumholz mit Stamoid gepolstert

20 Stühle
aus Birnbaumholz mit Stamoid gepolstert

1 Divan

Sehr schöne und moderne Ausführung. Anfragen unter Chiffre E V 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Juni 1961 von jüngerem Wirte-Ehepaar (Küchenchef)

Hotel-Pension
in Fremdenort (2-Saisons)

Pacht mit Vorkaufsrecht oder Gérance

Kauf nicht ausgeschlossen. Kapital vorhanden.

Ausführliche Offerten unter Chiffre H P 2578 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

Hotel garni
Hotel-Restaurant
oder Liegenschaft mit Restaurant

Kein Kleinbetrieb. Nur deutsche od. italien. Schweiz. Offerten unter Chiffre KG 2584 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten oder kaufen gesucht
von kapitalkräftigem, tüchtigem Ehepaar

Hotel-Garni

auf Frühling oder Herbst 1961. Offerten unter Chiffre U 26444 U an Publicitas AG, **Biel.**

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

A louer

hôtel-restaurant

au bord du Léman (région de Genève), situation unique, grand jardin et parcs pour voitures. Affaire intéressante pour personnes connaissant à fond la branche hôtelière. Intéressés en possession du certificat de capacité obtiendront des renseignements sous chiffre AL 2583 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 81

Abegglen-Pfister AG Luzern

Fachliteratur

Ernst Pauli: Das Lehrbuch der Küche. 4. Auflage – Fachbuchverlag der Union Helvetia, Luzern.

Ein Lehrbuch, das in 4. Auflage erscheint, hat sich seine Sporen längst abverdient, und man müsste ihm eigentlich keinen Empfehlungsbrief mehr schreiben. Mit dieser Auflage aber hat es eine ganz besondere Bewandtnis, wird es doch die letzte sein, die der grosse Lehrer der Kochkunst, Ernst Pauli, noch selbst bearbeiten konnte. Ihn hat ein unerbittliches Schicksal allzufrüh von dieser Erde abberufen. In seinem Sohne Eugen aber fand er einen würdigen Betreuer kommender Auflagen. Schon dieser hat er den allerletzten Schliff gegeben.

Paulis vorzügliches Lehrbuch, das seit 30 Jahren hervorragende Dienste beim gewerblichen Unterricht und vor allem als Lehrmittel an Hotelfachschulen leistet, ist inzwischen zu einem Standardwerk ausgestaltet worden, auf das der Kochberuf stolz sein darf. Mit gutem Recht kann man behaupten, dass gerade dieses Kochbuch unserer heutigen Küche den Stempel aufdrückt, gibt es doch wenige Lehrlinge, die den «Pauli» nicht in ihrem Gepäck haben.

Diese 4. Auflage hat ein modernes Gesicht. Erstmals hat man instruktive Farbbilder von verlockenden Kochkunstgerichten aufgenommen: gefällige schwarz-weisse Reproduktionen und zahlreiche Zeichnungen machen es zu einem Lehrbuch par excellence. In fachtechnischer Hinsicht wurden sämtliche Abschnitte mit grösster Sorgfalt den Bedürfnissen unserer Tage angepasst. Nichts, das mit der Kochkunst in irgendeinem Zusammenhang steht, wurde übersehen. Neben den klassischen Rezepten findet man auch solche aus den Landesküchen vieler fremder Nationen. Das Anrichten, Tranchieren, Dressieren, Warenkunde, Krankenküche, Einkauf, Menügestaltung usw., alles ist berücksichtigt worden. Kurz gesagt: ein Lehrbuch, das allen Ansprüchen genügt.

Wenn wir nun seinen Bestimmungszweck als Lehrbuch in den Vordergrund schieben, so besagt das nicht, dass es uns Ältern nichts mehr zu verraten habe. Ganz im Gegenteil, scheint mir gerade dieses Werk dazu berufen zu sein, bereits wieder entfallene Kenntnisse aufzufrischen und sowohl dem Hotelier als auch dem Küchenchef neue Ideen zu vermitteln. Der selbständige Fachmann wird dieses ausgezeichnete Kochbuch mit grösstem Gewinn zur Hand nehmen, denn, wie man weiss, lernt man nie aus. Nur der Dumme weiss schon längst alles und noch etwas mehr.

Ernst Pauli hat dem schweizerischen Gastgewerbe mit diesem Lehrbuch ein kostbares Vermächtnis hinterlassen. Als Weihnachtsgeschenk dürfte es bei allen Fachleuten, jungen und alten, hochwillkommen sein. Harry Schraemli

James Beard: Treasury of outdoor cooking. Illustrated by Helen Federico, photgraphed by John Steward. Golden Press New York.

So betitelt sich das aussergewöhnliche Kochbuch von 284 Seiten im A4-Format, solide in Leinen gebunden. Es wird vertrieben von der Buchhandlung K. Stäheli & Co., Bahnhofstrasse 70, Zürich 1, zum Preise von Fr. 46.15 bis 31. Dez. 1960, ab 1. Januar 1961 für Fr. 57.50.

Ausser Haus kochen! Man kann sich darunter eine Feld-, Wald- und Wiesenkocherei vorstellen; doch James Beard löst seine Aufgaben auf grosszügig elegante Art in Wort und Bild. In 9 Kapiteln erleben wir, wie grilliert, am Spiess gebraten wird, was wir unter Grubenbraterei verstehen und wie wir eine Rauchküche handhaben sollen. Die Beschreibung treffender Ergänzungsberichte löst diejenige von Ausflugs- und Verproviantierungsmethoden ab. Wir erfahren, wie eine grosse Party verpflegt wird und welche Drinks dazu zu geben sind. Selbst eine Speisekammer-Idylle gehört zu den 9 hauptsächlichen Abschnitten. Kaum eine Seite, auf der nicht ein prächtiges Farben- oder Schwarz-weiss-Bild zu bestaunen ist. Da waren grosse Könner am Werk, denen das Kochen selbst ein Hobby bedeutet. Die typisch amerikanische Küche verfügt über eine Monumentalität, die wir hierzulande nicht kennen. Die Grosszügigkeit, mit welcher Gerichte geröstet, am Spiess gebraten, und mit welcher sie mit Beilagen sowie Drinks aller Art begleitet werden, weckt unser Staunen. Welch gesegnetes Land mit Gütern aller Art in kaum versiegbarer Fülle zum leiblichen Wohl des Menschen! Dabei versteht der Amerikaner, sie nach gesundheitlichen Prinzipien zu präparieren und zuzubereiten.

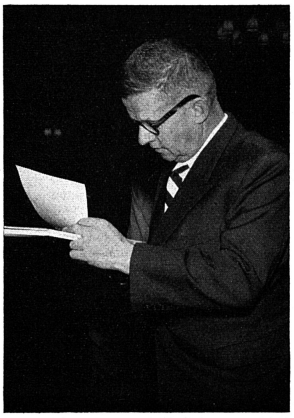
Sodann überrascht uns die Präsentation. Wo die Mittel zur Verfügung stehen und man es versteht, sie mit Finesse zu nützen, muss ja etwas Brauchbares entstehen. Man mag gegen die Amerikaner punkto Kulinaria und Gastronomie ein Vorurteil hegen, Beards Brat- und Grill-Buch ist ein Sonderfall. Bemerkenswert sind auch die zahllosen Vignetten, die fabrigen Zeichnungen im Stile eines Van Gogh und die ausgesuchten schwarz-weiss und farbigen Reproduktionen von gastronomischen Gemälden eines Bonnard, Chardin, Cézanne, Fragonard, Gauguin, Franz Hals, Manet, Nieulandt, Picasso, Renoir, Rubens und Velasquez. Erste Namen im

Schluss Seite 10

Dr. Paul Gut 60jährig

Letzten Dienstag feierte der St. Moritzer Sportarzt Dr. Gut, seinen 60. Geburtstag. Es ist bei den Zeitungen im allgemeinen nicht üblich, solche Festtage zu erwähnen, bevor nicht das 7. Dezennium erreicht ist. Eine Ausnahme ist aber hier mehr als angebracht.

Seit 32 Jahren wirkt Herr Dr. Gut, wie er selbst sagt, als «Knochenschlosser» in St. Moritz. Er kam nach gründlicher Ausbildung als echter Sportsmann hieher. Sein Staatsexamen hat er in Zürich gemacht. Anschliessend beschäftigte er sich vorerst an verschiedenen Orten als Landarzt, hat aber auch eine Stage im Oberengadiner Kreisspital hinter sich. Ein



volles Jahr lang wirkte er im Schweizer Spital in Neapel, bevor er in seine alte Heimat Engadin zurückkehrte. Wenn wir bei einem Zürcher von Engadiner Heimat sprechen dürfen, dann ist das bei ihm sicher angebracht, denn schon seine Mutter war im Engadin tätig. Sie hatte ein Kinderheim im sogenannten Waldheim, oberhalb Pontresina, das im Lawinenwinter 1916/17 ein Opfer der Naturgewalten wurde. Sie hatte auch das Kinderheim Salet während vielen Jahren inne. Dr. Paul Gut war deshalb schon als Kind recht oft hier oben. Aber trotzdem ist ihm der Zürcher heute noch anzumerken.

In den ersten Jahren beschäftigte sich Dr. Gut während der Sommerzeit auch als Bäderarzt, doch gab er dies bald auf und konzentrierte sich auf Sport-Unfälle. Dank seiner nie nachlassenden Energie und dank seiner optimistischen Natur blieb er nicht dort stehen, wo die Schulweisheit aufhörte, sondern bildete sich allmählich im Ausland weiter, so dass er sich Fähigkeiten aneignete, wie dies nur die berühmtesten Spezialärzte tun können. Erst noch vor wenigen Wochen kam er von einer Spezialausbildung in Berlin zurück. Er ist ein gutes Beispiel dafür, dass man selbst mit 60 Jahren als tüchtiger Facharzt immer noch Schüler sein kann.

War Dr. Paul Gut früher im Bad, so siedelte er schon vor rund zwei Jahrzehnten ins Dorf über, wo er sich eine ausgezeichnete Klinik gründete, die er im vorletzten Sommer ausbaute und renovierte. Schriftstellerisch war Dr. Gut frühzeitig tätig. Er verfasste zahlreiche Artikel über Unfallhilfe, über Lawinengefahren, Rettungsschlitten usw., und ganz besonders hoch ist ihm anzurechnen die Herausgabe einer «Unfallhilfe für Skifahrer und Alpinisten», die er schon vor dem Krieg in mehreren Sprachen verfasste und die immer wieder Neuausgaben erforderten. Seine Wegleitung für Unfallhilfe tat gute Dienste und tut sie heute noch, nicht nur für militärische Belange, sondern ebenso sehr für Skifahrer und Bergsteiger, denn sie ist in einer Art verfasst, die nicht nur dem Fachmann, sondern auch dem Laien verständlich ist.

Als Pfarrerssohn kann Dr. Gut heute noch seine Anhänglichkeit der Kirche gegenüber nicht verdrängen, nur tut er dies auf seine ganz besondere Art, indem er konfessionell frei den Kirchen im allgemeinen dient und sein Hobby als Organist allen zugute kommen lässt. So spielt er an Sonntagen zeitweise in vier, ja sogar fünf verschiedenen Kirchen. Er dient der protestantischen Kirche ebenso sehr wie der katholischen, der anglikanischen und der französischen. Die Orgel ist das Instrument, an dem er sich wohl am besten selbst «die Zügel» freigeben kann.

Nicht unerwähnt bleiben dürfen seine Leistungen in den Sport-Clubs von St. Moritz, wo er als tüchtiger Chef des Sanitätsdienstes, aber auch in administrativer Beziehung immer zu haben war. Heute noch ist er Chef des Rettungsdienstes des Schweizerischen Skiverbandes.

Als Vizepräsident des Kurvereins und Präsident der Propagandakommission hat sich Dr. Gut seit vielen Jahren als fachmännischer Berater zur Verfügung gestellt.

Wir wünschen unserem grossen Unfallarzt weiterhin ein erfreuliches Wirken zum Wohle aller Sportler und gratulieren ihm von Herzen zu seinem Geburtstag. pk.

Berufskollegen! Berufskameraden!

Empfehlungen und Referenzen sind die zuverlässigsten Auskünfte und können dazu noch selbst überprüft werden.

Es liegen nun genügend solche Referenzen und Gutachten vor, welche erstaunliche Überraschungen unserer **unkrümmbaren, unzerbrechlichen, undeformierbaren**

Tischfussballspiel-Stangen

bei den Kunden und ihren Gästen auslösen.

Unsere umwälzenden Erneuerungen (In- und Ausland geschützt) mit seinem **lautlosen,** störfreien Spielen bringen nun endlich das Tischfussballspiel-Gerät in seinen verdienten Rang.

Dem Besitzer Freude und mehr Einnahmen.

Auch alte Apparate werden von uns in kürzester Zeit umgebaut.

Die Kunden erhalten Garantiescheine.

Jede weitere Beratung u. Auskunft unverbindlich.

E. & H. Kummer

Tischfussballspiel-Fabrikation
Büro: Güterstrasse 4, **Biel,** Telephon (032) 28396

Fabrikation: **Péry-Reuchenette** (B.J.)
Hauptstrasse, Telephon (032) 76128.

CAFÉ-RESTAURANT

est à remettre

pour le printemps 1961 ou à convenir. Excellente situation sur les bords du Léman. Chiffre d'affaire de Fr. 400000 à 450000.– Bail de 10 ans inscrit. Loyer au pourcentage (6 à 8%). Prix de remise: Fr. 210000.– plus marchandises. Intéressés solvables et du métier obtiendront des renseignements sous chiffre PH 81786 L à Publicitas **Lausanne.**

OCCASION!

Preiswürdig zu verkaufen

4 Doppelschlafzimmer

kompl., 3 Nussbaum, 1 Esche, m. Inhalt, Duvet, Kissen, Wolldecken in bestem Zustand, per Zimmer pauschal, Fr. 1500; Eismaschine Kompressor, Chromstahl-Freyzer 6 l, m. res. Spachtel; Silberpoliermaschine, neu, Trommel 62mal 50 cm; Aufschnittmaschine, neuestes Modell Berkel in Chromstahl; dito Waage, Service, Besteck- und Gläserkasten, div. Silberplatten, Tee- und Kaffeekännli, Suppenschüssel od. Bowle, 10 l, div. Perser-, Brücken und Bettumrandungen, Wäsche. Auskunft erteilt Telephon (051) 906747 oder 900616.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht

Hotel garni

bis zu 25 Betten, im Kanton Tessin, oder ein günstiges Haus zum Zimmer vermieten. Offerten unter Chiffre Z M 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sofort ab Lager

nur Fr. 24.50
5 Jahre Garantie
Grosse Auswahl auch in
Polsterstühlen und Tischen
Offerten von
Keusch & Sohn, Boswil AG
Telephon (057) 7 42 84

Orientteppiche

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

Lavabo und Schüttstein

blank und rein
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Unsere Erfahrungen – Ihr Nutzen!
Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigefügt.

On cherche d'occasion

tapis d'escaliers

possibilment avec barres en métal pour les fixer. Largeur 70/80 cm. Ecrire sous chiffre E 24633 Bz à Publicitas **Bellinzona.**

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 Rügner-Brönimann
HOTEL RESTAURANT ST. PETER ZÜRICH

Kein Osthandel – umsomehr Gemeinschaftshandel d. Westens (d. h. Zelle geschenkt) demonstriert seit 10 Jahren

Radio-Fernseh-Photo-Markt Eschenmoser

1. Discounthaus der Schweiz, d. h. weltbeste Markenartikel mit hohen Rabatten. 50000 zufriedene Kunden. 1 Jahr Vollgarantie. Reisebeitrag für auswärtige Käufer.
Kataloge gratis
Zürich: Im Radiohaus, 5 Etagen, Birmensdorferstr. 190, Tel. (051) 35 27 43. **Bern:** (Filiale) Brunnhofweg 47, Telephon (031) 7 21 05.

in jeder Grösse und Ausführung solid und preisgünstig
Keusch & Sohn, Boswil AG
Telephon (057) 7 42 84

Junger
Bar-Pianist
erstklassig, vielseitig, **sucht Stelle für kommende Wintersaison in gutem Hause** mit anspruchsvoller Kundschaft.
Angebote unter Chiffre J.B. 2647 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Hotel-Omnibus

in gutem Zustand, Marke «Saurer», 12-Plätzer.
Offerten unter Chiffre OM 2592 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Hotelier,** mit eigenem Winterbetrieb, **sucht im Tessin evtl. Italien**
Hotel od. Hotel garni,
(bis 60 Betten)

Direktion od. Pacht

Späterer Kauf möglich. Offerten unter Chiffre D P 2600 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin

sucht Saisonstelle in Wintersportort (Réception). Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten unter Chiffre H O 2655 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Davos od. Arosa
Stelle als
Lehrbarmaid
oder
Serviertochter
(nicht Speiseresr.) für kommende Saison 60/61. Offerten unter Chiffre P 11882 W an Publicitas **Winterthur.**

Zimmermädchen

mittleren Alters, sprach- und fachkundig, **sucht Saisonstelle.** Offerten an Paula Schmidt, Dorfbach, **Schwyz.**

Commis de cuisine

(Lehrabschluss)
sucht Stelle
Offerten an Hanspeter Kamber, Rest. Waldeck, **Himmelried** b. Basel.

Küchenchef

frei für Aushilfe oder Ferienablösung. Offerten unter Chiffre K U 2651 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner
21jährig, und
Koch
23jährig, **suchen sofort Stelle** im Berner Oberland in Hotel bis 120 Betten. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten beiderseits erbeten an H. Heckmanns, Maria-Hilfstrasse 6, **Köln** (Deutschland)

Bäcker-Patissier sucht Stelle als
Hilfskoch
Sehr gute Kochpraxis, französische Schweiz bevorzugt. Sich wenden an E. Truffer, Bäcker-Patissier, **Randa** VS.

Jeune
commis de cuisine
allemand, bonnes références, ayant travaillé en Autriche et Suisse, **cherche place à l'année ou saison d'hiver** en Suisse romande. Faire offres à Heinz Schütz, actuellement Sanatorium **Kreuzlingen** TG.

Aide-Gouvernante

21 ans, avec une année de pratique dans la Suisse romande et en France, **cherche place** dans la Suisse française. Bonnes connaissances de la langue anglaise et française. Offres sous chiffre AG 2642 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Lernen Sie Englisch in
England
an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH
Kurse von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle international bekannten Englisch-Prüfungen.
Prospekte und Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33

Hoteliersohn mit abgeschlossener Konditorlehre sucht auf Mitte Mai 1961
Kochlehrstelle
in mittlerem, gutgeführtem Betrieb. Offerten sind zu richten an Hotel St. Gotthard, **Weggis.**

Restaurationskellner

sucht per sofort oder Wintersaisonstelle. Deutsch, französisch, italienisch sprechend, Englischkenntnisse. Offerten unter Chiffre RK 2548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KOCH

25 Jahre alt (Deutscher), gute Schweizer Referenzen, **sucht Wintersaisonstelle** als
Partiekoch oder zweiter Koch
Offerten an Karl Volk, Hotelfachschule, **Reichenau**/Bodensee (Deutschland).

Erfahrenes
Zimmermädchen
sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Spreche englisch und verstehe auch etwas französisch und italienisch. Offerten an Resi Winzor, **Neumarkt 2** bei Salzburg (Österreich).

Zimmermädchen
sucht Stelle für Wintersaison bei guter Bezahlung. Off. an Anna Poschernik, Embergsiedlung, **Kapfenberg,** Steiermark (Österreich).

Mit nur **5 Rp.**
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an
Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. .....
Adr. .....
Ort .....
AA

Bereich der Maler-Palette, legiert mit gastronomischer Lektüre! Oder die Wiedergaben aus Kochbüchern, z. B. eines Bartholomaeus Scappi (1566). Wer dieses Buch besitzt, kann die lebhaftesten Vergleiche ziehen zwischen der Art, wie zur damaligen Zeit ausser Haus gekocht wurde, und der heutigen technischen Vervollkommnung. Fürwahr, da befindet sich die Kochkunst, unser Beruf, in einem glänzenden Milieu.

