Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 1

Heft

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

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

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

Download PDF: 18.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 7. Januar 1960

Nr. 1

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-Vereins
69. Jahrgang – Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Einige betriebswirtschaftliche Gedanken um die Jahreswende

Von Dr. Paul Risch, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern

Das Jahr 1959 dürfte wohl im schweizerischen Fremdenverkehr und insbesondere in der Hotellerie mit einer sehr guten Note bedacht werden, scheint es doch fast überall sämtliche Rekorde zu schlagen und die kühnsten Erwartungen übertroffen zu haben. Allen am Tourismus materiell oder auch nur ideell Interessierten ist der Erfolg zu gönnen, ist er doch auch Ausdruck einer zielbewussten Aufbauarbeit des Fremdenverkehrs seit dem Zweiten Weltkrieg und Zeugnis dafür, dass sich unser Land und seine Hotellerie bei den ausländischen Gästen nach wie vor grosser Wertschätzung erfreut, und dies trotz gesteigerter Konkurrenz seitens des Auslandes. Wenn uns auch dieser Erfolg freuen darf, soll er uns nicht dazu verleiten, zu glauben, dass nun nicht mehr viel passieren könnte, dass man in den kommenden Jahren getrost einfach die Gäste erwarten dürfe – sie kämen ja ohnehin! Eine derartige Selbstgefälligkeit müsste sich rasch rächen, denn gar vieles bleibt noch zu tun, um den gegenwärtigen Erfolg unseres Gastgewerbes zu sichern und für längere Zeit zu untermauern. Nicht als kalte Dusche, vielmehr als Aufmunterung sollen die nachstehenden Ausführungen verstanden sein, in welchen auf bestimmte Punkte und Probleme in unserer Hotellerie hingewiesen wird, die noch verbessert, geändert oder gar neu gestaltet werden könnten.

Verbesserte Ertragslage

Es ist eine bekannte Tatsache, dass bei vermehrter Frequenz, d. h. mit höherer Bettenbesetzung, der Ertrag im Hotelgewerbe nicht proportional zur Frequenz, sondern sogar steiler ansteigt. Eine grössere Zahl von Logiernächten erlaubt die Verteilung der in der Hotellerie sehr hohen fixen Kosten auf eine grössere Zahl von «Verpflegungs- oder Übernachtungseinheiten», was zur Folge hat, dass die Kosten je Logiernacht oder für eine Küchenleistung kleiner und damit die Erträge grösser werden. Schliesslich darf auch nicht übersehen werden, dass bei guter Nachfrage die Marge zwischen Minimal- und Maximalpreis besser ausgenützt werden kann und dass die erzielte Moyenne somit ebenfalls eine steigende Tendenz aufweist, was auch wieder die Ertragslage eines Betriebes verbessern hilft. Es sei zugegeben, dass auf der Kostenseite die Teuerung sich immer noch bemerkbar macht, so dass ein Teil der höheren Erlöse durch Preissteigerungen auf der Lohn- und Warenseite wieder weggefressen wird. Man wird sich aber kaum einer Übertreibung schuldig machen, wenn man erklärt, dass die während Jahren zu beobachtende Kostenklemme sich in letzter Zeit etwas «entschärft» hat. Die gegenwärtige Auftriebstendenz, verbunden mit einem besseren Ausnützungsgrad der bestehenden Einrichtungen, kann jetzt die kostenmässig bedingten Auftriebstendenzen mehr als bloss abdecken.

Das verflossene Jahr 1959 dürfte deshalb auch da und dort einen kleineren bis ansehnlichen Überschuss in der Kasse des Hotels hinterlassen haben, über dessen Verwendung sich der Betriebsinhaber in nächster Zeit schlüssig werden muss. Dass er Geld braucht für unzählige Arbeiten im Haus, wird jedem Hotelier klar sein und es wird wohl nicht manchen Betrieb geben, in welchem nicht Umbaupläne, Renovationen, Verbesserungen technischer und betrieblicher Art und anderes mehr diskutiert werden.

