Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 48

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 1. Dezember 1960

Nr. 48

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

Neue Aufgaben für den Schweizer Hotelier-Verein?

Auf Grund einer Anregung von Herrn Vizepräsident Hans Schellenberg, Winterthur, betreffend Schaffung einer besonderen Beratungskommission und -stelle für betriebswirtschaftliche und betriebstechnische Fragen, hat der Zentralvorstand bekanntlich beschlossen, eine solche Kommission zu bestellen, die in den nächsten Tagen erstmals zusammentritt. Um unsere Leser über die Zielsetzung einer solchen Beratungsstelle ins Bild zu setzen, geben wir der Anregung Schellenberg im Wortlaut Raum, in der Hoffnung, dass recht viele unserer Mitglieder über die aufgeworfenen Probleme nachdenken und womöglich sich auch dazu äussern werden. (Die Red.)

Wenn man den Gedanken prüft, unserem Berufsverband weitere Aufgaben zugunsten unserer Mitglieder aufzubürden, sollte man doch zuerst einen kurzen Blick auf die Tätigkeit werfen, der unser Verband heute schon obliegt.

Unser Berufsverband befasst sich heute im wesentlichen mit folgenden, nur stichwortweise und ohne Anspruch auf Vollständigkeit angeführten Problemen:

1. **Sorge um die Gäste:** Kollektivbeitrag an die Verkehrszentrale; Ausgabe des Hotelführers; Vermittlung von Mitgliederhotel-Prospekten; Hotelauskünfte.
2. **Sorge um die Mitarbeiter:** Werbung für die gastgewerblichen Berufe (Schule, Lehrer, Berufsberater, Film, Betriebsbesichtigungen); Lehrlingsausbildung, Gewerbeschulen, Saisonlehren; Anlern-Berufe; Hotelfachschule; Höhere Fachkurse mit Forschungsinstitut für Fremdenverkehr und Handelshochschule; Meisterprüfungen; Stellenvermittlungsdienst; Hotel-Revue; Werbung im Ausland; Sozialmassnahmen: Gesamtarbeitsverträge, Lohnabkommen, Bedienungsgeldordnung, Gesetze, Familienausgleichskasse, Krankenversicherung, Unfallversicherung, zusätzliche Altersversicherung.
3. **Sorge um die Betriebsführung:** Planen, Erstellen und Organisieren eines Betriebes; Architektonische und technische Beratung; Finanzierung, Geschäftsführung; Kaufmännische und finanzielle Beratung; Materialberatung; Warenbeschaffung, Einkauf; Betriebsberatung im eigentlichen Sinn (Rationalisierung, personalsparende Arbeitsgestaltung).
4. **Beziehungen:** zur Bevölkerung (good will der Hotellerie; zu Behörden und Amtsstellen; zur Wissenschaft; zu den am Tourismus interessierten Kreisen; zu Lieferanten, Fabrikanten, Geschäftsfreunden und -partnern; zu internationalen Organisationen; interne Verbandsfragen (Preisnormierung, Verbandstaktik, Erfagruppen).

Genügen die Dienste, die unser Berufsverband seinen Mitgliedern leistet, oder sind sie zu ergänzen, eventuell auszubauen?

Bevor man sich im Detail mit solchen Gedanken befasst, sollte man den Trend der Entwicklung in unserm Berufsverband zu ermitteln suchen.

Persönlich mache ich mir darüber etwa folgende Gedanken:

Die Arbeitszeitverkürzung wird am Gastgewerbe nicht spurlos vorübergehen. Wenn wir überhaupt für die Zukunft noch junge Mitarbeiter im Gastgewerbe gewinnen wollen, so müssen wir unsere Arbeitsbedingungen wohl den Bedingungen anderer Berufe nicht gleichstellen, sie ihnen aber anpassen, annähern. Der Personalmangel wird trotzdem in nächster Zeit noch ausgesprochener werden und allen Betrieben schwierig zu lösende Probleme stellen.

Dazu kommt, dass sich der Anteil des herkömmlichen Gastgewerbes am ständig steigenden Reiseverkehr nicht im gleichen Masse vergrössert. Neue Beherbergungsformen, wie Miete von Ferienhäusern, Appartementwohnungen, Privatzimmervermietung, Camping, Gebrauch von Wohnwagen, Motels und gewisse sozialtouristische Neuerungen absorbieren einen Grossteil des neuen, zusätzlichen Verkehrs. Dafür ist in vielen Fällen die Preisfrage bestimmend.

Eine Anpassung der heutigen Arbeitsbedingungen an die geänderten Verhältnisse kann darum nicht einfach darin bestehen, mehr Mitarbeiter zu engagieren, damit das übrige Personal weniger arbeiten muss. Dies würde die Knappheit an Arbeitskräften in unerträglichem Masse steigern; aber auch das Preisgefüge könnte vollständig aus den Fugen geraten und die heute preislich gefestigte Stellung unseres Landes im internationalen Fremdenverkehr in Mitleidenschaft ziehen.

Es wird sich mit der Zeit wohl eine Scheidung unserer Betriebe ergeben in

personalintensive Gaststätten, die alle Annehmlichkeiten und Dienstleistungen zu bieten suchen, allerdings zu sehr teuren Preisen, und

personalarme Häuser, die in grösstem Masse alle Errungenschaften der Technik anwenden müssen, um Arbeitskräfte zu sparen, wie Automaten, Selbstbedienung und andere Neuerungen, die aber billiger sein werden als die personalintensiven Betriebe.

Beide Betriebsarten werden sich in unserem Lande mit seiner grossen gastgewerblichen Tradition allerdings nicht sofort rein entwickeln. Noch lange werden wir alle Schattierungen von Hotels haben, solche mit allen erdenklichen Dienstleistungen und solche, die notgedrungen die persönlichen Dienste auf ein Minimum beschränken müssen.

Diese strukturelle Umstellung gibt nun aber unseren Hoteliers Probleme auf, die selbständig zu meistern in vielen Fällen die Möglichkeiten unserer Fachleute übersteigen dürfte. Trotzdem müssen wir uns anpassen, je schneller, um so besser.

Als erstes stellt sich deshalb dem Schweizer Hotelier-Verein die

Frage, ob er nicht, wenn er schon mit den gewerkschaftlichen Partnern über verkürzte Arbeitszeiten diskutiert, seinen Mitgliedern Fachleute zur Verfügung stellen sollte, die in der Lage sind, den Hotelier bei der Umstellung und der Rationalisierung zu beraten.

Es gibt viele an der Oberfläche liegende Beispiele, wie Personal gespart werden kann: der Liftboy z. B. durch Selbstfahrerlifts, der Türsteher durch automatisch sich öffnende Türen, der Conducteur kann seine Zeit besser ausnützen, wenn er nicht nur für ein einzelnes Haus viele Stunden am Bahnhof verbringt, sondern für mehrere. Schwieriger zu lösende Fragen sind z. B. bereits solche des arbeitssparenden Bettens. Wenn wir uns vor Augen halten, dass wir unsere Betten immer noch auf so altväterische Weise aufbauen wie zur Zeit, da Hotelzimmer kaum geheizt werden konnten, so dürften vielleicht gerade hier gewisse Änderungen angebracht sein. Alle solchen Dinge gilt es nun systematisch zu überprüfen, den Betrieb nach Arbeitssparmöglichkeiten von oben nach unten durchsuchend.

Der Schweizer Hotelier-Verein soll aber seinen Mitgliedern nicht nur Rationalisierungsfachleute zur Verfügung stellen, sondern er soll ihnen auch helfen, ihre Betriebe zweckmässig, arbeitssparend und preisgünstig zu konstruieren, zu renovieren und einzurichten. Dazu gehört einmal eine

Beratung in architektonischer und technischer Beziehung.

Wohl gibt die Beilage Hoteltechnik der Hotel-Revue von Zeit zu Zeit wertvolle Ratschläge, wohl finden jedes Jahr Kurse statt, die ein oder zwei Probleme aus der Betriebsführung kollektiver Haushaltungen unter Beizug fachkundiger Wissenschafter und Praktiker eingehend behandeln. Es fehlt jedoch dieser Beratung die Konsequenz. Es fehlt eine gründliche Dokumentation zuhanden unserer Mitglieder, es fehlen Verzeichnisse der mit Hotelbauten vertrauten Fachleute, alles Dinge, die geschaffen werden sollten.

Wenn ein Hotelier eine neue Maschine anschaffen will, so muss er von allen Seiten Offerten einholen, in der halben Schweiz herumreisen, um ähnliche Anlagen zu besichtigen und von Kollegen Auskünfte einzuholen. Wenn er sich nach den Betriebskosten erkundigt, nach Erfahrungen in dieser oder jener Hinsicht fragt, so lautet die Antwort oft bald so, bald anders, weil niemand sich richtig die Zeit nehmen konnte, die Zweckmässigkeit, die Betriebskosten, die Verminderung des Arbeitsaufwandes, die Möglichkeit leichter Reinigung gründlich zu prüfen. Auf dem Wege der Umfrage wie durch betriebswirtschaftliche Prüfung liesse sich sicher manche solche Frage zweckmässig beantworten.

Ähnlich ist es mit der

Materialberatung

Wenn ich neue Leintücher beschaffen will, so würde mich interessieren, welche Sorte heute dem Preise gemäss die beste und günstigste ist, ob Baumwoll-, Leinen- oder Nylon-Gewebe. Das Institut für Hauswirtschaft der Schweiz. Frauenvereine ist heute noch nicht in der Lage, darüber eindeutig Auskunft zu erteilen. Und doch liegen gerade in der Bettwäsche für unsere Hotels immense Kapitalien. Um so eher sollte unser Berufsverband durch Aufträge und Zusammenarbeit mit der EMPA, der Materialprüfungsanstalt in St. Gallen, solche Fragen zu lösen versuchen. Es braucht dies keineswegs gegen den Willen der Lieferanten zu geschehen. Ich kann mir vorstellen, dass einsichtige Fabrikanten bei solchen Tests interessiert mitarbeiten würden. Auch die Frage der Waschmittel, der Putz-, Spül-, Abwasch- und anderer Reinigungsmittel liesse sich auf diese Weise auf breiter Basis prüfen, und unsern Mitgliedern könnten wertvolle Erkenntnisse vermittelt werden.

Auf kaufmännischem Gebiet

scheinen mir Fragen zweckmässiger und rascher Kalkulation wie der Maschinenbuchhaltung dringlich. Ebenso wichtig ist aber auch die Erstellung von Arbeitsplänen, Arbeitsanweisungen und die Überprüfung der Anlern-Bedingungen.

Dieser ganze Problemkreis, zusammengefasst unter dem Stichwort «Betriebsführung», übersteigt jedoch die Möglichkeiten unserer gegenwärtigen Organisation und unserer Verbandsleitung. Wie kann auf diesem vielfältigen Gebiet vorgegangen werden?

Wenn wir für Personalausbildungsfragen die Fachkommission für das Gastgewerbe besitzen, die diese Fragen betreut, wenn wir die sozialen Postulate durch die Kommission für Arbeitsrecht bearbeiten lassen, scheint es nicht abwegig, für die Lösung der Betriebsführungsfragen eine entsprechende

«Kommission für Betriebsberatung»

mit der Prüfung aller Probleme zu betreuen. Diese Kommission soll unter initiativer Führung zusammengesetzt sein aus Hoteliers, die bereits in ihren eigenen Betrieben Erfahrungen mit Erneuerungen und Rationalisierungen gemacht haben und deren Umstellungen sich bewährten. Die Kommission könnte sich alsdann ungefähr folgendes Arbeitsprogramm stellen, das sie selbständig, durch Unterkommissionen, Aufträge an Fachleute oder eventuell auch durch ERFA-Gruppen zu lösen suchen könnte. Die Stichworte mögen lediglich die Probleme beispielhaft andeuten, ohne erschöpfend sein zu wollen:

Arbeitsprogramm

1. **Rationalisierungsmassnahmen:** Wo kann durch Vereinfachungen die Arbeit erleichtert und Personal gespart werden?
   Als Beispiele:
   a) **Küche:** Zusammenhang zwischen Karte und Mise en place; Aufstellung der Apparate und Geräte gemäss Betriebscharakter; Verwendung

L'intégration européenne et la future structure de notre tourisme?

Telle est en quelque sorte la question posée par le professeur Henri Rieben, professeur à l'Université de Lausanne et directeur du centre de recherches européennes, dans l'exposé remarquable qu'il fit en tant que premier conférencier du cours de perfectionnement de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers.

Le professeur Rieben est un orateur extrêmement vivant et brillant qui révéla à ses auditeurs subjugués l'évolution politique que l'Europe est en train de suivre actuellement, évolution dont certains ne se rendaient peut-être pas très bien compte devant l'opposition qui semble exister entre le Marché commun (l'Europe des six ou la petite Europe) et l'Association européenne de libre-échange (l'Europe des sept), sans parler de l'OECE, organisation économique au sein de laquelle la grande Europe n'a pu encore se réaliser.

En économiste et en historien, le professeur Rieben sut faire un parallèle entre l'évolution du tourisme et celle de la politique européenne. Dans l'un et l'autre cas il existe des phénomènes et des événements qui impliquent une réforme inéluctable des structures. Le tourisme et l'Europe semblent être parvenus à l'un de ces tournants de l'histoire. Voici un résumé des idées et constatations exprimées par le professeur Rieben.

Le tourisme lémanique

Jean-Jacques Rousseau et Lord Byron avaient déjà depuis longtemps révélé à l'Europe les beautés de la région lémanique, mais ce n'est qu'en 1830 que le tourisme proprement dit s'implanta sur la Riviera suisse. Son développement est particulièrement rapide puisque, si, en 1835, on ne compte que deux hôtels avec soixante lits à Montreux, il y en aura déjà huit avec quelque trois cents lits en 1850, 34 avec 1395 lits en 1870 et 57 avec 2395 lits en 1890. Le phénomène est d'autant plus intéressant que les voyages exigeaient à ce moment beaucoup de temps et d'argent. Le déplacement d'Angleterre à Montreux et retour durait dix jours et les séjours et voyages organisés par l'agence Cook coûtaient environ 5000 francs de l'époque. Mais le tourisme est un facteur extrêmement productif et le développement parallèle de la population montreusienne le prouve. Alors que cette ville comptait 4300 habitants en 1860, ce chiffre avait plus que doublé en 1880 et en 1900 il était de 18 000 habitants. Avec le développement des chemins de fer et des moyens de locomotion, le tourisme montreusien, tel un limon fécondant, déborde sur les villes avoisinantes et sur les environs immédiats. A la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle on assiste également à la création de stations de montagne qui vont attirer, comme les bords de nos lacs, des Allemands, des Anglais et des Russes qui viendront dans notre pays chercher un climat plus favorable et y faire de longs séjours.

Si la guerre de 1870 n'a été qu'une chiquenaude qui n'a que brièvement entravé le trafic touristique, la situation va changer dès 1914 où commencera ce que l'on peut appeler une véritable guerre de 30 ans au cours de laquelle le tourisme ne connaîtra que quelques années d'affluence normale.

Entretemps la motorisation avait également fait des progrès, entraînant pour l'hôtellerie une véritable transformation des usages et de la structure. Les clients qui séjournaient souvent pendant de nombreuses semaines sont remplacés par des passants qui ne resteront que quelques jours ou par des hôtes qui ne disposent que de brèves vacances.

La région du Léman est particulièrement privilégiée de par sa position géographique, son climat et les beautés naturelles qu'elle recèle. C'est également un centre de communication entre le nord et le sud; la capitale vaudoise n'est plus maintenant qu'à quatre heures de train de Milan et de Paris, de même que la Riviera suisse est à proximité de l'aéroport de Cointrin.

Tous ces facteurs valent au tourisme vaudois de recevoir plus de touristes que ce n'est le cas de pays, pourtant aussi réputés que la Grèce, le Portugal et les Indes.

La diversité du Canton de Vaud se reflète dans la diversité de ses stations et des hôtes qu'elles hébergent en tête desquel se trouvent les Français, les Anglais, les Allemands, etc.... Il est également caractéristique que le tourisme vaudois enregistre actuellement plus de 3 millions de nuitées sur les 7 millions qui reviennent à la Suisse romande et soit une des principales régions touristiques de Suisse. Le tourisme vaudois fournit à l'éco-

(Suite page 2)

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Im Schatten der Rationalisierung 3
Propos de saison 3
Vers la votation du 4 décembre 4
Kreditkarten verursachen Kopfzerbrechen . . 5
Le cours de perfectionnement de l'ACVH . . 14
Robot-Restaurants in kommerziellen Betrieben 14

neuer arbeitssparender Geräte (Dampfkocher, Infrarot- und Radargeräte); Verwendung halbfertiger, vorgekochter oder fixfertiger Gerichte; Herstellungspläne einfacher Gerichte durch Hilfspersonal.

b) **Service:** Vereinfachung der Bestellung, Bonierung, Rechnungsstellung; vorgedruckte Bestellungen; vorgedruckte Rechnungen; Selbstbedienung in gewissem Umfang und in gewissen Betrieben (Buffets).

c) **Halle, Réception:** Maschinenbuchhaltung und Kontrolle; Beschränkung der Hallendienste; Briefmarken-Automaten, Schuhputz-Automaten, Weck-Automaten; Türöffnen nachts durch Gegensprechen oder Fernsehen.

d) **Etage:** Schneller und einfacher betten und reinigen; Einrichtungen besser schonen.

e) **Economat:** Rationellere betriebsinterne Transporte und Lagerung (Palletten, Räderfahrzeuge). Warum Flaschen nicht in Lieferantenharassen stapeln, statt sie mühsam in Gestelle zu legen? Warum Konserven nicht in Originalcartons belassen, statt auf Gestelle zu beigen? Jeden Gegenstand auf dem Arbeitsweg nur einmal in die Hand nehmen (Gläser, Abwäscherei).

2. **Materialberatung:** Für alle in den Hotels benötigten Materialien, wie Küchen- und Kellerartikel, Wäsche, Glas, Porzellan, Silber, Vorhänge, Bodenbeläge, Wasch- und Putzmittel, usw.

3. **Einrichtungs- und Bauberatung:** Als Beispiel dienen die Plattenbeläge, die nur abgespritzt werden können, während andere lange Politur erfordern.

4. **Dokumentationsstelle.**

5. **Kaufmännische und finanzielle Beratung,** wie sie durch unsere Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux bereits in grossem Umfang ausgeübt wird.

6. **Betriebsberater,** die dem Hotelier gegen Zahlung zur Lösung gewisser Aufgaben zur Verfügung gestellt werden.

7. **Zusammenarbeit** zwischen Praktiker, Fachschule, Fabrikanten und Wissenschaft.

Die heutige Zeit gestattet einfach nicht mehr, dass immer und immer wieder jeder Hotelier Lehrgeld bezahlen muss für Dinge, mit denen bereits andere Leute ihre Erfahrungen gemacht haben.

Es geht darum, dass sich der einzelne Hotelier daran erinnert, dass er nicht allein seinen Betrieb führen kann, sondern dass er einer Berufsgemeinschaft angehört, die Verpflichtungen seinen Kollegen gegenüber mit sich bringt, dass freundschaftliche Hilfe und Unterstützung wesentlich wertvoller sind als Neid und Missgunst.

An vielen Orten schon zeigen sich prächtige Anzeichen guter Zusammenarbeit. Diese zu intensivieren und zum besten aller Fachleute auszuwerten ist der Zweck dieser Zeilen.

L'intégration européenne et la future structure de notre tourisme?

(Suite de la page 1)

nomie cantonale environ 250 millions qui sont en fait produits par le 5 % de la population travaillant dans l'hôtellerie et les industries touristiques.

Vers un bouleversement de structure

Les quelques constatations ci-dessus soulignent l'importance du tourisme pour le canton de Vaud et la nécessité qu'il y a de faire extrêmement attention aux modifications de structure qui risquent de se produire, afin d'être prêt à s'y adapter.

Quelles sont ces modifications? Elles peuvent venir de l'évolution des moyens de transport, des moyens de communication, de phénomènes isolés et d'événements politiques.

On nous répète à journée faite que nous sommes à l'ère des avions à réaction, que Genève n'est plus qu'à sept ou huit heures de New York et que des voyageurs volent chaque jour à mille kilomètres à l'heure en direction de l'Amérique du Sud. La vitesse s'étant accrue et la capacité des avions ayant plus que doublé, il en résulte inévitablement une intensification du trafic, d'autant plus que les compagnies abaissent les prix de transport pour les classes inférieures. Il y a donc un potentiel touristique dont il faut tenir compte.

Le tunnel routier du Grand-Saint-Bernard va rapprocher l'Italie du Léman, le sud du nord. S'il y avait à peine 5000 voitures qui traversaient le Grand Saint-Bernard en 1950, on estime que ce chiffre dépassera 100 000 en 1961.

Il y aura enfin en 1964 l'Exposition nationale à Lausanne qui attirera des millions de visiteurs.

Ceci suffirait déjà à accroître la diversité des touristes, obligeant les hôteliers à adapter leurs prestations aux exigences de chacun, car les désirs de la clientèle venant d'Amérique du sud par exemple ne sont pas les mêmes que ceux des touristes européens participant à des voyages organisés.

Enfin, l'intégration économique et politique de l'Europe peut également avoir une influence sur les offres faites à certains touristes et modifier leurs habitudes.

L'intégration européenne est-elle une création de l'esprit ?

Il serait erroné de le croire. L'union de l'Europe est née d'un véritable besoin. Il ne faut pas oublier qu'au cours du siècle dernier l'Europe fut un chef-d'œuvre d'équilibre, grâce à la présence à ses frontières de l'Angleterre et du Commonwealth d'un côté, et de l'ancien empire austro-hongrois, ainsi que de la Russie de l'autre. Le XIXe siècle a été dominé par des tentatives d'intégration nationale, en Italie — on se souvient de l'œuvre de Cavour — en Allemagne et en France.

Le libéralisme britannique et la conclusion de traités prévoyant la clause de la nation la plus favorisée ne purent cependant empêcher les nationalistes de reprendre l'offensive, offensive qui s'affirmera de plus en plus pour aboutir en 1871 à la guerre franco-allemande.

Dès 1914, nouvelle conflagration mondiale que nous avons désignée plus haut sous le nom de guerre de trente ans, guerre qui vaudra à l'Europe quarante millions de morts.

Ce chiffre doit être retenu, car c'est en fin de compte la somme de souffrances accumulées dans ces cadavres et autour d'eux qui persuadera des hommes de cœur et de volonté qu'il faut à tout prix trouver un moyen pour ne pas retomber dans les erreurs commises et assurer un nouvel équilibre et la paix.

C'est grâce à cela que l'antagonisme héréditaire franco-allemand a pu pour une bonne part être vaincu et que les autres pays d'Europe ont reconnu que notre vieux continent n'avait aucune chance d'exister sans une Allemagne et une France fortes. C'est pourquoi l'on a renoncé aux méthodes utilisées en 1918 lors de l'armistice pour freiner l'expansion allemande, pour reculer le moment où, par son énergie et sa capacité de travail, elle aurait retrouvé sa place. Le problème politique pour sauvegarder la paix consiste à persuader Moscou et Washington qu'une rivalité entre la France et l'Allemagne ne risque pas de rompre l'équilibre européen. Il ne faut donc pas agir par compression comme on l'a fait à la fin de la première guerre mondiale, mais au contraire injecter des vitamines au partenaire et pratiquer un libre-échange fécond.

En 1946, le problème de l'Europe était déjà à l'ordre du jour, mais on commit l'erreur de vouloir le résoudre sur le plan politique d'abord, ce qui risquait d'entraîner un abandon de certaines prérogatives nationales, alors que l'on ne savait pas ce que l'on obtiendrait en échange.

Devant ce demi-échec, et sans se laisser décourager, les politiciens avisés et ayant foi en l'avenir de l'Europe, décidèrent de procéder autrement. Ils résolurent de prouver au monde que l'union économique européenne était possible et ils prirent pour champ d'expérience un des domaines les plus délicats et des produits qui suscitent le plus de convoitise: le charbon et l'acier. Cette union économique restreinte posa certes des problèmes — et elle en posera encore — mais elle fut un profond stimulant.

Qui tient la Ruhr, tient l'Europe, déclarait-on. Le bassin minier de la Ruhr revêt en effet, une importance primordiale. Malgré les destructions subies pendant la guerre — ou peut-être à cause de celles-ci — les Allemands modernisèrent totalement leurs exploitations tout en adaptant leur production à des fins pacifiques. La Lorraine suivit cet exemple et le Luxembourg fit un effort extraordinaire pour un petit pays dont la population est inférieure à celle du canton de Vaud. La Belgique mit davantage de temps à se réveiller, mais une révolution est en train de s'opérer silencieusement.

Quant à l'Italie, qui ne possédait que des usines vieillottes, elle avait le choix entre trois possibilités: les raser et regarder vers le nord pour s'assurer des importations d'acier suffisantes, moderniser les usines qu'elle avait et produire de l'acier cher ou repartir à zéro en construisant des usines modernes. Elle adopta la troisième solution et possède maintenant près de Gênes une aciérie ultramoderne, l'une des plus belles d'Europe. Elle est bientôt en mesure de couvrir ses propres besoins en acier et pourra même en exporter ce qui paraît une gageure.

Ces constatations ne sont pas dénuées d'importance, car elles montrent que l'ingéniosité, l'intelligence et la capacité créatrice de l'homme permettent de renverser les facteurs naturels.

La petite Europe

L'Europe de l'acier étant réalisée, les six pays intéressés comprirent qu'ils devaient aller plus loin et ce fut la déclaration publiée à l'issue de la réunion des ministres des affaires étrangères à Messine, signalant que le Marché commun était en principe réalisé, puis le traité de Rome. Si la réunion de Messine n'avait pas été prise très au sérieux, le traité de Rome plaça l'Europe devant une réalité.

La crainte du communisme stalinien, puis le réveil des peuples afro-asiatiques, spécialement la révolution égyptienne du colonel Nasser et l'affaire de Suez contribuèrent beaucoup à faire évoluer les idées en faveur d'une Europe unie. Il est en effet incontestable que la petite Europe avec ses 170 millions d'habitants est une puissance disposant d'un potentiel d'énergie, de matière grise et même de certaines matières premières qui dépassent la capacité de l'URSS et des Etats-Unis. Ceux-ci s'en rendent d'ailleurs fort bien compte, car ils suivent extrêmement attentivement les efforts d'intégration européenne. De leur côté, les marchés financiers révèlent que l'on commence à miser fermement sur l'Europe.

Si la grande Europe parvient à se réaliser on aura un marché de 300 millions d'habitants et une population industrielle active nettement plus forte que celles des USA et URSS réunis. Le XXe siècle est actuellement dominé par la prépondérance de l'Amérique du nord et de l'Union des républiques soviétiques, mais si l'évolution se poursuit dans le sens désiré par les «Européens», le XXIe siècle risque bien d'être à nouveau celui de l'Europe.

Et la Suisse ?

C'est pour notre pays un problème délicat que le prof. Rieben n'a pas abordé et aucune question ne lui a été posée à ce sujet. Abstraction faite de cette réserve, il semble, sur le plan économique surtout, que notre pays aurait tout avantage à collaborer activement et on l'admet en haut lieu. Le prof. Rieben rappela à ce propos combien le canton de Vaud — région essentiellement agricole qui ne possédait à l'époque que des embryons d'industries — avait été bien inspiré d'entrer dans la confédération suisse, bien que les cantons alémaniques aient été déjà fortement industrialisés. Les Vaudois se sont prononcés alors en faveur d'un libéralisme aussi large que possible et ils n'ont jamais eu à le regretter, car le canton s'est progressivement intégré pour lep lus grand bien de toute sa population.

Les Suisses vivent de l'héritage de leurs aïeux et c'est probablement en faisant montre de l'audace que ces derniers ont manifestée en 1918 que la Suisse de 1960 accomplira véritablement son devoir.

Une intégration européenne judicieuse et progressive ne peut donc que faciliter les échanges, accroître la prospérité économique et par conséquent animer le tourisme.