Obwohl es jetzt der Wintersaison entgegengeht, soll dies den Hotelier-Restaurateur, den Chef de Service-Oberkellner oder nicht zuletzt den fortschrittlichen Küchenchef nicht davon abhalten, sich das Buch zu erstehen. Ich kann mir lebhaft vorstellen, welch glänzende Attraktion es wäre, den staunenden Gästen auf dem Ice-Ring den Lunch à la James Beard zu offerieren! Die Rost-Küche, aktueller denn je, kann sich dabei mit ihrem ganzen Zeremoniell entfalten.

James Beard's Bilder-Kochbuch (schade, dass bei der Brot-Darstellung im Bilde das Messer so stichartig präsentiert wird) wird z. T. von launischen Rezepten begleitet. In der Tat, über den Geschmack lässt sich nicht streiten — etwa über den Tomatensalat mit Cognac. Doch in der reichen Fülle alles Dargebotenen finden sich auch Gerichte für normale Ansprüche. Dem Autor, seinen Mitarbeitern und seinem Verleger gebührt hohe Anerkennung im Sinne weitester Verbreitung des Buches — im besondern da, wo Amerikaner absteigen. Sie à la Beard überraschen zu wollen, schliesst den Wunsch in sich, eine vom besten Wetter begünstigte Winter- bzw. Sommer-Saison erwarten zu können. Aber auch in den Städten lässt sich improvisieren, loslösen vom Alltäglichen. Man weiss, wie gerne sich Gäste überraschen lassen. Allerdings darf man die grosszügige Investition nicht scheuen.

Adelrich Furrer

Une cure naturelle pour maigrir

Des conclusions qui peuvent prêter à confusion

Les producteurs de pommes ont organisé cet automne un test original: Plus de trois mille personnes participent à une cure d'amaigrissement naturelle grâce à des menus où les pommes jouent un rôle prépondérant. Les premiers rapports de poids obtenus de la part des participants montrent le succès incontestable de cette cure d'amaigrissement. En effet, le 40,6 pour cent des femmes et le 60,1 pour cent des hommes ont annoncé une diminution de poids de 2–6 kilos. 38 pour cent des femmes et 27 pour cent des hommes ont maigri de 1–2 kilos et seulement un cinquième des femmes et un huitième des hommes ont enregistré une diminution de poids de moins d'un kilogramme — le tout après 10–14 jours de cure de pommes. A noter que 4 pour mille des participants ont annoncé une légère augmentation de leur poids.

La preuve est ainsi faite que nos pommes permettent une cure d'amaigrissement naturelle, saine et à bon marché!

Note de la rédaction

Lorsque fut lancée, au début de cet automne, la campagne «Une pomme pour la ligne», nous avons déjà mis nos lecteurs en garde contre les conclusions erronées que l'on pourrait tirer de la publication de certains résultats. Certes, les milieux agricoles ont rendu service à notre population en signalant certaines erreurs d'alimentation qui sont hélas, trop courantes. Grâce à la collaboration de spécialistes de la diététique, ils ont élaboré des menus minutieusement composés quant à la quantité des denrées servies, en choisissant surtout les mets à basses calories. Parmi ceux-ci, les fruits et les légumes, de même que les viandes maigres sont les plus représentatifs. Qu'une pomme ait figuré chaque jour pour «les 10 h.», qu'on les ait retrouvées comme dessert certains jours de la semaine, rien de plus normal. On ne peut même que recommander de suivre le conseil de manger des pommes qui sont excellentes pour la santé et en général bien supportées par ceux qui les consomment.

Mais nous nous élevons contre l'imprécision du communiqué ci-dessus, car il pourrait faire croire à des personnes qui veulent perdre du poids qu'il leur suffit pour obtenir le résultat désiré de manger des pommes tout en conservant leurs habitudes alimentaires. Elles iraient au-devant de graves déceptions. Ce n'est qu'en suivant un régime basé sur les aliments à basses calories pendant une plus ou moins longue durée et en observant une certaine discipline au point de vue quantitatif que l'amaigrissement pourra être assuré, si des obstacles constitutionnels ne viennent pas troubler les effets du régime.

Divers

Les Suisses tels qu'ils sont

Le magazine américain qui paraît une fois par mois et dont le tirage s'élève à 890 000 exemplaires, a publié, dans son numéro du mois d'août, un article de quinze pages sur la Suisse signé Joseph Wechsberg, un écrivain très connu aux USA.

D'excellentes prises de vues de Tom Hollyman — en noir et blanc et en couleurs — illustrent ce grand reportage sur notre pays. Les deux publicistes avaient été accueillis, l'été dernier, par l'Office national suisse du tourisme. Sous le titre: «Journey through Switzerland» (Balade en Suisse), l'auteur trace un portrait de la Suisse où sont mis en valeur non point les lacs bleus et les sommets enneigés, mais les contrastes et la diversité des aspects et des traits du pays. Il s'agit d'une analyse critique et indulgente à la fois, qui ne donne pas exclusivement dans la louange aveugle; l'auteur a tracé un portrait éloquent et sincère du peuple suisse qui, malgré certaines faiblesses, reste, à ses yeux, digne d'estime.

Au lieu d'emboîter le pas aux éloges du «Suisse modèle», Joseph Wechsberg présente de façon attrayante l'image d'un peuple vivant.

Les Américains qui, pendant leurs voyages, recherchent avant tout les contacts personnels avec les habitants du pays qu'ils visitent, apprécieront sans aucun doute le travail de leur compatriote qui constitue une propagande de classe en faveur de notre pays.

Le chocolat suisse n'est pas seulement un produit d'exportation

Le chocolat, l'un des plus importants articles d'exportation de la Suisse, est cependant consommé pour les quatre cinquièmes dans le pays même. Les Suisses sont en effet les plus grands amateurs de chocolat du monde! La statistique relève qu'une moyenne de 6,4 kg de chocolat à été consommée par tête d'habitant, en 1959. La production annuelle suisse est, en moyenne, de 41 000 tonnes.

Un hôtel transformé en studio de cinéma

Des cinéastes français et suisses, parmi lesquels l'acteur et chansonnier Pierre Dudan, Lausannois de naissance, ont fait de l'élégant hôtel du «Vieux Manoir» à Meyriez, à proximité immédiate de la petite cité moyenâgeuse de Morat, le centre créateur d'un film. Leur choix s'imposait du fait que le scénario s'inspire du roman «La chair à poisson» dont l'auteur, Marcel-G. Prêtre, séjourne au «Vieux Manoir» depuis plus de deux ans. Tandis que les opérateurs étaient au travail, l'auteur et le producteur projetaient déjà une nouvelle œuvre commune dont l'action se déroulera en partie dans les environs de Morat, en partie à Villars, le paradis des skieurs dans les Alpes vaudoises.

Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieser Anmeldetermine, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann.

Zentralbureau SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrons donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung und besten Referenzen, **sucht sich umständehalber auf Frühjahr oder Sommer 1961 zu verändern.** Gewünscht wird

DIREKTION

eines erstklassigen Jahres-, Ein- oder Zweisaison-Geschäftes. Interessent hat seit einigen Jahren die Leitung eines bekannten Hotel- und Restaurant-Grossbetriebes. Offerten unter Chiffre HE 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei **Freundinnen suchen Saisonstelle,** eine als

Serviertochter

in gangbares, gut eingerichtetes Speiserestaurant sowie eine für den

Tea-Room-Service evtl. als Saal-Praktikantin

Off. unt. Chiffre SS 2615 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BARMAID

sucht Saison- oder sehr gute Jahresstelle. Spricht 4 Sprachen, beste Referenzen. Auslandspraxis. Offerten unter Chiffre B R 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Dame** 29j., Deutsche, aus gutem Hause mit **Reisebüro- und Bankerfahrung,** Französisch, Englisch, Spanisch fliessend, gewandt im Umgang mit Kunden, **sucht**

Saisonstelle in Hotel oder Reisebüro

Offerten unter Chiffre D A 2619 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 26 Jahre, fliessend englisch sprechend (Auslandserfahrung), etwas Schulfranzösisch, **sucht selbständige Position** in einem guten Hotel an der

RECEPTION-(EMPFANG)

Sehr gewandt im Umgang mit Publikum durch langjährige Tätigkeit in einem führenden deutschen Reisebüro. Ruth Elsen, Am Botanischen Garten 57, **Köln-Riehl.**

Junger **Demi-Chef de rang sucht auf anfangs 1961 Stelle** als

Chef de rang

in nur erstkl. Haus, tranchier- und flambierkundig. Offerten unter Chiffre F R 2609 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

KOCH

(22) **sucht interessante Tätigkeit** in Genf oder Umgebung in Saison- oder Jahresstelle zum 2. 1. 1961. Zuschriften mit Gehaltsangeboten an Kurt Truckenbrodt, Nieschlagstrasse 21, **Hannover** (Deutschland).

Kellner

sucht Stelle für den 1. 12. 1960, auch Wintersaison. Tranchier-, flambier- und mixkundig. Sprachen: Englisch, Portugiesisch. Konversation: Französisch, Spanisch, Italienisch. Österreicher, Maturant, Hotelfachschüler, 30jährig, ledig, 1,76 m gross, 5 Jahre Brasilien. Offerten unter Chiffre K E 2657 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Koch

sucht Stelle in Kantine oder **Alleinkoch.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D 74132 Y an Publicitas **Bern.**

Jeune égyptien

âgé de 30 ans (élève des frères), connaissant la langue **arabe, française,** italienne et anglaise, ayant expérience dans les travaux hôteliers, **désire un poste dans hôtel en suisse**

S'adresser à: Hansueli Hofer, Bahnhofstrasse 41, **Utzenstorf** BE.

Chef de cuisine

35 ans, **cherche place** dans Hôtel ou restaurant, travaillant même seul, fixe ou saison, sérieuses références. M. Goutte, 6, Bd du Pont d'Arve, **Genève,** ou tél. (022) 253059.

Gesucht
Stellung als

Allein-Küchenchef

Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten an: Walter Lenz, Zürichstr. 38, **Oftringen** AG.

Jeunes fiancés cherchent pour la saison d'hiver ou à l'année **place** pour le 15 déc. à 1er janv. Références: Suisse romande dans un établissement moyen comme

CUISINIER capable ou **CHEF DE PARTIE** (saucier) bonnes référ. et **FILLE DE SALLE**

ou I. dame de buffet connait le travail du buffet et salle, ayant fréquenter l'école hôtelière. Off. sous chiffres C F 2368 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gardemanger

(26), Deutscher, Zeugnisse erster Häuser, **sucht Stelle** zur Wintersaison (erstmals in der Schweiz). Angebote an Hubert Stempell, **Gittelde** über Seesen (Deutschland).

Suche Stelle als

Saal-praktikantin

möglichst Gebirgsort, Winter/Sommersaison. Bin 18jährig, habe bereits in der Schweiz gearbeitet. Angebote an E. Kollmar, **Mannheim**/Deutschland, T 2. 15.

Jeune Belge, 24 ans, études supérieures, parlant allemand, français, italien, anglais, hollandais, désire trouver emploi

secrétaire-direction

ou emploi comportant responsabilités dans hôtel de l'Oberland, Grisons ou Suisse romande. Offres sous chiffre J B 2606 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Österreicherin, 29jährig, engl. Sprachkenntnisse, gute schweiz. Zeugnisse vorhanden, **sucht Stelle** als

Servier-tochter

für Wintersaison. Tea-Room bevorzugt. Offerten an Inge Zaderer, **Arnbach-Sillian,** Ost-Tirol.

Junger **Schweizer, sprachenkundig, sucht Stelle** als

Anfangs-Concierge

oder

Etagenportier

Saison- oder Jahresstellen. Off. unter Chiffre A C 2639 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SERVEUSE

28 ans, bonne présentation, ayant suivi cours de bar, **cherche place pour saison.** Notions allemand et italien. Ecrire sous chiffre A 161503 X à Publicitas **Genève.**

Gutpräsentierende Tochter mit Sprachkenntnissen **sucht Wintersaisonstelle** als

Buffetdame

evtl. Barmaid

Offerten unter Chiffre O 37476 Publicitas **Lugano.**

Tüchtige deutsche

Buchhalterin

24jähr., **sucht zum 15. Jan. 1961 oder nach Vereinbarung Stelle** in

Hotelbüro

Vertraut mit allen Buchführungsarten, engl. u. franz. Sprachkenntnisse, 6½ Monate allg. Hotelpraxis in der franz. Schweiz. Off. unter Chiffre B U 2614 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner

26 Jahre alt, Deutsch, Franz., Englisch, Italienisch, Holländisch sprechend, **sucht Winter- oder Jahresstelle** in Restaurant-Bar oder Dancing Gefl. Tel. (041) 87 54 28, ausgenommen Samstag.

Junges **Brautpaar sucht, wenn möglich im gleichen Hotel, Stellen** als

Alleinkoch-Chef

und

Saaltochter

oder **Service.**

Offerten sind erbeten unter Chiffre A S 2653 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, fach- und sprachenkundige

Restaurationstochter

(Schweizerin) **sucht Wintersaison- eventuell Jahresstelle** in gutes Passantenrestaurant. Alleinzimmer erwünscht. Offerten mit Verdienstangabe unt. Chiffre RE 2607 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saal-Restaurations-tochter

sprachenkundig, **sucht Stelle für die Wintersaison.** Offerten unter Chiffre S R 2549 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 junge Schweizerinnen suchen Stelle in Wintersaison als

Zimmermädchen

und

Hilfsköchin

neben Chef.

Offerten unter Chiffre ZH 2547 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche zum 15. Januar 1961 Stelle als

Hotel-sekretärin

in gutem Hotel. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Astrid Ehlen, **Krör**/Mosel, Hauptstrasse 405.

Junger, gutausgewiesener

Alleinkoch

sucht Stelle für 4 Monate ab 1. Dezember

in Winterkurort

Offerten an E. Iseli, Hotel Riedhof, **Hünibach-Thun.**

Grossküchenanlagen unsere Spezialität

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.

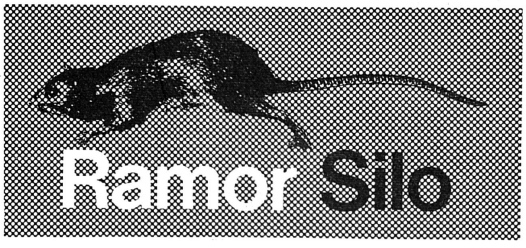
Sursee fabriziert die verschiedensten Kombinationen für Elektrisch oder Gas. Herde, Friteusen, Wärmeschränke, Kippkessel, Bratpfannen — das sind einige der Sursee-Spezialitäten, die auf einer 85-jährigen Erfahrung im Herd- und Ofenbau beruhen.

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

SURSEE

Silo-Dose: sauber — einfach — ungefährlich

Nager bedienen sich selbst!



lockt und vernichtet Ratten und Hausmäuse

Dr. R. Maag A.G. Dielsdorf

Stelle gesucht für meine Nichte, (Österreicherin) 20 Jahre alt, in gutem Hause als

Commis de cuisine

zu baldigem Eintritt. Bewerberin hat mittlere Reife, abgeschlossene 3jährige Kochlehre und 1 Jahr Commis in erstklassigem Hotel Münchens. Sie ist sehr arbeitsfreudig, gewissenhaft und selbständiges Arbeiten gewöhnt. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 1573 Zn Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Restaurateur-Barman

1re force, quarantaine, suisse-romand, parlant couramment allemand, français, italien et anglais, grande habitude de la clientèle internationale et possédant certificat de capacité de Genève **cherche** par suite d'imprévus, **nouvelle situation** soit

gérance libre-direction

etc., serait également capable de diriger hôtel (épouse du métier), accepterait aussi poste en saison, libre 15 décembre. Références. Ecrire sous chiffre H 161171 X Publicitas **Genève.**

31jährige

Barmaid

fünf Sprachen, servicekundig, **sucht Winterengagement.** Offerten unter Chiffre B D 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Langjähriger **Hotelangestellter,** 4sprachig, gut präsentierend, **sucht passende Stelle in Hotel-Büro** als

II. Sekretär

Fachkenntnisse vorhanden. Persönliche Kontaktnahme zwecks näherer Auskunft erbeten. Referenzen. Offerten unter Chiffre S E 2616 an die Hotel-Revue, Basel 2.

31jähriger **Spanier,** jetzt in London (England) tätig, **sucht Stelle** als

Kellner-Chef de rang oder Chef d'étage

flambier- u. tranchierkundig, spricht perfekt Französisch, Italienisch, Englisch, Spanisch und teilweise Deutsch. Ist 10 Jahre im Hotelfach. Italienische oder französische Schweiz bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K R 2613 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier

très qualifié, avec relations internationales, bien experimenté, 36 ans, 5 langues, culture supérieure et haute formation administratif, actuellement **directeur** dans important établissement d'une grande ville Suisse, **cherche dans un hôtel de première ordre**

direction générale

(pays d'Orient pas exclus). Un complet curriculum vitae et références privé, bancaires et professionnelles sont à disposition. Messieurs les intéressés sont priés d'envoyer leurs offres sous chiffre D G 2559 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Koch-Commis

18 Jahre, **sucht** nach beendeter Sommersaison **Stelle in einem guten Hause.** Beste Zeugnisse sind vorhanden. Angebote an Gerd Wetzmüller, **Bad Münster** am Stein, Lindenallee 7 (Deutschland).

Hamburgerin, 25 Jahre alt, gute französische und italienische Sprachkenntnisse, 3 Jahre in der Schweiz tätig gewesen, **sucht Stelle für die Wintersaison als**

Serviertochter

in einen Restaurationsbetrieb oder Konditorei. Angebote an Bert Hardt, **Hamburg 36,** postlagernd

Hotelier mit eigenem Sommerbetrieb sucht für kommende Wintersaison oder Ferienablösung

Vertrauensposten

als Gérant, Stütze des Patrons oder Chef de réception

45jährig, jugendl. Erscheinung. Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch und Ital. in Wort und Schrift. Gewissenhaftigkeit, Arbeitsfreude und guter Charakter werden zugesichert. Offerten erbeten unter Chiffre V R 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fille d'hôtelier Suissesse, 24 ans, connaissant le métier, parlant l'allemand et l'anglais **cherche place** comme:

aide-patron ou gouvernante

pour la saison d'hiver. Ecrire sous chiffre ou téléphone (025) 62412.

Jüngeres, initiatives **Ehepaar sucht**

Direktion od. Pacht

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D P 2644 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

sucht auf 1. Dezember Saison- oder Jahresstelle in gutem Haus. Offerten an Jürgen Krause, **Luzern,** Kasimir-Pfyffer-Strasse 8, Filiale Wymärt.

Österreicherin, 23 Jahre, **sucht für kommende Wintersaison Stelle** als

Anfangs-Gouvernante

Davos und Umgebung bevorzugt. Abgeschlossene Ausbildung als staatlich anerkannte Wirtschaftsleiterin, kundig in allen Sparten des Hotelfachs, französische Sprachkenntnisse, gute Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre A G 2551 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER SUISSE

45 ans, 24 ans d'expérience Suisse et étranger, parlant 4 langues, excellentes références, **cherche nouvelle activité** pour date à convenir. Accepterait également poste à l'étranger en qualité d'

ASSISTANT-MANAGER OU CAISSIER

dans établissement offrant des possibilités d'avancement. Ecrire sous chiffre H 160809 X Publicitas **Genève.**

Allemand, 21 ans, sachant le français et l'anglais qui travaille actuellement comme **secrétaire** dans canton Vaud, **cherche place** de préférence en Suisse romande

réception, caisse, maincourante, bureau ou téléphoniste

Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre R E 2371 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Sekretärin

Schweizerin, Hoteliertochter, Handelsdiplom, Deutsch, Franz., Englisch, Italienisch, **sucht Stelle** für Wintersaison evtl. Aushilfe. Offerten unter Chiffre S N 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

diplômé, suisse romand, **cherche place** dans établissement de première classe. Libre tout de suite. Faire offres à Louis Froidevaux, cuisinier, **Le Bémont** J. B., téléphone (039) 4 53 91.