Erhöhte Risiko-Freudigkeit verhilft zu besseren Erträgen

Der im abgelaufenen Betriebsjahr erzielte Überschuss wird kaum überall genügen, um alle geplanten Arbeiten zu finanzieren. Dieser Tatsache stehen sehr viele Hoteliers etwas ratlos gegenüber. Es besteht vielerorts eine beträchtliche Scheu, zu versuchen auch noch von dritter Seite Geld flüssig zu machen, um grössere Erneuerungsarbeiten durchführen zu können. Der Begriff des «Schuldenmachens» ist vielerorts verpönt, was einerseits auf eine gesunde Einstellung zu Geldproblemen schliessen lässt. Und doch kann sich diese Angst oder Abneigung vor dem Schuldenmachen anderseits sehr oft negativ auswirken. Es ist im heutigen Wirtschaftsleben kaum mehr möglich, ein Geschäft nur aus eigenen Geldmitteln zu finanzieren, handelt es sich nun um ein Hotel, ein Handelsgeschäft, einen Gewerbebetrieb oder gar eine Industrieunternehmung. Fast jede kaufmännische Unternehmung ist heute gezwungen, Geldmittel von Dritten zu beanspruchen. Die Banken vermitteln solche Gelder, indem sie die Ersparnisse vieler zusammenfassen und in Form von Krediten der Volkswirtschaft nutzbringend zur Verfügung stellen. Dieses «Geldentgegennehmen» für den seriösen Ausbau eines Geschäftes hat in keiner Branche irgendeinen anrüchigen Charakter, sondern gehört zur aktiven Geschäftspolitik.

In der Hotellerie scheinen nun da und dort zu grosse Hemmungen vorzuliegen, Kapital von dritter Seite zur Investition im eigenen Betrieb entgegenzunehmen. Diese Hemmungen werden unterstützt durch die nachhaltigen bösen Erinnerungen an die langen Krisen- und Kriegsjahre im Fremdenverkehr, als es gar manchem tüchtigen Hotelier einfach nicht mehr möglich war, seinen Verpflichtungen nachzukommen. Mit Schaudern denkt man schon wieder an allfällig neue Krisenjahre, die kommen könnten und wo man vielleicht wieder nicht in der Lage wäre, finanziellen Engagements nachzukommen, wenn man sich erneut verschulden würde.

Diese latente Angst vor neuer Verschuldung, die in der Hotellerie zum Teil recht ausgeprägt vorhanden ist, birgt grosse Gefahren in sich. Bestimmte dringend notwendige Erneuerungsarbeiten im Gastgewerbe können einfach nicht allein aus eigenen, erbeiteten Mitteln bestritten werden. Das lange Hausziehen, d. h. die nur mit eigenen Mitteln bloss in kleinen Etappen durchführbare Renovation verteuern die Gesamtkosten solcher Umbauprogramme, und zudem ist ihr Ende fast nicht abzusehen.

Mit Hilfe von Fremdkapitalien könnten Renovationsarbeiten viel zielstrebiger und kostengünstiger an die Hand genommen werden; sie kämen tatsächlich viel billiger zu stehen. Man muss sich immer vor Augen halten, dass die Hotellerie aus den heutigen Erträgnissen wohl den laufenden Unterhalt bestreiten könnte, dass aber ein enormer Nachholbedarf von Unterhaltsarbeiten vorliegt, der doch nicht aus den laufenden Betriebserträgnissen finanziert werden kann. Hierzu braucht es Fremdkapital – und einen entsprechenden Mut zum Schuldenmachen. Wir würden es nicht wagen, dem Schuldenmachen in der Hotellerie das Wort zu reden, wenn nicht die Gewissheit vorliegen würde, dass kluge Neuinvestitionen, die sorgfältig geplant und vorausberechnet werden, sich fast in allen Fällen Umsatzvermehrend und ertragssteigernd ausgewirkt haben. Die Statistiken der Schweizerischen Treuhand-Gesellschaften und zahlreiche Einzelbeispiele, in die wir Einblick nehmen konnten, beweisen dies mit aller Deutlichkeit. Es darf allerdings nicht verschwiegen werden, dass gewisse bauliche Einrichtungen keine ertragssteigernde Wirkung auszuüben vermögen. Sie können sich vielleicht nur in einer Rationalisierung des Arbeitsablaufes, vielleicht sogar in einer Einsparung von Personal manifestieren.