Die Zulassung ausländischer Arbeitskräfte vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus

Von Dr. G. Pedotti (Schluss)

2. Wenn wir uns infolge der wirtschaftlichen Entwicklung zu einer Liberalisierung der Zulassungspraxis im einen oder andern Punkte veranlasst gesehen haben, so ändert das dadurch nichts an der Grundhaltung der Weisungen. Nach wie vor sind alle Sicherungen eingebaut gegen unerwünschte Einbrüche in die vorsichtige Zulassungspolitik, die sich seit 1949 im allgemeinen bewährt hat.

a) Zu diesen Grundsätzen der Praxis zählen wir in erster Linie alle Massnahmen, die der

Erhaltung des Arbeitsplatzes und der orts- und berufsüblichen Arbeitsbedingungen für die einheimischen Arbeitskräfte

dienen. Durch die Prüfung der einzelnen Gesuche für ausländische Arbeitskräfte muss dafür gesorgt werden, dass alle einheimischen Reserven ausgeschöpft werden, soweit ihre Heranziehung zumutbar ist. Vor allem muss der Gefahr vorgebeugt werden, dass ältere Arbeitskräfte zugunsten jüngerer Ausländer frühzeitig abgebaut werden. Gegebenenfalls muss auch die Möglichkeit der Eingliederung Invalider oder der Herausgabe von Heimarbeit geprüft werden, bevor der Anstellung von Ausländern zugestimmt wird. Ebenso bemühen sich die Arbeitsmarktbehörden, die Ansiedlung von Betrieben in wirtschaftlich weniger begünstigten Gebieten, namentlich in Land- und Berggegenden, zu fördern, indem sie Unternehmungen, die nur mit Hilfe von Ausländern gegründet und geführt werden können, nahelegen, für ihre Produktion einen solchen Standort zu wählen.

In den neuen Weisungen wird an einer — vielerorts zwar tatsächlich schon seit längerer Zeit erprobten — Praxis in bezug auf die Lohn- und Arbeitsbedingungen allgemein festgehalten. Bereits bisher bestand die Vorschrift, dass Ausländer nur zugelassen werden, wenn für sie gleicherweise wie für die einheimischen Kräfte die orts- und berufsüblichen Arbeitsbedingungen eingehalten werden, und dass solche Bedingungen in Normal- und Gesamtarbeitsverträgen für die Ausländer in gleicher Weise anwendbar sind. Diese Bestimmung ist nun folgendermassen ergänzt worden:

Werden in einem Betrieb oder in einer Gegend für die vom Ausländer zu leistende Arbeit allgemein höhere Löhne bezahlt, als die Ansätze im geltenden Normal- oder Gesamtarbeitsvertrag es vorsehen, so ist auch der ausländische Arbeitnehmer für gleichwertige Arbeit gleich wie der Einheimische zu entlöhnen, sobald, nötigenfalls nach einer Einarbeitungszeit, seine Leistungen beurteilt werden können. Das gleiche gilt auch für die übrigen Arbeitsbedingungen.

Diese Vorschrift dient wie viele andere der Erhaltung des Arbeitsfriedens. Die Begutachtungspraxis bei einer Gefährdung des Arbeitsfriedens ist in den Weisungen ebenfalls niedergelegt. Falls nämlich von der Erteilung oder Erneuerung von Aufenthaltsbewilligungen eine Gefährdung des Arbeitsfriedens zu befürchten wäre, kann nach Rücksprache mit den Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden Ablehnung der Bewilligung beantragt werden. Ist es in einer kollektiven Arbeitsstreitigkeit bereits zu Kampfmassnahmen, wie Streik, Aussperrung oder Entlassungen, gekommen, so sollen während der Dauer in einem am Konflikt beteiligten Betrieb keine ausländischen Arbeitskräfte neu zugelassen werden. Ein bloss vertragsloser Zustand, der den Arbeitsfrieden nicht gefährdet, oder die Tatsache von Verhandlungen über einen Vertrag vermögen die Behörden wohl zu einer besonders vorsichtigen Zulassungspraxis zu veranlassen, sie bilden aber an sich keinen Grund zur Ablehnung. Die Arbeitsmarktbehörden verhalten sich also in solchen Konflikten neutral.

Bei dieser Gelegenheit muss ganz allgemein auf die Wichtigkeit der

Zusammenarbeit zwischen den Arbeitsmarktbehörden und den Berufsverbänden

hingewiesen werden. Eine Änderung hat sich allerdings auf diesem Gebiet nicht als nötig erwiesen; die neuen Weisungen enthalten darüber die gleichen Richtlinien wie die bisherigen.

Danach sind die interessierten Berufsverbände der Arbeitgeber und Arbeitnehmer zu grundsätzlichen Fragen über die Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte anzuhören, insbesondere über Fragen des Bedarfes sowie der Arbeits- und Lohnbedingungen.

Es bleibt den Kantonen freigestellt, diese Fragen paritätischen Kommissionen zu unterbreiten. Ebenso ist es ihnen überlassen, ob sie ausser den grundsätzlichen Fragen den Verbänden oder paritätischen Kommissionen auch Einzelfälle zur Stellungnahme unterbreiten wollen.

Die Stellungnahme der Berufsverbände und der paritätischen Kommissionen hat nur konsultativen Charakter. Sie soll die begutachtende Behörde in die Lage versetzen, sich darüber ein Urteil zu bilden, ob die Anstellung der ausländischen Arbeitskräfte zu den orts- und berufsüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen erfolgt und ob sie keine Beeinträchtigung der einheimischen Arbeitnehmer zur Folge hätte. Die begutachtende Behörde stellt denjenigen Antrag, den sie nach objektiver Prüfung und Abwägung der verschiedenen Interessen vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus verant-

Ein Gast meint...

«Ich weiss auf den Wieden ein kleines Hotel...»

Erinnern Sie sich noch? Ja? Dann müssen Sie auch bereits zu den Lesern gehören, die das Teenager-Alter erfolgreich hinter sich liessen.

Ja, das war — täusche ich mich, wenn ich von «anfangs der zwanziger Jahre» rede? — ein herrlicher Schlager. Daramtam, daramtam, daramtam daraa... da liess sich darauf tanzen. Die Musik ging süss wie Himbeersirup ein, Louis Armstrong hätte sie nicht grunzen können. Aber einen Louis Armstrong gab es damals noch nicht. Damals wimmerten (kitschig würde die heutige Jugend sagen) und schluchzten Geigen, und diskussionsloser Kitsch war der Text:

... kleines Hotel,
in einem verschwiegenen Gässchen,
die Nacht ist so kurz,
und der Tag kommt so schnell,
komm mit mir mein kleines Prinzess — — chen!...

Na, ganz ehrlich gesagt, die Texte der heutigen Schlager sind nicht viel besser, was das grosse Publikum nicht merkt, weil sie in englischer Sprache gehalten sind. Und die reifere Jugend (nett gesagt, um niemandem nahezutreten) findet alles Englische «einfach toll».

Was hat das alles mit der Hotellerie zu tun?

Sehr viel sogar. Wenn vor «netto ohne WUST» 35 Jahren ein Kavalier (das gab es damals noch, jawohl!) seiner Bekanntschaft den oben erwähnten unmoralischen Text beim Tanzen ins Ohr flüsterte, meinte er bestimmt nicht ein sogenanntes Stundenhotel (nur vier Viertelstündchen), sondern ein bescheidenes, diskretes Hotel, von dem niemand nichts weiss und wo auch die tit. Polizei allerhand Augen zudrückt.

Aber ich würde es auch, angesichts des wachsenden Leserkreises, niemals wagen, für unzweideutig zweideutige Gastbetriebe versteckte Reklame zu machen, um so mehr, als die so etwas ja gar nicht nötig haben.

Ich möchte nämlich lediglich feststellen, dass... nur Ruhe, das lässt sich durch ein Beispiel viel besser charakterisieren:

Ich komme, altmodisch, aber ausgeruht, per Bahn im Bahnhof einer mir fremden, ausländischen Stadt an, übergebe meine Koffer einem Träger und erkundige mich nach einem möglichst ruhigen Hotel. Er schlägt das Hotel «Gutenacht» vor (Name erfunden, nicht gesetzlich geschützt!) und lässt mich mit einem Taxi dorthin fahren.

... in einem verschwiegenen Gässchen!

Genau so war's! Zuerst Bahnhofplatz, dann breite, helle Strassen, mit Bus oder Strassenbahn, dann rechts, links, wieder rechts, schmalere Strassen, dunkler, aber noch reger Fahrverkehr, dann wieder rechst, links, scharf um eine Ecke, und dann in einem von Häusermauern eingerahmten Gässchen, in dem, wenn es sich in freier Natur befände, die Füchse und Hasen Gutenacht sagen würden, steht das Hotel mit demselbigen Namen, der immer noch frei ist.

Ein kleines Hotel (siehe Schlager), etwas düster, ein alter Herr Portier schlurft herbei und hält die Türe, ein etwas jüngerer Herr bittet, den gastwirtschaftlichen Papierkrieg durch Ausfüllen des augenscheinlich unerlässlichen Fragebogens zu unterstützen. Ein Lift, wenn einer da ist, krobbelt Portier, zwei Köfferchen und erst noch mich selber in die Höhe. Ein schmaler Korridor, zwischen den Fugen einer Türe, an der «Herren» steht, rauscht der nicht richtig regulierte Spülungsapparat, und dann kommt das Zimmer 34 — klein, eng, mit grauer Tapete (früher Biedermeierblumen), Fenster auf Hinterhof hinaus — aber alles da.

Alles da, mit Ausnahme des Lärms! Kein Lärm! Keine Autos, keine Strassenbahnen, keine gröhlenden Nachtlokalbesucher, keine Feuerwehr, keine jaulende Polizei, kein platzforderndes Spitalauto — Ruhe, Ruhe!

Und jetzt kann ich den oben angefangenen Satz fertigmachen:

Ich möchte nämlich lediglich feststellen, dass in einer Stadt die Lage des Hotels keineswegs für die Klasse massgebend zu sein braucht. Lieber «in einem verschwiegenen Gässchen» wohnen als auf der soundso Avenue, allererstklassig, denn in obgenanntem Zimmer, in einem Grandlit, wenn auch allein, verbrachte eine seiner geruhsamsten Nächte der

A. Traveller

Importeur: Rum Company Ltd., Basel

worten kann. Begehren von Verbänden, die Zulassung von Ausländern von andern Faktoren abhängig zu machen, zum Beispiel vom Abschluss eines Gesamtarbeitsvertrages, vom Ergebnis allfälliger Verhandlungen über einen solchen, von der Zugehörigkeit des Arbeitgebers oder Ausländers zu einem Verband oder von Zugeständnissen arbeits- oder sozialrechtlicher Natur über das geltende Recht und die Orts- und Berufsgebräuche hinaus, finden keine Berücksichtigung. Die Weisungen bringen hierin also nichts grundsätzlich Neues. Wir dürfen daher wohl annehmen, dass die Gewerkschaften und die Arbeitsämter auch unter dem neuen Regime erspriesslich zusammenarbeiten werden.

b) Eine weitere Gruppe von Vorschriften über die Begutachtungstätigkeit dient — ebenfalls unter dem Gesichtspunkt der Sicherung des Arbeitsplatzes für die einheimischen Arbeitnehmer —

der Aufrechterhaltung der Ordnung auf dem Arbeitsmarkt.

Dazu gehört einmal die Bestimmung, dass die Ausländer für die Einreise zum Stellenantritt grundsätzlich eine Zusicherung der Aufenthaltsbewilligung benötigen; auf Gesuche von Ausländern, die aufs Geratewohl, ohne Zusicherung, eingereist sind, soll nur eingetreten werden, wenn der Bedarf offensichtlich oder dessen Dringlichkeit nachgewiesen und die Wahrscheinlichkeit, dass eine einheimische Arbeitskraft für die Stelle gefunden werden könnte, gering ist, also vor allem bei Mangelberufen. Weiter verfolgen einige Kontrollvorschriften den Zweck, ungeeignete Ausländer vom Arbeitsmarkt fernzuhalten.

Für die Ordnung auf dem Arbeitsmarkt ist ferner die Bewilligungspflicht für den Stellenwechsel von grösster Bedeutung. Sie wird deshalb in der bisherigen Art aufrechterhalten, was es ermöglicht, weiterhin der Abwanderung von Ausländern aus abgelegenen Gegenden in Städte und Industriezentren vorzubeugen, die Lohn- und Arbeitsbedingungen nicht nur beim ersten, sondern auch bei den weitern Stellenantritten zu überprüfen, die ungeeigneten Leute zu erfassen und auszuschalten, die Arbeitgeber zum Nachzug von einheimischem Nachwuchs anzuhalten und andere arbeitsmarktpolitische Forderungen durchzusetzen.

Es wird grosser Wert darauf gelegt, die bisher bewährten Grundsätze über den Berufswechsel der ausländischen Arbeitskräfte unverändert in die neuen Weisungen zu übernehmen.

Die Arbeitsmarktbehörden verhalten sich grundsätzlich ablehnend gegenüber Berufswechseln.

Andernfalls bestünde die Gefahr, dass viele Ausländer auf dem leichtesten Weg, nämlich zur Ausübung eines Mangelberufes, in die Schweiz einreisen und später durch Annahme einer ihnen besser zusagenden Arbeit in einem andern Beruf Störungen auf dem Arbeitsmarkt verursachen könnten. Die Ausnahmen, welche die Zustimmung zu einem Berufswechsel rechtfertigen können, sind umschrieben; so ist zum Beispiel nichts einzuwenden gegen den Übergang von einem zu einem andern chronischen Mangelberuf und gegen den Übertritt aus einer Ganzjahresbeschäftigung in eine Saisonstelle eines andern Berufes, wenn die Ausreise nach Ablauf der Saison gewährleistet ist.

Damit wurden nur einige der wichtigsten Bestimmungen aufgezählt, die unter allen Umständen, auch bei sehr guter Konjunktur, im Interesse des einheimischen Arbeitsmarktes auch nach den neuen Weisungen Anwendung finden.

3. Zum Schluss soll noch ein gedrängter Überblick gegeben werden über die dritte Gruppe von Massnahmen der Weisungen, nämlich über die

Vorkehren, die bei einem Rückgang der Beschäftigung eine einschränkende Zulassungspolitik gewährleisten.

Sobald Anzeichen einer Verschlechterung der Beschäftigung festgestellt werden, hat das Arbeitsamt mit den Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden das zweckmässigste Vorgehen für die Anpassung zu besprechen. Es wird sodann mit den Arbeitgebern Fühlung nehmen und ihnen nahelegen, in dem Umfang ausländische Arbeitskräfte zu entlassen, der nötig ist, damit die Beschäftigung der einheimischen Arbeitnehmer des Betriebes möglichst lange nicht beeinträchtigt wird und damit gegebenenfalls Arbeitsplätze für einheimische Stellensuchende freigemacht werden. Eine weitsichtige Planung liegt auch im Interesse der ausländischen Arbeitskräfte selber. Der Abbau des Ausländerbestandes ist so frühzeitig einzuleiten, dass den einheimischen Arbeitskräften möglichst lange die volle Beschäftigung erhalten bleibt. Es muss den Betriebsinhabern die Notwendigkeit möglichst frühzeitiger Disposition zur Streckung der Arbeit für die Stammbelegschaft vor Augen gehalten werden. Dabei ist auf die Ausführung dringender Arbeiten, namentlich für den Export, Rücksicht zu nehmen.

In Erwerbszweigen, wo der einheimische Nachwuchs zahlenmässig nicht genügt, wie zum Beispiel in der Textilindustrie, ist den Betrieben die stufenweise Entlassung der Ausländer zu ermöglichen, damit genügend Zeit zur Verfügung steht für die Umstellung und die Einarbeitung einheimischer Nachwuchskräfte. Dabei sollte auch Arbeitnehmern aus dem Betrieb die Möglichkeit gegeben werden, sich in qualifiziertere Arbeiten, die von Ausländern ausgeführt worden sind, einzuarbeiten und Aufstiegsmöglichkeiten auszunützen.

Auf besondere betriebliche Verhältnisse ist Rücksicht zu nehmen. Vor allem ist ausländischen Fachkräften die weitere Tätigkeit zu ermöglichen, wenn davon die geregelte Produktion und die Beschäftigung einheimischer Arbeitnehmer abhängt.

Soweit Arbeitgeber nicht von sich aus die nötigen Vorkehren treffen, hat das Arbeitsamt der Fremdenpolizei die für den Abbau erforderlichen Anträge zu stellen. Es kann nötigenfalls den Widerruf einer Bewilligung beantragen in allen Fällen, wo die Bewilligung mit der Widerrufsklausel erteilt worden ist. Diese Widerrufsmöglichkeit ist eingeführt worden, um — zur Entlastung der Behörden — die Bewilligungen auf längere Zeit erteilen zu können, trotzdem aber die Möglichkeit zu wahren, bei einem allfälligen Rückgang der Beschäftigung den Ausländerbestand nötigenfalls rasch abzubauen. Die Bewilligungen, die ohne Widerrufsklausel erteilt worden sind, können aus arbeitsmarktlichen Gründen nicht widerrufen werden; doch bietet sich bei Ablauf der Bewilligung dem Arbeitsamt die Gelegenheit, gegen die Erneuerung der Bewilligung Einspruch zu erheben.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang, dass bei besonders ernsthafter Arbeitslosigkeit in einem Beruf sogar Angehörigen der OECE-Staaten mit fünf- und mehrjährigem Aufenthalt die Bewilligung nicht verlängert werden muss. Diese Möglichkeit gibt uns die Beruhigung, dass bei ausgesprochener Arbeitslosigkeit alle Arbeitskräfte in die Abbaumassnahmen einbezogen werden könnten. Allerdings muss Angehörigen der OECE-Staaten mit fünf- und mehrjährigem Aufenthalt die Betätigung in einem andern, von der Arbeitslosigkeit nicht betroffenen Beruf gestattet werden.

Hand in Hand mit den Abbaumassnahmen gegenüber den ausländischen Arbeitskräften müssten im Falle einer Verschlechterung der Beschäftigung natürlich auch konstruktive Massnahmen zur Erleichterung der beruflichen Umstellung und Förderung der Mobilität der einheimischen Arbeitskräfte durchgeführt werden.

4. Die Weisungen bieten also in ihrer vorliegenden Fassung genügend Spielraum, um je nach der Beschäftigungslage eine liberale oder restriktive Zulassungspolitik zu betreiben. Sie werden aber nach Bedarf ausserdem ständig ergänzt und allfälligen Veränderungen nach jeder Richtung hin angepasst. Dabei sollen die Auswirkungen der Konjunktur auf dem Arbeitsmarkt laufend ihren Niederschlag in den Weisungen finden. Wir werden ausserdem unsere Zulassungspolitik und damit unsere Weisungen möglichen strukturellen Veränderungen auf dem Arbeitsmarkt, die sich aus weltwirtschaftlichen Umstellungen für die Beschäftigungslage der Schweiz ergeben könnten, anpassen müssen.

Dr. G. Pedotti

Im Schatten der Rationalisierung

Rationalisieren wird heute ganz gross geschrieben: in der Industrie, in den Gewerben, im Handel, in den Dienstleistungsbetrieben, in den Regie-Anstalten und in der öffentlichen Verwaltung.

Rationalisieren ist mehr als nur ein «Mode»-Schlagwort. Es ist weitherum und wird immer mehr zur notwendigen Voraussetzung, um konkurrenzfähig zu bleiben. Wenn es derartiger Anstrengungen bedarf, um dieses Ziel zu erreichen, so kann daraus unschwer der Schluss gezogen werden, dass der Konkurrenzkampf sich verschärft, dass es somit immer mehr Überlegungen und Bemühungen braucht, um angesichts der Marktentwicklung, der Kostenlage und der Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung so leistungsfähig zu sein und zu bleiben, dass die geschäftliche Tätigkeit noch zu einer Wert- und Geldschöpfung zu führen vermag. Dazu kommt noch, dass die Produktion heute weniger Sorgen bereitet als der Absatz. Das Produktions-Potential ist dank der Rationalisierung und Technisierung der Wirtschaft unerhört gewachsen. Auch die Kaufkraft der Bevölkerungsmassen ist gewachsen, und früher weniger bemittelte Schichten steigen in die Reihen der kaufkräftigeren Konsumenten auf, die über den Elementarbedarf hinaus sich in wachsendem Masse auch Aufwendungen für den freien Wahl- und Kulturbedarf gestatten können. Dennoch kann das Produktionspotential bei ausreichender Kapitalinvestition zwecks Technisierung und Rationalisierung der Erzeugung mehr gesteigert werden als gleichzeitig die Massenkaufkraft zunimmt.

In dieser Situation ist der Kampf um den Konsumenten, den Produktion und Handel und Dienstleistungsbetriebe täglich führen, schwerer geworden. Die Werbung, die den Kontakt mit dem Konsumenten schaffen soll, hat ungeahnte Bedeutung erlangt und wird teils nach wissenschaftlichen Methoden betrieben. Darüber hinaus wird die Kunst entwickelt, sich einen Markt zu schaffen («Marketing»), die beruflichen Kenntnisse und die kaufmännischen Fähigkeiten werden durch Schulungs- und Kurswesen laufend erweitert, die technische Rationalisierung wird bis zur Automation gesteigert, wo immer dies sich verwirklichen lässt, der Handel wendet neue Verkaufsmethoden an, die Geschäftsräume werden modernisiert und immer zweckmässiger gestaltet. Wir sind mitten in einem Prozess drin, der mit rasender Schnelligkeit vor sich geht und sich immer mehr zu steigern scheint, und es sind keine Grenzen abzusehen.

Es sind verschiedene Ursachen vorhanden, die ihn antreiben. Einer der Gründe, die in Zukunft noch mehr Bedeutung gewinnen werden als bisher, ist die Herausbildung grösserer Marktträume, die zu rationellerer Arbeitsteilung führen. Ein anderer Grund ist die ständige Verteuerung der menschlichen Arbeitskraft, bedingt durch Verbesserung der Reallöhne, kürzere Arbeitszeiten und Ausweitung der Sozialleistungen. Der Engpass auf dem Arbeitsmarkt zwingt auch Branchen und Betriebe, bei denen die Voraussetzungen in bezug auf die Produktivitätssteigerung nicht oder nur ungenügend gegeben sind, diese Allgemeinentwicklung mitzumachen, weil sonst die Arbeitskräfte in andere Branchen und Betriebe abwandern.

Ohne Zweifel geht diese Entwicklung noch weiter, wenn auch zeitweise Pausen eingelegt werden sollten, damit die Existenzfähigkeit namentlich der kleinern und mittlern Unternehmen erhalten bleibt. Eine Verengerung der Marktkonkurrenz auf eine Handvoll von überlebenden Mammutbetrieben, die sich gegenseitig einen Konkurrenzkampf bis aufs Messer liefern würden, wäre weder der Volkswirtschaft noch unserer Demokratie dienlich. Man sollte deshalb auch nicht in rigoroser Weise durch Gesetzesvorschriften gegen Kartell-Abreden vorgehen, die unerlässlich sind, soll eine grössere Zahl kleiner und mittlerer Betriebe lebenskräftig bleiben. Die Erfahrungen in den USA und in der Bundesrepublik mit teils ziemlich rigorosen Kartellverboten haben gezeigt, dass die sich daraus ergebenden Folgen in einer erheblichen Konzentration der wirtschaftlichen Macht bei Grossbetrieben liegen. Das sollte uns bei unserer eigenen Kartellgesetzgebung als Mahnung dienen.

Sodann erlebt man heute in den USA, dass auch das Rationalisieren der Wirtschaft nicht bis an die äussersten technischen Möglichkeiten vorangetrieben werden kann, sofern nicht gleichzeitig die Wirtschaft sich in einem raschen Tempo ausweitet. Man erlebt es nämlich heute in den USA, dass bei einer auch nur vorübergehenden Stagnierung in wichtigen Wirtschaftszweigen das weitere Vorantreiben der technischen Rationalisierung zu einer «technologischen Arbeitslosigkeit» führen kann, die die Vollbeschäftigung in Frage stellt. Auch der Technisierung und Rationalisierung sind somit Grenzen gesetzt, die man erst richtig kennen lernen muss; sie ergeben sich nicht etwa von der technischen Seite her, sondern durch das Tempo, bzw. durch Stagnierungen in der wirtschaftlichen Expansion.

Jene Gewerkschaften, die nach immer mehr Rationalisierung der Betriebe rufen, um neue Begehren auf Lohnsteigerungen, Arbeitszeitverkürzung und Sozialforderungen zu realisieren, sollten sich dessen bewusst werden, dass eine Übersteigerung solcher Haltung auf die Träger der menschlichen Arbeitskraft selbst recht ungünstig zurückfallen kann, wenn zahlreiche Arbeitnehmer, die wegen der Rationalisierung eingespart werden, nicht von andern, expandierenden Wirtschaftszweigen übernommen werden können. Bei uns in der Schweiz ist dieses Problem heute zwar noch nicht aktuell, wohl aber in den USA, und es gibt bei uns genug Leute, die darauf schwören, die Wirtschaftslenkung in Europa folge mit einigen Jahren Abstand der amerikanischen. Das wäre Grund genug, Gefahren beizeiten zu erkennen und zu berücksichtigen, indem in allem eine massvolle Haltung eingenommen wird.

O. B.

Propos de saison

A deux pas . . .

Les pronostics sont favorables, la saison d'hiver s'annonce bien, comme on dit chez nous. Les réservations ont plu dès la fin de l'automne et celles que les hôtes de l'hiver dernier avaient pris la précaution de renouveler avant leur départ, ont reçu la confirmation attendue des hôteliers. Nous en revenons au rhythme de l'année dernière et peut-être sera-t-il plus accentué encore, à en juger par ce que nous avons entendu. Le fait que les fêtes de Noël tombent en fin de semaine ne nous vaudra peut-être pas l'affluence massive de l'an dernier, où le calendrier était plus ouvert, et, une semaine plus tard, l'expérience se renouvellera pour la fin de l'année et pour le début de la prochaine.

Les records seront-ils battus comme il le furent cet été pour notre plus grande surprise ? Et cela malgré les prodigalités de Jupiter Pluvius qui s'est montré d'une générosité excessive. L'abandon de certaines petites stations de montagne a joué au profit des centres touristiques de la plaine. Pour l'hiver, il en va autrement. La mythologie n'avait pas prévu de Jupiter Nivosus, et pour cause : l'Hellade ne connaissait pas les sports d'hiver et l'Olympe ignorait les remontées mécaniques.

Les PTT sont mis à forte contribution pour les personnes qui ont trop attendu ou que l'on a fait trop attendre. Les proportions sont égales et l'on en vient à répéter ce qui a si souvent été redit : que les hôteliers, aubergistes et propriétaires de pension prennent donc la peine de réagir sans tarder.

Des excès sont commis ailleurs que dans l'hôtellerie. L'un de nos amis français, placé à la tête du service de publicité d'une entreprise de taille, vouée aux pneus et aux voyages, nous disait hier son indignation ; il est, avec une dizaine d'amis, grands skieurs comme lui, à la recherche d'un ou deux chalets dans une station suisse installée à 1500 m d'altitude, et cela pour une quinzaine de jours à l'époque de Pâques ; deux propriétaires de chalets, pressentis par le syndicat d'initiative local, répondirent qu'ils exigeaient deux mois de séjour au minimum — et cela à une époque où il n'est pas donné à chacun de prolonger ses vacances et où le ski, même à l'altitude, cède la place au perceneige.

Nous avons engagé notre ami à insister. Nous sommes intervenus en sa faveur, mais les résultats nous le craignons fort, seront loin de lui donner satisfaction.

Nous ne prétendons pas qu'il ait raison de tirer de cette expérience une généralisation jouant au détriment de toutes les stations suisses, comme nos excellents amis d'outre-Jura s'entendent à le faire souvent avec trop de complaisance. Ailleurs, chez eux aussi, sans doute, un minimum de présence est requis, surtout en pleine saison

Mais la Suisse a bon dos et parce qu'elle est à même d'offrir des tarifs accessibles et des pistes qui le sont davantage, on s'ingénie alentour à lui contester cette faveur dont elle jouit.