Gutpräsentierende, tüchtige

Barmaid

(27j.) **sucht Stelle** in nur gutgehender Bar. Offerten unter Chiffre B R 2641 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fach- und sprachgewandte

Barmaid

(Schweizerin) **sucht ab sofort Stelle.** Angebote unter Chiffre Y 52962 G an Publicitas **St. Gallen.**

Junge **Schweizerin** (19), gute Erscheinung, **sucht Stelle** als

Empfangs- oder Anfangs-Sekretärin

Besuchte Hotelfachschule Lausanne (mention très bien). Praktikum in Deutschland. Franz., Deutsch, Engl., Ital. in Wort und Schrift. Zuschriften mit Gehaltsangebot erbeten an E. Knutti, Portes-Rouges 149, **Neuchâtel.**

Gesucht auf Frühjahr von Wirte-Ehepaar (deutsch, italienisch, französisch und englisch sprechend) **Posten** als

GÉRANT

in mittlerem Hotel- oder Pensionsbetrieb. Offerten sind zu richten unter Chiffre W E 2550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche mir eine Stelle als

Aushilfs-Skilehrer

evtl. auch für die ganze Saison. Erfragen unter Telephon (061) 53 13 89.

Junge, sprachenkundige

Sekretärin

Handelsschulbildung, Praxis, **sucht passende Stelle ab 1. Januar** (Stadt Zürich bevorzugt). Offerten erbeten unter Chiffre S N 2654 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche

chef de cuisine

Entrée 15 décembre ou à convenir. Place stable dans petite brigade. Offres accompagnées des références et prétentions de salaire à R. Schweizer, Restaurant du Théâtre, **Neuchâtel.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Buffetdame oder -tochter

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Pensionskasse. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet **Aarau.**

Gesucht

für sofortigen Eintritt:

Küchenbursche-Casserolier
Zimmermädchen-Anfangs-Zimmermädchen

(Mithilfe im Service)

Offerten richte man bitte an Direktion Bellavista Sporthotel, **Davos 2,** Telephon (083) 35183.

Gesucht nach St. Moritz

in Saison- oder Jahresstelle:

Saaltochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Referenzen, Verdienstansprüchen und Eintrittsdatum an Alkoholfreies Hotel Bellaval, **St. Moritz,** Telephon (082) 33245.

Wir suchen

junge, tüchtige

Buffetanlerntochter

Guter Anfangslohn nebst freier Kost und Logis, geregelte Freizeit; sowie

Jungkoch neben Chef

Offerten an Café-Restaurant Aarhof, **Olten.**

Gesucht per sofort

Sekretärin

für Réception und Kassa, mit guten Sprachkenntnissen und absoluter Selbständigkeit, in gutgehendes Hotel. Hotel Montana, **Genf.**

Gesucht

Hotel-Sekretär-Praktikant

Gelegenheit, sich in der Serviceleitung zu betätigen. Offerten mit Referenzen an Hotel Schiff, **St. Gallen.**

Figalle Hannover

stellt ein:

Geschäftsführer

bestens versiert für erstklassiges Nachtkabarett. Schriftliche, ausführliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, neuester Photo und Gehaltsansprüchen an: **Kalweit-Betriebe,** Karmarschstr. 4, **Hannover** (Deutschland).

Groupe d'hôtels cherche

un cuisinier

pour remplacer les congés hebdomadaires. Travail continué assuré avec congés. Faire offres avec références et prétentions de salaire à l'Hôtel Mont-Riant, **Leysin.**

Gesucht

für Wintersaison tüchtige

Köchin

sowie

Küchenmädchen

Familie Joos, Hotel Bellevue, **Flims-Dorf,** Tel. (081) 41232

Wir suchen

tüchtigen

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Familie Blaser, Hotel Ländte, **Oberhofen.**

Gesucht

wegen Krankheitsfall

Chauffeur-Conducteur

mit Sprachenkenntnissen, auf Luxuswagen für Bahndienst. Eintritt 15. Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Adler, **Grindelwald.**

Offerten

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

Gesucht nach St. Moritz

in gepflegtes Familienhotel (40 Betten):

Alleinkoch
Saaltöchter sprachenkundig
Zimmermädchen sprachenkundig
Tournante für Zimmer und Saal

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an Hotel Bellavista, **St. Moritz.**

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb

Bureau-Praktikant

für sämtliche vorkommenden Bureauarbeiten. Dauer des Praktikums 1 Jahr mit Vertretung des Sekretärs während 2 Sommermonaten. Eintritt: 15. Dezember 1960. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre» **Bern.**

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Buffettochter

Hotel Pollux-Nordend, **Zermatt,** Tel. (028) 77432.

Gesucht

auf 15. Dezember in sehr gepflegtes, modernes Café-Restaurant im Zentrum der Stadt Bern

I. Buffetdame (Stütze des Patrons)

Für fachtüchtige, nette Person im Alter von ca. 28–40 Jahren interessante, sehr gut bezahlte Dauerstelle. Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre OFA 355 B an Orell Füssli-Annoncen AG, **Bern.**

Hotel Steinbock, Chur

zu baldigem Eintritt **gesucht:**

Sekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Jahresstelle. Ausführliche Offerten erbeten an: C. Meier, Hotel Steinbock, **Chur.**

Nous cherchons

pour Sylvestre et Ier jour de l'an

DUO

piano-batterie ou basse. Faire offres écrites avec conditions à l'Hôtel Victoria, **Glion** sur Montreux.

Les Rives de Prangins, Prangins

suchen tüchtigen

Patissier

in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten.

Gesucht

für Wintersaison:

Küchenbursche
Officemädchen (evtl. **Ehepaar**)

Offerten erbeten an Gipfel-Restaurant Weisshorn, **Arosa.**

Gesucht

auf 15. Dezember für Wintersaison

2 Serviertöchter

für Speisesaal (eventuell Kellner).

Offerten an Hotel Bellevue, **Wengen** (Berner Oberland), Telephon (036) 34571.

Gesucht

wird per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellung

Lingère

in modernst eingerichtete Lingerie. Offerten unter Chiffre L E 2623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt tüchtige

Lingerie-Gouvernante

eventuell I. Lingère

in Wintersporthotel nach Arosa. Gute Bezahlung.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L G 2661 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 47

Offene Stellen
Emplois vacants

Cherchée stagiaire, de suite ou à convenir, place stable, pour aider la directrice (bureau, étage, lingerie). Offres détaillées: Hôtel du Commerce, **Lausanne.** (947)

Gesucht in Hotel-Restaurant nach Luzern kaufmännisch gebildeter **Herr** oder **Dame** als **Stütze des Patrons** für Kassa, Réception, Buchhaltung und Personal. Eintritt nach Übereinkunft. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Q 47140 Lz an Publicitas **Luzern.** [39]

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel nach **Luzern Zimmermädchen, Buffetdame,** Offerten unter Chiffre N 47444 LZ an Publicitas **Luzern.** [40]

On cherche pour Hotel Mont-Riant, Leysin, pour saison d'hiver et si possible saison d'été 1961 une **secrétaire-aide du patron** (bureau, économat, services). Poste pour jeune personne de langue allemande, ayant une formation commerciale et parlant français, convient à débutante dans l'hôtellerie. Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire. (954)

Stadthotel sucht **Kochpraktikant** für ein Jahr. Gelegenheit, sich in allen Sparten einzuarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 955

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Jeune homme, ancien élève école hôtelière Lausanne, cherche place de saison ou à l'année comme **Secrétaire-Réception.** De préférence dans les villes de Genève ou Zurich. Entrée 1er janvier. Langues: français, anglais, italien et connaissances d'espagnol et allemande. Références. Faire offres sous chiffre 499

Jeune fille, française, diplômée Ecole Hôtelière de Besançon, ayant fait saison à Vichy comme réceptionnaire-standardiste dans Hôtel «Trois Etoiles», cherche place saison d'hiver. Langues apprises: allemand et anglais. Références. Faire offres à Mademoiselle Claudine Mougin, 4, rue de Besançon, **Pont-de-Roide** (Doubs).

Sekretär-Kassier-Chef de réception, sprachenkundig, mit In- und Auslandspraxis, sucht Jahres- oder lange Saisonstelle. Bevorzugt wird Genf, Lausanne oder Tessin. Offerten unter Chiffre 523

Wirtstochter, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, sucht Stelle als **Bureaupraktikantin.** Frei ab sofort. Offerten an M. Kupper, **Eschenberg** (Winterthur). (519)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachtüchtig und flink, sucht passenden Posten, eventuell Aushilfe. Offerten unter Chiffre 505

Barmixer, 25 Jahre alt, englische Sprachkenntnisse, sucht Stelle, Offerten an Josef Vogl, Maybachstrasse 32, **Köln.** (516)

Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch und Holländisch sprechend, mit guten Fachkenntnissen, flambier- und tranchierkundig, sucht Stelle ab sofort. Offerten mit Bedingungen und Verdienstangaben an M. Kupper, **Eschenberg** (Winterthur). (520)

Cuisine und Office

Cuisinier seul cherche place à l'année, petit hôtel, préférence région Léman ou saison d'hiver. Offres sous chiffre 522

Jüngling, gesunder, kräftiger, sucht Lehrstelle als **Koch.** Offerten an R. Sutter-Sunier, Korngasse 8, **Biel.** [41]

Koch, 27 Jahre alt, sucht Stelle für sofort in Jahresbetrieb oder Saison. Offerten unter Chiffre 525

Koch, 23jährig, sucht Stelle auf 1. Dezember, wenn möglich als **Gardemanger.** Offerten unter Chiffre 524

Koch, junger, 21jährig, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant, auch als **Alleinkoch,** für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Mario Viri, bei Familie Steiger, Fläscherstrasse, **Bad Ragaz.** (517)

Mann, pensionierter, rüstig und sauber, sucht leichte Stelle in kleinem Restaurant-Gasthof als **Casserolier-Küchenbursche** Zürich und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 515

Etage und Lingerie

Hotelportier, Schweizer, ehrlicher, gutgewillter Angestellter, wünscht Engagement als **Hotelconducteur.** Offerten erbeten unter Chiffre 507

Lingère, Italienerin, bereits in der Schweiz tätig gewesen, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 521

Loge, Lift und Omnibus

Portier, junger, sucht für Wintersaison Stelle in der französischen Schweiz. Referenzen vorhanden. Offerten an Thomas Kuntze, «Waldklause», **Falkau**/Schwarzwald (Deutschland). (514)

Divers

Portier (Schweizer) sucht Stelle als **Nachtportier, Conducteur, Etagenportier** über die Winterzeit. Offerten unter Chiffre 510

Witwe, deutsche, sehr gewandte, sucht **Vertrauensposten** in Erstklassehotel für Wintersaison (Arosa, Lenzerheide etc.). Ausführliche Offerten unter Chiffre 513

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 30 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt werden.

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken lose beigelegt (Ausland: ein Internationaler Postantwortcoupon) an **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel.** (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo 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 servito, 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
Places à l'année — Posti annuali

5153 **Alleinkoch,** sofort/1. Dezember, **Serviertochter, Bureaupraktikantin-Mithilfe am Buffet** und **Stütze der Hausfrau,** 1. Dezember, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
5156 **Sekretär(in),** nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Tessin.
5164 **Etagengouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
5166 **Köchin** oder **Hilfsköchin, Haus-Küchenmädchen,** sofort oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thunersee.
5175 **Officemädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5188 **Saucier, Commis de cuisine, Serviertochter,** sofort, Passantenhotel, Basel.
5196 **Schenkbursche, Casserolier, Buffetdame,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
5205 **Zimmermädchen, Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Jura.
5207 **Anfangszimmermädchen, Serviertochter, Chef de partie, Buffettochter-Aushilfstournante,** nach Übereinkunft, **Sekretärin,** 1. Januar, Passantenhotel, Basel.
5212 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5219 **Küchenchef,** restaurationskundig, **Chasseur,** Deutsch sprechend, **Restauranthelfer, Anfangsgouvernante-Stütze der Hausfrau, Bureaupraktikant,** sprachenkundig, **Angestelltenzimmermädchen-Mithilfe in der Wäscherei, Küchenbursche, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5227 **Buffettöchter,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden
5235 **Alleinserviertochter** eventuell **Anfängerin, Zimmermädchen-Mithilfe im Office,** Anfangs Dezember, kleines Hotel, Nähe Locarno.
5237 **Sekretär (in)-Journalführer (in), Aide-Patron-Bureaupraktikant,** sofort, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
5345 **Chef de rang,** nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
5346 **Commis de cuisine, Kellner,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
5257 **Hilfsportier** oder **Hausbursche,** Deutsch sprechend, sofort, Passantenhotel, Basel.
5266 **Commis de rang,** sofort, grosses Passantenhotel, Basel.
5268 **Tournante,** sofort, **Zimmer-Lingeriemädchen, Köchin** oder **Hilfsköchin** oder **Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Passantenhotel, Basel.
5284 **Buffetdame,** sofort, **Serviertochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5286 **Küchenchef,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5287 **Serviertochter,** sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
5296 **Entremetier, Gardemanger,** sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
5300 **Commis de rang,** 1. Dezember, **Commis de cuisine,** sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Neuenburg.
5309 **Hausbursche** für Kellerkontrolle und Heizung, sofort, Restaurant, Basel.
5321 **Serviertochter,** sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5326 **Buffetdame** oder **-tochter** eventuell **Praktikantin,** sofort, **Gardemanger,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
5329 **Commis Gardemanger,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten Bielersee.
5331 **Economatgouvernante, Buffettöchter, Telephonistin, Commis de salle,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
5347 **Köchin, Zimmermädchen, Restauranttochter,** sofort, Hotel 50 Betten, Luzern.
5350 **Alleinkoch, Köchin,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Zürich.
5354 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
5357 **Sekretär,** nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Genf.
5371 **Chef de rang-Restaurantkellner,** sofort, **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
5375 **Chasseur-Telephonist, Chasseur-Tournant, Commis-Patissier-Commis de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen,** sofort, Erstklasshotel, Lugano.
5383 **Entremetier, Personalkoch, Küchenmädchen,** sofort, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
5387 **Glätterin,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
5388 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Luzern.
5390 **Hausbursche,** Mitte Dezember, **Hausmädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
5395 **Küchenmädchen,** sofort, kleines Hotel, Nähe Basel.
5397 **Alleinkoch** oder **Köchin** oder **Commis de cuisine,** sofort, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
5399 **Gardemanger, Sekretärin,** sprachenkundig, **Buffettochter** oder **-dame, Barmaid,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
5404 **Nachtportier,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zürich.
5405 **Commis de cuisine, Commis de rang, Chef de rang, Restauranttöchter, Buffettöchter, Lingeriemädchen,** sofort, Grossrestaurant, Nähe Zürich.
5412 **Hausbursche-Portier,** sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
5415 **Commis de cuisine, Hausbursche, Küchenbursche, Buffetpraktikantin,** sofort, Restaurant, Bern.
5418 **Saaltochter, Zimmermädchen,** sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5420 **Angestellten-Zimmermädchen,** sofort, Grossrestaurant, Zürich.
5421 **I. Commis de cuisine, Chef de cuisine,** sofort, Restaurant, Bielersee.
5426 **Nachtportier,** sprachenkundig, Mitte Dezember, Hotel-Kurhaus, Tessin.
5427 **Buffetdame** oder **-tochter, Commis de cuisine, Sekretärin-Praktikantin,** sofort, Restaurant, Kanton Solothurn.
5431 **Schenkbursche, Zimmermädchen, Buffettochter,** 1. Dezember, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.
5444 **Sekretärin-Praktikantin, Restauranttochter** eventuell **-kellner, Buffettochter** eventuell **-praktikantin,** nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Fribourg.
5447 **Köchin neben Chef, Tochter** für **Lingerie** und **Zimmer, Saalpraktikantin,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
5456 **Saaltochter,** sprachenkundig, sofort, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5457 **Etagenportier,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5463 **Küchenbursche,** Anfang Dezember, Hotel-Restaurant, Basel.
5468 **Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 50 Betten, Bielersee.
5469 **Küchenbursche,** sofort, Badeort, Kanton Aargau.
5494 **Saucier, Entremetier,** sofort, Restaurant, Kanton Bern.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver — Posti invernali

5150 **Alleinkoch, Serviertöchter,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5152 **Saaltochter,** anfangs Dezember, kleines Hotel, Zuoz.
5157 **Küchenchef, Patissier-Hilfskoch, Lingère, Küchen-Hausbursche, Etagenportier,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5165 **Casserolier-Küchenbursche,** Mitte Dezember, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
5176 **I. Lingère, Stopferin-Näherin,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5178 **Buffetdame, Chef de rang** oder **Demi-Chef, Saucier-Chef de grill,** Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5181 **Lingeriemädchen,** Wintersaison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5182 **Nachtkondukteur** für Bergbahn, **Kaffeeköchin, Lingeriemädchen, Eismeister, Eisman, Chef de rang,** Mitte Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
5191 **Hausbursche-Portier, Alleinköchin,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5193 **Kaffeeköchin, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.
5204 **Serviertochter,** nach Übereinkunft, Berghotel, Berner Oberland.
5213 **Saaltöchter, Hausmädchen, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5217 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5228 **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5229 **I. Lingère, Glätterin, Stopferin, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5240 **Office-Küchenmädchen, Hilfswäscherin,** 12. oder 15. Dezember, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5242 **Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5248 **Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Entremetier,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5251 **Officemädchen, Lingeriemädchen, Wäscher(in),** Dezember, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5265 **Zimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5274 **Hilfsgouvernante für Economat-Office und Kaffeeküche,** Deutsch sprechend, **Zimmermädchen,** Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
5275 **Saaltöchter** oder **Kellner,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5277 **Commis Patissier, Office-Küchenbursche, Lingère-Stopferin,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5282 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5283 **Officebursche,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5298 **Hausbursche-Hilfsportier, Anfangs-Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie,** Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
5302 **Küchen-Officemädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
5304 **Stütze der Hausfrau, Barpraktikantin,** sprachenkundig, **Office-Küchenmädchen, Kaffeeköchin, Hilfskaffeeköchin Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5310 **Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen** oder **-bursche,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5317 **Officegouvernante, Economatgouvernante,** Mitte Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5319 **Hausbursche, Hausmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Wallis.
5321 **Hausbursche, Saaltochter,** oder **Kellner, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5328 **Saaltochter,** ca. 18. Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5330 **Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
5335 **Hilfsgouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5336 **Saaltöchter, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Berner Oberland.
5343 **Küchenbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5344 **Economat-Officegouvernante, Saaltöchter,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
5349 **Saal-Restauranttochter,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5352 **Zimmermädchen, Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
5358 **Gardemanger,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, St. Gallen.
5359 **Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Saaltochter, Hausmädchen, Stütze der Hausfrau,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5364 **Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5365 **Commis de cuisine, Küchen-Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5367 **Demi-Chef, Commis de rang,** Wintersaison, Hotel 130 Betten, Kanton Graubünden.
5369 **Hilfsköchin** oder **Hilfs-Kaffeeköchin,** eventuell **Personalköchin,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5374 **II. Kaffeeköchin, Kontrolleur-Sekretär, Kellerbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
5381 **Commis de cuisine,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Wallis.
5382 **Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5389 **Casserolier,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5392 **Buffetdame** eventuell **-tochter,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
5393 **Hilfslingère, Küchenmädchen,** beide Französisch oder Italienisch sprechend, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5411 **Commis de cuisine,** Mitte Dezember, eventuell Jahresstelle, kleines Hotel, Kanton Wallis.
5414 **Officemädchen,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
5429 **Alleinkoch, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Hausbursche, Küchenbursche,** 18. Dezember, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
5434 **Economat-Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Buffettochter** eventuell **Anfängerin,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5438 **Alleinkoch, Küchenmädchen,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
5440 **Barmaid, Hausbursche,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
5442 **Chef-Entremetier,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5443 **Köchin,** Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Kanton Wallis.
5460 **Buffetpraktikantin, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Kanton Graubünden.
5461 **I. Lingère** oder **Gouvernante,** sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
5462 **Küchenchef-Alleinkoch,** nicht über 40jährig, nach Übereinkunft, Berghotel, Berner Oberland.
5467 **Zimmermädchen,** Mitte Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
5474 **Zimmermädchen** eventuell **Anfängerin, Nachtportier, Hausbursche, Chasseur, Bureaupraktikantin,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5482 **Zimmermädchen,** Mitte Dezember, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
5488 **Entremetier, Küchenbursche, Restauranttöchter, Bureaupraktikantin, Lingeriemädchen,** Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5496 **Hilfsgouvernante,** Wintersaison, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
5499 **Saaltöchter, Saalpraktikantin, Küchen-Officemädchen,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.
5503 **Küchenchef-Alleinkoch,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