Im letzten Jahresbericht der Schweizerischen Treuhand-Gesellschaft fasst diese Institution, wohl wie niemand sonst auf der ganzen Welt über Einblick in die Probleme der Hotellerie und entsprechendes Zahlenmaterial verfügt, ihre Erfahrungen über getätigte Erneuerungen wie folgt zusammen: «Konzentrieren sich die Erneuerungen auf jene Teile des Hauses, die für die Frequenz und die Preisbildung mitbestimmend sind, und wird der Geschäft rationell geführt, so können diese zur Zunahme des Betriebsergebnisses zur Folge haben, die die Verzinsung und eine mehr oder weniger rasche Amortisation der Investitionskosten gewährleistet. Rechnet man mit einem Zins von 5%, so konnten nur drei der untersuchten Betriebe die Aufwendungen nicht voll verzinsen; die übrigen Unternehmungen wirtschafteten eine Amortisationsrate, die sich zwischen 0,2 und 21,1% bewegte, heraus. Die Mehrzahl, nämlich 28 Hotels, erreichten den für das Hotelgewerbe massgebenden Capitalisierungsfaktor von 9%.»

Wie finanziert man den Erneuerungsbedarf?

Man kann uns entgegenhalten, dass über die Tatsache des Bestehens von zurückgestautem Erneuerungsbedarf Einigkeit herrsche, nicht aber über die rückmässige und überhaupt mögliche Finanzierung. Es wird dabei auf die Zurückhaltung der klassischen Geldgeber, der Banken, verwiesen.

Es sei zugegeben, dass die schweizerische Hotellerie nach wie vor auf gewisse Widerstände bei der Finanzierung von Erneuerungsprojekten stösst. Doch sind solche Widerstände nicht mehr unüberbrückbar. Es muss nämlich auch dankbar anerkannt werden, dass die Banken nun doch langsam wieder den Weg zurück zum Hotelkredit finden. Und zwar ist es gerade der nachweisbare Erfolg der Hotellerie in den letzten Jahren, der die Banken ermuntert, auch hier wieder ins Geschäft zu steigen. Die Umsätze und Erträge des Jahres 1959 dürften in dieser Richtung einen weiteren Schritt ermöglichen. Schliesslich wird auch der geplante Abbau der Hotelschutzgesetzgebung den Bankenkredit für die Hotellerie wieder etwas aktivieren. Kurz, die Zurückhaltung der Banken gegenüber dem Gastgewerbe ist nicht mehr so ausgeprägt, wie manchmal behauptet wird. Gute Konjunkturlage vorausgesetzt, darf mit einer weiteren Steigerung des bankmässigen Hotelkredites gerechnet werden.

Daneben befindet sich aber die schweizerische Hotellerie in der glücklichen Lage, in der SHTG ein Finanzierungsinstitut beanspruchen zu dürfen, das nicht nur Geld zu äusserst günstigen Zinssätzen zur Verfügung stellt, sondern dank seiner umfangreichen Erfahrung den Kreditsuchenden auch mit Ratschlag zur Seite steht. Andere Länder beneiden die Schweiz um diese Institution, die bei uns die grosszügige Inangriffnahme der Erneuerungsarbeiten nach dem Zweiten Weltkrieg erst eigentlich ermöglicht hat.

Die SHTG verschliesst sich in der Regel bei begründeten Gesuchen und bei guter und seriöser Geschäftsführung keineswegs den an sie gestellten Kreditbegehren. Eigenartigerweise wird aber die SHTG zurzeit nicht einmal in genügendem Ausmass beansprucht, das heisst, sie wäre durchaus in der Lage, auf Grund der ihr zur Verfügung stehenden Kapitalien wesentlich mehr Kredit zu erteilen. Obwohl ein grosser Nachholbedarf an Erneuerungsarbeiten vorhanden ist, gelangen die Hoteliers nicht ohne weiteres an die SHTG mit Kreditgesuchen. Dabei steht eines fest: Billigeren Kredit wird die schweizerische Hotellerie wohl nie mehr zur Verfügung gestellt bekommen.

Die SHTG verlangt in der Regel, dass der Hotelier selber oder von dritter Seite etwas Kapital für Neuinvestierungen beisteuert. Dies dürfte nun da und dort nach einem so guten Geschäftsjahr wie 1959 durchaus möglich sein, weshalb zu hoffen ist, dass sich die Hotellerie dieser günstigen Finanzierungsquelle in den kommenden Monaten und Jahren wieder vermehrt bedient.