En attendant, nos vœux vont aux organisateurs des cours de professeurs de ski qui amèneront, pour le début de décembre, une centaine de professeurs patentés et des centaines d'élèves qualifiés ou de néophytes qui ne demandent qu'à faire leurs preuves. Villars-Chesières connaîtra un succès d'affluence et il en sera de même pour Zermatt où la vogue de la godille s'est imposée.

Et puis, après les cours, après la reprise en main et l'initiation, ce sera le tour des fêtes de fin d'année.

Bobards

Figaro, le grand quotidien de Paris, a publié, il y a quelques jours, une dépêche de l'Agence française de presse datée de Washington, qui déclarait, sous les réserves d'usage, que des restrictions seraient envisagées aux dépens des touristes des USA se rendant à l'étranger. L'agence prenait la peine de préciser que cette disposition ne sera adaptée que si les mesures que vient de prendre le président Eisenhower pour endiguer la fuite de dollars se révélaient insuffisantes. En viendra-t-on à diminuer le montant des devises que les touristes peuvent sortir des Etats-Unis ? ajoutait l'informateur.

L'agence précisait que cette mesure ne devait être prise qu'en tout dernier lieu. Nous avions peine à y croire, et nous attendions, avec le sourire, le démenti qui s'imposait. Il est venu, net et rassurant, trois jours plus tard. Selon le Département du Commerce, les touristes américains auraient dépensé, à l'étranger, un milliard 992 millions de dollars. Mais le chiffre des dépenses faites aux Etats-Unis par les touristes étrangers (992 millions de dollars) nous paraît presque voulu.

Et puis, il faut s'entendre ! Les statisticiens de Washington usent-ils des mêmes bases que leurs collègues de Berne ? Dans les ports et aéroports d'arrivée au Nouveau-Monde, les papiers officiels annoncent, dans la plupart des cas, des fréquentations de milieux d'affaires qui savent ce que l'on entend par exporter et importer — l'un allant au-devant de l'autre — au comptant ou à crédit.

Le gouvernement du Président Eisenhower ne tient pas, pour les quelques semaines dont il dispose encore, à imiter ces pays de la vieille Europe qui ferment trop spontanément des portes à peine entrouvertes à l'évasion d'autochtones désireux de gagner d'autres lieux.

Déjà, pour ne pas s'avouer trop vite battus dans leurs hâtives supputations, des informateurs dessinent, au tableau noir (si noir...) d'autres points d'interrogation ; on ne s'y attardera pas et l'on accordera une attention plus grande aux offensives publicitaires des pays à régimes divers, allant de la gauche à la droite, et passant par le juste milieu qui nous convient et qui ne se lasse pas de redécouvrir les bienfaits des apports touristiques.

Les augures annoncent une belle et bonne saison d'hiver. On ne demande pas mieux que de les approuver et de ne rien négliger, du haut en bas de l'échelle et à tous les degrés de l'accueil et de l'hébergement, pour qu'il en soit ainsi.

Welcome

La prévention des accidents professionnels

(PAM) Le rapport annuel de la Caisse nationale suisse d'assurance mentionne pour l'année 1959 une recrudescence des accidents professionnels et non professionnels. Sur les 382 041 accidents — 2 % de plus qu'en 1958 — annoncés à la Caisse, il y a eu 939 cas mortels dont 379 accidents professionnels et 560 pour les accidents non professionnels.

Cette recrudescence exige le développement des méthodes de prévention, donc d'information et d'instruction. Diverses initiatives ont été prises l'année dernière en plus des 172 conférences données dans les écoles professionnelles, les associations professionnelles et au sein de grandes entreprises. En effet, pour la première fois, on a donné à l'institut de chimie technique de l'Ecole polytechnique fédérale un cours sur les principes de la prévention des accidents ; également, on va développer dans nos hautes écoles l'enseignement de la sécurité du travail.

D'autre part, la CNA a organisé à l'intention des participants aux cours d'instruction sur la prévention des accidents, trois réunions de deux jours au

cours desquelles les intéressés ont pu échanger leurs expériences et en tirer des conclusions pratiques. C'est un spécialiste de l'OECE qui dirigeait ces réunions auxquelles ont pris part 51 grandes entreprises.

Les « Cahiers suisses de la sécurité du travail » ont rencontré un accueil favorable l'année dernière. Ils sont utilisés également de plus en plus pour l'enseignement dans les écoles professionnelles. Six numéros ont paru, ainsi que deux cahiers sous forme de suppléments. Les sujets suivants ont été traités : la prévention des accidents par l'entretien correct des chalumeaux oxyacétiléniques, les dangers de l'électricité statique, les explosifs meurtriers dans les chantiers de génie civil, les mesures de prévention lors de l'emploi des résines synthétiques durcissables à basse pression, les mesures de securité à prendre lors de la production et de l'utilisation d'air comprimé dans les ateliers, les dangers des presses à tuyaux de ciment, etc. Le nombre des destinataires de ce bulletin s'élevait à 778 à la fin de l'année dernière. De nombreuses revues techniques suisses et étrangères ont reproduit ces articles.

Des publications éditées par des tiers permettent de stimuler l'intérêt pour la prévention des accidents.

Au moment où la Suisse manque de main-d'œuvre, alors que la mécanisation se poursuit, la protection des travailleurs est extrêmement importante. A la fin de l'année dernière, plus de 52 000 assurés étaient au bénéfice de rentes d'invalidité et le nombre des ayants droit à des rentes de survivants s'élevait à 23 300. Près de 65 000 entreprises étaient soumises à l'assurance obligatoire et la somme des salaires assurés atteignait 9,85 milliards de francs.

Vers la votation du 4 décembre

Risquons-nous de nous noyer... dans un verre de lait ?

Nous avons publié dans le numéro 42 de l'Hôtel-Revue un article du Service romand d'informations agricoles qui, faisant état de la politique laitière actuelle, parlait d'une histoire de fous.

C'est hélas un peu le sentiment qu'on éprouve à l'approche de la votation populaire qui aura lieu le 4 décembre, votation provoquée par un référendum de M. Duttweiler s'opposant, non pas, aux arrêtés fédéraux réglant le prix du lait, mais à un arrêté complémentaire du conseil fédéral imposant une retenue supplémentaire aux gros producteurs de lait, à ces fameux « paysans de gare » comme on les appelle dans les milieux agricoles eux-mêmes.

La Fédération romande des associations agricoles et les représentants de l'industrie laitière ont bien, au cours d'une conférence de presse qui s'est tenue à Lausanne, tenté de renseigner la presse sur le problème laitier. Mais il faut reconnaître que l'on est en présence de telles contradictions et de telles oppositions de région à région contre les solutions proposées par les spécialistes, que le consommateur ne peut s'empêcher d'avoir l'impression, confirmée par les chiffres, que notre régime laitier cote fort cher à tous les consommateurs, sans que pour cela le paysan soit satisfait.

La production du lait augmente grâce à l'importation forcée de denrées fourragères et le déficit à couvrir entre le prix de base de 43 ct. et le produit effectif des ventes a plus que triplé de 1957 à 1960, passant de 39 millions de francs à 127 millions de francs.

Toute la production de produits laitiers est déficitaire puisque l'on doit consacrer 66,5 millions de francs pour la mise en valeur du beurre et 48,2 millions de francs pour la mise en valeur du fromage. Même le lait qui est livré à l'industrie coûte 1,5 million de francs.

L'arrêté sur l'économie laitière du 19 juin 1959 qui prévoyait une retenue uniforme de 3 ct. à titre de contribution aux pertes ne donna pas satisfaction et il fut amendé par M. Piot, conseiller national, qui proposa que les producteurs qui n'adaptent pas leur cheptel à la production fourragère de leur exploitation et qui livrent trop de lait, perdent le droit au remboursement de la retenue effectuée. Toutefois, les conditions sont extrêmement variables d'une région à l'autre et l'amendement Piot ne fut pas accueilli partout d'une manière favorable. Comme la situation empirait et que l'amendement en question ne serait intervenu qu'à fin 61, le Conseil fédéral a fixé la retenue supplémentaire du surproducteur à 1 ct. par kilo de lait pour 1960/61. Les surproducteurs participeraient ainsi pour 4 ct. aux pertes par kilo de lait livré.

Nous ne savons pas si cette solution sera vraiment de nature à enrayer l'inondation laitière que nous subissons et dont nous faisons en somme les frais. Il semble qu'il vaudrait mieux augmenter les droits sur les denrées fourragères importées, mais les milieux agricoles, tout en reconnaissant l'efficacité d'un tel moyen, hésitent à demander une augmentation de leur prix de revient, alors qu'ils se plaignent constamment de la hausse des prix et de la hausse du coût de la vie.

Si M. Duttweiler est intervenu, c'est probablement parce qu'il a senti un mécontentement général dont il veut essayer de profiter politiquement, d'autant plus que les agriculteurs ne sont pas d'accord entre eux. Son référendum a toutefois un avantage : celui de contraindre moralement les dirigeants de l'agriculture suisse à repenser le problème et à chercher des solutions plus adéquates comme, par exemple, celle des prix différentiels. Puisque l'arrêté mis en cause ne propose qu'une solution transitoire, il semble à première vue qu'il ne vaille pas la peine de créer une situation anarchique qui ferait plus de mal que de bien et surtout qui ne modifierait rien à la surproduction actuelle.

Nous avons tenté de résumer le problème pour ceux de nos lecteurs qui s'apprêtent à aller voter, sans toutefois chercher à les influencer ni dans un sens ni dans un autre.

Ski-Nationalmannschaft und Tourismus

hvb. Was hat wohl die Schweizerische Ski-Nationalmannschaft mit dem Tourismus oder dem Fremdenverkehr zu tun? Auf den ersten Blick scheint kein Zusammenhang, keine Relation zu existieren. Doch – versuchen wir es mit einer «Standortbestimmung». Im olympischen Jahr 1960 erinnern sich wohl noch viele Schweizer gerne an die ausgezeichneten Erfolge unserer Skiathleten Yvonne Ruegg und Roger Staub. Mit dem begehrten «Gold» und dem olympischen Siege kehrten sie aus dem kalifornischen Squaw Valley zurück. Viele Skifahrer, und sogar viele Nichtskifahrer, haben das sportliche Geschehen mit eigenen Augen und in der gleichen Sekunde des effektiven Rennens am Fernsehschirm verfolgt. Mit Hilfe der modernen Technik der Bildübermittlung «erlebt» man sportliche Wettkämpfe, sei es nun Skifahren, Eishockey, Leichtathletik, Fussball oder Rudern fast «körperlich». Man ist dabei, man sieht, man hört – man erlebt die Rennen. Man fühlt sich «aktiver» als Zuschauer vor der Television als draussen auf der Piste im Schnee, um einen etwas gewagten Vergleich zu ziehen. Mit Hilfe der Presse, des Radios, des Fernsehens und der tickenden Telexapparate werden heute die Resultate in wenigen Minuten um die Erde «geschossen». Vergessen ist das alte chinesische Sprichwort «Gott gab die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt». Das Gegenteil ist wahr geworden. Man möchte die Namen der Sieger schon vor dem Ende des Rennens kennen. Und dann kennt man die Namen der Sieger, der Gewinner der Medaillen – und nach kurzer Zeit sind sie vergessen. Wie immer im Leben ist der Ruhm vergänglich; im Sport vielleicht noch schneller als – in der Politik, zum Beispiel.

«Qui dit Ski dit Suisse», so lautet ein prägnanter Slogan der Schweizerischen Verkehrszentrale, und er betont bewusst eine Verbindung der Worte Ski und Schweiz. Als Schweizer, und gewissermassen für die Schweiz, starten unsere Skiwettkämpfer im Ausland. Sie tragen auf ihrem Pullover und auf ihren Windjacken das Schweizerkreuz; ihre Füsse stecken in Schweizer Skischuhen und sie gehen in Schweizer Skihosen – und manchmal fahren sie auch auf «Brettern», die ihnen die Welt bedeuten, und die in Schweizer Skifabriken hergestellt werden! Nicht nur die Skifahrer der Nationalmannschaft, sondern alle andern Sportler können mit ihren vielen Auslandsreisen beste und lebendige Werbung für die Schweiz betreiben. Sie sind die «wandelnden Schaufenster» der «kleinen Schweiz, dem grossen Reiseland», um nochmals einen Slogan der SVZ zu verwenden. Sport und sportliche Wettkämpfe sind heute wichtige Faktoren der Propaganda für den Fremdenverkehr und sogar der Volkswirtschaft eines Landes. Nicht umsonst hat seinerzeit Frankreich und ganz besonders Österreich seine jungen, tüchtigen Skifahrer in grosser Zahl als Skiinstruktoren nach Nordamerika geschickt.

«La technique française» eines Emile Allais stand eine Zeitlang hoch im Kurs in USA. Und wer der Meldung Glauben schenken will, dass ein geschäftstüchtiger Yankee einen «Ski-Zirkus» à la Tennis-Kramer plant, der entdeckt mit wenigen Ausnahmen hauptsächlich österreichische Skifahrer als zukünftige «stars» dieser «business-show». Der Sport allgemein gesehen, und der Skisport der Alpinen besonders, ist heute schon weitgehend kommerzialisiert. Leider, werden viele sagen, und sie sagen es mit Recht. Doch die Entwicklung geht in dieser Richtung weiter. Den Beweis dafür erbringt – wohl ungewollt? – ein Schweizer Sportjournalist, der in einem deutschen Blatt geschrieben hat, dass aus dem alpinen Herrenteam zwei prominente Schweizer Rennfahrer ausscheiden, da sie sich «nur noch dem Beruf» widmen wollen!

Das Skiland oder das Reiseland Schweiz, dessen Tourismus allein im Winter 1958/59 einem wertmässigen Betrag von rund 600 Millionen Franken entsprochen hat, sollte alles daran setzen, diese Position zu halten und zu verstärken. Die Konkurrenz wird nicht nur im Sport, sondern auch im Fremdenverkehr von Jahr zu Jahr grösser. Andere Länder, mit neuen touristischen Attraktionen, treten in den Wettstreit um die Gunst der Gäste aus aller Welt. Rund 140 000 Personen finden in der Schweiz ihr Aus- und ihr Einkommen durch den Tourismus. Nicht nur die Hotels «leben» von den Winter- und Sommergästen. Hinzu kommen die Bahnen, die Autos, die Schiffe, die Flugzeuge und vieles mehr. Der Skilehrer, der Sporthändler, der Coiffeur, der Zeitungsverkäufer und der Barman; sie alle und noch unendlich viele andere Sparten der Volkswirtschaft leben im wahren Sinn des Wortes vom Tourismus und vom Fremdenverkehr. Mit Recht bezeichnet man den Reiseverkehr als «unsichtbaren Export», und dieser Export mit der Ware «Reiseland Schweiz» steht im Jahre 1959 wertmässig an zweiter Stelle, knapp nach den Maschinen, aber vor den chemischen Produkten und vor den weltberühmten Schweizer Uhren. Diese Tatsache wird oft nicht richtig erkannt, und sie ist auch zu wenig bekannt.

Unsere Skiathleten haben gerade jetzt das erste Schneetraining auf der Diavolezza beendet. Die Fernziele für die Skinationalmannschaft sind vom SSV gesteckt worden, sie lauten: Weltmeisterschaften 1962 in Chamonix und Olympische Spiele 1964 in Innsbruck. Das Fernziel, das man im Schweizerischen Tourismus anstrebt, ist der enge Schulterschluss der Verkehrswerbung mit der Wirtschaft, mit der kulturellen und sozialen Werbung.

Leysin behauptet sich

(rkp.) Leysin, die früher weltbekannte Heilstätte für Tuberkulosekranke in den Waadtländer Alpen, das sich innert kurzer Zeit in ein aufstrebendes Zentrum des Sozialtourismus verwandelt hat, bemühte sich auch während der letzten Winter- und Sommersaison, seine touristischen Einrichtungen weiter zu fördern. Es vermochte dadurch seine beachtenswerte Stellung unter den schweizerischen Kurorten zu festigen.

Diese erfreuliche Feststellung drängte sich den Teilnehmern an der unlängst in Lausanne abgehaltenen Generalversammlung der Leysintours AG, der hauptverantwortlichen Trägerin dieses Umwandlungsprozesses, auf. In seiner vielbeachteten Begrüssungsansprache bezeichnete der Vorsitzende, Prof. Dr. W. Hunziker, Geschäftsleitender Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Präsident der Schweizer Reisekasse, Bern, die Tatsache, dass sich das touristische Leysin von allem Anfang an auf die Bedürfnisse jener Art des Fremdenverkehrs, die wir heute als Sozialtourismus zu bezeichnen pflegen, eingestellt hat, neben andern Faktoren, als entscheidend für den Erfolg des Unternehmens. Wie den anschliessenden Ausführungen des Geschäftsleitenden Vizepräsidenten der Gesellschaft, Grossrat F. Tissot, La Tour-de-Peilz, zum Geschäftsbericht entnommen werden konnte, gelang es Leysintours, das von ihr direkt kontrollierte Bettenangebot durch Kauf und Pacht mehrerer Hotelbetriebe, die in der Folge modernisiert und zum Teil vollständig renoviert wurden, in der Berichtsperiode auf gegen 1500 zu steigern, womit die Gesellschaft bereits zu einer der bedeutendsten Hotelunternehmungen nicht nur in der Schweiz, sondern in ganz Europa, geworden ist. Erwähnenswert sind zudem die Anstrengungen von Leysintours zur Schaffung von Ausbildungsgelegenheiten, insbesondere der Plan für die Errichtung einer grössern Hotelfachschule.

Die erfreuliche Entwicklung spiegelt sich auch in der Rechnung wider, deren günstige Ergebnisse es der Versammlung erlaubten, nach Speisung der Reservefonds eine Dividendenzahlung von 5 % auf dem gesamten Aktienkapital von Fr. 900 000.– zu beschliessen. Mit Applaus wurden abschliessend der Präsident der «Société des Grands Hôtels de Leysin SA», Ed. Petitpierre, und A. Neithardt, Hotelier in Leysin, zu neuen Mitgliedern der Verwaltung gewählt.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

An der Generalversammlung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes, die am 12. November 1960 im vollbesetzten Saale des Hotel Terminus in Spiez stattfand, wurden die geschäftlichen Verhandlungen unter der speditiven Leitung des Kammerpräsidenten, Oberstbrigadier Hans Bühler, erledigt. Der Rückblick des Präsidenten galt der internationalen Entwicklung und der Wirtschaftslage im Inland. Er streifte u. a. auch die Verhältnisse im oberländischen Fremdenverkehr, der trotz des schlechten Sommerwetters frequenzmässig eine neue Spitze erreichte, doch reichen die Erträge namentlich in der Berghotellerie vielerorts nicht zur Vornahme der notwendigen Erneuerungen. Einbussen verzeichnen die Verkehrsanstalten. Die Hotelerneuerung soll auf breiter Grundlage in Angriff genommen werden. Über die vielgestaltige und fruchtbare Tätigkeit der Volkswirtschaftskammer orientierte der gedruckt vorliegende Jahresbericht, der nach Form und Inhalt allgemeine Anerkennung fand. Er vermittelt einen umfassenden Querschnitt durch die wirtschaftliche Lage des Berner Oberlandes, dessen Bedürfnisse und Bestrebungen. Ein besonderes Kapitel ist dem Fremdenverkehr und der Hotellerie gewidmet, das interessante Einzelheiten enthält.

In der allgemeinen Diskussion richtete Hoteldirektor Jean Früh, Grindelwald, einen eindrücklichen Appell an die Anwesenden, das Benzinzollreferendum im Interesse eines baldigen Baues der verkehrsfördernden grossen Zubringerstrassen nicht zu unterzeichnen. Weitere Voten fielen für die Korrektion der grössten Engpässe der rechtsufrigen Brienzerseestrasse, für die baldige Realisierung eines wintersicheren Überganges Bern—Wallis sowie für die Förderung des beruflichen Bildungswesens. Im Anschluss an die Verhandlungen hielt Regierungsrat und Ständerat Dewet Buri ein aufschlussreiches Referat über das landwirtschaftliche Meliorationswesen, das grossem Interesse begegnete.

Chronique genevoise

« Finhôtel S.A. » vient de se constituer

Dans son numéro du 22 novembre, la Feuille d'Avis officielle du canton de Genève annonce que, suivant acte authentique, et statuts du 19 octobre 1960, vient de se constituer à Genève, sous la raison sociale Finhôtel S.A., une société anonyme qui a pour but le financement, l'achat, la construction et l'exploitation de tous hôtels en Suisse.

Son capital s'élève à cinquante mille francs. Il est entièrement versé et divisé en cinquante actions, de mille francs chacune, au porteur. La société est administrée par un conseil d'administration qui se compose de Mme Suzanne Cohen, de Mollis GL, à Genève, qui en est présidente, et de M. Charles Sfaellos, de Genève, à Chêne-Bougeries, inscrit comme secrétaire, lesquels signent collectivement.

La société est domiciliée dans les locaux de M. Charles Sfaellos, expert-comptable, 36 rue de Carouge, à Genève. V.

M. Fernand Cottier est rentré d'Israël

Ainsi que nous l'avions annoncé, M. Fernand Cottier, maire de Genève, était parti en avion pour Tel-Aviv, avec deux de ses collègues, pour prendre part, en Israël, au Congrès de l'Union internationale des villes et des pouvoirs locaux, dont il est le premier vice-président depuis 1950. La délégation helvétique, que conduisait M. Fernand Cottier, en sa qualité de président de l'Union des villes suisses, à la tête de laquelle il se trouve depuis douze ans déjà, comprenait en outre huit autres magistrats municipaux représentant les cités de Zurich, Lugano, Küssnacht et Wohlen. C'est la première fois que l'Union internationale des villes et des pouvoirs locaux tenait ses assises au Moyen-Orient et cette initiative a rencontré l'accueil le plus enthousiaste, puisque cinq cents maires venus de trente-quatre pays ont participé à ce congrès.

A son retour, M. Fernand Cottier, qui est hôtelier rappelons-le, a bien voulu nous communiquer quelques-unes de ses impressions. Voyage excellent, tant à l'aller qu'au retour, à bord d'une «Caravelle» de Swissair. En Israël, accueil fort sympathique, tant des autorités que de la population, dont on sait la diversité. Les travaux administratifs du congrès se sont déroulés dans une salle de théâtre, à Tel-Aviv. Des visites d'usines, d'écoles, d'institutions à caractère social, de fermes collectives (les fameux kiboutz), etc., ont conduit les édiles étrangers jusqu'à Jérusalem, Tibériade, Caphärnaum, Ashkelon (où se situe l'épisode de Samson et de Dalila), et Haïfa. Les participants ont pu se rendre compte des efforts considérables déployés par ce jeune Etat – il n'existe que depuis 1948 et a dû faire face aux entreprises belliqueuses de ses voisins arabes – afin de s'équiper dans tous les domaines.

En ce qui concerne l'hôtellerie – on sait qu'Israël entend développer considérablement son tourisme – le pays possède un certain nombre d'établissements modernes et très confortables, du genre chaîne Hilton. Outre ces hôtels de tout premier ordre, qui s'adressent surtout aux étrangers, il existe d'autres établissements, infiniment plus modestes, destinés avant tout à la population locale. On ne manque cependant pas d'être surpris de découvrir dans un hôtel de classe internationale la stricte observance de quelques-unes des règles de la religion juive. Comme par exemple celle d'interdire, certains jours, la consommation simultanée, au même repas de viande et de fromage, sous prétexte que ces deux produits ne doivent pas se mélanger. Dans ce cas mieux vaut s'informer et faire un choix préalable...

Bien que la seconde quinzaine de novembre figurât au calendrier (grégorien), il faisait encore

Rectification

Ceux de nos lecteurs qui ont parcouru l'article « Problèmes que pose la réduction de la durée du travail » que nous avons publié en première et deuxième pages du dernier numéro auront constaté que le début de la phrase du 1er alinéa de la page 2 manquait.

En effet deux lignes ont été déplacées lors des corrections et se trouvent au milieu de l'article allemand, au haut de la quatrième colonne de la première page. Nous reproduisons ci-après la phrase amputée qui avait la teneur suivante :

Les hôtels et restaurants ont le maximum de travail au moment précis où la plus grande partie des travailleurs peuvent jouir de leurs loisirs et cherchent des distractions, du repos et du délassement.

La prüveda

pk. Hoch über der Innschlucht, der sogenannten Charnadüra, am Ausfluss des St.-Moritzer Sees, steht seit Jahren, fast wie ein altes Wachthäuschen, ein Pavillon, der im Sommer einigen Tennisspielern zum Umkleiden diente und in dem man sich im Winter so rasch als möglich die Schlittschuhe anschnallte, um aus dem unfreundlichen Raum hinauszutreten auf den sonnenüberfluteten Eisring.

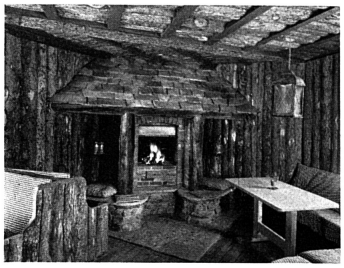


Photo Rutz, St. Moritz

Direktor R. F. Müller vom Carlton Hotel in Sankt Moritz hat im Laufe dieses Herbstes seinen zeichnerisch veranlagten Händen die Zügel freigegeben und den Innenausbau dieses ausgedienten Pavillons neu geplant. Mit einem einzigen Hausangestellten hat er zwei Räume innert kürzester Zeit vollständig umgestaltet, so dass man heute beim Eintritt von der «Anmächeligkeit» dieses kleinen Grill-Rooms überrascht ist. Man wähnt sich irgendwo in einer hübschen Bergbauern-Stube und fühlt sich vom ersten Augenblick an zu Hause. Der Name Prüveda scheint geradezu für dieses Lokal kreiert worden zu sein, und man würde diese ohne weiteres glauben, wenn man nicht wüsste, dass es sich um ein jahrhundertealtes ladinisches Wort handelt, für das im Deutschen irgendwie ein Ersatz fehlt. Heimelig, häuslich, traut und geborgen, alle diese Begriffe sind irgendwie damit verknüpft.

Herr Dir. R. F. Müller will nicht ein neues, öffentliches Restaurant einrichten, er will seinen eigenen Gästen, wenn sie Parties geben wollen und wenn sie es vorziehen, in kleinem Kreise irgendwo abseits «ein kleines Fest zu bauen», Gelegenheit bieten, dies tun zu können. Es ist ein Dienst am Kunden, den nur ein Hotelier, der selber Kultur hat, zu bieten im Stande ist.

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

beau et chaud, ce qui a permis à ceux des congressistes qui l'ont voulu de pouvoir se baigner dans les flots bleus de la Méditerranée orientale. Le prochain congrès de l'Union internationale des villes et des pouvoirs locaux se tiendra, dans dix-huit mois, à Washington, aux Etats-Unis. Quant au suivant, celui de 1963, qui doit marquer le cinquantenaire de la fondation de cette organisation internationale, il aura lieu à Bruxelles, en Belgique. V.

Genève et Heiden auront enfin leur monument Henri Dunant

Après bien des difficultés, hélas, le comité national Henri Dunant est enfin parvenu à réunir les fonds nécessaires à l'érection de deux monuments destinés à perpétuer le souvenir du promoteur de la Croix-Rouge, l'un à Genève, où il est né, le 8 mai 1828, l'autre à Heiden, dans le canton d'Appenzell Rhodes-Extérieures, où il mourut, le 30 octobre 1910, après avoir obtenu le premier Prix Nobel de la Paix. Le montant de deux cent mille francs — cible que l'on s'était fixée — vient d'être atteint, grâce à une subvention de quinze mille francs, accordée «in extremis» par la Confédération. Maintenant les commandes vont pouvoir être passées, l'une au sculpteur Jakob Probst, âgé de quatre-vingt ans, établi à Genève, lauréat d'un concours qui avait été institué, il y a quelque temps déjà, pour le monument de Genève, et à un couple d'artistes zuricois, pour le monument de Heiden, beaucoup plus modeste que celui de Genève.

On pense que le monument de Genève, qui sera érigé sur la promenade de la Treille, au pied de la Tour Baudet et de l'Hôtel de Ville, pourra être inauguré à la fin de l'été 1963, car c'est à ce moment-là que doivent se dérouler, à Genève, plusieurs manifestations devant marquer le centenaire de la réunion de la première conférence de la Croix-Rouge, à laquelle prirent part les représentants d'une douzaine de pays, qui avaient été conviés par le jeune comité international de la Croix-Rouge, qui se composait alors de Dunant, du général Dufour, de Moynier, d'Appia et de Maunoir. V.