5216 **I. Commis de cuisine, Entremetier,** ca. 1. Februar, Hotel 60 Betten, St. Moritz.
5288 **Hilfszimmermädchen Chefs de partie,** über Weihnachten und Neujahr, Erstklasshotel, Engadin.
5354 **Zimmermädchen, Portier,** (Ferienablösung), nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

8220 **Femmes de chambre, chef de réception,** jeune, de nationalité suisse, **garçons d'office,** de suite ou à convenir, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8228 **Femmes de chambre, fille d'office-petits déjeuners,** de suite, places à l'année, hôtel garni, Vaud.
8229 **Femme de chambre-service de table,** de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8231 **Chef de rang,** qualifié, Suisse, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8232 **Saucier, pâtissier, cuisinier** pour le personnel, **barmaid, caviste, femmes de chambre, fille de lingerie, filles d'office, garçons de cuisine, secrétaire** débutant, saison d'hiver, hôtel 120 lits, Alpes bernoises.
8243 **Sommelière,** français, allemand, **fille de salle débutante,** de suite, hôtel-restaurant, Alpes bernoises.
8249 **Filles de lingerie,** de suite ou à convenir, places à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8252 **Femme de chambre,** de suite, place à l'année, clinique-hôtel, Vaud.
8253 **Portier de nuit, femme de chambre, sommelière,** de suite, places à l'année, hôtel moyen, canton de Neuchâtel.
8256 **Chef saucier,** qualifié, de suite ou à convenir, saison d'hiver, grand hôtel, Jura.
8265 **Casserolier, fille de maison,** 15 décembre, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8267 **Repasseuse,** qualifiée, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8268 Jeune **cuisinier, femme de chambre,** décembre, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8272 **Fille de maison, garçon de maison-cuisine,** de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8274 **Cuisinière à café,** de suite, hôtel 120 lits, Alpes valaisannes.
8276 **Tournante-salle-lingerie,** de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel 50 lits, lac Léman.
8284 **Garçon d'office,** de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel 50 lits, lac Léman.
8285 **Garçon d'office, fille de salle, sommelière,** de suite, hôtel 50 lits, saison d'hiver, Alpes bernoises.
8288 **Sommelière,** connaissant les deux services, de suite ou à convenir, grand hôtel-restaurant, Vaud.

seiler HOTELS SERMA

Hotel Mont Cervin
sucht für Wintersaison:

Kontrolleur
Hilfskontrolleure
Küchenmädchen
Officebursche
Garderobier

Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an die Direktion des Hotels Mont Cervin, **Zermatt.**

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:

Buffetdame
(eventuell Buffettochter)
Serviertochter
Haus- und Kellerbursche
(befähigt, auch die Warenkontrollen auf den Schiffen zu machen)
Hausmädchen
für allgemeine Arbeiten

Offerten mit Lohnforderung erbeten an Bahnhofbuffet, **Romanshorn,** F. Lehmann.

Gesucht
auf Anfang Dezember:

Chef-Entremetier
Personalköchin
Küchenmädchen

Jahresstellen. Offerten an Verenahof, **Baden.**

Hotel Trautheim, Engelberg
sucht für kommende Wintersaison:

Zimmermädchen
Officemädchen od. -bursche
Küchenbursche

Eintritt 15. Dezember 1960. Offerten an Familie Christen.

Gesucht
auf 15. Dezember, jüngeren

Alleinkoch oder -köchin

sowie ein

Officemädchen

in kleineres Hotel im Ober-Engadin, evtl. auch Sommersaison. Offerten an F. Streit, Hotel Waldheim, **Silvaplana-Surlej.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachenkundig. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Gesucht
tüchtige

Buffettochter

Restaurant zum Krug, Innere Margarethenstr. 26, **Basel.**

Gesucht

Köchin (tüchtig)
Zimmermädchen (sprachenkundig)

Jahresposten. Off. an Hotel Federal, **Luzern.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Serviertochter

in gutes Passantenrestaurant. Hoher Verdienst. Offerten an Restaurant Heinrütirank, **Widen** AG, in der Nähe von Zürich, Telephon (057) 76288.

Park Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus
sucht für kommende Wintersaison (bei Eignung auch Sommer)

Barman (evtl. Barmaid)

Nur Bewerber mit besten Referenzen werden berücksichtigt.

Gesucht für lange Wintersaison

1—2 Officemädchen
vollautomatische Waschmaschine vorhanden (evtl. aushilfsweise)
Serviertochter mit Sprachkenntnissen
Casserolier

Offerten mit Zeugnisabschriften an: Hotel Meyerhof, **Hospental** (Uri).

Gesucht auf 15. Dezember

Commis-Saucier oder Tournant
Buffettochter-Serviceanfängerin
Küchenmädchen

Jahresstellen mit bester Entlöhnung. Offerten an Postfach 312, **Aarau** oder unter Chiffre G E 2648 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Glockenhof Zürich

Gesucht

zum baldigen Eintritt in Jahresstelle, Stadthotel 120 Betten:

Entremetier (Chef de partie)
Gardemanger (Hors d'œuvre)

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Glockenhof, **Zürich.**

LUGANO

Erstklasshotel sucht in Jahresstellen:

Buchhalter(in)-
Hauptkassier(in)
Zimmermädchen
Etagenportier
Commis Pâtissier-
Aide cuisine
Chasseur-Telephonist
Chasseur-Tournant

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause gratis sind erbeten an **Casella postale Nr. 6906, Lugano.**

Gesucht
in Jahresstelle

Küchenchef

tüchtiger Restaurateur und seriöser Mitarbeiter, in Hotel (40 Betten) mit Restauration, im Berner Oberland. Offerten unter Chiffre K F 2594 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Klosters

in mittelgrossen, modern eingerichteten Betrieb mit sonnigen Arbeitsräumlichkeiten, **eine selbständige**

Lingère

(Glätterin)

in Saison- oder Jahresstelle. Angemessener Loh und Einzelzimmer. Offerten an Heinz Wacker, Hotel Weisskreuz-Belvédère, **Klosters.**

Pour cause de décès on demande d'urgence

un couple de gérant ou gérante

administration et cuisine pour hôtel-restaurant de moyenne importance en Suisse romande. La location pourrait être envisagée par la suite. Offres écrites et détaillées à l'office fiduciaire de la Société Suisse des Hôteliers, **Montreux.**

Bahnhofbuffet, Zug

(20 Bahnminuten von Zürich und Luzern) **sucht** per sofort oder nach Übereinkunft

jüngeren Commis de cuisine

evtl. der Lehre entlassener zur weiteren Ausbildung. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen.

Hôtel Caspar Badrutt, St. Moritz

cherche pour saison d'hiver

cafetière
même temps
aide gouvernante d'office
laveuse-aide lingère

Gesucht

in renovierten, neuzeitlichen Jahresbetrieb nach Übereinkunft:

Koch
Serviertochter
Lingère (4–6 Wochen) ab sofort
Wäscher(in)

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

Gesucht

wird in grösserem Zweisaison-Betrieb tüchtiger und erfahrener

Chef-Kontrolleur

Interessante und vielseitige Beschäftigung. Jahresstelle. Eintritt 1. Dezember. Eilofferten mit Photo, Zeugnisabschriften und Referenzen sind zu richten unter Chiffre C K 2554 an die Hotel-Revue Basel 2.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht auf 16. Dezember 1960 in Jahresstelle: tüchtigen, zuverlässigen, sprachgewandten und freundlichen

Tages-Concierge

mit guten Umgangsformen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzen sind zu richten an Dir. M. Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht in kleine Brigade

Küchenchef

solid, guter Restaurateur, versiert in der feinen Küche. Jahresstelle. Neue, guteingerichtete Küche. Für verheirateten Koch steht eventuell eine 3-Zimmerwohnung zur Verfügung.

Ausführliche Offerten mit Referenzen erbeten an:
HOTEL SPEER, RAPPERSWIL am See

Hotel Brüggli, Arosa

sucht auf kommende Wintersaison noch

Lingère
Buffettochter oder Buffethilfe
Officemädchen
Saaltochter oder Praktikantin

Offerten mit Photo an Familie Mettler, Telephon (081) 31612.

Saison 1961

Gesucht mit Eintritt auf Anfang Februar:

Restaurationstochter
à-la-carte-kundig, hoher Verdienst
Portier-Haubursche

mit Eintritt auf Anfang / Mitte März:

Restaurationstochter
à-la-carte-kundig
Buffettochter
Commis de cuisine

Offerten an Hotel und Restaurant Solbad Ochsen, Rheinfelden.

Gesucht nach Zürich

Saalpraktikantin

zur gründlichen Ausbildung im Saalservice. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in neues Hotel-Restaurant am Zürichsee tüchtiges und erfahrenes

Lingerie- und Zimmermädchen

geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Offerten erbeten an: E. Gugolz, Hotel Du Lac, **Wädenswil.**

Wir suchen

für unser modern eingerichtetes Hotel mit Bar und Restaurant auf dem Platz Luzern ein

Geranten-Ehepaar

Eintritt sofort. Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre G E 2634 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Wintersaison selbständige

Barmaid

ferner in Jahresstelle, tüchtigen

Hausbursche

Gefl. Offerten an Hotel Sonne, **Wildhaus/Toggenburg.**

Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhausen

sucht für sein Spezialitätenrestaurant eine tüchtige, freundliche und zuverlässige

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Jules Jaeger, Rheinhotel Fischerzunft, **Schaffhausen.**

Gesucht

per sofort oder 1. Dezember jüngere

Buffettochter od. Buffetdame

in Jahresstelle nach Basel. Zimmer mit Kalt- und Warmwasser sowie Zentralheizung im Hotel. Gutes Salär. Hotel Merkur, **Basel.**

LUGANO

Bestbekanntes Familienhotel (100 Betten) **sucht für Saison 1961** (März–Mitte November) tüchtigen

Küchenchef

zu mittlerer Brigade (evtl. Jahresstelle). Eintritt nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre L U 2430 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretärin/Telephonistin

sprachenkundig, für Erstklasshotel in Zürich.

Offerten unter Chiffre ZH 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ersten Ranges in Genf

sucht in Jahresstelle

Sekretär-Maincourantier

Deutsch, Französisch, Englisch sprechend. Eintritt nach Übereinkunft. Gute Referenzen.

Offerten unter Chiffre SM 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bad Horn am Bodensee

sucht in Jahresstelle:

Buffetdame
Buffettochter

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an F. Gantenbein, **Hotel Bad Horn TG,** Tel. (071) 4 21 63.

Gesucht

per 1. Januar: restaurationstüchtiger

Küchenchef

in mittleren Betrieb. Der Bewerber muss die Fähigkeit haben, eine gepflegte Küche selbständig zu führen. Hilfspersonal vorhanden. Angaben über bisherige Tätigkeit und Lohnansprüche sowie Beilagen von Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre MB 2627 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant auf dem Platze Zürich

sucht auf Februar/März 1961

Direktions-Assistenten

Verlangt wird: Mehrjährige Praxis in Küche-Service und Administration. Sprachenkundig. – Geboten wird: Gutbezahlte Dauerstelle, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeiten. Aufnahme in die Pensionskasse. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind einzureichen unter Chiffre P 48305 Z an Publicitas Zürich 1.

Hotel Rätia, Arosa

sucht für Wintersaison

Lingère-Glätterin
Zimmermädchen
(sprachenkundig)

Offerten an M. Hasler, Hotel Rätia, **Arosa.**

Gesucht nach Arosa

für Wintersaison 1960/61

Mädchen für Zimmer und Mithilfe in Service
Mädchen

für Office und Küche. Offerten erbeten an Pension und Restaurant Waldfrieden, Tel. (081) 31517.

Gesucht

in Jahresstelle:

Zimmermädchen
per 1. Dezember 1960
2 Buffettöchter
per 1. Dezember 1960 und 15. Dezember 1960
2 Serviertöchter
nach Übereinkunft

Hotel Seeland, **Biel,** Telephon (032) 22711.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht per sofort in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Buffettochter
Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photos und Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. M. Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Hotel Weisses Kreuz, Bergün

sucht für lange Wintersaison:

Koch oder Köchin
Küchenbursche
2 Office-Hausmädchen

Offerten an die Direktion mit Lohnansprüche.

Gesucht
für lange Wintersaison in Hotel mit 80 Betten:

Saaltochter
Saal-Praktikantinnen

Offerten mit Zeugniskopien an J. Streiff, Hotel Niederschlacht, **Braunwald.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Lingère
Lingerie-Tochter
Serviertochter (hoher Verdienst)
Officemädchen

Moderner Betrieb. Guter Lohn und angenehme Arbeitsverhältnisse. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an L. Gétaz, Dir. Hotel Ekkehard, **St. Gallen.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant in Bern (Jahresstelle):

Buffetdame tüchtig und fachkundig
Hotelmetzger
mit Gardemanger-Kenntnissen
Kellerbursche willig und sauber
tüchtige Serviertochter
(sprachenkundig) für angenehmen Posten.

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre G B 2500 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit 30 Betten:

Küchenchef-Alleinkoch oder gute Köchin

Eintritt Mitte Dezember. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an O. Reichenbach, Hotel Gertsch, **Wengen,** Telephon (036) 34724.

Gesucht
auf den 1. eventuell 15. Dezember

Serviertochter
u. Anfangsserviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an: Hotel-Restaurant Bahnhof, **Interlaken.**

Hôtel de tout premier rang

(Tessin, Lago Maggiore) **demande** pour la saison mars–octobre:

chef saucier
chef entremetier
chef pâtissier
commis gardemanger
commis saucier
commis entremetier
commis tournant

Offres sous chiffre H P 2509 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
auf 20. Dezember in Jahresstelle

Serviertochter
für Saal und Restaurant
Saalpraktikantin
Office- u. Lingeriemädchen

Off. an Hotel Beau-Regard **Beatenberg** Tel. (036) 3 01 28.

Wildhaus, Hotel Hirschen

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle:

Koch-Gardemanger
tüchtiger, selbständiger
Restaurationstochter
Engl.- und Franz.-Kenntnisse
Hausbursche/Portier
Lingeriemädchen

Offerten mit Gehaltsangaben und Zeugnissen bitte an Gebr. A. und R. Walt.

Restaurant Beau Rivage Neuchâtel

cherche jeune

commis de cuisine

(entremetier)

(Entrée à convenir. Offres avec certificats et prétentions.

Gesucht
in gutgehendes Speiserestaurant in St. Gallen junge, tüchtige

Köchin

eventuell junger Koch neben Patron. Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre R 78964 G an Publicitas **St. Gallen.**

Gesucht
tüchtiger

Küchenchef-Alleinkoch

in modern eingerichteten Betrieb. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Hans Thüler, Hotel-Restaurant Schönegg, **Adelboden.**

Gesucht
in grösseren Betrieb nach Basel sehr gut ausgewiesener

Küchenchef

sowie tüchtige, selbständige

Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüche unter Chiffre K B 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittleres Bahnhofbuffet (20 Bahnminuten von Zürich und Luzern)

Buffettochter
in recht bezahlte Dauerstelle sowie williges, sauberes
Officemädchen
auch Ausländerin.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Lohnangaben, Referenzen und frühmögl. Eintrittsdatum an Bahnhofbuffet, **Zug.**

Hotel Acker, Wildhaus

sucht:

Anfangs-Sekretärin
Chef de service
Restaurationstochter
Küchenhilfe

Offerten erbeten an die Direktion.

Hôtel de 100 lits à Lugano

cherche du 15 mars au 31 octobre 1961

1ère secrétaire

expérimentée pour la correspondance, réception, caisse. Langues nécessaires: allemand, français, anglais, italien. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à case postale 510, **Lugano.**

Gesucht

Grillkoch
(selbständiger)
Kellner oder Serviertochter
Hilfsgouvernante
Sekretärin / Kontrolleuse

Jahresstellen. Hotel in Luzern. Offerten unter Chiffre K R 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Januar

Sekretärin

(Jahresstelle) mit guten Sprachkenntnissen (auch italienisch) für Réception und Kasse. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Seegarten, **Locarno.**

Wir suchen
sehr tüchtige, gepflegte

Restaurations-Serviertochter

in bekannten Betrieb. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Schönes Zimmer mit Bad im Hause. Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Haller, **Lenzburg.**

Gesucht
per sofort in Jahresstelle

Büropraktikantin

Schriftliche Offerten an Hotel Kronenhof, **Schaffhausen.**

Gesucht
gewandte, sprachenkundige

Serviertochter

Eintritt ca. 15. Dezember. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften gefl. an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant-Tea-Room «Au Rendez-vous», **Grindelwald.**

Gérance

Je cherche un couple du métier, capable et sérieux (lui comme chef de cuisine-restaurateur, elle pouvant diriger le service, le buffet et la lingerie) pour me seconder dans l'exploitation de mon commerce, café-restaurant important.

Français, allemand et anglais indispensable.

Si vous êtes travailleurs, dynamiques et désireux d'améliorer ou de vous créer une situation, écrivez en joignant vos références, prétentions de gain et en indiquant la date d'entrée possible, sous chiffre PW 61791 L à Publicitas **Lausanne.** Discrétion assurée.

Gesucht

I. Saaltochter

(selbständig). Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst, ausbaufähige Dauerstelle mit zeitgemässen Sozialversicherungen. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre S R 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Modernst eingerichtetes Berghotel am Genfersee sucht für die kommende Wintersaison (20. Dezember) flinken, selbständigen

Commis de cuisine

(neben hervorragenden Chef)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. an Direktion Hotel de Sonloup, **Les Avants**-sur-Montreux.

Gesucht

Köchin
oder Anfangsköchin

für Wintersaison in Höhenlage 1500 m. Dauer ca. 4 Monate, sowie

Tochter

für Service und Zimmer. Eintritt ca. Mitte Dezember oder nach Übereinkunft. Ev. Jahresstelle. Offerten an Hotel Chalet **Schwarzwald-Alp** ob Meiringen (Berner Oberland), Telephon (036) 51231.

Gesucht
versierte

Köchin

eventuell **Ehepaar, nach St. Moritz** ca. 15. 12. 1960 bis 31. 1. 1961, eventuell nachher auf Wunsch in Zürich. Eilofferten unter Chiffre K N 2544 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, freundliche

BARMAID

gesucht

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Bild erbeten an W. Göggel, Rest. Hirschen, **Hefenhausen** TG.

Hotel Bären, Ostermundigen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in sehr gepflegten à-la-carte- und Spezialitäten-Betrieb tüchtigen, selbständigen, tranchier- und flambierkundigen

Restaurationskellner evtl. Chef de rang

Sehr hoher Verdienst bei geregelter Freizeit. Daselbst auch junge Buffethilfe, auch Anfängerin. Offerten an Hotel Bären, **Ostermundigen** bei Bern. Telephon (031) 65 50 47.