Plus de 1000 participants au congrès national de l'hôtellerie française à Marseille

De notre envoyé spécial

L'assemblée nationale des hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons de France et d'Outre Mer s'est tenue du 21 au 24 novembre à Marseille. Contrairement à ce qui s'est passé pendant les cinq dernières années, les doléances et protestations de nos amis hôteliers d'outre-Jura ne se sont pas bornées aux seules questions fiscales et sociales. Le congrès a, par hasard, coïncidé avec l'annonce officielle des nouvelles mesures «contre l'alcoolisme» et une manifestation de solidarité, comme on n'en avait rarement vu auparavant, a réuni tous les intéressés et notamment les cafetiers, limonadiers et débitants d'autres boissons alcooliques et non alcooliques dans une vive, mais digne protestation collective devant une mesure qui fait de la plupart des hôteliers et débitants de boissons «des boucs émissaires» pour des abus, dont ils ne se sentent nullement responsables.

En outre les rapports présentés par d'éminents experts de la profession sur les tentatives de modifier la propriété commerciale selon des propositions formulées par les auteurs du fameux «Rapport Rueff Armand» ont provoqué l'indignation des nombreux professionnels qui ne sont pas propriétaires de leur établissement, mais qui y exercent leurs activités à titre de locataires.

La discussion sur les nouvelles «cartes de crédit» et sur la formule qu'on veut y attacher, à savoir celle des «crédits — impôts» à accorder aux touristes français par l'administration des contributions directes lorsqu'ils passent leurs vacances en France, avant ou après la haute saison, ont d'autant plus retenu l'attention des auditeurs que les rapports y relatifs ont été présentés par M. Marcel Bourseau, président des UNH et M. Jean Bertrand, président d'honneur des hôteliers saisonniers dont M. Marcel Anthonioz, député, s'est fait cette année l'interprète courageux devant M. Robert Buron «ministre de tutèle» qui était venu assister, à Marseille, à la séance de clôture et au banquet offert aux congressistes par leurs collègues marseillais.

De nombreuses excursions, en partie favorisées par un vrai temps méridional, ont encadré les séances de travail. Entre autre une splendide «Journée de Camargue» a été offerte aux congressistes par M. Paul Ricard, président directeur-général de la maison d'apéritifs et de boissons bien connue dans le monde entier... Nous y reviendrons en détail dans un de nos prochains numéros.

Walter B. Bing

Kreditkarten verursachen Kopfzerbrechen

Das Kreditkartengeschäft hat, wie vor einiger Zeit in verschiedenen Artikeln der Pariser Ausgabe der «New York Herald Tribune» zu entnehmen war, nicht ganz die erhoffte Entwicklung genommen. So wird in einem Artikel festgestellt, dass der wirtschaftliche Nutzen, den die Kreditkarten zu stiften in der Lage sind, sich auf jene Geschäftsleute beschränkt, die häufig Reisen unternehmen, und für sie besteht der Nutzen nicht in der Kreditgewährung, sondern in der Annehmlichkeit und in buchhalterischen Vereinfachungen sowie in der Erzielung steuerlicher Vorteile; sie ersparen ihnen auch die Mitnahme grosser Barbeträge, ermöglichen vereinfachte Zahlung und entheben sie des Zwanges, zahlreiche Checks auszustellen. Dagegen ist die Kreditkarte nicht eigentlich ein Mittel, sich von der Bank Geld zu beschaffen.

Aber die reisenden Geschäftsleute bilden nur die Crème des Kreditkartenmarktes, die bald abgeschöpft ist. Um Gewinne zu erzielen, die Inkassoorganisation und die grossen Investitionen in Buchhaltungsmaschinen bezahlt zu machen, benötigen die Kreditkartengesellschaften einen Massenumsatz. Deshalb forcierten sie das Geschäft ohne Rücksicht auf die Zahlungsfähigkeit der Kunden, was grössere Acquisitionsspesen und ein erhöhtes Verlustrisiko mit sich brachte.

Der betrügerische Gebrauch von Kreditkarten nahm stark zu, weil immer mehr Leute sich der Kreditkarten bedienten, die nirgendwo sonst Kredit erhalten konnten. Drei von vier Kreditkarteninhabern sind im Besitze von mehreren Karten, die sie abwechslungsweise benützen, um stets auf Kredit kaufen zu können. Gestohlene Karten geben überdies zu missbräuchlicher Verwendung Anlass.

Ähnlich wird die Situation in einem zweiten Artikel des gleichen Organs geschildert, in dem ebenfalls auf den Zwang zur Ausdehnung des Geschäfts, die Kreditkartenorganisationen zur Eingehung immer schlechterer Risiken verführte, was anfänglich grosse Verluste zur Folge hatte. Viele Gesellschaften blieben auf der Strecke. Dadurch erhielten die Überlebenden etwas mehr Spielraum, den sie auch bitter nötig hatten, um das Geschäft einigermassen rentabel gestalten zu können.

*

Solche Betrachtungen zeigen, dass das vielgepriesene Kreditkartengeschäft sozial keineswegs einen Fortschritt darstellt. Solange die Kreditkarteninhaber Leute sind, die nicht eigentlich Kredit benötigen, sondern die Karte wegen der damit verbundenen Vorteile und Bequemlichkeiten beim Reisen, namentlich im Ausland, schätzen, solange ist kein besonderer kostspieliger Inkassoapparat nötig und die Risiken beschränken sich auf ein Minimum. Sind aber die Kreditkarteninhaber zu einem grossen Teil Leute, die nur dank dieser Kreditmöglichkeit Reisen unternehmen können, dann wachsen die Kosten dieses Systems infolge mangelnder Zahlungsfähigkeit oder -willigkeit ungebührlich stark an; denn im Gegensatz zum Abzahlungsgeschäft, bei dem der Kredit dank dem Eigentumsvorbehalt durch eine Realgarantie gesichert ist, trifft dies bei der touristischen Kreditkarte nicht zu, so dass hier die Verlustmöglichkeiten ungleich grösser sind. Und dafür soll nun der Hotelier oder der Geschäftsinhaber mit einer hohen Umsatzbelastung beglückt werden! Das touristische Kreditkartengeschäft wird erst dann auf eine gesunde Basis gestellt sein, wenn derjenige, der die Vorteile der Kreditkarte in Anspruch zu nehmen wünscht, wie auch beim Abzahlungsgeschäft, die Kosten für Inkasso und Kreditrisiko selbst tragen muss, denn das wird eine Selektion der möglichen Kreditkartenkunden bewirken, die heilsam ist. Jedenfalls sind die europäischen Hoteliers gut beraten, wenn sie weiterhin sich weigern, Kreditkarten anzuerkennen, die sie mit den Kosten des Systems belasten.

Generalversammlung des Kur- und Verkehrsverein Pontresina

Die unter der souveränen Leitung von Präsident Christian Heinrich am letzten Dienstag stattgefundene ordentliche Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins erfreute sich eines grossen Zuspruches seitens der ortsansässigen Mitglieder.

Im Saisonbericht des Kurdirektors wurde darauf hingewiesen, dass trotz des nasskalten Sommers in der Zeit der Kurtaxenperiode, d. h. vom 1. Juni bis 20. September 1960, 177 484 Logiernächte erzielt worden sind. Das sind 0,3 % weniger als das letztjährige Rekordergebnis und 9 % mehr als im Sommer 1958. Anderseits sind die kurtaxpflichtigen Logiernächte im Sommer 1959 um rund 6000 Übernachtungen höher als im Vorsommer. Die Frequenzspitze wurde am 3. August 1960 mit 2718 anwesenden Personen erreicht.

Die Aufgliederung des Logiernächtetotals auf die einzelnen Nationen ergibt folgende Zahlen: Schweiz 50,14 % (1959: 49,74 %), England 7,96 % (7,92 %), Belgien 3,29 % (4,3 %), Italien 3,65 % (3,73 %), Deutschland 22,6 % (21,02 %), Holland 1,87 % (2,8 %), Frankreich 5,23 % (4,38 %). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist im Sommer auf 7,13 Tage angestiegen gegenüber 6,67 Tage im Sommer 1959 und 6,65 Tage im Sommer 1958. Die seit dem Jahre 1952 ausgewertete Transportmittelstatistik zeigt die immer grössere Bedeutung, die das Automobil als Zubringerdienst einnimmt. Während im Sommer 1952 nur 39,9 % aller Gäste mit dem Auto nach Pontresina kamen, waren es im Sommer 1960 bereits 60,8 %. In dieser Verhältniszahl widerspiegelt sich der grosse Komplex an Problemen, die der motorisierte Strassenverkehr für den Kurort mit sich gebracht hat.

Der sofortige Bau der Umführungs- und Entlastungsstrasse ist für den bodenständigen Kurort und Sportplatz mit seiner treuen und lange im Orte weilenden Kundschaft eine dringende Notwendigkeit. Auch der Motorenlärm muss verringert wer-

Der neue elektrische

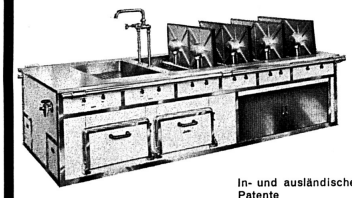
Locher

Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

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



In- und ausländische Patente

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

Locher

Auf der Matratze

Dunlopillo

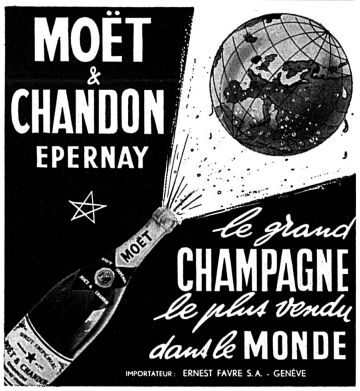
schlafen Sie besser

Täglich werden Sie feststellen,
Dunlopillo bietet 6 entscheidende Vorteile:

* Dunlopillo ist kein Gummi
(sondern ein luftdurchlässiger Latexschaum)
* Dunlopillo ist geruchlos
* Dunlopillo ist nicht feucht
* Dunlopillo ist hygienisch (aseptisch)
* Dunlopillo verlangt keinerlei Wartung
* Dunlopillo ist wirtschaftlich

Ein DUNLOP-Erzeugnis — 20 Jahre Garantie

MOËT & CHANDON
EPERNAY



IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Bekanntmachung!

Um die eingegangenen Anfragen auf unsere Inserierung in den letzten Hotel-Revue-Ausgaben über lautlose störfreie mit Garantieschein unzerbrechliche

Spielstangen für Tischfussballspiele

behandeln zu können, bitten wir hiermit die Interessenten um Angabe der Marke ihres Tischfussballspieles. Sobald wir im Besitze des Types sind, können wir unverzüglich Offerten für Umbau unterbreiten.

Mit bestem Dank und höflicher Empfehlung.

E. & H. Kummer
Tischfussballspiel-Fabrikation
Büro: Güterstrasse 4, **Biel**, Telephon (032) 28 396

Fabrikation: **Péry-Reuchenette** (B.J.)
Hauptstrasse, Telephon (032) 76 128.

2

Henkel jederzeit: Sauberkeit!

NATRIL OMAG zum Waschen und Kochen;
DILO zum Vorwaschen stark beschmutzter Wäsche;
PURSOL (OXYL) zum Bleichen.
Das HENKEL-Programm für moderne Waschautomaten bewährt sich glänzend: frische, duftige Wäsche, maximale Gewebeschonung, einfach und wirtschaftlich.

Für moderne Automaten...
NATRIL OMAG, DILO, PURSOL

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

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

Zufriedene Gäste

mit Kaiser-Kaffee

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

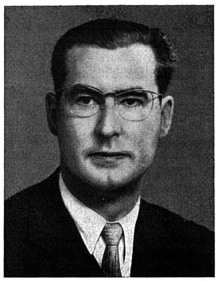
Reklame-Verkauf!

1000 Gläsertücher Halbleinen écru, 43/83 cm, gesäumt, 1 Aufhänger per Stück nur **Fr. 1.50**

Tel. (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Le nouveau directeur de l'Hôtel Continental à Bienne



Nous apprenons que la direction de l'Hôtel Continental à Bienne a été confiée à M. Jean-Jacques Droz qui a exercé de 1957 à 1960 les fonctions de chef de réception, puis de directeur à l'Hôtel Mont-Cervin à Zermatt.

Originaire de La Chaux-de-Fonds, M. J.-J. Droz y fit ses études, avant d'aller acquérir une formation commerciale à St-Gall et de suivre les cours de notre école hôtelière. Il n'est âgé que de 30 ans et a fait ses stages dans les principaux hôtels de notre pays avant d'affronter l'étranger et d'occuper des postes supérieurs au Ritz Carlton et au Queen's Hotel à Montréal et enfin, après un voyage d'études de trois mois au Mexique, au Clift Hôtel à San Francisco.

M. Droz est donc parfaitement préparé à la tâche qu'il a entreprise et nous lui souhaitons plein succès dans son champ d'activité.

den, damit der gehetzte und erholungsbedürftige Mensch an seinem Ferienort wiederum die gesuchte «Oase der Stille» findet. Um den Bedürfnissen der Zeit gerecht zu werden, wurde die Schaffung einer zusätzlichen Parkierfläche für Autos, die Herausgabe eines Kunst- und Geschichtführers durch Pontresina, der Bau einer öffentlichen Toilettenanlage im Dorfe, die Errichtung eines Kinderspiel- und tummelplatzes sowie die Möglichkeiten zu vermehrter Schlechtwetter-Betätigung angeregt. Der umfassende Bericht hält auch alle Werbeaktionen und alle getroffenen Vorkehrungen der letzten Saison fest.

Die unterbreitete Rechnungsablage per 31. Oktober 1960 als auch die Voranschläge und das Arbeitsprogramm für 1960/61 fanden eine diskussionslose Genehmigung.

Mit grossem Interesse lauschte die Versammlung den Ausführungen und der aufschlussreichen Orientierung des Vorsitzenden über den Stand der Verhandlungen für den Kauf oder die pachtweise Übernahme des Eisplatzes. Die Versammlung räumte dem Vorstand die Kompetenz ein, den Eisplatz zu erwerben. Mit der skizzierten Finanzierung erklärten sich die Mitglieder stillschweigend einverstanden.

Viel zu reden gab die Entlastungsstrasse. Aus dem Kreise der Versammlung wollte man erfahren, was die Gemeinde bis jetzt vorgekehrt habe und wie der Stand der Vorarbeiten sei.

Für nächsten Sommer wurde die Durchführung eines Wettbewerbes über den schönsten Blumenschmuck an den Häusern und in den Gassen angeregt. -a-

Von A bis Z eine Gaumenfreude

Bretonische Kochkunst im Hotel Euler in Basel

In gewissen Gesellschaftskreisen steht der Satz Molières hoch in Ehren, wonach man essen soll um zu leben, und nicht leben um zu essen. Dabei geht man oft noch weiter, indem man es unschicklich findet, in guter Gesellschaft bei Tisch über das Essen zu sprechen. Das mag dann angängig sein, wenn man einen Gastgeber durch Kritik nicht beleidigen will. Aber einfach deswegen, weil nun einmal das Essen zur Erhaltung der physischen Existenz notwendig und daher etwas Selbstverständliches ist, sich über die Tafelfreuden auszuschweigen, zeugt doch von einer etwas engen Einstellung, die noch entschuldbar wäre, wenn unter Essen nur das Quantitative verstanden würde, jedoch einer tieferen Berechtigung entbehrt, wo es um die höhere Kochkunst geht, um Qualitätsleistungen hinsichtlich Zubereitung, Darbietung und Service. Warum soll das sich dem Auge darbietende Schöne, das unseren Gaumen erfreuende, nicht auch Gegenstand eines Tischgespräches sein dürfen? um so mehr, als gerade solche Genüsse den Geist zu besonderen Höhenflügen anregen.

Der Besitzer des Hotel Euler, Dr. Oscar Michel, und sein Direktor E. Scheel sind seit Jahren schon darauf bedacht, in ihrem Hause Gastspiele von Spitzenvertretern der französischen Kochkunst zu inszenieren, in der Absicht, durch Schulung an fremden Rezepten die Leistungen der eigenen Küchenbrigade zu steigern. Diesmal holten sie sich die gastronomischen Akteure aus der Bretagne: Denise Corvez, die mit ihrem Mann, der die wichtige Funktion des Küchenchefs ausübt, das Hotel Julia, Port Manech (Finistère), und in der langen Zwischensaison die Auberge de Port Royal, Saint Lambert (Seine et Oise), etwa 40 km von Paris entfernt, leitet. Die beiden Etablissements sind dank ihrer erstrangigen Küche weitherum berühmt.

Eben, um sich von der Kochkunst, die während 14 Tagen im Hotel Euler im Zeichen der «Semaines gastronomiques bretonnes» im Mittelpunkt stehen wird, eine Vorstellung machen zu können, waren vergangenen Samstag zur Eröffnung dieser gastronomischen Wochen eine Anzahl Gäste, unter ihnen der französische Generalkonsul M. Henry Rollet, der Nachfolger im Präsidium der von Curnonsky begründeten Académie des gastronomes, M. d'Arbellot, sowie u. a. die Vertreter der Basler Presse, zum Diner geladen.

Nach einem kurzen Empfang in der wundervoll renovierten Halle des Hotel Euler setzten sich die Geladenen an die Tafel im Restaurant, das von Freunden der Gastronomie voll besetzt war, um sich nun den Gaumengenüssen hinzugeben. Eigentlich sollte man darüber nicht schreiben, es sei denn, man gehöre der Klasse jener ausgesprochenen Feinschmecker an, die sich ein kompetentes Urteil erlauben können. So wollen wir denn auch nur das Gebotene erwähnen. Zuerst gab es als Gaumenkitzel «Les Huitres de Belon». «Le Homard grillé Denise» mit einer rezenten Kräutersauce wurde angekündigt durch das Umbinden eines langen Serviettenlatzes – und das war weise! Ein zarter, im Munde geradezu schmelzender «Coq Nantais au Muscadet» mit Gemüsebeilagen bildete das Kernstück, und hernach erfreute man sich an einer Auswahl herrlicher Spezialkäse, wie man sie in dieser Qualität nur in Frankreich bekommt. Mit einer delikaten Glace mit dem geheimnisvollen Namen «Le Men-hir de Lan Kerellec glacé», so etwas wie gefrorener Joghurt anscheinend mit Grand Marnier aromatisiert, begleitet von einem «Gâteau breton», bildete das Schlußstück eines Menus, das von A bis Z dem Gaumen in unübertrefflicher Art schmeichelte. Obschon man von keinem Gericht grosse Portionen genoss, war man am Ende doch gesättigt, ohne doch das Gefühl zu haben, an den Magen zu grosse Anforderungen gestellt zu haben. Der Rat Harpagons: «Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger» ist im besten Sinne befolgt worden, indem man nach einem solchen Essen gerade so viel zu sich genommen hat, als es der Gesundheit noch zuträglich ist, anderseits aber einen Abend verlebte, bei dem man ausgezeichnet ass. Mässigkeit – auch beim Trinken der dazu servierten hervorragenden Weine – und allererste Qualität: ist das nicht die Formel, die in höchstem Grade modern und vernünftig ist und die dazu berechtigt, von gastronomischer Kultur zu sprechen?

Swissair-Mitteilungen

Die Swissair erhält neue Jet-Flugzeuge mit Stundengeschwindigkeit von 1030 km

Der erste «Coronado» hat die Werkstätten der Convair verlassen

Der erste Convair 990 «Coronado» – das vom Scandinavian Airlines System und der Swissair in Auftrag gegebene, schnellste Strahlverkehrsflugzeug der Welt – hat am 23. November die Convair-Fertigungshallen auf dem Lindbergh-Flughafen von San Diego verlassen.

Die maximale Reisegeschwindigkeit des Flugzeugs liegt bei 1030 Stundenkilometern; neuartige Triebwerke und aerodynamische Verbesserungen befähigen den «Coronado» als ersten Vertreter einer zweiten «Jet»-Generation, näher im Bereich der Schallgrenze zu fliegen als jedes andere Verkehrsflugzeug.

Die Swissair hat sieben Convair 990 «Coronado» bestellt und gibt davon – im Rahmen des Zusammenarbeits-Vertrages zwischen den beiden Gesellschaften – zwei Einheiten dem SAS ab. Das skandinavische Unternehmen hat seinerseits zwei «Coronado» in Auftrag gegeben. Der Unterhalt der neun Flugzeuge wird im technischen Betrieb der Swissair in Zürich besorgt.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Emil Bruhin-Frey

Hotel Bristol, Basel

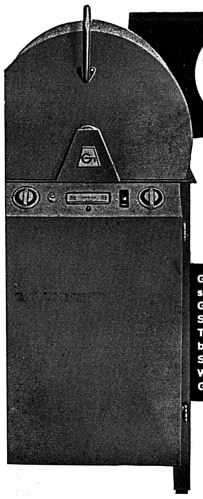
am 27. November nach langer Krankheit, jedoch unerwartet schnell, im 62. Altersjahr sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

Emil Bruhin-Frey †

Im 62. Lebensjahr starb an den Folgen eines Herzleidens Emil Bruhin-Frey, der Besitzer des Hotel Bristol in Basel. 1931 kam Herr Bruhin aus Rapperswil nach Basel, wo er sich verheiratete, das Restaurant du Nord und hernach in Pacht das Hotel Helvetia an der Küchengasse übernahm. Auf 1. Januar 1937 erwarb er das Hotel Bristol an der Zentralbahnstrasse. Seit vielen Jahren herzleidend, konnte sich dieser fähige Fachmann dem Berufe nicht mehr voll widmen. Zum Glück hatte er in seiner Frau eine tüchtige Lebensgefährtin, die über die nötigen fachlichen Kenntnisse verfügte, um den Hotelbetrieb mit der Autorität einer erfahrenen Hotelière erfolgreich zu leiten. Von den beiden Söhnen des Verstorbenen ist der eine im Hotelfach tätig, während der andere studiert. Seine Kollegen im Hotelier-Verein schätzten Herrn Bruhin als liebenswürdiges, ruhiges und loyales Mitglied. – Wir sprechen den Hinterlassenen unser aufrichtiges Beileid aus.



G1

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

Hotel-Restaurant

mit 20 Betten, schönem Speisesaal, netter Gaststube und gut eingerichteter Küche im Zentrum einer Stadt des Kt. Bern zu Fr. 320000.– **zu verkaufen.**
Auskunft erteilt unter Nr. 2135 G. Frutig, Hotel-Immobilien, **Bern.**

Wer sucht, der findet

Wer ein Hotel, eine Pension, ein Grossrestaurant usw. oder auch Gebrauchsgegenstände für die Hotellerie zu verkaufen hat, oder diesbezüglich etwas zu kaufen sucht, wer Hotel-Immobilien, Pensionen, Grossrestaurants usw. zu vermieten hat oder zu mieten sucht, der benütze in erster Linie die HOTEL-REVUE zu Insertionszwecken, denn nur so ist es möglich, dass man rasch und sicher etwas Passendes findet.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302.

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur . . . . . Fr. 71.–
Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Haben Sie es schon bestellt?

...das im Februar 1961 erscheinende, prachtvolle Werk

Das Haarwild für Küche und Service

in vier Sprachen (Französisch, Italienisch, Deutsch, Englisch)

Inhalt 384 Seiten, mit 120 ganzseitigen Illustrationen, farbigem Umschlag, Format 23,5 × 16,5 cm. Neben der grossen Zahl origineller einmaliger Photos enthält das Werk detaillierte Angaben über die Zubereitung und den Service jeder Art von Haarwildgerichten nach international anerkannten Regeln, das auch Aufschluss gibt über das Mutterland, die Lebensweise und die Eigenarten der verschiedenen Haarwild-Rassen. Weiter lässt sich nachschlagen, wo und wie die Benennung der verschiedenen Spezialitäten entstanden sind. Das Buch lässt den Leser in den Genuss der langjährigen Erfahrung des Autors kommen. G. Togni hat sich diese in den besten Häusern mit internationalem Ruf gesammelt. Da sich dieses Werk zum Selbststudium wie zum klassenweisen Durcharbeiten eignet, werden Hotelangestellte, Restaurateure und Hotelfachschulen darin einen wirklich praktischen, vielseitigen u. reichhaltigen Helfer finden. Kapazitäten der kulinarischen Kunst haben dieses Buch als eines der besten Fachwerke der Gegenwart bezeichnet und versichert, es werde in den interessierten Kreisen Beifall und grossen Anklang finden. Den Kommentar zum Werk selbst schrieben Herr Generaldirektor F. Michel vom Savoy Hotel Baur en ville, Zürich, Herr Brenneisen, kulinarischer Schriftsteller, Prof. Dr. Arnold Lätt. Das reichillustrierte Werk soll in keinem schweizerischen gastronomischen Betriebe fehlen.

Subskriptionspreis bis zum Erscheinen . Fr. 27.–
Nachheriger Verkaufspreis . . . . . Fr. 36.–

BESTELLUNG: An G. Togni, Postfach 131 **Zürich 33.**
Bitte senden Sie mir nach Erscheinen ..... Exemplar(e) **«Das Haarwild für Küche und Service» in vier Sprachen,** zum Subskriptionspreis von Fr. 27.–.

Name und Vorname: .....

Adresse: .....

Ort: ..... Unterschrift: .....

Was würde Napoleon heute sagen zum Thema Rassenprobleme?

«Was kümmerte mich die Farbe der Männer! Wenn sie nur für mich kämpften!»

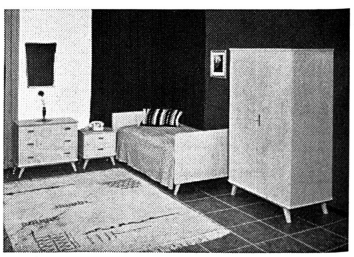
Ueber alles läßt sich diskutieren bei einem Grande Champagne VSOP

Marmot Cognac Napoléon

Marmot Kellereien J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Hotel- u. Angestelltenzimmer

aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLEN AG

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

Die Convair 990 «Coronado» gelangen während des Sommers 1961 auf den SAS- und Swissairstrecken nach Südamerika und über den Mittleren nach dem Fernen Osten zum Einsatz. Sie werden ferner die SAS-Linien nach Ost- und Südafrika bedienen.

Das neue Flugzeug zeichnet sich durch zwei Hauptmerkmale aus: durch den Überschallflügel und die vier vergrösserten Motorengondeln für die General-Electric-Zweistromtriebwerke CJ-805-23.

Die «Coronado»-Flügel — dünner als die Tragflächen aller bisherigen Strahlverkehrsflugzeuge — sind in einem Winkel von 39° gepfeilt. Zudem sind auf ihren Oberflächen je zwei stromlinienförmige Verdrängungskörper angebracht, deren Aufgabe in der Verbesserung der Strömungsverhältnisse am Flügel bei hohen Geschwindigkeiten besteht. Da sich dadurch der Widerstand etwas verkleinern lässt, vermag der «Coronado» Reisegeschwindigkeiten von 0,91 Mach zu erreichen; das entspricht 91% der Schallgeschwindigkeit oder über 1000 km/h. Die Verdrängungskörper, die als zusätzliche Brennstofftanks dienen, sind über 7 m lang und ragen über die hintere Flügelkante hinaus.

Beim General-Electric-Triebwerk CJ-805-23, das auf Meereshöhe einen maximalen Standschub von rund 7300 kg liefert, handelt es sich um ein Zweistrom-Aggregat mit einem hinten angebauten Gebläse, das durch eine mechanisch unabhängig drehende Turbinenstufe angetrieben wird. Dieses Gebläse erzeugt einen Kaltluftstrom, der den schnellen heissen Gasstrahl am Schubdüsenaustritt mantelähnlich umhüllt. Die Differenz der Geschwindigkeit zwischen Antriebsstrahl und Umgebungsluft wird dadurch reduziert; es geht weniger Energie durch Verwirbelung verloren, was den Propulsions-Wirkungsgrad — bei gleichzeitiger Herabsetzung des Lärms — erhöht. Das Kaltluftgebläse bedingt ein auf 1,50 m im Durchmesser vergrössertes Motorengehäuse.

Das höchstzulässige Startgewicht der Convair 990 «Coronado» der Swissair und des SAS liegt bei 111 000 kg. Ihre Spannweite beträgt 36,60 m, bei einer Länge über alles von 42,46 m und einer gesamten Höhe von 12 m.

Die Swissair im dritten Quartal

Im dritten Quartal 1960 waren zum erstenmal alle sieben Strahlflugzeuge der Swissair an der Produktion beteiligt. Die vierte Caravelle und der dritte DC-8 trafen im August in der Schweiz ein. Die Ablieferung der DC-8 erfolgte leider mit ziemlicher Verspätung, so dass die Einheiten dieses Typs nicht in vorgesehenem Umfang zur Bewältigung des Spitzenverkehrs zwischen den USA und Europa eingesetzt werden konnten.

Verglichen mit der entsprechenden Vorjahresperiode stieg — bei einer Erhöhung des Verkehrsangebots um 32% — die verkaufte Leistung lediglich um 20%. Das bewirkte einen Rückgang der mittleren Auslastung im Streckenverkehr von 67,2% auf 61,8%. Die Luftfrachttransporte verzeichneten mit 27% den grössten Zuwachs, gefolgt vom Passagierverkehr mit 20% und der Luftpostbeförderung mit 14%.

Statistik	3. Quartal 60	3. Quartal 59
Offerierte Tonnenkilometer	74 388	56 462
	+32%	
Ausgelastete Tonnenkilometer	45 606	37 868
	+20%	
davon:		
Passagier- und Gepäck-tkm	36 562	30 587
	+20%	
Fracht-tkm	7 485	5 915
	+27%	
Post-tkm	1 559	1 366
	+14%	
Auslastungsgrad des Linienverkehrs	61,8%	67,2%

Marchés agricoles

Abondance de légumes

Grâce au temps relativement doux de ces dernières semaines, la variété de l'offre est encore considérable sur le marché des légumes. On trouve ainsi en quantités suffisantes des légumes du pays répondant à nos exigences élevées en matière de qualité et d'hygiène et permettant de composer des menus riches et variés.

Les scarolles sont toujours offertes en quantités importantes. La récolte de choux de Bruxelles bat également son plein; la qualité de la marchandise indigène s'est grandement améliorée, ce qui incitera nos ménagères à accorder l'attention nécessaire aux produits du pays lors de leurs achats. On peut obtenir en quantités considérables poireaux verts et blanchis ainsi que céleris-pommes. L'offre en régression de doucette est actuellement complétée par des importations limitées. Les divers légumes de garde font de plus en plus leur apparition sur le marché. Grâce aux conditions atmosphériques favorables de cet automne, le choix de choux feuillus tels que choux de Milan, choux blancs et rouges ainsi que de plantes-racines est important.

Les pommes de terre sont quand même de bonne qualité

On n'a pas encore procédé partout, où l'on a des locaux appropriés, à l'encavage des pommes de terre de table. On a constaté une certaine réserve à ce propos au début de l'automne, car les cultures de pommes de terre ont souffert de l'inclémence du temps l'été dernier. Entre-temps la situation s'est modifiée. Les tubercules atteints de maladie ont pu être détectés et éliminés, si bien qu'on dispose maintenant, pour l'encavage de pommes de terre de table de bonne qualité.

Le marché des fruits

Le marché des fruits offre actuellement un grand choix de pommes et de poires. Les excellentes Reinettes du Canada parviennent à maturité et l'offre de cette variété ira en s'accroissant. Les prix favorables permettent de faire ample provision de ces fruits magnifiques particulièrement appréciés pour les desserts.

N'oublions pas que les fruits séchés conviennent particulièrement bien pour la fabrication de certaines patisseries. C'est aussi l'occasion de ressusciter de vieilles recettes familiales qui permettent de confectionner d'excellents desserts à base de fruits séchés ou frais.

Divers

Les ventes d'automobiles ont déjà dépassé les chiffres de 1959

De juillet à septembre, 22 000 nouvelles voitures particulières ou combinées ont été immatriculées en Suisse, soit 5300 ou 32 pour cent de plus qu'au troisième trimestre 1959. Pour les neuf premiers mois de l'année, les immatriculations ont porté sur 70 000 véhicules (14 750 ou 26,7 pour cent de plus), le résultat d'ensemble de 1959 étant déjà dépassé de 500 unités.

Durant les trois premiers trimestres de 1960, l'Allemagne fédérale a vendu 34 722 véhicules dans notre pays (plus 5700), la France 17 531 (plus 3700), l'Italie 6530 (plus 1100), la Grande-Bretagne 6210 (plus 1600), les Etats-Unis 3010 (plus 1260), la Suède 1546 (plus 1220).

La circulation sur nos routes n'en sera pas facilitée et les embouteillages ne sont pas près de prendre fin.

Immer noch zu viel Lärm!

(Mitg.) Die Sektion Zürich der Schweizerischen Liga gegen den Lärm hielt dieser Tage in der ETH unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Prof. Dr. med. E. Grandjean, die ordentliche Mitgliederversammlung ab. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand das Referat von Prof. Dr. K. Oftinger über «Aktuelle Fragen und Stand der Lärmbekämpfung». Wohl hat die Lärmbekämpfung einerseits ganz erhebliche punktuelle Erfolge zu verzeichnen, anderseits aber ist das Ausmass des Lärms im Gesamten noch immer viel zu gross und nach wie vor unzumutbar, obwohl es an technischen und rechtlichen Mitteln zur Verminderung der Geräusche auf den meisten Gebieten nicht fehlt. Zudem droht von verschiedener Seite eine Zunahme des Lärms. Nach einem kürzlich ergangenen Bundesratsbeschluss soll ab 1. Januar 1961 14jährigen Kindern (!) das Fahren mit Motorfahrrädern (1 PS) ohne vorgängige Führerprüfung erlaubt sein. Sie werden auf allen Wegen, auf denen Velo gefahren werden darf, fahren dürfen, z. B. auch in den Ferienorten. Die Dichte des Flugverkehrs nimmt ebenso zu wie die Lautstärke der immer grösser und schneller werdenden Flugmaschinen. Stark zu beanstanden ist das so gut wie gänzliche Fehlen der Lärmbekämpfung im Tief- und Strassenbau, einschliesslich der Arbeiten an den Tramgeleisen. Nicht einmal im sozialen Wohnungsbau wird eine genügende Schallisolation vorgeschrieben, obwohl die Behörden dies mittels der Subventionsbestimmungen ohne weiteres tun könnten und die Kosten bei kundigem Vorgehen tragbar sind. Dem Referat folgte eine ausgiebige und interessante Diskussion, in der u. a. auf den zunehmenden Lärm der Motorboote und jenen der Kleinst-Rennwagen (Go-Karts) mitten in einer Zürcher Gemeinde verwiesen und dringende Abhilfe verlangt wurde. Die meisten Votanten indes, darunter ein Arzt, gaben ihrer Besorgnis über die Zunahme und Folgen des Fluglärms Ausdruck.

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

Obst und Gemüse der Woche

Sellerie — Schwarzwurzeln — Lauch
Boskoop — Kanada-Reinetten — Golden Delicious
Jonathan — Tafelbirnen

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

Champagne Taittinger, Reims

Une création exceptionnelle

La Cuvée des Comtes de Champagne est présentée dans la reproduction très fidèle de la plus ancienne forme connue de bouteille champenoise utilisée au XVIII siècle.

Agence Taittinger, Bâle
Alphonse Fischer
Margarethenstrasse 59, Tel. (061) 343043 / 341495

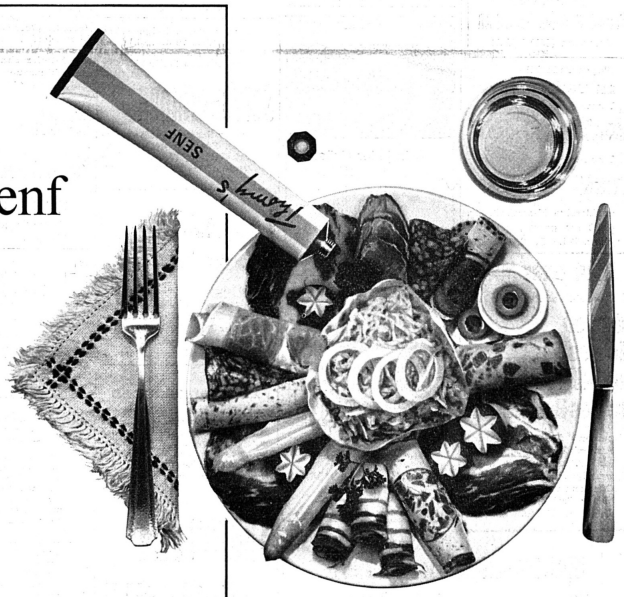
Neues, sehr schön eingerichtetes
Stadthotel
mit Restaurant in Sitten (Sion) zu sehr interessanten Bedingungen zu verpachten, wenn möglich an initiatives Ehepaar (Küchenchef). Vorkaufsrecht zugesichert.
Robert Sprenger, Immobilien-Bureau, 16, rue des Châteaux, Sion.
L'Agence prénommée cherche locataire, si possible couple initiatif (chef de cuisine de préférence) pour très joli
hôtel neuf avec restaurant
en ville de Sion. Conditions très avantageuses. Droit de préemption.

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

Im Sommer zuviel im Winter zuwenig
haben wir zu tun in unserer Reinigungsabteilung.
Deshalb jetzt
Bettfedern-Reinigung mit 20% Winterrabatt
Sie sparen bei 10 Decken und Kissen entstauben, aufdämpfen und Fassungen waschen Fr. 37.—. Moderne Maschinen und zuverlässige Mitarbeiter bürgen für gründliche, gewissenhafte Arbeit.
Alle werden die frischen, luftigen Betten schätzen — ein Plus mehr für Ihr Haus.
Verlangen Sie am besten gleich jetzt den Reinigungstarif und unseren Transport-Vorschlag.
baur NEUHAUSEN A/RHE.
W. Baur & Co., Bettwarenfabrik
Telephon (035) 5 24 78
Fabrikation und Umarbeitung von Federzeug, Flachduvets mit farbigen Anzügen, Steppdecken und Überwürfen.

Wir offerieren Ihnen
Tischnelken
Frühlingsblumen
zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.
Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Thomy Senf



Ein wenig Thomy Senf aus der hübschen Tube - nun ist es «richtig», das kalte Plättli! Thomy Senf steigert die Lust am Essen, er ist pikant und doch so «rund» und mild.
Warum aber Senf aus der Tube? Sie ist ein Pluspunkt für Sie, denn der Gast *sieht*, dass Sie ihm vom Besten anbieten. Und noch etwas: In der Tube trocknet der Senf nicht aus, er bleibt wunderbar frisch und appetitlich! Für die Küche sind unsere Grosspackungen äusserst vorteilhaft. Verlangen Sie unsere Preisliste.
Thomi + Franck AG. Basel

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

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 4500000.– 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.

Kiefer
Glas Porzellan Silber
Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen
Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:
BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

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.

Zu vermieten
nach Übereinkunft gut gehendes

Hotel-Restaurant

in der Westschweiz, in einem romantischen, wichtigen Verkehrsort, in Seenähe.

Offerten sind erbeten unter Chiffre HR 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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. Interessant hat seit einigen Jahren die Leitung eines bekannten Hotel- und Restaurant-Grossbetriebes. Offerten unter Chiffre HE 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gut präsentierender, gewandter

Concièrge

(Schweizer) mit ruhigem, gewandtem Auftreten, fliessend Deutsch, Englisch, Französisch und ziemlich gut Italienisch sprechend, **sucht Engagement auf Frühjahr 1961.** Offerten sind höflich erbeten unter Chiffre C 47827 Lz an Publicitas, **Luzern.**

---

2 Commis de cuisine

20 und 22 Jahre alt, mit guten Referenzen, **suchen Stelle in Hotel oder Grossrestaurant.** Bevorzugt Neuenburg eventuell Lausanne oder Genf. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten bitte an P. Uehlinger, Restaurant Post, **Schöftland** AG, Telephon (064) 51238.

Gewandte, sprachenkundige, repräsentierende, süddeutsche **Dame,** welche mehrfach Hotels selbständig geleitet hat, **wünscht**

Tätigkeit zur Unterstützung der Direktion

für Wintersaison. Offerten an Frau E. Fischer, Luisenstrasse 25/6, **München** (Deutschland).

Junge

BARMAID

mit einigen Kenntnissen, **sucht geeignete Stelle an Wintersport-Platz.** Sprachen Deutsch, Franz., Italienisch fliessend u. engl. Kenntnisse. Off. unter Chiffre ZO 1971 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

---

2 Restaurationstöchter

suchen Stelle in gutes Hotel-Restaurant (evtl. Obersaaltochter). **Offerten** unter Chiffre M 37729 an Publicitas, **Lugano.**

Junge Schweizerin sucht auf kommende Wintersaison **Stelle als**

Etagen- evtl. Officegouvernante

bevorzugt Berner Oberland. Off. unter Chiffre D 74233 Y an Publicitas, **Bern.**

Fachkundige, gut präsentierende

BARMAID

Sprachenkenntn. in Deutsch, Franz., Engl., Ital., **suchtWinterengagement.** Offerten an M. Stauffer, Tobeleggstr. 8, **Zürich 49.**

Gebildeter **Italiener** (34jährig) mit Sprachkenntnissen: Deutsch, Französisch u. Englisch (fliessend) in Wort und Schrift, Auslandserfahrung, **sucht Stelle** als

Tages-od. Nachtconcierge

für die Wintersaison oder Ferienablösung. Eintritt auch sofort. Off. an: Aporti Cesare, bei Pension Henkel, Worringerstrasse 103, **Düsseldorf** (Deutschland).

Hoteliersohn mit abgeschlossener Konditorlehre sucht auf Mitte Mai 1961

Kochlehrstelle

in mittlerem, gutgeführtem Betrieb. Offerten sind zu richten an Hotel St. Gotthard, **Weggis.**

Cuisinier

italien, références internationales, **cherche place** pour la saison d'hiver **comme chef-cuisine ou cuisinier seul.** Ecrire à chiffre C. 50359 Bz Publicitas **Bellinzona.**

Junge

Tochter

gut präsentierend, **gewandt im Service,** sucht interessante Aushilfstelle über **Weihnachten** und **Neujahr. Bar, Tea-room in Winterkurort bevorzugt.** Offerten unter Chiffre PZ 20127 L an Publicitas **Lausanne.**

Jeune fille cherche pour février-mars-avril, **stage** Suisse Italienne, en vue d'apprendre l'italien dans hôtel, comme

stagiaire-bureau-aide directrice ou gouvernante

Français, allemand, anglais. Référence. Faire offre sous chiffre S D 2743 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Secrétaire de réception

qualifiée de 24 ans, parlant allemand, français, anglais et italien, **cherche place de préférence en Suisse romande.** Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre S R 2752 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Selbständige, sprachgewandte **Schweizerin sucht Stelle** als

Barmaid

oder

I. Rest.-Tochter

für die Wintersaison (beste Referenzen zur Verfügung). Off. unter Chiffre J B 2754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner

sucht Stelle per sofort

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.

Junger, bestausgewiesener

Kaufmann

(Schweizer) **sucht auf den 1. Januar 1961** eine **Saison- oder Jahresstelle** als

Hotelsekretär-Praktikant

Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch perfekt in Wort und Schrift. Sehr gute Zeugnisse sowie Diplom der kaufm. Lehrabschlussprüfung können jederzeit vorgewiesen werden. Offerten sind erbeten an Werner Brunner, Hönggerstr. 84, **Zürich 10/37.**

Deutscher

Gardemanger

27 Jahre, mit dreijähriger Berufserfahrung in der Schweiz, **sucht Stelle in Wintersaison.** Offerten erbeten unter Chiffre G M 2748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge, fachkundige Schweizerinnen suchen für die Wintersaison Stelle als

Restaurationstöchter

in Tea-Room-Restaurant. Gute englische und französische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre R E 2756 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges **Mädchen,** vor kurzem aus England heimgekehrt, **sucht Wintersaisonstelle** als

SAALTOCHTER

in Montana oder Umgebung bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an H. Wiederkehr, Ausserdorf, **Bünzen** AG.

Jeune allemande, présentant bien, absolvante de l'Ecole Hôtelière à Lausanne, 3 ans de pratique dans tous les départements d'hôtel **cherche de suite place de**

secrétaire dans bureau de réception

Français et allemand à fonds, bonnes notions d'anglais et d'italien. Offres sous chiffre S R 2713 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger Schweizer sucht Stelle für Wintersaison

Barman Restaurationskellner

4 Sprachen, bestausgewiesen. Offerten an Silvio Werren, Boden, **Lenk i. S.** (Bern).

Heirat

Wirtin, Witwe, 46 Jahre alt, ref., vermögend, mit 4jährigem Mädchen, möchte alleinstehenden

Wirt, Hotelier oder Küchenchef

kennenlernen (Einheirat oder Übernahme eines Geschäfts). Nur Herren, die eine liebe, tüchtige Frau zu schätzen wissen, charakterfest und gutsituiert sind, wollen bitte ihre Offerte richten unter Chiffre W H 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lingerie-gouvernante

gesetzten Alters, **wünscht sich zu verändern.** In Frage kommen Spital, grössere Klinik oder Sanatorium. Zuschriften erbeten unter Chiff. L G 2755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune fille, diplome d'école de commerce avec stage en Angleterre et Allemagne, **cherche place** de saison ou à l'année comme

secrétaire-réceptionniste

Langue: français, allemand, anglais. Faire offres à Michèle Lehmann, La Crête, **Les Brenets** NE, téléphone (039) 61204.

Wir haben eine grosse Bitte

an die Absender von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie vom Inserenten nicht zurückerstattet werden. – Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.

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

Bar-Pianist

mit Ia Referenzen **sucht Engagement** in Kurort für Monat Februar, evtl. März 1961. Angebote an Postfach 519, Zürich 22.

Junger, tüchtiger Metzger (23), mit 1jähriger Kochausbildung sucht Stelle als

Stagiaire de cuisine

zur Weiterbildung, in gepflegtes Hotel oder Restaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Karl Gygax, Restaurant und Metzgerei, Kappelenbrücke, **Bern-Wohlen.** Telephon (031) 66 22 22.

Suisse, parlant allemand, français, anglais et connaissant le service, **cherche place** comme

secrétaire aide de réception

de préférence en Suisse romande. Offres sous chiffre S A 2739 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Schweizer (26jährig) ledig, **sucht Stelle als**

Gerant evtl. Aide du patron oder Vertrauensposten

in gutem Betrieb. In letzter Stelle als Hilfsgerant tätig gewesen. Abgeschlossene Lehre, Fähigkeitsausweis A, Gastgewerbeschule Belvoir, Fach- und Sekretärkurs Luzern besucht. Auf allen Sparten schon gearbeitet im In- und Ausland. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, etwas Italienisch. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangabe sind zu richten an K. Münder, Geltenwilenstrasse 10, **St. Gallen.**

Junger, flinker **Bursche** mit abgeschlossener Metzgerlehre, **sucht Stelle als**

Hotelmetzger

wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich Gardemanger- oder Kochkenntnisse anzueignen. Anfragen an Alois Amrein, Molkerei, **Sursee,** Telephon (045) 4 21 57.

19jähriges Mädchen, Eltern Hoteliers, Schülerin der Hotel-Fachschule Lausanne **sucht Stage als**

Sekretärin

Zürich bevorzugt. Spricht fliessend Deutsch und Italienisch, Englischkenntnisse. Frei ab Mitte Januar. Angebote unter Chiffre P.G. 81925 L an Publicitas **Lausanne.**

Sprachenkundiger, gewandter und pflichtbewusster

Chef de service oder Chef de rang

(evtl. auch Concierge oder Oberkellner) **sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle.** Sehr gute Referenzen von Erstklasshotels vorhanden. Offerten unter Chiffre FR 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demoiselle étrangère, 23 ans, français, anglais, allemand, italien, espagnol, 5 ans de pratique dans l'hôtellerie. En possession de Certificat de Capacité pour Cafés-Restaurants et Hôtels, **cherche place de**

GOUVERNANTE ou SOUS-DIRECTRICE

pour se perfectionner dans le métier. Offres à Mlle Annita Nicolussi, c/o van der Graaf, Beaulieu 24, **Lausanne,** téléphone (021) 24 74 15 entre 9 et 11 heures.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

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

Wegen Todesfall
zu verkaufen
1 neuer
Smoking Fr. 250.—
1 neuer
Frack Fr. 200.—
erstklassige Massarbeit, Gr. 48/50 für grosse, schlanke Figur. Tel. (051) 23 59 51.

Kauf oder Miete

Gesucht auf Frühjahr 1961

Pension, kleines Hotel, Café-Bar, kleines Restaurant

passend für alleinstehende Frau mit Zürcher und St. Galler Fähigkeitsausweis A. Notwendiges Kapital vorhanden. Offerten an Frau H. Fornallaz-Matter, Café Gjuch, **Dietikon,** Telephon (051) 888433.

Kein Osthandel – umsomehr Gemeinschaftshandel d. Westens (d. h. Zölle 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

Wenn Sie Hotel-Mobiliar

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

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
beratet Sie gut

Zwei nette, fleissige **Mädchen,** Alter 19 und 20 Jahre, derzeit **Buffetkassiererinnen, suchen Stelle** als

Serviererinnen

in der Schweiz (Anfängerinnen). Zuschrift erbeten an: Frl. Christa Weiss, Judengasse 11/11, **Wien I.** (Österreich)

Junger

Koch-Commis

20 Jahre, mit Patisseriekenntnissen, **sucht für 1. Januar 1961 Posten** in gutem Hause in der Schweiz. Angebote erbeten unter Chiffre K C 2751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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).

Junge

Saaltochter

sucht Stelle in Wintersaison. Berner Oberland bevorzugt. Off. unter Chiffre S A 2715 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Mann,** 21 Jahre, Österreicher, **sucht Stelle** als

Concierge Assistant oder Chasseur

Auslandserfahrung (Deutschland, Schweiz, Holland). Offerten unter Chiffre C A 2717 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutsche sucht Jahres- oder Saisonstelle als

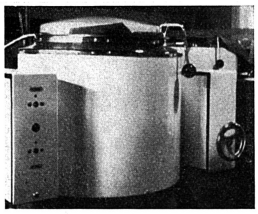
Empfangssekretärin

(Anfängerin). Englische und französische Sprachkenntnisse. Offerten an Ursula Müller, Provençale, av. de Naye, **Montreux.**

Küchenchef

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

Elektro-Kippkochkessel Bratpfannen, Autoklaven



zum Teil ab Lager in Chromstahl oder Anticorodal sofort oder kurzfristig lieferbar für Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Anstalten, Hotels, Heime und Spitäler • Seit 35 Jahren bewährt.

Occasionen:
neuwertig, mit 2 Jahren Garantie
Besuch unverbindlich • Technische Beratung

EHO Apparatebau Ed. Hintermann
Ostermundigen BE, Tel. (031) 655380

Gesucht
auf Frühjahr 1961

Lehrstelle als Koch

für 16jährigen, kräftigen **Jüngling,** der schon eine Saison als Hotel-Küchenbursche gedient hat. Offerten erbeten an A. Rast, Elektrofachgeschäft, **Küblis.**

Junge zuverlässige **Tochter** mit Handelsschuldiplom **sucht Stelle** als

Bureau-Praktikantin

in Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre T B 2718 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fils d'hôtelier, 24 ans, **cherche** pour se perfectionner dans la langue française, **place** comme

aide du patron ou stagiaire

dans hôtel de la Suisse romande. Entrée environ 1er janvier 1961. Faire offres sous chiffre A P 2728 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune fille (18) allemande, **cherche place** pour 3 mois dès 1er janvier, **comme**

garde-enfants

dans hôtel ou famille. Aimerait perfectionner ses connaissances de français. Possibilité sportes d'hiver pendant temps libre serait agréable. Offres à M. Gienapp, **Hamburg-Lokstedt,** Siebenschön 26.

Metzger, 25jährig, **sucht Stelle** als

Hotel-metzger

Offerten unter Chiffre HM 2680 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

2 junge, gutaussehende

Serviertöchter

suchen Stelle für 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Wintersaison- oder Jahresstelle. Beste Zeugnisse. Offerten mit Verdienstangaben sind zu richten unter Chiffre SR 2685 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Schweizer

Kellner

sucht Wintersaisonstelle als

Demi-Chef de rang
oder
Commis de bar

D. Raimon, Denkmalstr. 13, **Luzern.**

Tüchtiger, sprachgewandter

Kellner

zurzeit Hotelfachschule, **sucht**

Aushilfsstelle

für ca. 3 Wochen über Weihnachten und Neujahr. Offerten unter Chiffre KE 2703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-kellner

(40), fach- und sprachenkundig **sucht Stelle für Wintersaison** oder Jahresstelle. Jean Hogendoorn, Hotel Panier d'Or, **Brügge** (Belgien).

Junger, tüchtiger **Schweizer sucht Stelle** per sofort als

Chef de rang

gute Berufskenntnis, 5 Sprachen, Auslandserfahrung. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre F R 2716 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Köchin

in alkoholfreies Restaurant **Hotel Oberberg, Neuhausen am Rheinfall,** Telefon (053) 5 14 90.

Gesucht
in Hotel-Restaurant

Buffetdame oder -tochter

15. Dezember

Küchenbursche

15. Dezember

Schönes Einzelzimmer mit Bad. Offerten an E. Schriber, Gérant, Hotel-Restaurant, Le Mazot, **Baden** bei Zürich.

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.**

Wir suchen
für sofort tüchtige

Personalköchin

Eilofferten mit Zeugniskopien und Photo an Casino Kursaal, **Locarno.**

Gesucht
für Wintersaison 26. 12. 60 bis ca. 31. 3. 61:

Restaurations-Serviertochter
Alleinkoch oder tüchtiger
Commis de cuisine (Teller-Service)

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an R. Ammann Bergrestaurant La Videmanette, **Rougemont** VD (bei Gstaad) 2200 m ü. M.

Gesucht

Buffet-Hilfe

Guter Lohn. Geregelte Freizeit. Tea-Room Urania, **Biel.** Telephon (032) 2 65 15.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Buffetdame
Buffettochter
Lingeriemädchen

Es besteht die Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten an: Bahnhofbuffet SBB, **Neuchâtel,** téléphone (038) 5 48 53.

Gesucht
jüngere, tüchtige

Gouvernante

für Hotel Garni in Zürich. Gute Jahresstelle. Zimmer auswärts. Eintritt sofort. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 1635 Zx an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Kleines Passanten-Hotel der Ostschweiz, Nähe St. Gallen, **sucht in Jahresstelle**

Praktikantin

mit guter Allgemeinbildung, zur

Stütze der Hausfrau

Bewerberinnen, welche sich über besuchte Fachschule oder praktische Betätigung im Gastgewerbe ausweisen können, sind gebeten, ihre Offerte an Hotel Rössli, **Flawil** (St. G.), Familie Gauer, zu richten.

Gesucht
in mittleren Betrieb, Nähe Bern/Biel, tüchtigen

Restaurationskellner

(Chef de service-Stellvertreter)

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre R E 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Köchin od. Anfangsköchin

sowie

Hausmädchen

in Passantenbetrieb, keine Wintersaison. Gute Behandlung, rechte Löhne, geregelte Freizeit. Hotel Krone, **Erlenbach** i. S. (Bern). Familie Hofer, Telephon (033) 81 4 75.

BAHNHOF Buffet AARAU

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Casserolier
Office- und Küchenburschen oder -mädchen

in modernst eingerichteten Betrieb. Gut geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse. Auskunft erteilt

Bahnhof-Buffet Aarau
Telephon (064) 2 56 21, intern 37.