Gesucht
in neues Sporthotel tüchtige, freundliche und sprachenkundige

Restaurations-Serviertochter

in Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Karl Hischier, Sporthotel, **Oberwald** VS, Telephon (028) 82128.

Gesucht
nach Engelberg tüchtige

Personal- und Hilfsköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P K 2568 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für das **Alkoholfreie Restaurant** der Hülfsgesellschaft der Stadt St. Gallen eine

Leiterin

die befähigt ist einen grösseren Betrieb selbständig zu führen. Einer gutausgewiesenen Bewerberin wird zeitgemässe Entlöhnung geboten. Eintritt nach Vereinbarung. Geräumige Wohnung vorhanden. Schriftliche Offerten sind zu richten an die Hülfsgesellschaft der Stadt St. Gallen, General-Guisan-Strasse 40, **St. Gallen.**

Klinik Bernhard, St. Moritz (Engadin)

Aussenstation Kreisspital

sucht für die Wintersaison 1960/61 (20. Dez. bis 20. April) tüchtige selbständige

Köchin

Lohn nach Vereinbarung. Anmeldung schriftlich und mit Photo an Verwaltung Kreisspital Oberengadin, **Samedan.**

Hotel Bad Schachen

Internationales Erstklasshotel am deutschen Bodenseeufer mit 200 Betten **sucht** für Sommersaison 1961 von Mitte April bis Mitte Oktober:

I. Oberkellner
II. Oberkellner

Der I. Oberkellner muss befähigt sein, ein entsprechendes Bedienungspersonal (Chefs de rang und Commis) zu leiten, einen erstklassigen Service zu gewährleisten und ausserdem in der Durchführung von Banketten bis zu 250 Personen bewandert sein. Gute englische und französische Sprachkenntnisse erforderlich. Handschriftliche Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften von Bewerbern, welche in erstklassigen, grösseren Häusern tätig waren an: Hotel Bad Schachen, **Lindau-Bodensee.**

Gloucester Hotel, Hongkong

Wants Competent experienced

maître d'hôtel and chef de rang

for Restaurant and Grill-room, Age 25–35, first class recommendation, 3 year contract, apply Gloucester Hotel, **Hongkong.**

Erstklassiges Hotel-Restaurant

in holländischer Großstadt **sucht für ungefähr Januar 1961 ein fachmännisches, kinderloses**

Geschäftsführer-Ehepaar

Verlangt wird vom Geschäftsführer, dass er einige gründliche Kenntnisse besitzt vom Empfangsbüro, Restaurant und französischer Küche, mit Ehrgeiz und Initiative arbeitet, erfahren ist im internationalen Sektor des Gaststättenbetriebes, die drei Hauptsprachen fliessend beherrscht und ein repräsentatives Äusseres besitzt.

Von seiner Gattin wird erwartet, dass sie ihrem Gatten in der Leitung des Haushaltes hilft und dass sie gründliche Kenntnisse besitzt von der Etage, Wäschezimmer, Kaffeeküche, Abwaschküche und Economat, um diese Abteilungen kontrollieren und leiten zu können.

Geboten wird: eine verantwortliche Position mit viel Selbständigkeit, welche übereinstimmend honoriert wird. Ferner Wohnung und Verpflegung sowie einen Monat Urlaub im Jahr.

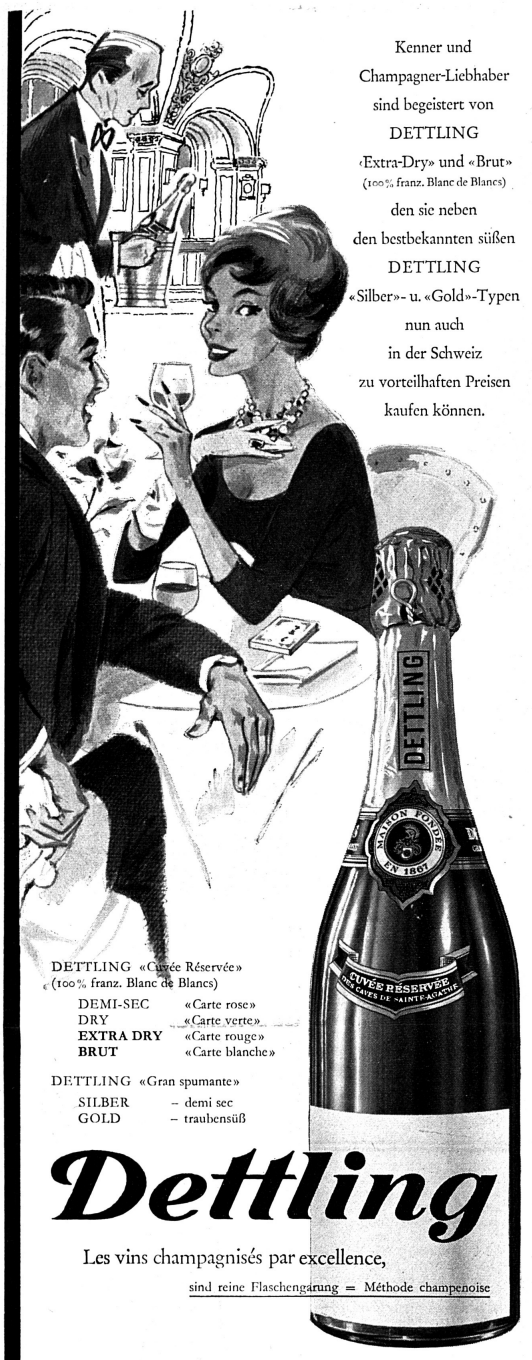
Handschriftliche Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbeten unter Chiffre G E 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird für sofort nach USA bestausgewiesener

Küchenchef

für internationale Küche.

Eilofferten von nur bestqualifizierten Kräften, mit Angabe der bisherigen Tätigkeit an Frau Casartelli, zurzeit bei Familie Ganter, Feldbergstrasse 86, **Basel.**



Kenner und
Champagner-Liebhaber
sind begeistert von
DETTLING
«Extra-Dry» und «Brut»
(100% franz. Blanc de Blancs)
den sie neben
den bestbekannten süßen
DETTLING
«Silber»- u. «Gold»-Typen
nun auch
in der Schweiz
zu vorteilhaften Preisen
kaufen können.

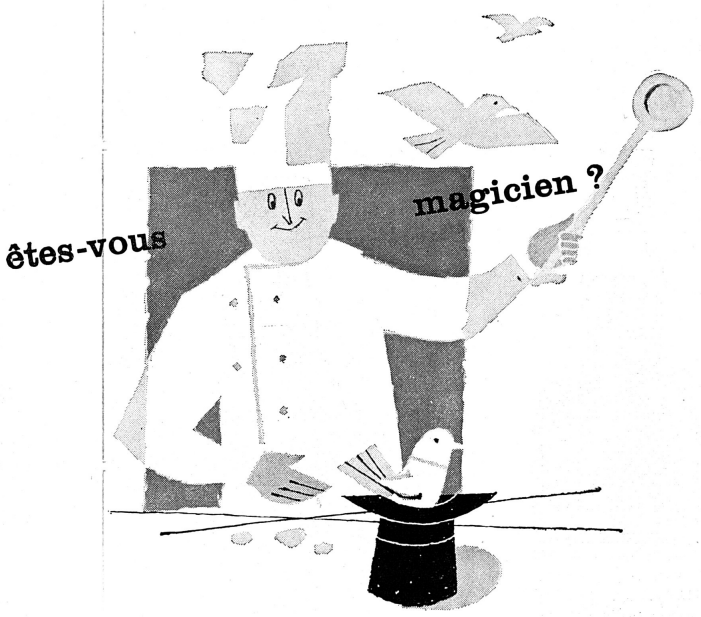
DETTLING «Cuvée Réservée»
(100% franz. Blanc de Blancs)
DEMI-SEC «Carte rose»
DRY «Carte verte»
EXTRA DRY «Carte rouge»
BRUT «Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»
SILBER – demi sec
GOLD – traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN



Les fêtes approchent.
Une fois de plus, il vous faudrait 36 mains et autant de têtes pour venir à bout de tout le travail qui vous tombe dessus. Ne vous fiez pas à la magie mais bien aux

spécialités culinaires du Dr. Wander

L'utilisation de nos produits de qualité vous épargne bien des déconvenues tout en vous faisant gagner du temps et de l'argent. Pensez-y lors de vos achats pour le temps des fêtes !

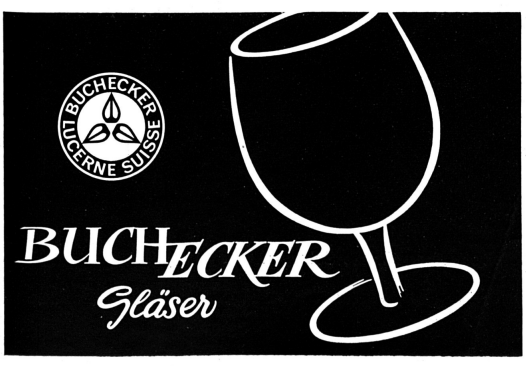
Dr A. Wander S.A., Berne

Wir liquidieren
ein grosses Lager neuwertig revidierter

Occasions-Aufschnittmaschinen

diverser Marken wie Berkel, Latscha-Ditting, Hobart, Scharfen, Globe-Schrägschnitt usw. zu äusserst günstigen Preisen.

Theo Kneubühler & Co. Hirschmattstrasse 50 **Luzern**
Telephon (041) 2 00 84
Aufschnittmaschinen Globe und Teko. Friteusen und Kaffeemaschinen Palux. Küchenmaschinen Bauknecht.



V ZUG

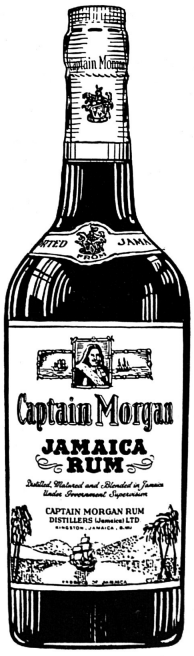
Unimatic-Favorite-10 die ideale vollautomatische Waschmaschine für Gewerbebetriebe

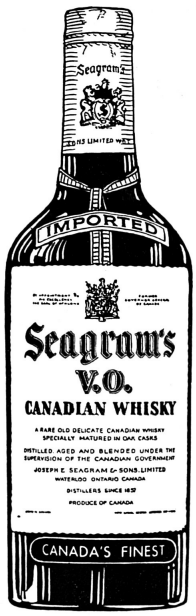
Unimatic-Favorite-10 mit modernster Tastenbedienung und grossem Fassungsvermögen von 10 kg Trockenwäsche; zweimaliges vollautomatisches Vorwaschen für stark beschmutzte Wäsche: Durchlaufspülung bei erhöhtem Wasserstand: hervorragender Wasch- und Spüleffekt; Trommel, Bottich, Boiler, Ablaufventil und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

Unimatic FAVORITE

Diese weltbekannten Marken

sind in den Wein-Likörgeschäften sowie Comestibles,
Drogerien und Lebensmittelhandlungen erhältlich
und im Ausschank in den Restaurants, Hotels und Bars





Generalvertretung für die Schweiz:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENF

Conférence Werner Wymann au Collège culinaire et gastronomique de Bâle

Nous avons parlé à plusieurs reprises ici-même de l'activité déployée par le Collège culinaire et gastronomique de Bâle sous la présidence de M. Emile Vogt. Ce groupement d'hôteliers, cafetiers et de restaurateurs donne également à des milieux touchant de près à l'hôtellerie la possibilité de participer aux manifestations qu'il organise dans le but de faire mieux prendre conscience à chacun du sens, des grandeurs et des servitudes de la profession. Que ce soit lors de la célébration de la fête de Saint-Vincent, le patron des hôteliers et restaurateurs, lors de coloquiums suivis de dîners gastronomiques, le collège culinaire de Bâle attire chaque fois de très nombreux participants venant souvent de régions fort éloignées de notre pays.

La semaine dernière, le président avait convoqué une réunion d'un nouveau genre. Il s'agissait d'une conférence donnée au cours de l'après-midi par un spécialiste des questions gastronomiques, notre collaborateur, M. Werner Wymann, qui a accompli de nombreux voyages en Europe et sur d'autres continents pour parfaire ses connaissances pourtant déjà étendues en la matière. Il entretint le nombreux public qui se pressait dans les salles du restaurant du Jardin zoologique de Bâle sur les expériences qu'il a faites en Amérique, à Cuba et au Mexique.

Le voyage qu'il fit faire à ses auditeurs commença par un arrêt au New York international Airport, ce terrain de quelque 2000 hectares dont l'aménagement a coûté jusqu'à présent 160 millions de dollars et sur les pistes duquel un avion part ou atterrit toutes les demi-minutes. Un coup d'œil sur la carte monumentale du restaurant international « The Golden Door» révéla les possibilité quasi limitées — mais les prix sont proportionnels — d'un restaurant équipé pour répondre aux exigences de la clientèle la plus internationale et la plus difficile qui soit.

Le développement exceptionnel de Miami, cette station créée artificiellement dans ce qui était encore il y a quelque 70 ans, une sorte de jungle, qui compte aujourd'hui environ 500 000 lits d'hôtels et qui a vu surgir de terre en moins de 70 ans 372 nouveaux hôtels montre que la spéculation, la concurrence, la transformation (déclassement) de la clientèle se font à un rythme bien plus inquiétant que sur le vieux continent. N'a-t-on pas vu des établissements changer trois fois de mains en une année et les prix qui sont par exemple de 250 dollars par jour pour un établissement de luxe pendant la haute saison, ne tombent-ils pas à 50 dollars pour le même appartement aux périodes creuses de l'année. De telles fluctuations sont non seulement désastreuses pour le rendement de l'établissement, mais accélèrent les changements de clientèle.

Ce passage à Miami fut l'occasion d'une intéressante visite de l'Hôtel Fontainebleau qui, avec ses 1600 appartements, sa salle des fêtes pouvant contenir quelque 4000 personnes et ses machines automatiques pouvant laver, sécher et stériliser 64 000 verres à l'heure, est le plus grand et le plus moderne hôtel de vacances du monde.

Dans cette étonnante Amérique, l'ère des motels semble être dépassée puisque l'on en est déjà à la formule des bootels. Ces hôtels flottants sont-ils peut-être nés du désir de la clientèle de fuir le bruit et le trafic pour chercher la tranquillité et le repos ! Qui sait !

Nous n'insisterons pas sur les particularités de Cuba puisque la politique a mis cette île gigantesque qui vit du sucre et du tabac à l'ordre du jour et que de nombreux reportages ont été publiés à son sujet. Disons simplement que le sirop de sucre qu'elle produit en quantités industrielles est pour une bonne part traité dans le pays même où il est à l'origine du célèbre rhum de Cuba et de divers produits dérivés, parmi lesquels on remarque des imitations de cognac et de whisky qui, du point de vue goût, n'ont rien à envier aux grandes marques mondiales.

Le court arrêt fait au Mexique est par contre beaucoup plus pittoresque ne serait-ce que par la variété extraordinaire de tout ce qu'offre Mexico-city au point de vue architectural, culturel et gastronomique. En véritable chercheur, M. Wymann s'est hasardé dans la campagne pour déguster le fameux «aquila» des Indos, cette eau-de-vie d'agave, en particulier du maquai, la plante miracle du Mexique, qui fournit aux indigènes tout ce dont ils ont besoin. On extrait du cœur même de la plante un « lait », qui, par fermentation, se transforme en « pulque » boisson ayant une teneur d'alcool de 4 à 5 degrés, mais que les indigènes boivent depuis leur plus tendre enfance. Quant au tequila, il s'obtient par distillation de la pulque et il est si fort que, pour être potable, il se boit de la manière suivante. L'on s'humecte la surface supérieure de la main avec la langue, puis on saupoudre cette surface de sel. On lèche ensuite le sel, puis on ingurgite le tequila et on mord immédiatement dans un demi citron encore vert, ce qui fait qu'en définitive on ne sait plus très bien si cette boisson diabolique a le goût de pétrole ou d'alcool à brûler. Quand on saura que les tavernes où cette boisson est de rigueur ne se distinguent en rien d'une étable mal entretenue dans laquelle voisinent poules et cochons, on reconnaîtra qu'il faut un beau courage pour pousser à ce point la conscience du gastronome en quête de sensations nouvelles.

Nous terminerons cet aperçu de la conférence de M. Werner Wymann par une brève visite de Las Vegas, cet enfer du jeu américain dont la création remonte à peine à vingt ans et qui a surgi en plein désert. A côté des 80 casinos que contient cette ville de 40 000 habitants, casinos qui sont également des motels ou des hôtels, il y a encore une infinité de jeux de hasard de toutes sortes qui sont à la disposition du public 24 heures sur 24. Comme Las Vegas vit uniquement du produit des jeux, chaque établissement cherche à retenir la clientèle dans ses salles, clientèle que l'on nourrit et que l'on abreuve quasi gratuitement. Chaque entreprise tente de surpasser l'autre et l'on assiste en matière gastronomique à une surenchère continuelle.

*

La conférence de M. Wymann se termina par la projection du nouveau film de la Swissair sur l'Amérique, film remarquable parce qu'il nous présente une Amérique différente de celle que l'on connaît par ouï-dire ou par la schématisation inhérente à toute généralisation. La Swissair peut être fière de cet argument de propagande, de même que l'hôtellerie suisse peut être fière de posséder en notre compagnie aérienne nationale une remarquable ambassadrice de l'hospitalité, du service et de la qualité de la gastronomie suisse.

Werner Wymann sprach in Basel

Vergangene Woche hatten die Basler Hoteliers und Restaurateure sowie die Berufsfreunde Gelegenheit, im Rahmen des Winterprogramms des Culinarisch-gastronomischen Collegiums eine anregende Causerie des gastronomischen «Globetrotters», Werner Wymann, über seine Reise durch Zentral- und Nordamerika anzuhören. Der Referent, vom Obmann des Kollegiums, Emil Vogt, freundlic begrüsst, verstand es trefflich, die Zuhörer durch seine spannende Schilderung während fast anderthalb Stunden zu fesseln.

Angefangen bei seinem ersten Zwischenhalt in New York, liess er seine Hörerschaft einen Blick tun in die riesige Speisekarte des Internationalen Restaurants «The Golden Door» im New Yorker Flughafen, eine Gaststätte, die die extravagantesten kulinarischen Gelüste zu befriedigen in der Lage ist. Hierauf erfolgte gleich ein grosser Sprung nach Süden, wo man die phänomenale Entwicklung von Miami Beach, das heute über 500 000 Hotelbetten aufweist, miterlebte, wo aber anderseits auch schon die Konkursitis in Erscheinung getreten ist. Tief beeindruckt war Wymann vom erstaunlichen Luxus des neuesten Hotels von Miami, dem Fontainebleau, mit seinen 1600 Appartements, dem 4000 Plätze fassenden Kongreßsaal usw. Schon aber geht die Entwicklung weiter zum schwimmenden Hotel, dem Bootel.

Von Miami führte Herr Wymann sein Zuhörer über Kuba nach Mexiko, ein Land, das sowohl in landschaftlicher, kultureller und gastronomischer Beziehung eine unendliche Mannigfaltigkeit aufweist, und das dem Einheimischen alles bietet, von der Milch der Agave bis zum teuflischsten aller Schnäpse, dem Tequila. Die Reise endigte im Spielhöllenzentrum Las Vegas, das mit seinen 80 Casinos ausschliesslich vom Glücksspiel lebt. Den Casino-Besuchern werden sogar von den Etablissements, die sich in den gastronomischen Leistungen förmlich überbieten, Verpflegung und Tranksame gratis offeriert.