Gesucht
nach Zürich in kleines **Hotel Garni** mit Tea-Room eine gutausgewiesene

Gerantin

Eintritt ca. 15. März 1961. Wir ersuchen um Zuschriften mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre T 15951 Ch an Publicitas, **Zürich 1.**

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
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
für Frühjahr 1961, April bis Oktober, selbständige, tüchtige

Hotelsekretärin

(Schweizerin) mit guten Sprachkenntnissen. Zeugniskopien und Photo erbeten an Fam. Blättler, Hotel Baumgarten, **Kehrsiten,** Tel. (041) 84 53 42.

Generalvertretung für die Schweiz:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENF

GÉRANCE

Désirant construire un restaurant avec pension dans la région touristique de Gambarogno (Tessin), **désire entrer en relation** avec

personne du métier

pour une éventuelle

gérance

Offres sous chiffre G C 2255 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Die Scheidegg Hotels, Kleine Scheidegg
suchen für sofort:

BARMAID

Wir verlangen: Mehrjährige Praxis in Bar und Service, sprachenkundig. Wir bieten: Überdurschnittlichen Verdienst, Saisondauer bis Ende April 1961. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo an: Fritz von Almen, Scheidegg Hotels, **Kleine Scheidegg** B.O.

Hotel Comte, Vevey
offeriert

Koch-Lehrstelle

Eintritt 15. Dezember 1960 oder 15. Februar 1961 nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und curriculum vitae an die Direktion.

Hôtel au centre de Lausanne
cherche pour de suite ou à convenir

gouvernante générale

Poste de toute confiance. Place à l'année Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre G G 2672 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
tüchtige

Buffettochter

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

Wir suchen
für unsern gutfrequentierten Lunch- und Tea-Room am Bahnhof eine flinke, saubere

Serviertochter
Buffettochter
Office- oder Hausbursche

Jahresstelle, guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit (Schichtbetrieb). Offerten mit Photo erbeten an Lunch- und Tea-Room ABC, **Schaffhausen,** Bahnhofplatz, Telephon (053) 55727.

Gesucht
per 15. oder 20. Dezember, evtl. früher:

Commis de cuisine (jüngeren)
Saaltochter evtl. Saalkellner

Hotel Toggenburg, **Wildhaus.**

Gesucht
auf 15. Dezember in neurenoviertes Speiserestaurant tüchtige

Serviertochter

Gute Verdienstmöglichkeit. Daselbst gesucht

Buffet-Lehrtochter

Restaurant Zollhaus, **Olten,** Telefon (062) 5 36 28.

Gesucht nach Davos
für die Wintersaison, tüchtiger

Alleinkoch

Kenntnisse der französischen und italienischen Küche erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft. Eilofferten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre OFA 4236 D an Orell Füssli-Annoncen AG, **Davos.**

Gesucht

Gouvernante

gesetzten Alters, mit Erfahrung und seriösen Referenzen **als Buffethilfe und Personalaufsicht.** Kenntnis der Landessprachen. Restaurant Gambrinus, **Lugano.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Davos in gutgehendes Restaurant, sprachenkundige, selbständige

Serviertochter

Eintritt nach Vereinbarung. Eilofferten mit Zeugniskopien und Lichtbild unter Chiffre OFA 4225 D an Orell Füssli-Annoncen AG, **Davos.**

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:

einen jungen und initiativen

Einkaufs-Assistenten

Wenn Sie sich über eine abgeschlossene Lehre und gute Warenkenntnisse in der Lebens- und Genussmittelbranche ausweisen können, wenn Sie gewohnt sind, schnell und zuverlässig zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihr Angebot. Gute Sprachkenntnisse sind erforderlich. Die Entlöhnung passen wir Ihren Leistungen an.

Ihre Offerte richten Sie an:

E. I. G. Einkaufs- und Importgesellschaft für das Gastgewerbe AG, Seestrasse 160, **Zürich 2.**

MÖVENPICK

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 48

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

Adressänderungen von Abonnenten

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

Gesucht per sofort **Küchenpraktikant, Buffet- und Servicepraktikantin.** Offerten an Hotel Touring-Bernerhof, **Burgdorf,** Telephon (034) 21652. [42]

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

On cherche pour hôtel 60 lits à Zermatt, entrée tout de suite: **Portier-Conducteur et réception, fille de salle.** Connaissance de langues indispensable. Faire offres à case postale 135, **Zermatt,** ou téléphone (028) 77474. (956)

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, versierte, sprachenkundige, sucht selbständige Stelle in Basel, Luzern oder Zürich. Offerten unter Chiffre 533

Sekretärin, versierte, sprachenkundige, sucht Posten für Réception, Kasse, Journal in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 530

Salle und Restaurant

Barmaid, 172, charmant, sucht sehr gute Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. 7 Sprachen sprechend. Offerten unter Chiffre G 21130 Z an Publicitas **Zürich.** [44]

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 531

Restaurationstochter, fachtüchtig, flink und sprachenkundig, sucht Stelle in ein Passantenbetrieb für die Wintersaison oder eventuell auch Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 532

Cuisine und Office

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

Chef de cuisine, 38 ans, très bonnes références, cherche place, court saison d'hiver ou remplacement. Offres sous chiffre A 37702 Publicitas **Lugano.** [43]

Briefporto

(lose beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

Conditor, 22jährig, Deutscher, sucht Stelle als **Commis-Patissier** in der Schweiz. Offerten unter Chiffre 527

Etage und Lingerie

Femme de chambre experimentée, 33 ans, célibataire, référence hôtels 1er rang en Espagne, parlant espagnol seulement, cherche place dès 15–20 décembre. Offres avec indication salaire approximatif et durée d'engagement à case postale 13, **Genève** 17. (529)

Italiener sucht Wintersaisonstelle als **Etagenportier** oder **Hausbursche-Portier.** Zeugnisse vorhanden. Etwas deutsch und französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 528

Portier, solid und zuverlässig, sucht Stelle auf die Wintersaison. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten an W. Renggli, Schufelbühl, **Marbach** LU. (528)

Divers

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

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

5507 **Küchenbursche, Commis de cuisine,** sofort, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
5519 **Restauranttöchter** oder **Kellner,** sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Solothurn.
5523 **Buffetdame, Buffettochter, Buffetbursche,** sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
5546 **Office-Küchengouvernante, Sekretärin,** nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich.
5556 **Hallenchasseur,** deutsch sprechend, sofort/nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
5557 **Sekretärin-Praktikantin** oder **Sekretärpraktikant,** sofort/Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
5558 **Sekretärin-Praktikantin,** sofort/nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton St. Gallen.
5562 **Hallentournant,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5563 **Serviertöchter, Kellner, Buffettochter,** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Bern.
5580 **Saucier, Commis de cuisine, Restauranttochter** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
5586 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5587 **Hausbursche, Küchenbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
5592 **Buffetdame** oder **-tochter, Lingère** oder **Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Bern.
5617 **Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Genf.
5618 **Köchin,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
5619 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Genfersee.
5620 **Buffettochter** eventuell **Anfängerin,** sofort, Hotel 30 Betten, Badeort Kanton Aargau.
5621 **Sekretärin-Korrespondentin,** deutsch, französisch, englisch sprechend, ca. Mitte Dezember, Erstklasshotel, Luzern.
5626 **Kellner** oder **Serviertochter, Sekretärin,** sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
5628 **Haus-Kellerbursche, Office-Buffetmädchen, Buffettochter** eventuell **Praktikantin, Office-Buffetbursche, Küchenbursche** oder **-mädchen,** nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
5633 **Bureaupraktikantin,** sprachenkundig, **Buffetdame** oder **-tochter, Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
5636 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Tessin.
5642 **Portier,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5643 **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
5652 **Zimmermädchen,** Mitte Dezember, mittelgrosses Hotel, Basel.
5658 **Wäscher, Tournante** für **Zimmer** und **Saal,** sofort, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5664 **Hausbursche-Portier,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
5665 **Sekretär(in),** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
5667 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Ostschweiz.
5668 **Küchenchef,** Mitte Dezember, Hotel-Restaurant, Kanton Fribourg.
5669 **Zimmermädchen, Hausmädchen,** sofort, kleineres Hotel, Kanton Baselland.
5671 **Chef de partie** oder **Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Hotel 100 Betten, Luzern.
5672 **Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.
5676 **Commis de cuisine,** 1. Januar, **Buffettochter,** sofort, Restaurant, Solothurn.
5678 **Economat-Warenkontrolleur,** nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Genf.
5679 **Barmaid, Serviertochter,** nach Übereinkunft, Berner Oberland.
5681 **Küchenmädchen,** sofort, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
5683 **Sekretärin,** sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Wallis.
5684 **Buffettöchter,** sofort, kleines Hotel am Bodensee.
5686 **Hausbursche-Portier, Hausmädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5689 **Sekretärin,** deutsch, französisch, englisch sprechend, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5690 **Sekretärin,** sofort, Grossrestaurant, Genf.
5695 **Saucier,** nach Übereinkunft, Restaurant, Bielersee.
5703 **Kellerbursche, Wäscherin, Officemädchen, Garderobière,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
5707 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
5712 **Buffetbursche** oder **-tochter, Näherin-Glätterin,** sofort, mittelgrosser Betrieb, Ostschweiz.
5716 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
5717 **Officegouvernante** oder **Buffetdame,** sofort/nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
5718 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
5720 **Zimmermädchen,** eventuell **Anfängerin,** sofort, Hotel 80 Betten, Badeort Kanton Aargau.
5721 **Koch,** sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Fribourg.
5728 **Wäscher, Argentier, Casserolier, Küchenbursche, Gartenbursche, Maler, Commis de rang,** Mitte Dezember, Erstklasshotel, Badeort Kanton Aargau.
5734 **Küchenbursche,** Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
5735 **Sekretärin,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Genf.
5736 **Officemädchen,** sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver – Posti invernali

5504 **Küchen-Officebursche,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5506 **Kaffeeköchin** oder **Hilfs-Economatgouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
5508 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
5509 **Lingère, Gouvernante-Tournante,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
5512 **Officebursche, Küchenbursche, Officemädchen, Küchenmädchen,** Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5517 **Buffettochter, Haustochter,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Wallis.
5520 **Chef-Kontrolleur,** mit Buchhaltungskenntnissen, **Hilfskontrolleur,** sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
5522 **Saal-Restauranttochter,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
5535 **Commis de cuisine, Officebursche, Sekretärin-Praktikantin,** Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5538 **Saaltochter, Buffetbursche** oder **-tochter, Lingeriemädchen, Portier-Hausbursche,** Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5543 **Demi-Chef,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Graubünden.
5550 **Restauranttochter,** Wintersaison, Hotel 130 Betten, Graubünden.
5552 **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
5553 **Oberkellner, Hallen-Bartochter,** service- und sprachenkundig, Wintersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
5566 **Saaltochter, Anfangssaaltochter, Bureaupraktikantin,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5569 **Koch,** neben Patron, **Hilfsköchin, Saaltochter** oder **Praktikantin, Serviertochter, Hausbursche-Portier,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5574 **Serviertochter,** eventuell **Anfängerin,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5576 **Saaltochter, Restauanttochter, Köchin,** neben Chef, **Kochpraktikant,** ca. Mitte Dezember, kleines Hotel, Graubünden.
5589 **Restauranttochter, Buffettochter,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5595 **Kellerbursche, Wäscher(in), Hausbursche** für kleinere Reparaturen und Gartenarbeiten, Wintersaison, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
5600 **Küchen-Hilfspersonal,** Wintersaison, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
5603 **Officegouvernante,** eventuell **Hilfsofficegouvernante, Lingeriemädchen, Küchenmädchen,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5607 **Etagengouvernante,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5609 **Buffettochter, Saaltochter,** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Toggenburg.
5611 **Kaffeeköchin, Küchen-Officemädchen, Hilfs-Kaffeeköchin, Saaltöchter, Kinderfräulein,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5615 **Lingère, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
5624 **Chauffeur, Kioskverkäuferin,** nach Übereinkunft, Berghotel, Berner Oberland.
5644 **Hilfsgouvernante für Economat, Office** und **Kaffeeküche,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
5645 **Commis-Pâtissier, Küchenbursche,** sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5653 **Lingère,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
5655 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5656 **Officebursche** oder **-mädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5657 **Serviertöchter,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
5660 **Sekretär(in)** für **Journal, Kontrolle** und **Korrespondenz, Bartochter,** neben Barmaid, eventuell **Anfängerin,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 160 Betten, Engadin.
5662 **Barmaid,** eventuell **Anfängerin,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5682 **Alleinkoch,** Wintersaison, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
5688 **Anfangszimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 110 Betten, Graubünden.
5691 **Restauranttöchter, Buffetdame,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5693 **Alleinköchin,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5697 **Chauffeur,** sprachenkundig, **Kioskverkäuferin,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5708 **Tournante** für **Zimmer** und **Saal,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5710 **Saaltochter,** eventuell **Praktikantin,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Wallis.
5711 **Lingère,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5714 **Commis de cuisine,** 15. Dezember, Hotel 40 Betten, Lugano.
5715 **Glätterin,** Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Wallis.
5719 **Portier,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5724 **Hilfslingère,** sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5726 **Buffetpraktikantin,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5727 **Kaffeeköchin,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.

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).

8289 **Gouvernante d'étages,** place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8290 **Garçon de maison,** de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel moyen, Vaud.
8296 Une jeune **secrétaire,** Suissesse, **gouvernante d'étages et économat,** de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8299 **Femme de chambre,** de suite, saison d'hiver, hôtel 150 lits, Alpes vaudoises.
8304 Une **secrétaire** qualifiée, de suite, place à l'année, grand restaurant, Fribourg.
8308 **Gouvernante d'étages,** à convenir, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8309 **Cuisinière à café,** de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes valaisannes.
8311 **Tournante,** salle-étages, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman.
8315 Une **secrétaire-gouvernante,** de suite, Suissesse, place à l'année, maison moyenne, Vaud.
8316 **Aide directrice, sommelières,** deux services, de suite, places à l'année, restaurant, région Montreux.
8318 **Filles de maison, filles de cuisine,** de suite, saison d'hiver, hôtel 120 lits, Alpes grisonnes.
8320 Une **stagiaire de bureau,** langue maternelle française, de suite, saison d'hiver, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
8321 **Casserolier-argentier,** de suite, hôtel 60 lits, place à l'année, Vaud.
8328 **Fille de lingerie,** de suite, saison d'hiver, hôtel 80 lits, Alpes vaudoises.
8329 **Chasseur,** français, allemand, anglais indispensables, de suite, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
8330 **Chef d'office,** 6 semaines, **garçon cafeterie-office,** de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Jura.
8336 **Femme de chambre, tournante lingerie-office,** de suite ou à convenir, hôtel de passage, Vaud.
8338 Une **aide de cuisine,** de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Valais.
8342 **Femmes de chambre,** de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Jura.
8344 **Commis de cuisine,** Suisse, **filles de lingerie,** de suite, places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8345 Une **téléphoniste** qualifiée, de langue maternelle française, de suite, place à l'année, hôtel 130 lits, lac Léman.
8346 **Fille pour la cafeterie, filles d'office,** de suite, places à l'année, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8348 **Garçon d'office, fille de lingerie,** de suite ou à convenir, 0places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8351 **Repasseuse** qualifiée, **aide femme de chambre,** de suite, saison d'hiver, Alpes valaisannes.
8354 **Portier tournant,** de suite, place à l'année, hôtel moyen, Neuchâtel.
8356 **Filles de maison,** de suite, un mois, (20 décembre 1960 au 20 janvier 1961), hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8357 **Fille de buffet,** une **secrétaire stagiaire,** de suite, places à l'année, grand restaurant, Fribourg.
8360 **Dame de buffet, aide de buffet, fille de lingerie,** de suite ou à convenir, grand restaurant, Neuchâtel.
8363 Un **aide de cuisine, lingère-laveuse, fille d'office, aide de maison-chauffeur, tournante office-chambres,** 15 décembre, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
8373 **Fille de salle,** de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8374 **Lingère,** de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8378 **Femme de chambre, gouvernante,** de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Vaud.

Hotel Central, Zürich
sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft erfahrenen und sprachenkundigen
Etagenportier
Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

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
Serviertochter und Restaurationstochter
Speise-Restaurant «Alte Bayrische», **Basel.** Telefon (061) 24 09 02.

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.

Hotel Acker, Wildhaus
sucht
Commis de cuisine
Offerten an die Direktion.

Hôtel de tout premier rang à Genève
cherche pour son Grill-Room
chef de rang
de première force
expérience des grandes maisons exigée. Entrée immédiate ou à convenir. Faire offres sous chiffre FD 2693 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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
per sofort in Hotel mit 30 Betten:
Küchenchef-Alleinkoch
Saalkellner oder Saaltochter
Zimmermädchen
Lingerietochter-Tournante
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen an Frau Tanner, Hotel Neueret, **Gstaad,** Telephon (031) 9 49 85.

Hotel Dischma, Davos-Dorf
sucht für lange Wintersaison (bis nach Ostern)
Kellner
für Restaurant- und Bar-Service. Offerten mit Photo von absolut sprachenkundigen, tüchtigen Herren erbeten an **E. Meyer.**

Gesucht
in neuzeitlich eingerichteten Betrieb ein
Lingeriemädchen
das Nähen und Bügeln kann
Buffettochter od. Buffetbursche
Officemädchen od. -bursche
Jahresstellen. Offerten an Hotel Bahnhof, **Frauenfeld.**

Restaurant Beau Rivage, Neuchâtel
cherche
dame ou fille de buffet
ayant déjà pratiqué le métier. Connaissance de la langue française désirée. Salaire à convenir. Congés réguliers.

Gesucht
auf Frühjahr 1961 nach Lugano in modernes Hotel und Restaurant mit 60 Betten
Geranten-Ehepaar / Geranten
mit Fähigkeitsausweis Tessin. Mann guter Organisator, versiert in allen Hotelfächern. Frau als Gouvernante und Buffetdame. Nur selbständige, erfahrene und sprachenkundige Personen wollen sich melden. Referenzen und Lohnanspruch erbeten unter Chiffre G E 2675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Albeina, Klosters-Dorf
sucht für die Wintersaison:
Küchenmädchen
Officemädchen
Offerten erbeten an Hans Allemann, Telephon (083) 3 84 22.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern
sucht per sofort in Jahresstelle:
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Buffettochter
Chef de rang
Offerten mit Zeugnisabschriften, Photos und Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. M. Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Hotel Chesa Grischuna, Klosters
sucht per sofort in Jahresstelle tüchtige, zuverlässige
Hotel-Sekretärin
möglichst 3-sprachig, für allgemeine Büroarbeiten, Journal, Kassa und Korrespondenz.
Eilofferten mit Referenzangaben, Photo und Curriculum vitae an Hans Guler.

Gesucht
jüngeren (re)
Chef de reception oder Empfangs-Sekretärin
(Stütze des Patron)
sprachenkundig, nur Schweizer(in), in Jahresstelle nach **Luzern.** (120 Betten) für Empfang, Kassa, Journal (Buchungsmaschine). Es wollen sich nur Bewerber(innen) mit mehrjähriger Hotelpraxis, welche auf ein längeres Anstellungsverhältnis reflektieren, melden. Bei Eignung wird gut bezahlte Dauerstelle geboten.
Eintritt nach Übereinkunft.
Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre R E 2730 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41, Tel. (051) 236636

Wir suchen
in Jahresstelle tüchtige, gutausgewiesene

Kaltmamsell

sowie

Sekretär-Kontrolleur

mit Eintritt nach Übereinkunft oder sofort. Bewerber möchten ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion richten.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Wintersaison bis nach Ostern

Chef-Patissier
(Schweizer)

Chasseur
sprachenkundig.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Gredig, **Pontresina.**

Gesucht
in Jahresstellen mit Eintritt Februar/März:

Chef de réception
Etagen-Gouvernante
Gardemanger-Chef-Ablösung

Angebote unter Chiffre R E 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2

Sporthotel Central, Davos-Platz

(110 Betten) **sucht für die kommende Wintersaison** ev. in Jahresstelle:

Etagenportier
Hausmädchen
Glätterin-Stopferin
Commis de cuisine
(für Wache)
Buffettochter
Restaurationstochter
oder Kellner
Office-Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an die Direktion erbeten.

Gesucht
in Jahresstelle für Anfang Januar 1961 **gewandtes, wenn möglich sprachenkundiges**

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an: Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, **Zürich.**

Grand Hotel National, Luzern

sucht auf 15. März 1961 in Jahresstellung tüchtigen

CONTROLEUR

für Waren-, Küchen- und Journalkontrolle. Guter Gehalt wird zugesichert. Bestausgewiesene Bewerber wollen ihr Angebot mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Lichtbild an die Direktion richten.

Gesucht nach Grindelwald
freundliche und ehrliche

Serviertochter

eventuell Anfängerin. Guter Verdienst, familiären Anschluss und bei beidseitiger Zufriedenheit auch Sommersaison. Offerten an Hotel-Restaurant Bodenwald, **Grindelwald.**

Hotel Matterhornblick, Zermatt

sucht per 15. Dezember 1960

Saaltochter

sprachgewandt. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an H. Fretz-Derler, Dir.

Verkehrsbüro Braunwald sucht für Wintersaison 1960/61 junge sprachgewandte

Sekretärin

Stellenantritt Mitte Dezember. Offerten an Verkehrsbüro **Braunwald.**

Bellevue Palace, Bern

sucht zum möglichst baldigen Eintritt

Hallentournant
(2 Nächte Nachtconcierge-Ablösung)

Sprachenkundige Bewerber möchten Offerte einreichen an das Personalbüro.

Gesucht
in führendes Spezialitäten-Restaurant jüngere

Restaurationstochter

menu- und à-la-carte-kundig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre R R 2721 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.**

Gouvernante d'étages

cherchée par grand hôtel de Genève

logée et nourrie, entrée dès que possible.

Références avec prétentions de salaire et photographie à soumettre sous chiffre GE 2689 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für Saison 1961 (April-Oktober)

II. Sekretärin (Eintritt Februar)
Chasseur
Commis de rang
Entremetier
Régimier, Tournant
Commis de cuisine
Commis Patissier
II. Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an O. Sutter, Hotel Quellenhof, **Bad Ragaz.**

Hotel allerersten Ranges im Engadin
sucht für die Sommersaison

Empfangschef
I. Etagen-Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind bitte zu richten unter Chiffre DR 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suchen Sie als

Küchenchef

einen **Vertrauensposten?**

Wir offerieren einem versierten, seriösen Fachmann in einem mittleren, gepflegten Restaurationsbetrieb eine **gutbezahlte Jahresstelle.**

Off. mit Zeugniskopien unter Chiffre KV 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter

(Buffetbursche), eventuell Anfängerin. Offerten an A. Lehmann, Restaurant Kässtube, **Winterthur,** Telephon (032) 26217.

Hotel Bernerhof, Kandersteg
(80 Betten) sucht noch für Wintersaison ab 15. Dez.

Anfangs- oder Hilfsgouvernante

Offerten an Dir. Paul H. Gantenbein, zur Zeit **Weesen** SG, Telephon (058) 45273.

Modernes Erstklasshotel Graubündens

sucht für Wintersaison bestqualifizierten

Chef-Saucier-Restaurateur

wegen Krankheitsfall des Posteninhabers. Eintritt cirka Mitte Dezember. Zwei tüchtige Commis vorhanden. Entsprechend ausgewiesene Bewerber wollen Expressofferte mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einreichen an Postfach 36103, **Chur 1.**

Gesucht zu baldigem Eintritt

Wäscherin oder Wäscher
Anfänger(in) wird eingeführt

Kellerbursche

Mann
für kleine Reparaturen, Unterhalt von Park, Spazierwegen usw.

Arbeitsplatz vom März bis Dezember: Fürigen, über Winter in unserm Hotel in Wengen.

Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Fürigen, **Fürigen** NW.

Wir suchen
in Jahresstelle, per sofort: seriösen, jüngeren

Haus- und Kellerburschen

Kenntnis der deutschen Sprache erforderlich.
Wir bieten Vertrauensposten und gutes Salär.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an ZOO-Restaurants, **Basel 11,** Postfach.

Hotel Bellevue au Lac, Lugano

sucht für Sommersaison 1961 (ca. 20. März bis Anfang November)

Economat-Officegouvernante
Etagen-Gouvernante
Conducteur-Tournant (evtl. mit Roller)
Nachtportier, Etagenportier
Zimmermädchen
Commis de cuisine u. Kochlehrling
Commis de salle
Barman-Hallenchef
Lingeriemädchen
Angestellten-Zimmermädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit; guter Verdienst in neuzeitlich organisiertem Betrieb; nur gut ausgewiesenes Personal ist ersucht, Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen zu richten an: C. FOERY, propr.

Gesucht auf Frühjahr 1961

Geranten-Ehepaar

für den umfangreichen Betrieb des

Neuhaus bei Interlaken

(Motel und Hotel, 100 Betten, Restauration, Strandbad, Kiosk). Sprachgewandte und fachkundige Anwärter, Küchenchef bevorzugt, richten Bewerbungen mit Unterlagen und Referenzen an W. Zwahlen & Co., Treuhandbüro, **Interlaken.**

In unserem Hotel in Basel ist der Posten der **ALLEIN-GOUVERNANTE** für Etage, Lingerie, Wäscherei, Buffet, Office und Economat neu zu besetzen. Er bietet einer fähigen

Persönlichkeit

ein dankbares und vielseitiges Wirkungsfeld, verlangt aber eine gute Organisatorin, die mit viel Takt und Einfühlungsvermögen dem ihr unterstellten Personal vorsteht und ihre Anordnungen trifft.

Wir sind an Ihrer Offerte mit Ansprüchen, Bild und Angabe der bisherigen Tätigkeit sehr interessiert. Chiffre A G 2690 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Nachtportier

Schriftliche Offerten erbeten an Hotel Continental, **Bern.**

Hotel Schweizerhof, Davos

sucht auf Frühjahr 1961 (1. Juni)

Lingerie-Gouvernante

in Jahresstelle. Eine neue Anlage mit modernsten Apparaturen wird soeben erstellt. Die Stelle wird infolge Rücktritts aus Altersgründen unserer langjährigen Gouvernante frei. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht für Wintersaison:

Kaffeeköchin, gleichzeitig Hilfs-Gouvernante
Wäscherin
Commis de cuisine auch jüngere aus der Lehre

Eintritt ca. Mitte Dezember.

Gesucht

Küchenchef
Köche
Lingères

in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt März 1961. Offerten mit Zeugnissen erbeten an Hotel Parc et Lac, **Montreux.**

Gesucht

Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante

Hotel Schweizerhof, **Zürich.**

Gesucht
tüchtige

Köchin

in kleineres Hotel in Basel (Jahresbetrieb). Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre KN 2681 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort oder spätestens 15. Dezember jüngeren, selbständigen

Patissier

in neuzeitlichen Betrieb. Jahresstelle. Für initiative Kraft gute Fortbildungsmöglichkeiten. Anfragen sind zu richten an F. Lieber, Hotel Bellevue, **Neuhausen** am Rheinfall.

Hôtel de 100 lits à Lugano

cherche du 15 mars au 31 octobre 1961

Ière 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
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

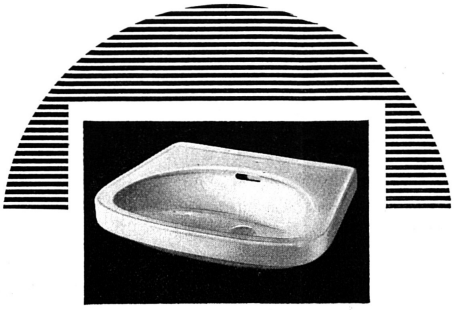
Schank- oder Buffetbursche

Gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet **Aarau.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel der Stadt Bern **tüchtiger**

Hotelmetzger

Gute Gardemangerkenntnisse erwünscht. Jahresstelle. Rechter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre B E 2696 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Hotel-Waschtisch PIA

Nr. 4230 57 × 47 cm
Nr. 4231 50 × 40 cm

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

Kera-Werke AG. Laufenburg/AG

Gesucht
per 15. Dezember, sprachenkundiger

Sekretär-Portier

Offerten sind zu richten an Club Hotel, Bahnhofplatz, **Biel.**

Gesucht
ab 1./15. Dezember in Jahresstellen:

Zimmermädchen
Küchenmädchen
Buffet-Officetochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung. Hotel Jungfraublick, **Beatenberg,** Telephon (036) 30181.

Gesucht
in Jahresstelle jüngere

Buffetdame

in Restaurationsbetrieb nach Bern. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 904, **Bern.**

Vielseitiger, modern eingerichteter Passantenbetrieb mit Spezialitätenrestaurants sucht tüchtigen, vor allem abe r zuverlässigen

Chef de service

evtl. kommt auch gutausgewiesener **Chef de rang** oder **Demi-chef** als Anfänger in Frage. Mindestalter: 26 Jahre.

Ferner junge **Tochter** als

Büropraktikantin

Bei beiden Stellen handelt es sich um gutbezahlte Jahresstellen in angenehmem Arbeitsklima und bei geregelter Arbeitszeit.

Eintritte: für Chef de service nach Übereinkunft, für Büropraktikantin baldmöglichst.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre S B 2676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

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.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen!

Die Rheuma-Volksheilstätte Leukerbad

(Rheumaklinik mit physikalisch-balneologischem Institut und chirurgisch-orthopädischer Abteilung) sucht auf Frühjahr 1961 folgendes Personal:

Köchin
mit guten Diätkenntnissen (neben Küchenchef)

Hilfsköchin
Kaffeeköchin
2 Küchenmädchen
Chef-Lingère
(Weissnäherin)

Wäscher(in)
2 Glätterinnen
Hilfswäscherin
2 Saaltöchter
10 Abteilungs- und Zimmermädchen
2 Badegehilfinnen

Geboten wird: interessanter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Auskunft erteilt der Verwalter der Rheuma-Heilstätte Leukerbad, Telephon (027) 54252.

Offerten mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften und Photo sind bis 30. Dezember 1960 zu richten an die Verwaltung der Rheuma-Volksheilstätte **Leukerbad.**

On cherche
pour un hôtel de luxe à l'étranger, sous direction suisse,

un maître d'hôtel

d'expérience internationale, sachant au moins les trois langues principales et ayant la routine de la grande restauration, et

un chef de cuisine

de première force. Entrées à convenir.

Offres, copies de certificats et photos à adresser sous chiffre MC 2677 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
auf Anfang 1961 in Grossrestaurant auf dem Platze Zürich sprachenkundigen

Personalchef-Assistenten

gesetzteren Alters. Kaufmännische Bildung erforderlich. Aufnahme in die Pensionskasse möglich.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind einzureichen unter Chiffre P 48325 Z an Publicitas Zürich.

Victoria Hotel, Amsterdam

Damrak 1 (Holland)
sucht

SOUS-CHEF DE CUISINE

für die Saison 1961 vom 1. März bis 1. November.
Der Bewerber soll in grossen, erstklassigen Geschäften gearbeitet haben, über gute Referenzen verfügen und imstande sein, neben dem Chef-Koch die Führung einer grossen Brigade zu übernehmen. Alter nicht jünger als 35 Jahre.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Pension Nolda, St. Moritz

sucht sehr gute

Köchin

für die Wintersaison. Eintritt 15. Dezember. Offerten an W. Grandchamp, Le Bercail, **Chexbres,** Telefon (021) 56 10 36.

Gesucht
für Wintersaison:

Küchenbursche
Officemädchen (evtl. Ehepaar)

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

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.

Nach Klosters gesucht in kleines, gediegenes Café-Restaurant nette flinke

Serviertochter sprachenkundig, ferner Mädchen oder Frau

für Küche und Haus

Guter Verdienst und familiäre Behandlung, Zimmer mit Zentralheizung und fliessendem Wasser. Off. mit Zeugniskopien sowie Photo an Frau Anna Brosi, Casa Antica, **Klosters,** Telephon (083) 38621.

WERKZEUG-KOFFER

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

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD, Tel. (064) 3 13 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Le Champagne préféré

Agence générale RENAUD SA BALE

60 Jahre Wintersportplatz Lenk

Aus der Chronik der Lenker Skifahrer

n. Ungefähr um die Wende des Jahrhunderts ist das Skifahren auch in der herrlich gelegenen Lenk aufgekommen. Noch leben eine Handvoll währschafter Mannen aus jenen längst vergangenen Zeiten. Zu den Pionieren ganz eigener Prägung gehörte vor allem der bekannte Lehrer Jakob Allemann, der sich im SAC und im Schweizerischen Skiverband grosse Verdienste erwarb, denn er war es, der nachts skifahren musste, wurde doch damals das Skifahren sehr kritisch angesehen. Just auch in den ersten Tagen des neuen Jahrhunderts kamen einige Norweger nach Lenk und führten das Skifahren in diesem einzigartig schönen Gelände am Fusse des Wildstrubels ein. Zu weiteren verdienten Pionieren gehören weiter der im Sommer 1960 verstorbene Lehrer Alfred Bigler, welcher 27 Jahre lang erfolgreich als Sekretär des 1903 gegründeten Lenker Ski-Clubs wirkte. Bei seinem Tode hinterliess Alfred Bigler auch noch 150 000 schöne Bildkarten, denn er war ein begeisterter Photograph und allezeit auf den Lenker Bergen unterwegs. Heute leben noch weitere Ehrenmitglieder des Ski-Club Lenk und wissen viel aus diesen grossen Tagen zu berichten. Es sind dies Hans Ludi, Gottlieb Ludi, alt Lehrer Jakob Bühler, Gustav Goyvaerts und Hans Freidig. Ja, es war eine grosse Zeit für die Lenker Skifahrer und seinen Ski-Club, denn bei den ersten schweizerischen Skirennen stellte auch Lenk immer wieder eine ansehnliche Zahl ausgezeichneter Skifahrer, und vor allem haben sich seine Mannen wiederholt als erfolgreiche Skipatrouilleure einen Namen erworben und Lenks aFrben im ganzen Schweizerland bekannt gemacht. Unvergesslich und einmalig bleiben die Erfolge von Albert Hählen vom Brand.

Albert Hählen war ein glänzender Abfahrer und für die damalige Zeit ein hervorragender Slalomspezialist, dem es 1912 in Adelboden gelang, drei erste Preise zu gewinnen. Als Albert Hählen mit seinen drei Preisen in die Lenk heimkehrte, da trugen ihn seine Kameraden auf ihren Schultern durchs Dorf. Drei Tage lang wurde damals gefestet!

Um diese Zeit erlebt der Lenker Ski-Club seine grosse Zeit, denn das Tourenfahren wurde bei bester Kameradschaft gepflegt, und die Clubrennen jener Jahre dürfen sich sehen lassen. Meistens gab es einen grossen Massenstart im Tal, und die Teilnehmer liefen bis zur Mülkerplatte hinauf, um in tollkühner sausender Fahrt über die herrlichen Skifelder wieder zu Tale zu schwingen. Manfred Schläppi, der zu Beginn der zwanziger Jahre den Ski-Club präsidierte, weiss aus jenen Tagen zu erzählen, dass die Clubrennen in der Folge gleich für die Dauer von drei Jahren festgelegt wurden, denn einmal wollten die Brander vom Hahnenmoos starten, dann drangen die Pöschenrieder wieder auf eine Abfahrt von Wildhorn, und schliesslich wollten die Oberrieder und die Dörfler auch wieder einmal zum Zuge kommen. So ist es kein Wunder, dass dieses wunderbare Skigelände weitherum im Lande bekannt wurde. Lenk ist auch bekannt geworden durch die ersten Militärkurse für Skifahren. Der Grindelwaldner Hauptmann Bernet hat in der Lenk den ersten militärischen Skikurs abgehalten, und Oberst Erb war der grosse Förderer der Kurse und militärischen Winterskiwettkämpfe, so dass Lenk zum Schauplatz der Brigaderennen und der Wettkämpfe der Divisionen wurde. Ja, schon damals waren sie bekannt, die Lenker Patrouilleure: der schwarze Kohli, der freche Ludi und der schnelle Dubi, wie es anlässlich einer grossen Patrouille in Andermatt der Fall gewesen sein soll, als die Lenker im Gotthardgebiet zu einem schönen Erfolge kamen.

Ganz unvergesslich sind auch die damaligen Verbandsrennen in Gsteig und Lauenen mit erfolgreicher Lenker Beteiligung in die Lenker Skichronik eingegangen.

Doch schon zu Beginn der zwanziger Jahre kamen die ersten Engländer und rühmten immer wieder diese herrlichen Skifelder und Lenks grosse wunderbare Natur am Fusse des Wildstrubelmassiv. Aus jener Zeit datieren auch die Schülerrennen, und noch heute ist der von Oberst Johnston gestiftete Becher in der Viererkombination hart umkämpft.

Lenk wurde immer wieder zum Schauplatz der grossen bernischen Verbandsskirennen und Meisterschaften aller Art. Namentlich in den vierziger Jahren hat der Lenker Ski-Club sehr schönem Erfolg das oberländische Verbandsrennen durchgeführt. Es wurde auch der militärische Fünfkampf Schweiz–Schweden in Lenk ausgetragen, und viele andere wintersportliche Wettkämpfe und Meisterschaften sind vom Platz Lenk organisiert worden. Das bekannte sonnige Skigelände des Betelbergs bis zum Leiterli ist durch die Sesselbahn voll erschlossen worden und ermöglicht es, den ganzen Skischulbetrieb in die Höhe zu verlegen. Hans Griessen, der langjährige verdienstvolle Leiter der Lenker Skischule, der heutige Leiter Arnold Ludi und eine ganze Reihe anderer erfahrener, bewährter Skilehrer wie Alfred Beetschen, Adolf Brand sowie eine Reihe junger initiativer Skilehrer leisten für den aufstrebenden Wintersportort ganz vorzügliche Arbeit. Sechzig Jahre erfolgreicher Wintersport zeichnen sich deutlich ab für den in voller kontinuierlicher Entwicklung stehenden Wintersportplatz im Obersimmental.

Gute Sommersaison im Thurgau

Höhere Frequenzen als 1959

fb. Trotz des schlechteren Wetters gegenüber dem Jahre 1959 ist die Sommersaison im Kanton Thurgau besser ausgefallen als im Jahre 1959. Die drei Hauptmonate der Saison, Juni, Juli und August, verzeichneten nach den Aufzeichungen des Statistischen Amtes in Bern 34 642 Ankünfte mit 107 095 Logiernächten im Sommer 1960, gegenüber 34 055 Ankünften und 99 222 Logiernächten in den gleichen Monaten des Vorjahres. Es ergibt sich somit eine Verbesserung um 600 Gäste und 7870 Übernachtungen oder um rund 8 %. Der beste Monat war mit 14 118 Ankünften und 42 264 Übernachtungen (1959 40 653) der August, der Juli wies 10 979 Ankünfte und 35 606 (25 254) Logiernächte auf und der Juni 9594 (7387) und 29 225 (23 315) Übernachtungen. Besonders gut steht somit der Juni zu Buch. Die Bettenbesetzung in den 160 Hotels und Pensionen betrug im Juni 47,2 %, im Juli 54,9 % und im August 64,6 %, gegenüber 38,5 %, 55,4 und 63,9 % in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Von den übernachtenden Gästen stammten im Saison-Vierteljahr 1960 13 327 aus der Schweiz mit 71 077 Logiernächten und 21 215 aus dem Ausland mit 36 018 Logiernächten. Die Zahl der Auslandsgäste übertraf die inländische zwar um rund 7000, was recht ansehnlich ist für den Kanton Thurgau, doch weisen die Inlandgäste die doppelte Übernachtungsziffer auf als die ausländischen. In der gleichen Zeit des Vorjahres standen sich 14 616 Inland- und 19 434 Auslandgäste mit 66 305 bzw. 32 917 Logiernächten gegenüber. Von den Gästen aus dem Ausland stehen diejenigen aus Deutschland mit 9450 Personen und 15 462 Übernachtungen weitaus an der Spitze, gefolgt von 4676 aus Frankreich mit 7530 Logiernächten, 1094 aus Grossbritannien mit 3038 Übernachtungen, 1334 aus Italien mit 1952 Logiernächten, 1052 aus den USA mit 1803 Übernachtungen, 923 aus Holland mit 1523 Logiernächten, 772 aus Österreich mit 1428 Logiernächten und 652 aus Belgien mit 1041 Übernachtungen.

Tausendjähriger Schweizer Bergwald

Riederalp (Schweiz – Von den 76 Naturreservaten der Schweiz ist der 256 Hektaren umfassende Aletschwald am Rande des mächtigsten Eisstromes Europas, des Grossen Aletschgletschers, eines der grossartigsten. Seine tiefste Stelle liegt auf rund 1600 m ü. M., die höchste auf 2335 m ü. M. Dieser beträchtliche Höhenunterschied ermöglicht eine besonders eindrückliche Beobachtung der vielgestaltigen Wachstumsverhältnisse, die sich vom Gletscher bis hinauf über die Waldgrenze, dem gemässigten bis arktischen Klima entsprechend, wandeln. Der charakteristische Baum des Reservats ist die nur hier in wahren Prachtsexemplaren vertretene Arve. Mit der Lärche erscheint sie im Aletschwald in herrlichen Baumbeständen, die zum Teil über tausend Jahre alt sind. Mehrere Luftseilbahnen erschliessen dieses einzigartige alpine Naturschutzgebiet von Stationen an der Furka-Oberalp-Bahnlinie für den Bergwanderer. SVZ

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

Luftseilbahnen

Von Roll BERN/Schweiz

Sesselbahnen

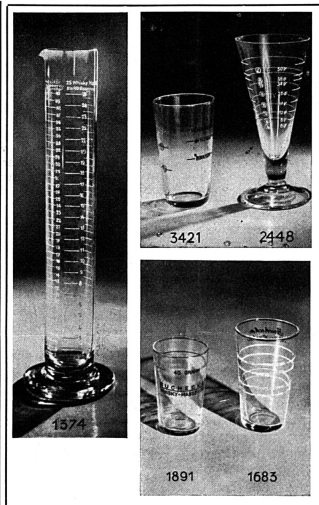
Standseilbahnen

Eisenbahnmaterial

Zahnradbahnmaterial

Luftseilbahn Pilatuskulm

225



Messgläser
für Hotel, Restaurant, Bar

Nr. 1374 Harry Schraemli Messzylinder (1 Liter Fassungsvermögen Fr. 24.50
Nr. 3421 Harry Measure Massbecher Fr. 2.65
Nr. 2448 Bar-Messglas (Entwurf Harry Schraemli) Fr. 3.85
Nr. 1891 Buchecker Whisky-Massbecher Fr. 1.10
Nr. 1683 Buchecker Massbecher Fr. 2.35

EXCELSIORWERK
BUCHECKER CO
LUZERN·SCHWEIZ

Für den Geschmack der kultivierten Welt
Lacroix DELIKATESSEN
Getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN in Terrinen, Teigkrusten, Dosen
Pasteten von Schinken und Kalbfleisch
Galantinen von Wild und Geflügel
Echte SCHILDKRÖTEN-SUPPE und andere tafelfertige Suppen der internationalen Küche
Würzig-pikante TAFELSAUCEN
Feine Senffrüchte, glacierte Maronen
Fertige SPEZIALGERICHTE
PLUMPUDDING nach Originalrezept
Conservenfabrik EUGEN LACROIX KG
Frankfurt a. M.

Generalvertretung für die Schweiz: Robert Bolli, Thalwil
Kirchbodenstrasse 59
Telephon (051) 92 01 87

SUPERBES OCCASIONS
Armoire frigorifique
4 portes, 1000 litres, 150×170×123 cm, partie du haut (90 cm) vitrée, convient pour magasin ou restaurant. Etat impeccable, prix bas.
Armoire frigorifique
2 portes, 500 litres, coul. bois clair, 180x90x60 cm. Impeccable, prix bas. Offres: Bte poste transit No. 713 Berne.

Hotel-Journale
für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra-Anfertigung in kürzester Frist
U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerei
Telephon (081) 2 12 27

Nach Übereinkunft zu kaufen oder pachten gesucht von solventem Hotelfachmann mit langjähriger Praxis
Hotel garni
od. Motel mit Restauration
in Stadt oder Fremdenverkehrsgegend. Offerten unter Chiffre K. P. 2694 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzelmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen
MÖBELFABRIK Gschwend AG
INNENAUSBAU — ERGÄNZUNGSMÖBEL — RENOVATIONEN
Besuchen Sie unsere permanente Spezialausstellung für das Gastgewerbe in
THUN, BURGFELDWEG 13, Tel. (033) 2 71 74
oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog

Le cours de perfectionnement de l'ACVH

Ce premier cours donné en Suisse romande a remporté un succès éclatant puisque il n'y eut pas moins de 250 personnes réunies dans l'aula de l'Université de Lausanne. Les autorités, et en particulier les délégués du service de la formation professionnelle et de l'office cantonal d'orientation professionnelle étaient représentés. Les hôteliers de tous les cantons romands s'étaient intéressés à cette manifestation, de même que les grandes maisons de commerce, les fiduciaires, etc... Le principal contingent de participants venait naturellement du canton de Vaud et de Lausanne, mais il y avait également une cohorte impressionnante de Genevois, de Neuchâtelois, de Valaisans; certains n'avaient pas hésité de se déplacer du Jura bernois de Suisse allemande, du Tessin et de l'étranger pour rendre hommage à l'initiative de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et de son président, M. F. Tissot.

Nous croyons rendre service aux organisateurs qui ont l'intention d'organiser un cycle de conférences de ce genre en disant, d'après les échos qui nous sont parvenus à l'issue du cours, et malgré la qualité des conférenciers et de leurs exposés, que certains assistants ont été quelque peu déçus. Cette déception s'explique d'abord par l'ampleur du sujet à traiter et du fait qu'il était impossible d'entrer dans les détails en raison du temps limité dont disposaient les orateurs, puis du caractère théorique, ainsi que du niveau fort élevé de ce cours. Plusieurs représentants de petits établissements en particulier pensaient en outre que les rationalisations en matière de travail de bureau seraient beaucoup plus nombreuses et ils étaient venus chercher des conseils pratiques qui faciliteraient leur travail. Or, toujours en raison du peu de temps imparti aux professeurs — et nous pensons plus spécialement à l'exposé du Dr von Büren — l'énumération des moyens de mécanisation par exemple, qui facilitent certainement beaucoup la tâche de ceux qui les utilisent, ne permettaient pas toujours aux auditeurs qui ignoraient tout des machines comptables et autres, de réaliser sur le champ les simplifications que l'on pouvait en tirer.

Ceci est une constatation qui n'enlève rien, répétons-le, à la valeur des exposés et il est certain que les questions relatives au personnel qui feront l'objet du prochain cours éveilleront un intérêt aussi grand que celui rencontré par cette première expérience en terre romande.

En guise d'introduction

M. F. Tissot, président de l'ACVH, ouvrit ce cours en remerciant le professeur Jules Chuart, directeur de l'Université de Lausanne, d'avoir bien voulu s'associer à ce cours et d'avoir mis à la disposition des organisateurs l'aula de l'Université. Il remercia également les orateurs à savoir le professeur Henri Rieben, le professeur W. Hunziker et le Dr von Büren.

Le professeur Chuart exprima sa satisfaction de collaborer à un tel cours, soulignant qu'il était du devoir de l'Université de rester en contact avec la pratique et de faciliter l'évolution de nos industries.

Puis le professeur Hunziker rappela que le séminaire de l'Ecole des hautes études administratives de St-Gall organise depuis plusieurs années des cours semblables, et dit toute sa satisfaction de voir cet exemple suivi avec un si vif succès en Suisse romande.

Disons encore qu'au cours du déjeuner en commun qui réunit les participants au Café vaudois, le Dr Franz Seiler, président central, remercia également les organisateurs pour leur initiative.

Aspects fondamentaux de l'organisation du travail de bureau

Il appartint au professeur Hunziker, directeur du séminaire de tourisme à l'Ecole des hautes études administratives de St-Gall, de présenter ce sujet. Le professeur Hunziker a le don de poser magistralement les données théoriques d'un problème, données théoriques sur la base desquelles ceux qui veulent approfondir la question peuvent tirer des conclusions pratiques d'une très grande utilité. Il serait trop long de reproduire le texte de cette leçon, aussi nous bornerons-nous à en résumer certains extraits qui nous paraissent importants.

Les bureaux n'ont pas seulement pour but de produire — quoiqu'ils en fassent une consommation considérable — du papier couvert d'écriture ou de «salir du papier». Le papier n'est en fin de compte que le support de quelque chose d'intellectuel que nous essayons de fixer et de transmettre. La répartition actuelle du travail incroyablement compliquée et s'étendant sur de vastes espaces requiert un moyen d'entente entre les gens qui ont certains besoins et ceux dont la tâche est de satisfaire à ces besoins ou d'en susciter de nouveaux. Ce moyen d'entente est précisément le travail de bureau. Il est donc erroné de penser que le travail de bureau est improductif, car c'est lui qui détermine la productivité de notre économie et le niveau de vie du consommateur. D'après les calculs du professeur Boehrs, la proportion du travail de bureau dans l'ensemble des activités suisses a passé de 9,6 % en 1920, à 15,5 % en 1960, augmentant ainsi de 61,5 %, alors que l'activité commerciale réceptive passait de 4,9 % à 6,5 %. Grâce au travail de bureau, la productivité nationale augmentait de 45 %, alors que la part du travail corporel tombait de 82 à 75 %.

Le concept «travail de bureau» embrasse un complexe d'activité qui exige plus ou moins d'efforts de la part des intéressés. On peut distinguer quatre genres de travaux de bureau, à savoir:

1. le travail intellectuel indirectement productif (56 %) *
2. le travail à formules exécuté sur ordre et souvent répété (25 %)
3. le travail de correspondance et d'informations (14 %)
4. le travail de dessin exécuté sur ordre (5 %).

* Le chiffre entre parenthèses indique la proportion des quatre formes de travaux en 1950.

La rationalisation a porté surtout jusqu'à présent sur le travail à formules ou formules multiples et sur le travail de correspondance et d'information.

Dans les hôtels, les rationalisations sont d'autant plus nécessaires que la main-d'œuvre est rare et que la saison apporte un surcroît de travail qui oblige à utiliser rationellement le personnel si l'on veut assurer un service rapide et sûr. Dans les hôtels et restaurants, le travail de bureau est aussi un moyen auxiliaire d'introduire et de préparer les mesures propres à satisfaire les besoins de l'homme (de l'hôte) et d'établir des décomptes avec celui-ci et le personnel. Le travail de bureau d'un hôtel ou restaurant a ceci de particulier qu'une partie de celui-ci est exécutée par le personnel de service (bons des caisses enregistreuses, encaissement direct du prix des prestations, etc.). Ces ramifications impliquent un processus de travail très étudié pour éviter des pertes de temps et des erreurs qui se répercuteraient sur les recettes de l'hôtel et sur le travail du personnel.

Pour atteindre ces quatre buts de la rationalisation du travail de bureau, il faut, en prenant les mesures nécessaires, satisfaire à cinq exigences:

1. Faciliter autant que possible la réflexion,
2. Ne pas charger inutilement la mémoire,
3. Ne pas solliciter non plus l'attention outre mesure,
4. Exclure les allées et venues inutiles et inopportunes (mouvements), de même que les parcours inutiles,
5. Assurer une succession aussi rapide que possible des diverses opérations, lorsque plusieurs personnes sont appelées à remplir une fonction.

1. — Faciliter la réflexion

Il faut empêcher ou atténuer au maximum les bruits inutiles. Téléphone et installations de signalisation doivent être autant que possible pourvus de dispositifs d'appel optiques, éventuellement d'un signal acoustique assourdi. Il faut aussi choisir les machines de bureau en tenant compte du bruit qu'elles font, sans oublier que l'ambiance du bureau doit stimuler la réflexion et que l'ordre doit favoriser la concentration d'esprit.

2. — Décharger la mémoire

Les travaux qui font appel à la mémoire sont facilement la cause d'erreurs; ils rendent difficiles le choix et la mise au courant du personnel nouveau. En conséquence, on devrait autant que possible, à l'aide de brèves inscriptions, rendre plus sûres et la plupart du temps plus rapides toutes les opérations qui chargent la mémoire.

3. — Diminuer la tension d'esprit

Pas plus que la mémoire, il ne faudrait solliciter l'attention plus que ce n'est nécessaire. C'est là un postulat particulièrement important précisément pour le travail de bureau, déjà parce que l'homme moderne, pour différents motifs, souffre quelque peu d'un manque de concentration. Les formulaires, dont l'énorme importance comme moyen de simplification du travail est souvent sous-estimée parce qu'ils sont l'expression de la «bureaucratie», sont en réalité décisifs pour le fonctionnement et le rendement d'une organisation.

Pour décharger la mémoire et moins solliciter l'attention, il est aussi important d'avoir une dénomination uniforme de toutes les notions qui peuvent se présenter (par exemple pour les offres de la carte des mets et des vins); cela permet une exécution non équivoque des ordres et empêche des confusions.

Je suis toujours surpris de constater que la numérotation des crus sur une carte de vins qui facilite la commande des bouteilles ne soit que rarement utilisée pour la carte des mets.

Pourtant, cela pourrait rendre de grands services pour la passation de la commande à la cuisine, pour l'établissement du décompte, pour les relevés statistiques et le contrôle des matières.

4. — Empêcher les allées et venues, ainsi que les parcours inutiles et inopportuns

Dans le travail de bureau, il y a aussi quantité de manipulations et de va-et-vient qui prennent du temps et qui devraient donner lieu à une consciencieuse étude. Chez les Américains, l'étude du mouvement joue déjà depuis longtemps un rôle important dans l'organisation du travail de l'homme. Dans un grand hôtel, j'ai récemment vu au guichet de réception deux moyens utiles d'épargner des mouvements. L'un d'eux était une simple cartothèque tournante, qui permettait de constater rapidement si un hôte demandé habitait l'hôtel et, si oui, dans quelle chambre. L'autre était un pupitre incliné supportant unne cartothèque aux fiches imbriquées et classées d'après les numéros de chambre, sur lesquelles on inscrit tous les paiements de l'hôte. Ces fiches sont extrêmement faciles à consulter et d'un maniement très rapide.

5. — Assurer une succession aussi rapide que possible des diverses opérations, lorsque plusieurs personnes sont appelées à remplir une fonction

Lorsque, comme c'est fréquemment le cas, plusieurs personnes sont appelées à remplir une fonction, on devrait veiller à ce que les diverses opérations se succèdent à un rythme aussi accéléré que possible en passant dans les délais les plus courts pièces et documents d'une personne à l'autre. Dans les grandes entreprises, la poste pneumatique a fait ses preuves en tant que moyen de transmission entre services. Il faut vouer une attention particulière à l'affrontement des bourrées, par exemple dans les hôtels, lors du départ des hôtes le matin. Tous les travaux qui ne demandent pas impérieusement à être faits à ce moment-là doivent être exécutés soit avant, soit après.

De l'application des moyens de rationalisation aux principaux travaux de bureau

Dès que le courrier arrive, il sera, si possible, dépouillé et trié par une seule personne qui le répartira aux intéressés. On répondra aux demandes sur le champ, car on attend des entreprises offrant des services une réponse spécialement rapide aux questions posées. Les enveloppes à fenêtres et celles qui se collent toutes seules, de même que les machines à affranchir — quand le courrier est suffisamment important pour en justifier l'acquisition — évitent des corvées parfois longues et ennuyeuses.

La correspondance sera aussi brève que possible tout en étant très précise. On en vient de plus en plus à la lettre schématique, qui, malgré son caractère impersonnel, facilite beaucoup la tâche. Il est d'ailleurs possible de préparer des lettres schématiques non dépourvues d'élégance et produisant un heureux effet psychologique. Dans les entreprises où la correspondance est abondante, l'usage du dictaphone est recommandé, car il permet — si celui qui dicte est souvent dérangé par le téléphone ou par des hôtes — d'éviter que la personne qui prend la dictée ne perde également beaucoup de temps.

La valeur économique des machines comptables pour l'établissement de la comptabilité, de la tenue des livres, des statistiques et des décomptes des salaires dépend avant tout de l'ampleur de ses travaux, par conséquent de l'importance de l'établissement.

On accordera également une grande attention aux locaux dans lesquels se fera le travail de bureau. Dans les hôtels, le bureau devrait être facilement accessible à tous les employés, aussi bien qu'aux hôtes. Ce n'est pas pour rien que dans les nouveaux hôtels, les employés de bureau ont leur place entre la réception et la centrale téléphonique, le directeur ayant son bureau à côté du leur.