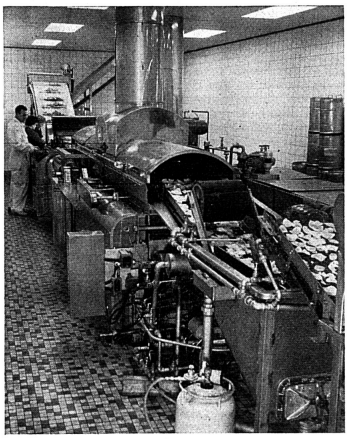
Zum Schlusse war Herr Wymann in der Lage, den neuen, noch nicht öffentlich gezeigten prächtigen Film der Swissair «Amerika ist anders» vorzuführen, der das Land der unbegrenzten Möglichkeiten einmal nicht aus der oberflächlichen Perspektive des Touristen zeigt, sondern der uns das Spezifische und Eigenartige von Land und Volk erahnen lässt.

In seiner Schlussbetrachtung warnte Herr Wymann davor, die Gastronomie Amerikas, die sich in voller Entwicklung befindet, mitleidig zu belächeln. Sein Vortrag wurde mit lebhaftem Beifall verdankt. Anschliessend liessen sich die meisten Vortragsbesucher von Max Bölle einen ausgezeichneten Brotschinken servieren, eine der Spezialitäten des Zoo-Restaurants.

(Wir erinnern unsere Leser, die sich für die Einzelheiten des Vortrages interessieren, an die interessante Feuilletonserie, die wir im Laufe des Sommerhalbjahres aus der Feder unseres Mitarbeiters W. Wymann veröffentlichten.)

Most und Pomy-Chips am Fliessband

Bei einer Pressebesichtigung in der seit über 60 Jahren bestehenden Grossmosterei Zweifel & Co. in Zürich-Höngg, heute einem vollautomatischen, mit den Finessen modernster Technik ausgerüsteten Unternehmen, erhielt man einen Eindruck vom heurigen Obstsegen. Nach Sorte und Qualität geschieden, türmen sich Riesengebirge von Äpfeln und Birnen in den mächtigen Silos, nachdem seit Wochen ununterbrochen schwere Lastwagenzüge mit dem Segen aus allen Teilen des Kantons Zürich, dem Aargau, dem Thurgau (auch « Mostindien ») heranrollen. Bei gegenwärtiger Hochsaison fliessen täglich bis zu 150 000 Liter Saft aus den riesigen, blitzblank sauberen Anlagen. Die gemahlene Maische wandert in die Presse, nachdem sie nach dem Packpreßsystem in Tücher mit Lattenrost verpackt wurde. Der künstlich getrocknete Trester geht zur Pektinfabrikation oder wird zu Obstessig verarbeitet. Ohne Zusatz von irgendwelchen Chemikalien, lediglich von Naturhefe, entstehen je nach Sorte die verschiedenen sehr geschätzten Säfte, wie «Tobiäsler», « Sauergrauech », Spezial-Apfelsaft, gemischter Saft oder Süssmost. Als Neuheit produziert die Firma nun unter der Bezeichnung «Trotten-Sprudel» einen spritzigen Saft, der leicht angegoren ist, dessen Gärung aber abgestoppt wurde, für solche Konsumenten, denen der reine Süssmost zu süss ist.



«Ferry» – der freundliche Drache aus Höngg – Amerikanische Grossanlage – einzig in der Schweiz zur Herstellung der knusprigen Pomy-Chips.

Die eigentliche Veranlassung zur Pressekonferenz aber lag in der Vorführung einer sensationellen Maschinerie, die für Europa neu und für die Schweiz einzig ist. Vor zehn Jahren hatte in Zürich-Affoltern Hans Meier die Fabrikation von Pomy-Chips, gebackenen Kartoffelspänen, begonnen. Die knusprigen Produkte erfreuten sich bald sehr grosser Beliebtheit. 1956 übernahm die Firma Zweifel & Co. den Betrieb in einem Neubau. Bald stieg die Nachfrage derart, dass die Anlage bei weitem nicht mehr genügte. Nach längerem Aufenthalt in den USA entdeckte und erwarb Herr H. H. Zweifel jun. die «Ferry-Maschine», eine riesige Anlage von 20 t, in der Firma «der freundliche Drache von Höngg» getauft. Als Wunderwerk der Technik verschlingt dieser «Drache» täglich seine 15 000 kg Kartoffeln, ersetzt vollautomatisch, von einem Kommandopult aus gesteuert, mit äusserster Präzision die Handarbeit. Das Maximum an Qualität muss erreicht werden. Das erfordert geschärftes Menschenauge und geübte Hand. Geschält und gewaschen passieren die Kartoffeln auf dem Fliessband die kritischen Blicke von Arbeiterinnen. Unansehnliche werden ausgeschieden, andern die «Augen» ausgebohrt. Es folgt das Zerschneiden in feine Tranchen, in einer rotierenden Waschtrommel Abbrausen, Nachwaschen, Abspritzen, womit die überschüssige Stärke entfernt wird. In einem heissen, fliessenden Ölbad schwimmend werden die Chips gebacken, durch genau regulierte Kellen untergetaucht. Die fertigen Chips wandern auf einem Abtropfband weiter und werden dabei gesalzen. Es folgt die genaue Kontrolle, wobei zu bleiche oder zu braune aussortiert werden. Die Reise geht weiter in den ersten Stock über automatische Abfüllwaagen in die luftdicht verschlossenen Beutel, auf die ein Datumcode aufgedruckt wird. Die Maschine verarbeitet pro Stunde 800 kg Kartoffeln zu 200 kg Pomy-Chips. Damit sie der Konsument in grösster Frische geniesst, wird nicht auf Vorrat produziert, und die Verkaufschauffeure machen laufend die Runde bei der Kundschaft, den Läden und den Restaurants, kontrollieren die Datumcodes der dortigen Vorräte und tauschen gelagerte Ware gegen frische aus. So bleiben die Chips knusperig zum Most, Apéritif, Bier, Nidel oder gar zu den in Amerika beliebten köstlichen «Cheese dips», dem Tunken in Käsesaucen.

W. Rm.

Caractéristiques et particularités des vins d'Alsace

La gamme des vins d'Alsace est étendue. Dans cette région de production, la carte des vins soumise dans les hôtels et restaurants comporte fréquemment une demi-douzaine de dénominations différentes. Il faut reconnaître que dans l'ensemble le nombre des connaisseurs est relativement restreint. Ils font ordinairement leur choix au petit bonheur et portent davantage leur attention sur les prix stipulés et à la portée de leur bourse. Cependant, une catégorie de professionnels doit posséder dans ce domaine des connaissances suffisantes. Ce sont les chefs de maison et le personnel qualifié : maître d'hôtel, sommelier, spécialiste de la cave et dégustateur que l'on rencontre surtout dans les grands établissements. Au demeurant, et de manière générale, quelles seraient l'aptitude et l'autorité d'un hôtelier et restaurateur incapable de discerner la qualité d'un vin et ses défauts ? d'acheter un produit ne répondant pas au goût de sa clientèle ? de s'en rapporter au jugement de son entourage ? bref de faire preuve d'ignorance et d'incapacité vis-à-vis de ses fournisseurs. Les boissons et les vins en particulier ne sont-ils pas un des éléments les plus rentables de son entreprise ?

Les vins d'Alsace — blancs dans la très grande majorité — sont régis par un statut spécial dont la loi remonte à mars 1949. A seule fin de documenter le lecteur, il faut nous attarder sur ce fameux statut. Lors de l'institution des appellations contrôlées, il avait été considéré que pour les vins récoltés dans les trois départements du Haut-Rhin, Bas-Rhin et Moselle, il était difficile d'appliquer le même régime. Il n'existe donc pas d'appellations contrôlées vis-à-vis des vins d'Alsace bien qu'ils ne soient en aucune manière de qualité inférieure. Pour l'instant et à titre transitoire, les appellations se bornent à comporter les noms des cépages et communes pouvant être utilisés conjointement avec l'appellation régionale « Vin d'Alsace ». Le Comité d'experts chargé de l'exécution de ce statut a comme pouvoirs: la délimitation du vignoble, la fixation des vendanges, celle du degré minimum et des conditions de sucrage éventuel.

Il est à remarquer que le nom de cépages ne peut constituer une appellation d'origine. Soulignons que le mélange de vins provenant de cépages nobles sans la nette prépondérance de l'un d'eux, ne peut porter l'appellation d'origine régionale qu'en y ajoutant la dénomination « Edelzwicker ». Par ailleurs, les mélanges de moûts, de vins de variétés courantes, ne peuvent porter l'appellation régionale qu'en la faisant suivre de la dénomination « Zwikker». Enfin, lorsqu'il s'agit d'un vin issu d'un seul des cépages admis, celui-ci a droit au titre de « vin d'Alsace » tout court ou bien « vin d'Alsace » suivi du nom du cépage.

Arrivons-en à nous efforcer de différencier cette vaste gamme. Riesling, traminer, gewurztraminer, muscat, sylvaner, gentil sont des dénomiations de raisins provenant de plants de vignes que l'on rencontre dans tout le vignoble alsacien. Or, les différences de qualités sont très variables et sont subordonnées à la composition géologique du sol, à l'exposition du terrain et aux soins de la vinification. Certains endroits sont réputés pour la parfaite réussite de vins en provenance de cépages déterminés.

Le riesling titrant da 10,5 à 12 degrés, sec, très fin et bouqueté, peut être du jeune mais peut aussi se conserver quelques années en bouteille. Ceux récoltés sur les côteaux de Ribeauvillé, Riquewihr, Hunawihr et Zellenberg font généralement prime.

Les traminer et gewurztraminer sont secs, corsés, tendres et délicats avec saveur légèrement musquée. Les cépages se rencontrent dans un sol chaud, exposé au soleil comme les côteaux de Mittelwihr et Beblenheim. Le muscat est, à son tour, sec et pourtant aromatique, il est récolté dans les environs de Bergheim mais il ne faut pas le confondre avec les muscats doux provenant des régions méridionales.

Le pinot blanc est un vin complet au bouquet délicat. Il est fréquemment utilisé comme produit de base dans un coupage avec un autre vin plus bouqueté.

Le tokay d'Alsace est en fait un pinot gris. Il est en plus en plus cultivé en raison de sa saveur très fine et il rencontre beaucoup d'amateurs qui le consomment en guise d'apéritif.

Le sylvaner est un vin quelque peu pétillant et rempli de fraîcheur. Il est léger et pèse généralement de 9 à 10 degrés. C'est davantage un vin d'origine du Bas-Rhin ou plus exactement des régions de Barr et de Dambach.

Le Knipperlé ainsi que le gentil sont d'excellents vins courants dont les cépages s'accommodent d'un sol sans exigence.

C'est au négociant-éleveur installé dans ses lieux de production qu'incombe le rôle long et délicat de réunir dans sa cave ces différentes qualités venant de telle propriété ou de tel côteau pour aboutir à la qualité parfaite d'un vin. En cela, ce commerçant ne concurrence en aucune façon la tâche du vigneron alsacien lequel est bien moins outillé pour apporter les soins particuliers qu'exigent ces vins. A ce propos, notons qu'il ne convient pas de les laisser en fûts plusieurs années. Il est préférable de les mettre en bouteilles dès l'été suivant la récolte et il est rare que leur qualité ne se déprécie après un trop long séjour en bouteilles. Aussi, est-il recommandé de suivre ces flacons « pas à pas » en se livrant pour le moins à deux dégustations dans le cours de l'année. Demeurer attentif à ce que leur teinte n'ait pas tendance à s'accentuer et qu'au goût ils ne madérisent pas. Dans ce cas, il faudrait vite les boire.

Dans quel ordre et avec quels mets convient-il de servir un vin d'Alsace ? — Les avis sont parfois partagés. En Alsace, il n'est pas rare que plusieurs de ces vins soient bus de bout en bout du repas.

C'est ainsi qu'avec les hors d'œuvre un Zwicker en carafe pourra être servi. Avec le poisson : Edelzwicker ou bien le Sylvaner. Abordant le roti, le gibier ou la volaille : une bouteille de Riesling, de Traminer ou de Pinots. Enfin pour le fromage et les desserts : les ténors ci-dessus annoncés aux-quelis ont peut parfaitement ajouter un Tokay de grande classe.

Les vins d'Alsace ont pris une place importante sur les bonnes tables de France et de certains pays étrangers. Ils sont spécialement appréciés pendant la saison des huitres et en compagnie de tous les poissons et crustacés. Avec les plats dits «de résistance » les vins rouges sont davantage demandés.

G. Liégeois.

Dem Schlaraffenland entgegen

Arbeitsvertrag-Humoreske 1960

Anlässlich einer Hoteleinweihung in Chur gab ein Vertreter eines Installationsgeschäftes, Herr Blum, folgende Humoreske zum Besten, die wir unseren Lesern nicht vorenthalten möchten.

1. Die Arbeit ist von heute an Erholung. Jede Anstrengung ist unzulässig. Wer bei der Arbeit schwitzt, wird sofort entlassen.
2. Der Arbeitsbeginn ist dem Ermessen der Belegschaft anheimgestellt. Vor 9.30 Uhr vormittags darf nicht begonnen werden.
3. Vor Beginn der Arbeit werden Kaffee und belegte Brötchen verteilt. Der Mindestlohn beträgt Fr. 6.— pro Stunde, nebst freier Verpflegung, Bier, Zigaretten.
4. Ist ein Monteur länger als 4 Wochen im Betrieb, so wird er mit dem Geschäftswagen zur Arbeit geführt.
5. Während der Arbeit darf gesungen werden. Wird ein Lied angestimmt, so ist alles verpflichtet, mitzusingen. Wegen Unfallgefahr müssen während des Singens die Maschinen abgestellt werden.
6. Jeder Mann hat in tadelloser Kleidung (Anzug nach Mass) zu erscheinen. Die Rechnung für Anzug, Schuhe, Überkleider und Wäsche ist dem Chef zu überbringen.
7. Von 11.45 Uhr bis 14.15 Uhr ist Mittagspause. Das Essen wird von hübschen und freundlichen Mädchen im Alter von 18 bis 24 Jahren serviert. Bedienungspersonal mit Kurven wird bevorzugt.
8. Von 15 bis 16 Uhr ist Kaffeestunde. Während dieser Zeit hat der Meister für Unterhaltung zu sorgen. Wer anschliessend einschläft, darf nicht gestört werden.
9. Das Benützen der WC während der Pause ist untersagt. Dafür ist die Arbeitszeit da. Um 17 Uhr ist Feierabend. Beim Verlassen der Arbeitsräume ist der Chef verpflichtet, jedem Monteur die Hand zu drücken und ihm für seine Tätigkeit den wärmsten Dank auszusprechen.
10. Heiratet ein Monteur, so hat das Geschäft für die Aussteuer zu sorgen. Das Hochzeitsfest wird im Hause des Chefs abgehalten. Alle Angestellten und Arbeiter sind dazu eingeladen.
11. Wenn Kinder zur Welt kommen, ist das Geschäft verpflichtet, für den kleinen Erdenbürger ein angemessenes Bankkonto zu eröffnen.
12. In den ersten 4 Jahren erhalten die Monteure 4 Wochen Ferien, nachher 8 Wochen. Das Geschäft ist verpflichtet, den Mann mit der ganzen Familie mit dem Geschäftsauto an seinen Ferienort zu führen und wieder abzuholen.
13. Von den Ferien zurückgekehrt, soll sich der Monteur grösste Schonung auferlegen. Bei zu grosser Anstrengung geht sonst der Erholungseffekt verloren.
14. Die Ferien sind in zwei Etappen zu nehmen, d. h. 4 Wochen im Sommer und 4 Wochen im Winter.
15. Für die Ferien-Gestaltung hat das Geschäft dem Personal folgende Dinge zur Verfügung zu stellen:
    a) im Sommer Schwimmbad, Liegehalle, Tennisplätze, kaltes Buffet;
    b) im Winter Skigelände, Eisplatz, Curlingplatz, Sauna und eine Snack-Bar mit Esswaren und heissen Getränken.
    Ältere Monteure erhalten Gratisunterricht im Curlingspielen.
16. Die 44-Stunden-Woche wird als verbindlich erklärt. Ab 1. Januar 1962 darf nur noch 36 Stunden pro Woche gearbeitet werden, selbstverständlich bei vollem Lohnausgleich.
17. Mit 55 Jahren ist jeder Monteur zu pensionieren. Die Pension entspricht 95 % seines zuletzt bezogenen Lohnes.

    Für jeden Monteur und Hilfsmonteur gelten die folgenden Worte:

    Arbeite stets ruhig und gediegen,
    was nicht fertig wird, bleibt liegen.
    Halte stets die Ruhe heilig,
    nur Verrückte haben's eilig.

L'industrie du tabac et son importance pour l'économie suisse

En rendant compte du voyage organisé pour la presse par la «Semaine suisse», voyage qui a conduit de nombreux journalistes à Boncourt, à Porrentruy et à St-Ursanne, nous avons annoncé que nous reviendrons sur l'intéressante visite de la fabrique de cigarettes Burrus et sur l'industrie du tabac en Suisse en général. Bien que les hôtels et restaurants n'aient guère à se louer actuellement des méthodes dictatoriales du cartel des fabricants de cigarettes qui veulent réglementer la vente de leurs produits d'une manière absolument unilatérale, nous croyons que certains renseignements et chiffres relatifs à l'industrie du tabac peuvent intéresser nos lecteurs.

L'on peut diviser les fabriques en trois groupes: les fabriques de cigarettes, les fabriques de cigares et les fabriques de tabac pour la pipe.

La consommation des cigares, des bouts et du tabac pour la pipe est assez nettement en recul, tandis que la consommation des cigarettes a suivi depuis 20 ans une courbe régulièrement et rapidement ascendante. Alors qu'en 1939, on comptait en Suisse avec une production de trois milliards de cigarettes, on avait, en 1959, allègrement dépassé les 10 milliards. Il convient de préciser que le 70% de celles-ci sont des cigarettes avec filtre. Si, vers 1935, une vive campagne publicitaire a cherché à faire connaître la cigarette avec filtre, en insistant sur les avantages qui en résultaient pour la santé du fumeur, la consommation de la cigarette avec filtre s'est assez vite généralisée et l'on considère aujourd'hui que sa principale qualité est d'empêcher des brins de tabac de pénétrer dans la bouche du consommateur.

Il nous entraînerait trop loin de faire l'historique de la culture du tabac, mais nous nous devons cependant de dire que celle-ci a été introduite en Suisse, plus exactement dans les environs de Bâle en 1682, et que c'est en 1719 que l'on a commencé à cultiver régulièrement le tabac dans la vallée de la Broye. La production suisse du tabac qui avait atteint son maximum en 1910 — on en cultivait alors 488 hectares — a passablement reculé depuis lors puisqu'il n'y a plus que 270 hectares de notre sol qui sont voués à la production du tabac indigène. Cette surface se répartit entre 5000 planteurs environ. La valeur de la récolte indigène varie de 8 à 10 millions de francs, ce qui n'est évidemment pas très élevé au regard des importations de tabac brut qui représentent un montant d'environ 80 millions de francs.

Le cercle des personnes qui sont intéressées à la vente du tabac est naturellement beaucoup plus large. On compte quelque 100000 revendeurs de cigarettes, dont 150 grossistes, 1500 magasins de tabacs spécialisés et 3000 kiosques sans parler naturellement des magasins de denrées alimentaires, cafés, restaurants et hôtels. La documentation que nous avons sous les yeux relève qu'avec un tel appareil de vente — il y a un vendeur de cigarettes pour 50 habitants — et qu'il est impossible, même avec des marges de gain appréciables, de se procurer un revenu suffisant. Nous sommes entièrement d'accord, mais si l'on fait abstraction des grossistes, des magasins spécialisés et des kiosques, il reste plus de 90000 établissements ou magasins qui vendent accessoirement des cigarettes. Dans l'intérêt même de l'industrie du tabac, il nous paraît absurde de vouloir rogner leurs marges de gain, spécialement celles des hôteliers-restaurateurs. De même la multiplication des automates, si elle peut rendre service en certaines occasions ne nous paraît pas souhaitable car elle supprime le contact humain entre l'industrie du tabac et ses revendeurs.