Le professeur Hunziker termina son exposé par une série de clichés représentant des meubles de bureau extrêmement modernes, spécialement conçus pour faciliter le travail des secrétaires, des comptables ou des directeurs.

Mécanisation et rationalisation des travaux de bureau

Tel était le sujet traité par le Dr Kurt von Büren, directeur de l'Office fiduciaire et comptable de la SSH à Montreux, sujet qu'il exposa au cours de l'après-midi, illustrant ses explications par de nombreux clichés.

Le sujet étant toutefois extrêmement vaste, il ne nous est pas possible de l'aborder aujourd'hui et nous nous réservons d'y revenir ultérieurement.

Robot-Restaurants in kommerziellen Betrieben

Rasche Aufwärtsentwicklung der Automatenrestaurants — Eine 2-Milliarden-Dollar-Industrie

Von unserem New-Yorker Korrespondenten

Automatenrestaurants gibt es seit langer Zeit. Sie sind die Freude der Kinder und eiliger Erwachsener. Aber in unserem Zeitalter der Automation hat diese Betriebsform ein ganz neues Gesicht angenommen.

In jüngster Zeit haben namentlich industrielle und gewerbliche Betriebe von automatisch betriebenen «Robot-Restaurants» in grossem Maßstab Gebrauch gemacht. Vor sechs Jahren wurden heisse Mahlzeiten im Wert von etwa 10 Millionen Dollar durch Robotmaschinen geliefert. Inzwischen hat sich diese Zahl verzwanzigfacht, und die gesamte Jahresleistung der «vending machines» beträgt heute 2,2 Milliarden Dollar.

Was liefern die Robot-Restaurants?

In einer Maschinenfabrik hat Thomas Murphy Mittagspause. Er geht in die Cafeteria, die von der Fabrik für ihre Arbeiter und Angestellten eingerichtet ist. Dort hat er aber nichts mit den üblichen Verteilungstischen der regulären Cafeterias (Selbstbedienungsrestaurants) zu tun. Er wirft vielmehr insgesamt 70 cents in drei der aufgestellten «vending machines» — diese Verkaufsmaschinen stellen die einzige «Bedienung» in der Cafeteria dar. Er bekommt von den Maschinen eine heisse Mahlzeit, bestehend aus gebackenem Schinken mit Ananassauce, Erbsen, Kartoffeln, Kirschkuchen und Kaffee. Ehe diese Cafeteria eingerichtet wurde, hatte Thomas Murphy seine belegten Brote in einer Tragdüte und Kaffee in einem Behälter von zuhause mitgenommen. Er empfindet den Unterschied mit der heissen Mahlzeit auf das angenehmste, und ebenso denkt seine Frau, die ihn richtig versorgt haben will.

Die Betriebe sind der Ansicht, dass diese «Robot-Restaurants» sie erheblich billiger kommen als die konventionellen, direkt von Menschenhand betriebenen Fabrikcafeterias. Den Angestellten steht jederzeit heisses Geflügel, Braten, Wurst, heisse Suppen, auch kalte Sandwichs, heisse oder kalte Getränke zur Verfügung, und ohne Kosten für den Betrieb wird die Moral der Angestellten sichtlich gehoben. Sie sind zufriedener. Die meisten dieser Verkaufsautomaten, die heisse Mahlzeiten liefern, befinden sich in Fabriken und grossen Geschäftsbetrieben; aber nicht wenige sind auch in Schulen, Universitäten, Regierungsbüros, Bahnhöfen und Flugbahnhöfen aufgestellt.

Anfänglich wurde durch die Verkaufsautomaten nur heisser Kaffee ausgeschenkt, aber die Verbraucher wollten mehr und Besseres, und die Hersteller der Verkaufsautomaten wurden dadurch zur Produktion immer nützlicherer und verfeinerter Maschinen veranlasst. Kwik Kafeteria, Inc. z. B. stellte noch vor zwei Jahren nur Kaffeeausschankmaschinen her. Heute liefert sie Robotmaschinen für heisse Mahlzeiten an etwa 500 automatisierte Cafeterias, und gleichzeitig können in diesen Cafeterias 40 verschiedene heisse Getränke geliefert werden.

Robot-Restaurants erzielen Ersparnisse

Viele Gesellschaften, die Robot-Restaurants eingerichteten, berichten von erheblichen Ersparnissen. Die New York Telephone Company beispielsweise erhält jetzt eine jährliche Gebühr von 40 000 Dollar für die automatischen Speisemaschinen, die sie in zehn ihrer Bürohäuser in Manhattan aufstellen liess. Bisher hatte die grosse Gesellschaft im Jahr 20 000 Dollar als Beitrag zu den Cafeterias zu zahlen, die ihre 5000 Büroangestellten in diesen Gebäuden versorgten.

Die River Works Fabrik der General Electric Company in Lynn, Massachusetts, hatte ihre eigene Cafeteria für ihre 12 000 Angestellten, und dafür hatte sie einen jährlichen Zuschuss von 80 000 Dollar zu bezahlen. Sie liess durch die Automatic Merchandising Corporation ein Robot-Restaurant einrichten und hat nunmehr keinen Cent für den Cafeteriabetrieb mehr beizusteuern.

Dass die Angestellten selbst mit dieser Umstellung zufrieden sind, geht aus den Umsatzzahlen hervor. Vor der Automatisierung betrug der Jahresumsatz der Cafeteria 175 000 Dollar, nach der Aufstellung der Robotmaschinen stieg er auf 850 000.

Kleine Betriebe können es sich nicht leisten, selbst eine Cafeteria für ihre Angestellten einzurichten. Eine Druckerei mit 100 Angestellten suchte vergeblich nach einem Restaurateur, der für ihre Angestellten eine Cafeteria einrichten sollte; bei so geringer Anzahl konnte sich das nicht rentieren. Die Gesellschaft stellte nach einem Bericht von J. Russell Boner eine Maschine für heisse Speisen und fünf andere automatische Speisen-Verkaufsmaschinen auf. «Unser einziges Problem ist jetzt, darauf zu achten, dass die elektrischen Anschlusskabel eingesteckt sind», sagte der Direktor.

Technische Verbesserungen bei Speisenbereitung

Neue technische Fortschritte machen Speisen und Getränke besser und verlockender. Die Kaffeeautomaten lieferten anfänglich einen etwas faden Trunk, weil ein flüssiges Kaffeekonzentrat benützt wurde; die neuen Modelle dagegen stellen jedesmal eine vollkommen frische Tasse Kaffee her, wenn ein Dime (10 cents) in die Maschine geworfen wird.

Eine andere neue Maschine hält Sandwichs im Kühlfach bei 5° Celsius, bis eine Münze eingeworfen wird. Bei Berührung eines elektrischen Knopfes fällt das Sandwich in einen elektrischen Ofen, wo es in knappen 20 Sekunden warm gemacht wird; dann springt es automatisch in einen Ausführgang.

Was geschieht mit den Speisen, die im Robot-Restaurant nicht verkauft werden? Die Automatic Merchandising Co. beschäftigt nach Mitteilung von Mr. Boner zwölf Angestellte in ihren Küchen in Chicago, um heisse Gerichte, Salatplatten, Sandwiches usw. herzustellen. Diese Speisen werden jeden Morgen per Lastauto zu den angeschlossenen Betrieben gebracht und dort in die Fächer der automatischen Lieferungsmaschinen eingefüllt. Speisen, die nicht verkauft sind und bei Aufbewahrung verderben könnten, werden noch am gleichen Abend der Heilsarmee gratis abgegeben.

Robot-Restaurants sind hübsch ausgestattet

Wir leben zwar im Maschinenzeitalter und in der Automation-Bewegung, aber damit ist nicht gesagt, dass die Robot-Restaurants nicht hübsch und anheimelnd aussehen sollen. Die Herstellerfirmen legen grossen Wert auf dekorative Inneneinrichtung der Robot-Restaurants. Es gibt spezielle Innenarchitekten gerade für diesen Zweck. Ein Wandgemälde in einem solchen Restaurant zeigt in leuchtenden Farben die Geschichte der Verkaufsmaschinen vom Altertum bis zur heutigen Zeit. Für das Altertum: eine Verteilungsvorrichtung für heiliges Wasser im alten Athen, in die der Benützer ein 5-Drachmenstück einwarf. Für die Neuzeit: eine moderne Cafeteria mit «vending machines» aller Art.

General Motors berichtet über eine Fabrik, in der vor kurzem eine konventionelle Cafeteria in ein Robot-Restaurant verwandelt wurde. Die Angestellten haben jetzt täglich die Auswahl zwischen vier heissen Menus, und das ist eine weit grössere, als wirtschaftlich von einer konventionellen Cafeteria geboten werden könnte.

Eine Schwierigkeit ergab sich dadurch, dass Wechselmaschinen für Geld aufgestellt werden mussten. Sie wechselten automatisch halbe und Vierteldollar. Das Robot-Restaurant kann aber auch für 30 Dollar im Monat einen «Dollarschein-Wechsler» mieten. Der in die Maschinen eingelegte Dollarschein wird elektronisch geprüft, ob er echt und unversehrt ist. Wenn hier keine Einwände bestehen, kommen 5-cts-, 10-cts- und 25-cts-Münzen aus der Wechselmaschine heraus.

Verschiedene Eisenbahnlinien führen an Stelle ihrer Speisewagen, die den Linien nur Geld kosten, Robot-Restaurants mit sich. «Für jeden im Speisewagen eingenommenen Dollar», so sagt der Präsident einer Eisenbahnlinie, «hatten wir 1.95 Dollar Unkosten. Jetzt mit den Speiseverkaufsmaschinen machen wir an den Speisen sogar einen kleinen Gewinn.»

Dr. W. Sch.

BIRDS EYE empfiehlt

Spinat gehackt

aus zarten Frühlingsblättern – besonders preisgünstig in der Grosspackung!

Prompte Belieferung durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

Geschäftliche Mitteilungen

(Ohne Verantwortung der Redaktion)

Bonzo und die Zauberschüler

«Bars sind Lokale, in denen blasierte Nichtstuer, pomadisierte Jünglinge, unstete Ehemänner und zweifelhafte Frauen wie Hühner auf der Leiter auf hohen Stühlen höckelnd sündhaft teure Schnäpse schlürfen. Bars sind düstere Etablissements, Brutstätten des Lasters.» Solches sagen Frau Meier oder Frau Müller; und das sei blühender Unsinn, entrüstet sich Bonzo, der es ja wissen muss, denn er hat ein halbes Leben lang als Barkeeper gearbeitet und leitet jetzt eine Schule, in der junge Leute in diesem Beruf ausgebildet werden.

Wissen Sie, wie der Engländer den Cognac und der Deutsche den Champagner nennt? Was ein Flip ist oder ein Arak? Welche Temperatur ein Rotwein haben muss und welche Spirituosen eisgekühlt werden sollen? Wieviele Gläser man aus einer Flasche Whisky ausschenkt, was Fruchtsäfte an einer Hotelbar kosten und in was für einem Glas der Cognac serviert werden soll? Dies sind nur ein paar von vielen Fragen, die Bonzo seinen Prüflingen stellt, die sich überdies in dem ganzen, verwirrend grossen Flaschenarsenal einer Bar auskennen müssen und wohl hundert verschiedene Cocktails — mit und ohne Alkohol — mixen können sollen.

Doch dies alles sowie ein perfekter Service machen erst die Hälfte der Berufsqualitäten eines idealen Barman aus. Er ist es nämlich auch, der seinem Lokal das Cachet gibt, der die berühmte, behaglich intime Baratmosphäre schafft; er ist Kollege oder Freund seiner Stammgäste, die bei ihm — oder ihr — Liebenswürdigkeit und Verständnis finden und die ihn nicht selten als «Klagemauer», Vertrauten und Ratgeber in Anspruch nehmen.

Und wenn man nun Bonzos Schule einen Besuch abstattet und zuschaut, wie er mit seinen Schülern «exerziert» und ihnen seine in jahrzehntelanger Arbeit gesammelten Berufsgeheimnisse vermittelt, dann bekommt man durchaus den Eindruck, dass die angehenden Barmaids und Barmen einen höchst ehrbaren, schönen und interessanten Beruf gewählt haben. Und ferner, dass Frau Meiers oder Frau Müllers Urteil über die Bars als anrüchige Etablissements — ein Vorurteil ist. sc.

Fachliteratur

«Spezialitäten aus Zucker, Sirup, Honig»

Die Konditoreiverlags GmbH, Mönchen-Gladbach, gab zum Preise von DM 19.— (mit Rezeptanhang DM 22.50) einen 80 Seiten umfassenden, leinengebundenen Kunstdruck mit 103 Aufnahmen und originellem, farbigem Schutzumschlag heraus, der unter obigem Titel jedem Hotelpatissier oder Confiseur als wichtiger Wegweiser gute Dienste leisten wird.

Den Verfasser Gottfried Friedrich kennen wir bereits durch seine früheren Ausgaben in der Fachliteratur, die er unter den Titeln: «Die schöne Torte», «Sahne-Torten — Sahne-Gebäck» und «Kleingebäck für jeden Tag» in den Handel brachte.

Diese Fachschriftenreihe ist im laufenden Jahr durch die soeben herausgekommene illustrierte Fachliteratur «Spezialitäten aus Zucker, Sirup, Honig» ergänzt worden. Autor und Verlag verfolgten auch in diesem Buch den Grundsatz weiter, nur solche Gebäcke in einem Fachbuch aufzunehmen, bei denen es sich in langjähriger Erfahrung gezeigt hat, dass sie bei der Kundschaft ankommen. Auf dem Berufswege des Verfassers waren zwei Punkte von ausschlaggebender Bedeutung: Einmal war Gottfried Friedrich jahrelang Fachlehrer an der Meisterschule des Konditoreihandwerks in Wolfenbüttel, anderseits stand er einem grossen rheinischen Konditorei-Café als Betriebsleiter vor, wo er Gelegenheit hatte, sein Können praktisch unter Beweis zu stellen.

Alle Gebäckstücke, die in diesem Fachbuch illustriert und beschrieben sind, werden in den genannten Tea-Rooms seit Jahren geführt. Der Verfasser lernte in glücklicher Weise Theorie und Praxis kennen und legt wieder einmal ein Fachbuch vor, das allen Anforderungen der Praxis Rechnung trägt. Es erweist sich als willkommener Berater unserer Konditoreibetriebe. P. H.

Büchertisch

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1961. 42. Jahrgang. Mit 6 Farbtafeln und vielen Abbildungen. 167 Seiten. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. Leinenband Fr. 8.60.

Wiederum gibt die «Ernte» einen reichen Querschnitt durch die schweizerische Literatur und Kunst. Ein Gedicht von Hermann Hesse steht an der Spitze mehrerer lyrischer Beiträge. Viel Poesie liegt auch in den Erzählungen von Otto Zinniker und Jo Mihaly. Sozialkritik und aktuelle Bezüge prägen die Kurzgeschichten von Alfred A. Häsler, Karl Kloter und Wolfgang Eric Wiesner, mit denen die «Ernte» dieses Jahr in besonderem Umfang die junge Generation Schweizer Erzähler zu Wort kommen lässt.

Mit zwei grossen, mit mehreren Farbtafeln und vielen schwarzweissen Bildern illustrierten Aufsätzen ist auch die bildende Kunst stark vertreten. Georg Schmidt behandelt — im Anschluss an die grosse Basler Ausstellung dieses Sommers — die Malerfamilie Holbein, in der uns mit Sigmund Holbein, dem Bruder Hans Holbeins d. Ä., ein fast unbekannter Künstler entgegentritt. Werner Pfendsack erklärt uns die Bamberger Apokalypse, eine Bilderhandschrift der mittelalterlichen Reichenauer Malschule.

Dass Robert Schumann zweimal die Schweiz bereist hat, erfahren wir aus Berichten des Komponisten, die Hans Ehinger gesammelt hat. Den «Lebensweg eines Heimatlosen» verfolgt der Essay von Hans Graeser über Rainer Maria Rilke. Welche Vielfalt von Pflanzen uns die Natur auf einem einfachen «Waldspaziergang im Frühling» darbietet, zeigt uns ein reich illustrierter Beitrag von Ernst Hufschmid. Und schliesslich schenkt uns H. Noll die Begegnung mit einer bedeutenden Frau: der Flüchtlingsmutter Gertrud Kurz.

Wie sieht die Welt von morgen aus?

So fragen unsere Kinder. Der Pestalozzi-Kalender für das Jahr 1961 versucht, seinen jungen Lesern und Leserinnen auf diese Frage einige wertvolle Hinweise zu vermitteln. Unter dem Jahresmotto «Forschung von heute ist Arbeit für morgen» gibt er in zahlreichen wohldokumentierten und hervorragend bebilderten Artikeln Einblick in die Forschungsarbeit der Industrie. Hochinteressant, weil in die Zukunft weisend, sind die Berichte über das Aluminium, das Fernsehen, den Turbomaschinenbau, die Nachrichtentechnik, die Vitamine, über Atomenergie und Bodenuntersuchungen. Neben diesen technisch betonten Beiträgen finden sich aber auch viele Artikel über Kunst, Naturkunde und Geographie, sowie Bastelhinweise und unterhaltsame Stoffe. Ebenso fehlen die beliebten Wettbewerbe auf den 488 Seiten des Kalenders samt Schatzkästlein nicht. Und wer hätte nicht Freude an den prachtvollen Farbbildern aus Kunst und Technik?

Der im Verlag Zentralsekretariat Pro Juventute, Zürich, in einer Knaben- und einer Mädchen-Ausgabe erscheinende Pestalozzi-Kalender ist billig wie immer (Fr. 4.80) und nun sogar mit einem Kugelstift versehen. Er stellt eine Gabe von Wert und Dauer an die Schweizerjugend dar. Legen wir ihn in die Hände unserer Kinder!

Unsere Tiere — Nr. 88

Verlag Beringer & Pampaluchi, Zürich 27.

Den Katzen und Katzenfreunden ganz besonders ist das neue Heft der Schweizer Tierillustrierten gewidmet. Dass die Hauskatzen zu den schönsten Tieren gehören, beweist der grosszügige Bildteil. Spezialisten, die sich dem Wesen der Katze verschrieben haben, wissen uns von der Katzenart, von fernen Zeiten, in denen die eigenwilligen Raubtiere für heilig gehalten wurden, und von Erlebnissen mit Katzen zu erzählen. Für den Tierfreund ganz allgemein enthält das Heft weitere interessante Aufsätze: über den Todeskampf der Gottesanbeterin, heuende Dachse, über zoologische Gärten des In- und Auslandes.

Die Schweizer Tierillustrierte wird als gediegenes und dauerhaftes Geschenk jedem Tierfreund Freude bereiten.

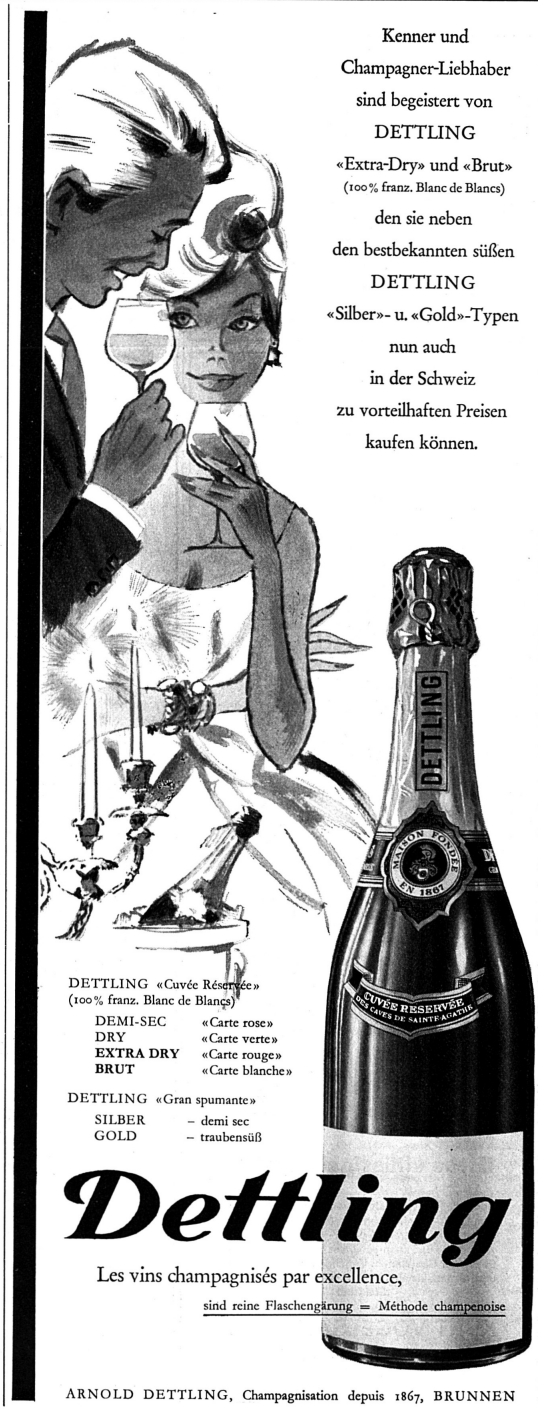
können Sie zaubern ?

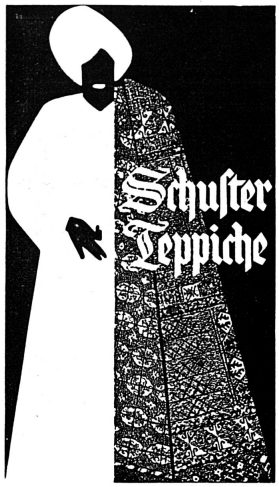
Die Festtage stehen vor der Türe. Wieder sollten Sie ein Dutzend Hände und etliche Köpfe haben, um die grosse Mehrarbeit zu bewältigen.
Auf Zaubertricks ist kein Verlass, jedoch auf die bewährten

Küchenspezialitäten von Dr. Wander

Die Verwendung unserer Qualitätsprodukte erspart Ihnen Ärger und Verdruss, bringt Ihnen dafür Gewinn an Zeit und Geld. Denken Sie daran beim Einkauf für die Festzeit.

Dr. A. Wander AG, Bern





das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

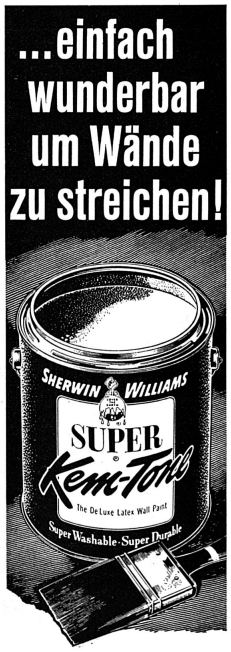
Besonderer Umstände wegen besteht die Möglichkeit das einzigartig schöne, direkt am See gelegene

Hotel Bellevue au Lac in Hilterfingen

ab 1961 neu zu verpachten.

Das Haus mit 80 Betten, grossen, schönen Lokalitäten, Bar und Garten ist in sehr gutem Zustand und eignet sich, schon der prächtigen Umgebung wegen, ganz speziell auch für Grossanlässe. Bei gegenseitig gutem Einvernehmen kann in Verbindung mit dem Pachtvertrag ein Vorkaufsrecht eingeräumt werden. Interessenten wollen sich unter genauer Angabe bisheriger Tätigkeit, Garantieausweis und Referenzen an Rivalpa AG, p.a. W. Küng, Effingerstrasse 38, **Bern,** wenden.

Zimmer Renovationen?



Diese «flüssige Tapete»

Hunderte von Betrieben, von der Pension bis zum Luxus-Hotel, haben Ihre Räumlichkeiten mit dieser waschbaren Gummi-Wandfarbe noch wohnlicher und ansprechender gestaltet. Spezial-Rabatt für Gaststätten. Verlangen Sie Farbkarten und Prospekte bei Ihrem Malermeister, oder direkt bei

KURT VOGELSANG AG.
Schwerzenbach/ZH Tel. (051) 85 31 81

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) 27 50 77

Percal-Leintücher

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

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

PFEIFFER & CIE.
MOLLIS

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

ANKAUF
Alt und Neu
VERKAUF
von Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Neue Stühle ab Fr. 17.50
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, **Thun**
Telephon (033) 2 14 61.

Zu verkaufen
prachtvolle
Stil-Schreibkommoden

Nussbaum, neu, 8 Stück, passend für Hotelzimmer. Jos. Lustenberger, Möbelwerkstätte, **Willisau LU,** Telephon (045) 6 13 17.

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.**

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

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

Neuzeitliches, mittleres

Restaurant mit Bar- und Saalbetrieb

in industriereicher Kantonshauptstadt der Zentralschweiz **zu verpachten,** evtl. mit Kapitalbeteiligung, oder **zu verkaufen.**
Bewerber mit katholischer Konfession erhalten den Vorzug.
Bedingungen: tüchtiger Küchenchef für abwechslungsreiche Küche mit Spezialitäten und à-la-carte-Service. Flotter Umgang mit Kundschaft und erstklassiger Service in allen Abteilungen. Wünsche in den Einrichtungen für rationellen Wirtschaftsbetrieb können berücksichtigt werden, da die Bauarbeiten noch im Gange sind. Betriebseröffnung ca. Mitte Sommer 1961. Wohnung steht zur Verfügung. Über weitere Einzelheiten erhalten die Interessenten nähere Auskünfte unter Chiffre K 48064 LZ, Publicitas Luzern.

A remettre
à La Chaux-de-Fonds

BONNE PENSION

Installations modernes, beau mobilier, cuisine bien équipée, bonne rentabilité. Faire offres sous chiffre P 11913 N à Publicitas **La Chaux-de-Fonds.**

Elektro-Backofen

vermeiden zusätzliche Hitze in den Wohnräumen, dafür aber duftig-schmackhaftes Backgut.

Vollautomatische Temperatur-Regulierung, je einen Thermostaten für Ober- und Unterhitze.

Verlangen Sie unverbindlich Prospekt Nr. 10

Fabrik elektroth. Apparate
MAX BERTSCHINGER + CO.
LENZBURG
Telephon (064) 8 27 12

Café-restaurant-terrasse

au centre de Lausanne, en parfait état, excellente renommée,

à vendre

pour raison d'âge, après 20 ans d'exploitation. Bail de longue durée inscrit. Prix de vente et marchandises environ Fr. 250 000.–. Intéressés qualifiés du métier et solvables obtiendront renseignements sous chiffre R T 2743 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Altbekanntes und bestrenommiertes

Hotel-Kurhaus

mit ca. 90 Betten, grossen Aufenthaltsräumen und 25 000 m² Umschwung, vollständig renoviert und modernisiert

zu verkaufen.

Assek'wert 2,5 Mio. Kaufpreis Fr. 860 000.—.
Offerten unter Chiffre H K 2670 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Livres de bons

de toute première qualité et à des prix très avantageux:

Livres de 300 bons
couleur: blanc, jaune, orange, rose, vert, bleu et brique

prix: pour un achat de	1	10	25	50	100	pièces
	1.20	**1.15**	**1.10**	**1.05**	**—.95**	**Fr. la p.**

Livres de 1680 bons
couleur: idem livres de 300 bons

prix: pour un achat de	1	10	25	50	100	pièces
	5.—	**4.80**	**4.60**	**4.40**	**4.20**	**Fr. la p.**

Livres de bons triplicata (à 300 et à 1008 bons)
Livres de bons «Régime» (1000 bons 105x82 mm)
Livres de bons «vin»
} demander notre offre spéciale

Envoi franco par poste ou par CFF pour une commande de Fr. 50.— minimum.

OFFICE FIDUCIAIRE SSH, Montreux Tél. (021) 6 61 44

Wir haben laufend günstige Occasionen abzugeben:

Geschirrwaschmaschinen
Friteusen
Kartoffelschälmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kühlschränke
Pommes-frites-Schneider
Grossküchenherde
Kippbratpfannen sowie diverse weitere Grossküchengeräte

ED. HILDEBRAND ING.
APPARATEBAU
Seefeldstrasse 45, **Zürich,** Tel. (051) 34 88 66