Grâce aux grossistes, la distribution des cigarettes aux revendeurs peut se faire d'une manière relativement simple. Pourtant ce n'est pas chose facile si l'on songe que, sans compter les marques étrangères, il y a 400 marques et emballages de cigarettes suisses provenant de 21 fabriques, 1400 marques et emballages de bouts et cigarillos suisses provenant de 67 fabriques, 380 marques et emballages de tabac pour la pipe provenant de 35 fabriques, 100 marques de Brissago et Toscani provenant de 7 fabriques et enfin 700 cigares suisses. Quant aux marques importées qui sont distribuées en Suisse, elles sont au nombre de 1500 environ.

Le tabac joue un rôle qui n'est pas négligeable pour les caisses de la confédération, ceci en vertu du principe psychologique qui veut que le moyen le plus facile de tirer matériellement profit de ses semblables est de savoir exploiter commercialement leur avidité pour les plaisirs.

Jusqu'en fin 1920 l'impôt sur les tabacs bruts était de 75 francs par 100 kilos, puis le Conseil fédéral modifia le système d'imposition en faisant varier celle-ci selon l'utilisation du tabac. L'impôt est actuellement de Fr. 6.75 par kilo pour les cigarettes, de Fr. 3.– par kilo pour la pipe et de moins d'un franc par kilo pour les bouts. A cela s'ajoute une taxe de fabrication de Fr. 12.— pour 1000 cigarettes (environ 1 kilo). Les droits de douane sont naturellement très élevés pour les cigarettes importées puisqu'ils s'élèvent à Fr. 32.— pour 1000 cigarettes, alors que les taxes ne sont que de Fr. 18.75 pour les cigarettes suisses.

Au total, les recettes fiscales sur le tabac (cigarettes, cigares, tabac pour la pipe) a atteint 160 millions de francs, somme qui est consacrée, dans sa majeure partie au financement par l'Etat de l'AVS.

Heurs et malheurs des planteurs de tabac

A cet égard, l'année 1959 fut très favorable. La production de tabac a atteint 2 690 775 kg, représentant une somme de Fr. 9 075 230.—, totaux qui n'avaient plus été obtenus depuis près de 15 ans.

Si l'on peut se réjouir de l'année 1959, on doit en revanche constater que 1960 est l'une des plus pénibles que les planteurs aient jamais eues à supporter. C'est ainsi que les inondations ont ravagé les cultures de la plaine de Magadino, que la grêle a détruit les récoltes dans le Mendrisiotto et la Broye et qu'enfin et surtout le mildiou du tabac (peronospora tabacina) est apparu dans notre pays.

Ce champignon, extrêmement virulent, favorisé par les déplorables conditions de l'été dernier, s'est attaqué très rapidement à toutes les cultures européennes, passant des Pays-Bas en Belgique, en Allemagne, en France, en Autriche, en Italie, ailleurs encore et y provoquant pour plus de 300 millions de francs de dégâts. La Suisse n'a pas été épargnée, la région alémanique tout particulièrement. Grâce aux mesures énergiques prises immédiatement par le Centre suisse de recherches tabacoles à Lausanne, les ravages ont pu être quelque peu limités. Ils atteignent cependant plus de 1,5 million de fr., soit à peu près le quart d'une récolte normale.

Visite des manufactures de tabac et cigarettes F. G. Burrus & Cie

Un tel aperçu des industries du tabac en Suisse devait naturellement se terminer par une leçon de choses pratiques, c'est-à-dire par la visite des manufactures Burrus qui fabrique à peu près le tiers de la production suisse de cigarettes et qui sont parmi les plus modernes et les mieux équipées d'Europe. Certes, ces fabriques ne se sont pas faites en un jour puisque la création de la maison par Martin Burrus date de 1814. C'est actuellement la 5e génération des Burrus qui préside aux destinées de cette importante entreprise qui est le centre d'activité du village de Boncourt. Elle occupe près de 500 employés et ouvriers et l'on peut dire, qu'à l'exception de quelques agriculteurs et commerçants, les revenus de toute la population sont fournis par la manufacture. La main-d'œuvre supplémentaire qui est nécessaire vient également des villages voisins. Les réalisations sociales sont importantes puisque, depuis 40 ans déjà, la manufacture verse des allocations familiales à ses travailleurs. Ceux-ci témoignent d'ailleurs leur reconnaissance à leurs patrons en leur faisant preuve à leur égard une fidélité à toute épreuve.

Le travail est naturellement automatisé au maximum et un personnel relativement peu nombreux procède au pesage et à l'humidification des tabacs entreposés, au triage, au battage et aux divers mélanges qui constituent les principaux secrets de fabrication.

Le tabac coupé passe ensuite par tapis roulant à la torréfaction, et il fait constamment l'objet de soins attentifs pour que seul un tabac propre et sain parvienne aux machines qui fabriquent les cigarettes. Celles-ci sont de merveilleuses réalisations techniques et la fabrication de la cigarette de même que l'empaquetage se fait quasi automatiquement, bien que l'empaquetage à la main se fasse encore, par exemple pour les paquets ronds de Parisiennes.

Disons que, par tradition, l'usine Burrus continue à fabriquer à la main le tabac en rouleaux qui constitua sa première activité. Aujourd'hui, parmi les marques de cigarettes qui sortent des usines Burrus et qui ont conquis le marché suisse, mentionnons la Parisienne, la Virginie, la Party et la Kent.

Bien que nous ne soyons pas très au courant des questions relatives à la fabrication des cigarettes, l'impression que l'on retire d'une visite aux usines de Boncourt est des plus favorables, tant en raison de l'organisation du travail, de la salubrité des locaux et de la précision des machines dont certaines ont été construites sur les indications de la famille Burrus.

Une manufacture de cigarettes est en définitive une fidèle image de la vie moderne et de la vanité de l'activité humaine. Ne voit-on pas ici le concentré d'une administration moderne, d'une organisation parfaite, de machines extraordinaires qui aident l'homme dans son travail... et tout cela finalement pour produire de la fumée! Mais l'homme est ainsi fait qu'il faut le prendre comme il est, avec ses qualités et ses goûts et, ainsi que le disait M. Léon Burrus: «Quoiqu'on puisse penser de l'utilité ou non de l'usage du tabac, la vie manquerait de charme sans Vénus, Bacchus et... Burrus.»

Wie das monegassische Fürstenpaar in Bern empfangen wurde

Beim Empfang der monegassischen Fürstlichkeiten fiel dem Hotel Bellevue Palace in Bern eine bedeutsame Rolle zu.

Hohe Gäste des Bundesrates werden protokollgemäss nicht in einem Hotel, sondern in einer speziellen Residenz untergebracht, nämlich im neu und geschmackvoll ausgestatteten Schloss Lohn in Kehrsatz bei Bern.

Die Betreuung der Gäste geschieht traditionsgemäss durch eine bewährte Belegschaft des Hotel Bellevue Palace.

Nachdem Montag, den 7. November 1960, die persönlichen Bediensteten des Fürstenpaares in Bern eingetroffen waren, wurde kurz vor Mittag der Extrazug im festlich geschmückten Bahnhof durch das Bundespräsidentenpaar und durch Vertreter von Kanton und Stadt empfangen. Daraufhin wurden die Gäste von einem Ehrendetachement unter Abspielen der Landeshymne und des Bernermarsches mit einer eskortierten schwarzglänzenden Fahrzeugkolonne nach dem Schloss Lohn begleitet.

Nach einem im Schloss Lohn servierten Mittagessen wurden kurz vor 15 Uhr die Gäste abgeholt, um in Bern — begleitet durch eine Schwadron Bereiter — zum Empfang ins Bundeshaus zu fahren.

Auf dem Bundesplatz schritt der Fürst die tadellos ausgerichtete Ehrenkompagnie ab und begab sich zur Vorstellung des Gesamtbundesrates ins Parlamentsgebäude.

Nach dem Austausch der gegenseitigen Begrüssungsansprachen kehrten die Gäste nach dem Schloss Lohn zurück, um ihrerseits den Bundespräsidenten zu einem Gegenbesuch und anschliessend die Missionschefs in ihrer Residenz zu empfangen.

Abends empfing der Bundesrat seine Gäste zum Dîner im Hotel Bellevue Palace.

Am folgenden Tage besuchten die Gäste eine Uhren- und eine Schokoladenfabrik, wurden im Schloss Neuenburg zu einem Empfang geladen und nahmen das Mittagessen im Schloss Boudry ein. Der Tag wurde mit einem Empfang unter Beanspruchung des Hauslieferdienstes des Hotel Bellevue Palace, abgeschlossen.

Der letzte offizielle Besuchstag begann mit einem Besuch der monegassischen Ausstellung im Casino, anschliessend folgte ein Mittagessen, offeriert durch das Fürstenpaar im Schloss Lohn, und ein grosser

Cocktail-Empfang im Hotel Bellevue Palace; er schloss mit einem Galakonzert im Casino.

Am nächsten Morgen wurden die Gäste verabschiedet, um sich als Privatleute ins Berner Oberland zu begeben. S.

Andere Länder — andere Delikatessen

So oder ähnlich könnte man ein altbekanntes Sprichwort abändern, denn überall ist der Geschmack verschieden. Wir rümpfen die Nase, wenn wir von den chinesischen Eiern hören, und die Chinesen sind entsetzt, dass wir faule Milch — nämlich Käse — zu uns nehmen.

Nur, über den Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten und es wäre unklug, das eine zu loben und das andere zu verdammen. Interessant ist es aber auf jeden Fall, zu hören, mit welchen neuen Delikatessen die Feinschmecker in aller Welt demnächst überrascht werden sollen.

Einen wahren Kampf gegen die Behörden hatte Señor Hocus aus Brasilien zwei Jahre lang zu bestehen, bis er es nun endlich geschafft hat, die Feinschmecker mit einer neuen Delikatesse zu erfreuen, nämlich: dem

Schlangenfleisch.

Allein 16 Gutachten musste er ins Feld führen, bis ihm erlaubt wurde, bisher für die Ernährung nicht verwendetes Fleisch von Riesen- und Ringelschlangen zu verarbeiten. Es gelang ihm sogar, zu beweisen (wie, ist nicht bekannt), dass die Gesundheitsbeeinflussung durch Schlangenfleisch nur verbessert wird. So läuft nun die Herstellung von Schlangenfleischkonserven und -creme in Tuben auf vollen Touren. Zunächst will dieser emsige Geschäftsmann allein Südamerika mit monatlich hunderttausend Schlangenfleischkonserven beglücken, und er verspricht sich davon einen grossen Erfolg, denn er will seine Produktion noch weiter steigern. Die gleiche Menge geht in die USA, wo Schlangenfleischpastetchen auf Partys der letzte Schrei werden sollen — wenn es nach Señor Hocus geht.

Aber nicht allein das. Vom Export des Schlangenfleisches versprechen sich die Brasilianer wie die Russen für ihren Kaviar einen schönen Devisengewinn. Fabrikant Hocus hat nun deshalb in Frankreich, Deutschland, Belgien, England, Dänemark, Schweden und in der Schweiz mit Hilfe der Marktforschung den Typ des modernen Feinschmeckers genau studiert und festgestellt, dass ihn alle herkömmlichen Delikatessen bereits langweilen.

Er brachte Kostproben tiefgekühlten Boafleisches in Scheiben mit und servierte es mit Ananasstückchen. Überall sei es gelobt worden, und immer wieder sei an ihn die Frage gestellt worden: «Ist das Hühnerfleisch?» Señor Hocus schaut sehr zuversichtlich in die Welt und meinte, er glaube, dass es dem Amerikaner und Europäer jetzt nach Schlangenfleisch gelüste. Allerdings ist zu bezweifeln, dass die Europäer nun gerade auf konserviertes Schlangenfleisch gewartet haben, und es soll sich erst zeigen, ob Herr Hocus mit seinen Prognosen recht behält, denn vorerst scheint sich allein die Einfuhr nach England und Frankreich reibungslos abzuwickeln, während die andern Länder Europas diesen «Feinkosthappen» doch noch recht skeptisch gegenüberstehen.

Schwerer wird es sein, die afrikanischen Delikatessen bei uns einzuführen, und es hat auch bisher noch keinen gegeben, der sich damit versucht hat. Wäre dies der Fall, so würde dieser findige Kopf wahrscheinlich auf den Widerstand aller afrikanischen, beduinischen und auch der indianischen Köche und Hausfrauen stossen, denn diese Delikatessen sind preismässig ständig im Steigen begriffen. Unter ihnen spielen die

Heuschrecken

eine führende Rolle. Aus Amann in Transjordanien hört man, dass dort die Nachfrage ständig im Wachsen ist und die Preise dadurch in die Höhe geschraubt werden.

Die fingerlangen Tierchen werden getrocknet, verkauft, und das Kilo kostet für gewöhnlich zwei Franken. Zerstampft und gebraten bilden sie für den Beduinen eine Art Hackbraten. Fallen grosse Heuschreckenschwärme ein, sinken die Preise, was im Augenblick aber leider nicht der Fall ist, und so klagen natürlich alle beduinischen Feinschmecker.

In den westlichen Gebieten Äquatorialafrikas verkauft man das Kilo Termiten um 40 bis 50 Rappen. Weisse Ameisen sind wegen ihres Fleisches um 10 Rappen teurer.

In Australien handeln die zivilisierten Eingeborenen ihren in der Wüste jagenden Stammesgenossen sog. Bugongs ab, das Stück zu 2 Rappen. Dieses sind Nachtschmetterlinge, die man einschliesslich der Flügel roh verzehrt, und die bei den Australnegern sehr begehrt sind. Ob nun allerdings irgendein tüchtiger Geschäftsmann versucht, diese auch bei uns in Europa auf den Markt zu bringen, ist bisher noch nicht bekannt geworden. Wahrscheinlich nicht!

Allerdings hat dafür eine andere Art von Delikatesse für eine ganze Zeit Gesprächsstoff geliefert. Schuld daran ist Tony Chlak, ein in Hodeida, der schönen Küstenstadt des arabischen Yemen, ansässiger geschäftstüchtiger Taucher. Er eröffnete vor einiger Zeit sein Restaurant «Opoko», in welchem es nur Speisen gibt, die aus Tieren und Pflanzen des Meeres schmackhaft zubereitet sind.

Auf seiner Speisekarte findet man die merkwürdigsten Angebote:

Meeresgrundoliven mit Salat aus Unterwasserbananen; Tintenfischragout mit Tintenfischmayonnaise; Wasserkrebsflöhe bis zu Erbsengrösse in Algenbeersauce

und vieles andere mehr. Chlak, ein gebürtiger Araber, backt Brot aus den Samen des in dreissig Meter Tiefe wachsenden Klippenkorns und Brötchen aus dem weissen Mehl der in 10–18 m Tiefe anzutreffenden Braunbohne. Manches schmeckt neu, eigenartig, aber alles vorzüglich. Man verlangt nach mehr. So hat nun Mr. Chlak seine «Unterwasserfelder» von der Hafenverwaltung in Hodeida gekauft, und zwar spottbillig. Seine drei Söhne, die alle bereits erwachsen sind, verfügen über moderne Tauchgeräte und Ausrüstungen und befinden sich nun auf seinem 120 ha grossen Meeresboden ständig auf Unterwasserjagd und -ernte. Sehr oft sind auch die beiden Gehilfen seines arabischen Koches mit von der Partie. Chlak hat seine Felder natürlich mit Grundmarkierungen abgesteckt und beginnt sie allmählich zu kultivieren. «Saatprobleme» hat er vorläufig noch nicht. Er braucht die überaus reichhaltige Unterwasserflora des Roten Meeres nur abzuernten. Alles wächst unglaublich schnell nach.

Als das Eigenartigste hat sich erwiesen, dass es auf dem Grunde des Meeres eine ganze Fülle Früchte gibt, die dem «oberirdischen Obst» in Form und Aussehen nicht unähnlich sind. Vieles schmeckt anders, aber immer sehr pikant. Der ganze Meeresgrund müsste regelmässig und gründlich abgeerntet werden, meint Mr. Chlak, und er hat natürlich mit seinem Erfolg ganze Scharen von Wissenschaftlern, Botanikern und Agrarwirtschaftler auf den Plan gerufen. Sie alle interessieren sich brennend für seine «Delikatessen». Die englischen Botaniker Prof. Taylor und Harry Dilk bezeichneten nach ihren Studien die Flora des Roten Meeres als grösstes Unterwasserforschungsgebiet, welches sich binnen kürzester Frist agrarwirtschaftlich ausnutzen lasse. Die flachen Seegebiete des Roten Meeres verführten geradezu dazu, nach dem Vorbild des Erntegebietes von Tony Chlak, ausgedehnte Unterwasserplantagen anzulegen.

Oberflächliche Berechnungen liessen bereits erkennen, dass die Meeresagrarwirtschaft auf Jahrzehnte, wenn nicht sogar auf Jahrhunderte hinaus Millionen von Menschen ernähren könnte.

Es liesse sich eine Ergänzung der reichhaltigen Nahrungsmittel ermöglichen und damit den Verbrauch anderer drosseln. Die Ernährungswissenschaftler empfehlen jedem, der Zweifel am Wert des agrarwirtschaftlichen Segens des Meeres hat, einmal in Hodeida bei Chlak Station zu machen. Er stellt aus Früchten des Meeresgrundes Nahrungsmittel her, die nährwertmässig und geschmacklich die Landfrüchte erheblich übertreffen. Die Algenbohne z. B. ist eine Delikatesse von so feinem Geschmack, wie ihn kaum ein «ländliches» Gemüse aufzuweisen hat. Chlaks Tintenfischmayonnaise und -salat, Fruchtfleisch und Saft der Meerestomate und Grundoliven werden bereits konserviert und in alle Welt verkauft; die Nachfrage steigt ständig.

Auch eine philippinische Fleischkonservenfabrik in Manila hat ein ähnliches Experiment unternommen. Diese hat von Haifisch-Fischern einen zufällig erlegten Riesenpolypen von 345 Zentnern gekauft und ihn an Ort und Stelle zerlegen lassen. Das Krakenfleisch hat man dann in Kühlwagen in die Hauptstadt transportieren lassen, wo es nun als Delikatesse in 125-g-Dosen nach Amerika und Europa geliefert wird.

In Japan werden seit langem Krakensaugnäpfe zu einer würzigen Suppe verwendet, ähnlich wie Schildkröten-Konserven. Es tut sich also was auf dem Delikatessengebiet, und nachdem man von allen diesen neuen «delikaten Dingen» gehört hat, kann man nur sagen: «Andere Länder — andere Delikatessen».

Vielleicht wird sich die eine oder andere dieser Delikatessen auch bei uns einbürgern, was durchaus nicht unmöglich erscheint. Vorerst aber staunen wir, was in aller Welt an neuen Lebensmitteln hervorgebracht wird. Fred Richter

Küchenlose Gaststätten

Küchenchefs und Küchenpersonal sind in aller Welt immer schwieriger zu bekommen, während die Zahl der Speiserestaurants und der Kantinenbetriebe ständig zunimmt. Daher scheint sich nach dem Prinzip des geringsten Widerstandes eine neue Entwicklung anzubahnen, nämlich Gaststätten, die keine Küche mehr betreiben und daher auf Fach- und Hilfspersonal dafür verzichten können. Hierüber brachte die in New York erscheinende Börsenzeitung «Wall Street Journal» kürzlich einen Bericht, aus dem hervorgeht, dass es sich keineswegs um Zukunftsmusik handelt; vielmehr gibt es bereits manche Gaststätte, deren Gäste es nicht wissen und vielleicht auch nicht zu erfahren brauchen, dass die Speisen, die ihnen vorgesetzt werden, aus einer grossen Zentralküche stammen. Sie wurden unmittelbar nach dem Zubereiten tiefgekühlt und in der Gaststätte, in der sie serviert werden, lediglich aufgetaut und auf die genussfertige Temperatur gebracht. Demnach genügt für diese Zwecke gewissermassen eine «Wärmestube». Das bedeutet aber keineswegs, dass die Speisen nicht erstklassig zubereitet sind und sich von den in herkömmlicher Weise entstandenen im Geschmack unterscheiden. In der erwähnten zentralen Grossküche sind nämlich vorzügliche Küchenchefs tätig, die darüber

BIRDS EYE empfiehlt

BOHNEN

zart und fadenlos – das ganze Jahr wie frisch von der Ernte! Sortierungen: sehr fein, fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

wachen, dass die Gerichte ihrem Namen Ehre machen.

Wie weit die Dinge auf diesem Gebiet in den Vereinigten Staaten bereits gediehen sind, kann man daraus ermessen, dass es in Los Angeles einen Gaststättenkonzern mit 16 Speiselokalen von Ruf gibt, der von einer Grossküche eine ansehnliche Auswahl tiefgekühlter Gerichte bezieht. Das Unternehmen soll einen Jahresumsatz von über 16 Millionen Franken erreichen. Der Gesamtumsatz amerikanischer Gaststätten wird für dieses Jahr an solchen mühelosen Gerichten (convenience foods) auf nahezu 2,5 Milliarden Dollar veranschlagt.

Es ist anzunehmen, dass diese Entwicklung auch nach Europa übergreift. EB

La situation des marchés

Tour d'horizon international des marchés vinicoles

Suisse

Normalement on aurait pu s'attendre, après les deux grosses récoltes des années 1959 et 1960, à une baisse correspondante des prix. Mais en matière vinicole les choses ne sont pas si simples, puisqu'il ne s'agit pas d'une masse de marchandise uniforme et bien équilibrée. Il y a déjà une nette différence entre le millésime 1959, année très chaude, et celui de 1960 avec ses pluies durant l'été et l'automne. S'y ajoutent les mille nuances provoquées par le climat, l'exposition, le sol, la taille et les vendanges. Un marché uniforme devient donc impossible.

Généralement les vins du millésime 1959 étaient très recherchés dès la fin de l'été, c'est-à-dire lorsque la qualité du vin nouveau se précisa. Les crus de1959 deviennent donc déjà rares, tandis que le millésime 1960 a pour le moment une très mauvaise réputation. Dans les deux cas il faut éviter l'exagération et la généralisation positive ou négative. Il est permis de croire que des soins particuliers pourront améliorer la qualité des produits de 1960. Après une nouvelle dégustation on trouvera peut-être, dans le grand choix de l'assortiment, des parties qui mériteront la qualification « bonne ».

La Gazette vinicole suisse évalue la récolte totale des vendanges 1960 à 110 millions de litres. Ils se répartissent sur les différentes régions viticoles de la façon suivante :

	litres
Valais	40 000 000
Vaud	42 000 000
Genève	10 000 000
Neuchâtel	4 800 000
Lac de Bienne	1 800 000
Vully	800 000
Total Suisse romande	99 400 000
Total Suisse alémanique	5 500 000
Total Suisse méridionale	6 000 000
Ensemble du territoire	110 900 000

Cette quantité correspond à celle de l'an précédent. En Suisse romande la récolte a été légèrement supérieure, en Suisse alémanique et méridionale fortement inférieure.

En application de la convention de stabilisation des prix, dénoncée en printemps dernier et renouvelée à Lausanne en septembre, les vins de Suisse romande doivent subir une baisse de 15 centimes par litre. Dans les régions de grosse production les achats se font facilement sur cette base. Les producteurs du lac de Bienne exigent des prix plus élevés. Dans les cantons d'Argovie, Zurich, Schaffhouse et Thurgovie on maintient les cotations de 1959 pour les vins titrant 73 degrés Œchsle. Dans la vallée du Rhin ils oscillent autour de 2 francs par litre pour les vins titrant 83 degrés Œchslé et dans les Grisons on est tombé d'accord sur 2,50 à 2,60 francs avec 85 degrés Œchslé.

Bourgogne

Dans cette province on croit avoir en 1960 le plus mauvais climat depuis cent ans. On craint qu'il ne soit pas possible de vendre les crus connus des Côte de Beaune et Côte de Nuits en bouteilles de vins fins. Le Beaujolais a enregistré une grosse récolte, des moûts pauvres en sucre et une pourriture effrayante des raisins.

Italie

Le volume de la vendange 1960 est évalué à 70 % de la précédente. Pour le Tyrol méridional on admet le même pourcentage. Septembre et octobre ont été néfastes par suite des pluies persistantes. Mais il faut attendre la fin de la fermentation avant de donner un jugement définitif. Pourtant, d'après les nouvelles qui nous sont parvenues, l'appellation « Kalterer Auslese » ne sera pas autorisée pour l'exportation.

Gibier

Les chevreuils et les cerfs restent rares et les prix sont en hausse constante. En sont responsables l'Autriche, qui entrave l'exportation, et la consommation de plus en plus forte, notamment en Allemagne. Les importations en provenance d'outremer — chose incroyable — arrivent avec un certain retard.

Riz

La production mondiale de riz brut (Chine rouge exceptée) est évaluée pour la saison 1959/60 à 139 millions de tonnes. Mais en même temps les exportations des pays excédentaires dépassent celles de la saison précédente de 50 %. Les récoltes en Italie et en Espagne sont satisfaisantes. Seule la Chine rouge a diminué ses exportations de riz pendant le second trimestre 1960, ce qui fait supposer un manque de marchandise. Depuis des années les prix n'ont pas été aussi avantageux qu'actuellement. Les stocks de qualités en grains longs sont plutôt réduits.

Sucre

En concurrence avec la bourse de New York, celle de Londres a dominé en Europe pendant ces derniers mois. Les cotations pour sucre cristallisé fin anglais sont actuellement en régression. Le bruit circule que l'Union soviétique se serait engagée à acheter la récolte sucrière de Cuba des années à venir. Si c'était vrai, ce ne serait certainement pas pour son propre marché, mais pour la revente sur le marché européen. Il est impossible de prévoir les prix faits dans cette éventualité.

Einladung zur Raclette

Wir haben nicht mehr viel Zeit, das Jahr schrumpft, in die Weinäcker schlägt ein schwarzer, kalter Regen, die Winzer überrechnen ihren Gewinn, er bleibt klein. Böen schlagen über die Flanken, «oben» fällt schon Schnee. Bald ist das Wallis wieder ein winterliches Sagenland. Was war es vorher? Eine südliche Kammer mit weissen Sonnen. Kontrastreiches, zum Bersten mit Geheimnissen angefülltes Land. Der Tourismus, der Express, der das grosse Tal hallend durchfährt, haben sie nicht davongetragen.

Wenn ein später Besucher kommt, kann man ihm das Unwahrscheinliche, das südliche Halleluja des August nicht mehr deutlich machen. Um diese Stunde hat sich der Kanton ein helvetisches Wams angezogen, womit ich sagen will, dass er sich den andern Landschaften angeglichen hat. Die Dinge ziehen nach innen.

Aber dieser Besucher — sofern er etwas vom Innersten dieser seltsamen Gegend erfahren möchte — kann sich zu einer Raclette einladen lassen. Das Wort klingt... als seien Kastagnetten an seinem Grund. Aber der Klang liegt nicht in der Speise. (Man könnte sich vorstellen, dass Nüsse und dergleichen im Anrollen begriffen wären.) Er liegt in den Assoziationen, die er weckt. Das «richtige» Carnotzet finden, sagte mir jemand, darin liegt es. Carnotzet? Das ist ein Mittelding von Café und Restaurant, heimlich, ein Raum, der nicht selten mit Arvenholz getäfert ist, Tische ohne Decke, aber die Platte aus gehobeltem Holz. Im Hintergrund der Wirt mit weissem Kittel, das Gesicht von der Glut gerötet; eine gute Nase hat der Mann und diesen Walliser Teint, der an einen noblen Zigeuner erinnert.

Die Glut? Holzkohlen, die «dösen», davor ein Riegel Käse, oder grosser halbmondförmiger Laib. Sobald seine Schnittfläche zu rinnen anfängt, wird die glasige Masse mit geschicktem Messerhieb auf den Teller geworfen. Die Teller wandern zu den Tischen, dort war man dabei, die Kartoffeln aus ihrer Schale zu entfernen, aus zierlichen oder plumpen Steingefässen nach köstlichen Zwiebeln in Weinessig zu angeln, kleine Gürklein wirken wie ein rührender Gruss eines vergangenen Reiches, in dem alles grün war.

Man isst den flüssigen Käse, nachdem man ihn mit einem dünnen Regen rässen Pfeffers überquirlt hat, das Gürklein springt von selbst auf die Gabel, die Zwiebel hat die Tendenz wegzurollen. Wenn sie in den Käse fällt, sitzt sie fest, und man kann sie mit der Hand zum Munde führen.

Und nun beginnt das Raclette-Essen und der späte Besucher mag etwas erfahren von dem Eigentlichen dieses Hochgebirgslandes... wenn jetzt die Weine mit den klassischen Namen Johannisberg, Fendant oder Pinot auf den Tisch gestellt werden. Weine, die der Raclette die richtige Begleitung angedeihen lassen und die das Herz und die Sinne alsbald mit Fröhlichkeit begnaden.

Und damit kommen wir dem innersten Anliegen eines Raclette-Mahles auf die Spur. Man isst es in Gesellschaft, einst war es die Speise der Hirten «hoch oben», die die Erinnerung wie eine Lampe anzündete. Eine sehr bunte, es wurde erzählt, man vergass den Winter und seine Schrecken für eine Weile. Das geschieht auch hier: man «vergisst» ein Weilchen, man schmunzelt, lächelt, man hört einem Schneehasenjäger zu am Nebentisch, ach, nirgendwo gibt es eine solch träfe «Ambiance» wie in einem Walliser Carnotzet.

Die Teller gehen zurück, sie wandern über die Köpfe hin (gelegentlich, wenn es an Bedienung mangelt), aber sie erreichen totsicher wieder den Mann im weissen Kittel. Einem Feinschmecker oder einer jungen Dame verehrt er ein Stück duftender Kruste, leicht angebrannt. Sie heisst «La Religieuse».

Es gibt hier keine Musikbox und kein Radio, aber es kann sein, dass jemand eine Gitarre von der Wand löst und ein Lied singt im gotischen Deutsch des Oberwallis oder mit dem Akzent des Sioner Französisch. Und dem Fremden wird plötzlich dies bewusst: die Raclette ist kein beliebiges Essen, sie ist ein Medium, an dem Gaumen und Magen sowohl wie Herz und jenes Etwas ihren Anteil haben, das man Gemüt nennen mag. (Gewöhnlich muss es erst auftauen, tief unten am Grund.)

Eduard H. Steenken

Café

La récolte mondiale de café est évaluée pour 1960/1961 à environ 68,8 millions de sacs à 60 kilos. Ce volume se situe à 15 % au-dessous de celui de la saison précédente. Les pays producteurs de café se groupent de plus en plus pour arriver à une convention internationale du café. Les cotations aux bourses en tiennent compte en restant fermes. Dans plusieurs pays producteurs les prix ont été en hausse ces derniers temps. (Nouvelles Howeg)

17 millions de véhicules motorisés entrent en Suisse chaque année

Selon les évaluations de l'Office fédéral de statistique, plus de 17 millions de véhicules motorisés auraient passé nos frontières en provenance de l'étranger. Déduction faite du trafic frontalier qui se monte à 3 millions 652 mille véhicules, on obtient 12 millions 706 mille véhicules touristiques dont 10 millions 164 mille automobiles et 2 millions 542 mille motocyclettes. Ces 12,7 millions de véhicules qui sont entrés en Suisse à des fins principalement touristiques, se répartissent comme il suit: Allemagne 4 975 000, Italie 3 685 000, France 3 424 000, Autriche 622 000, Belgique et Luxembourg 176 000, Grande-Bretagne 175 000, Pays-Bas 174 000, Scandinavie 38 000 et autres pays 90 000.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

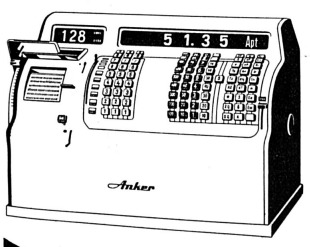
Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—

Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitsersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

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

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig, bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben. Für Waschautomaten besonders geeignet und empfohlen.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche

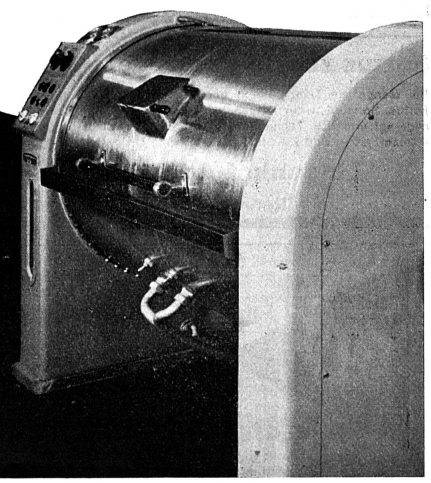
BIO.40 zum Vorwaschen oder Einweichen fettigschmutziger Leib-, Küchen- und Berufswäsche

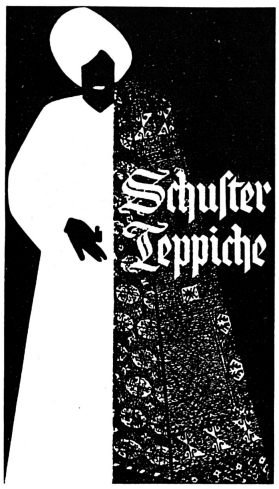
PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel

ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 28 76 08

Wir liefern

sofort!

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

Möbel Pfister

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

Amerikanische Bettdecken

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

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

Mehrfarbige Postkarten und Prospekte
Bitte fragen Sie unverbindlich
Buchdruckerei Widmer AG. Schönenwerd

Zu verkaufen
neuwertige
Registrierkasse
«Hugin» mit 2 Services. Offerten unter Chiffre T 47449Lz an Publicitas **Luzern.**

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

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Zu verkaufen in der weit. Umgebung v. Olten (Ind.-Ort)
HOTEL-RESTAURANT
mit Tea-Room, grosse Garage; 18 Betten, alle Zimmer mit fliessendem Wasser, Zentralheizung. Preis Fr. 275 000.—; Anzahlung zu besprechen, Umsatz derzeit Fr. 94 000.—, ferner Zinseinnahmen aus vermieteten Garagen usw. Offerten unter Chiffre T 20682 Z an Publicitas **Zürich.**

GIGER-KAFFEE
— ein vollkommener Genuss —

MILFLOR-TEEBEUTEL
— allerfeinste Teequalität —

Zwei Spitzenprodukte, dank über 50jähriger Erfahrung.

Vorteilhafte Preise.

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

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittelimport en gros
Gutenbergstrasse 3
Telephon (031) 2 27 35

Rosen, Nelken
Chrysanthemen
(klein)
mittel- und grossblumige
Asparagus
plumosus
Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Für alle Zwecke
Service-Wagen
in Holz u. Stahl ab Fr. 175.—
Plexiglas-Vitrine
bietet Schutz gegen Rauch und Insekten Fr. 235.—
Beistell-Tische
aus Metall, erleichtern den Service. Satz à 3 Stück komplett Fr. 160.—
WESBO AG., ZÜRICH 8
Feldeggstrasse 12
Telephon (051) 32 38 12

Zu verkaufen
in aufstrebender Vorortsgemeinde der Nordostschweiz **gut eingerichtete**
Bäckerei-Konditorei mit Restaurant
Offerten unter Chiffre N O 2558 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort
Occasions-Bartisch mit Stühlen
Offerten mit Preis und Massangaben an Berghotel Schatzalp, **Davos.**

Hotelverkauf

In bekanntem Sommer- und Winterkurort Graubündens wird aus Altersgründen

Erstklasshotel

mit 180 Betten **zum Verkauf gebracht.**

Einwandfreier baulicher Zustand, moderne Ausstattung und Betriebsinventar.

Schweizer Bewerber aus dem Fache werden bevorzugt. Es wollen sich nur seriöse, kapitalkräftige Selbstinteressenten melden. Nähere Informationen erhältlich unter Chiffre S W 2424 an die Hotel-Revue, Basel 2.

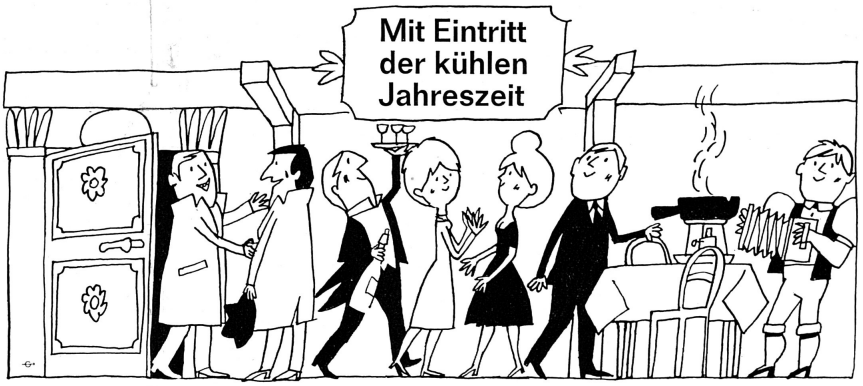
Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1
am Rennweg 46 Tel. (051) 275077

RIV **RIV**

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



wird das Fondue wieder aktueller denn je... auch für Sie! Unsere grosse Werbekampagne wird Hunderttausende auf das gemütliche Fondue aufmerksam machen... eine Nachfrage, die gelenkt werden will... in Ihr Restaurant, zur gemütlichen Fondue-Tafel.
Schalten Sie sich deshalb jetzt in die Werbung ein, indem Sie sich der attraktiven Fondue-Werbemittel bedienen, die wir Ihnen zur Verfügung stellen. Jeder Passant und Gast wird dann wissen: «Aha, hier gibt's Fondue»... denn

Fondue isch gut und git e gueti Luune!

WENN Sie Fondueprobleme haben, schreiben Sie doch bitte an unseren Küchenchef, er berät Sie gerne und kostenlos. Seine Adresse: Küchenchef der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach Transit, Bern.

A B C D

Coupon H. R. 3

Bitte senden Sie mir sofort:

A Zum Aufhängen oder Aufstellen:
Streifenplakat mit der Aufschrift: «Chumm, mis Fondue isch bsunders guet», 65 x 30 cm deutsch, franz. oder ital.** ..... St. gratis*
Stellplakat mit der Aufschrift: «Fondue isch guet und git e gueti Luune», 30 x 42 cm deutsch und französisch** ..... St. gratis*

B Für Fenster und Wände:
Streifenplakat mit der Aufschrift: «Fondue isch guet und git e gueti Luune», 65 x 30 cm deutsch, franz. oder ital.** ..... St. gratis*

C Zum Aufhängen oder Aufstellen:
Piccolo - ein buntbedruckter Fondue-Koch aus Karton mit dem Hinweis: «Hier gibt's Fondue» 40 cm hoch, deutsch, französisch oder italienisch** ..... St. gratis*

D Für Tischreservationen:
Kleine Tischsteller mit der Aufschrift: «Fondue, unsere Spezialität» ..... St. gratis*
«Reserviert - Fondue, unsere Spezialität» ..... St. gratis*
Menuekarten mit Fondue-Empfehlung ..... St. gratis*

* Nur solange Vorrat. / ** Nichtzutreffendes bitte streichen.

Name .....
Adresse .....

Coupon bitte ausschneiden und in frankiertem Couvert einsenden an: Schweizerische Käseunion AG, Werbeabteilung, Postfach Transit, Bern.

Für Fondue-Grossveranstaltungen unterhält die Schweiz. Käseunion AG einen Ausleih-Dienst für Fondue-Utensilien, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

Coupon bitte ausschneiden