Neben der SHTG besteht aber seit einiger Zeit auch noch die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie, die ebenfalls die Aufgabe hat, den Erneuerungsbedarf unserer Hotellerie finanzieren zu helfen. Sie tut dies, indem sie normale Bankenkredite verbürgt und damit solche wieder vermehrt für die Hotellerie zum Fliessen bringt. Doch wurde die Bürgschaftsgenossenschaft bis heute in verhältnismässig wenig Fällen beansprucht. Auch dort könnte man somit leicht den Eindruck haben, dass nicht überall in der Hotellerie die notwendige Risikofreudigkeit für Erneuerungen vorhanden ist.

Auf alle Fälle steht fest, dass die schweizerische Hotellerie heute die Möglichkeit hat, wohldurchdachte Renovationen vorzunehmen. Es besteht nicht nur ein grosser Nachholbedarf an Erneuerungsarbeiten, auch Möglichkeiten der Finanzierung sind durchaus vorhanden. Was vielleicht da und dort noch fehlt, ist eine gesunde Risikofreudigkeit der Betriebsinhaber. Möge das gute Fremdenverkehrsjahr 1959 mithelfen, gewisse Hemmungen, sich neu zu verschulden, beheben, damit unsere Hotellerie wieder in vermehrtem Masse und gestärkt dem Konkurrenzdruck des Auslandes die Stirne zu bieten vermag. Denn eines darf nicht übersehen werden: im Ausland, wo die Hotellerie zum Teil erst in den letzten Jahren «erfunden» und aufgebaut worden ist, treffen wir gar viele moderne und zweckmässig eingerichtete Gaststätten an. Es gilt also, unsere zum grösseren Teil alten Betriebe gründlich zu erneuern – wo dies nicht schon geschehen ist – um mit der ausländischen Konkurrenz Schritt halten zu können. (Schluss folgt)

Le tourisme romand dépendra plus largement du trafic nord–sud

Au cours de la séance d'information que l'Office du tourisme du canton de Vaud a tenue à Villars, séance dont nous donnons plus loin un bref compte rendu, M. Raymond Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux développa quelques considérations fort intéressantes sur l'évolution actuelle et future du tourisme romand.

Il fit un parallèle éloquent entre le commerce en général, d'une part, et les industries touristiques de l'autre. Les commerçants peuvent facilement s'adapter aux fluctuations de la mode et aux goûts de la clientèle. De même, ils n'éprouvent pas de grandes difficultés à modifier la présentation où les emballages des articles qu'ils vendent au public pour rendre ces produits plus attrayants. Avec un petit effort d'imagination et en suivant de façon soutenue l'évolution du marché et les exigences de la clientèle, ils réussissent à augmenter notablement leur chiffre d'affaires, quelle que soit la durée de la saison.

L'hôtellerie se trouve dans une situation tout autre. Un hôtel constitue en effet un cube de maçonnerie que l'on ne peut agrandir ou rétrécir à bien plaire. C'est une masse fixe dont il faut disposer au mieux pendant la saison qui est limitée dans le temps. Alors que le commerçant peut accroître son chiffre d'affaires en usant d'ingénieux procédés de vente, l'hôtelier ne peut pratiquement améliorer ses recettes d'une manière intéressante que si l'on parvient à allonger la saison et à assurer à l'établissement un coefficient d'occupation convenable pendant un plus grand nombre de jours.

De son côté l'hôtel ne peut suivre que très lentement l'évolution des goûts du public, car on ne procède pas à des rénovations d'hôtels, à des rationalisations, à des changements plus ou moins fondamentaux de la disposition des locaux ou de leur aménagement, comme on transforme un récipient, l'emballage d'un produit ou la forme de distribution d'une marchandise.

Le chiffre d'affaires de l'hôtellerie dépend de la longueur des saisons

Comme nous venons de le dire, il devient difficile d'augmenter le coefficient d'occupation pendant les mois dits de haute saison. Par contre tous les efforts doivent tendre à améliorer encore les avant et arrière saisons et surtout à étendre au maximum la période rentable d'exploitation des hôtels.

Si les exemples donnés par M. Jaussi concernent plus spécialement la région de Montreux, il s'agit pourtant de considérations générales qui peuvent être intéressantes pour l'hôtellerie suisse dans son ensemble et en tous cas pour celle de certaines stations.

Il est incontestable que la Riviera suisse bénéficie de la cote d'amour, d'une longue tradition hôtelière et touristique et d'une réputation que lui a valu autrefois son climat privilégié. Mais actuellement, par suite de la facilité des déplacements et de l'influence de la mode, la question climat ne joue plus le même rôle qu'autrefois. En effet la clientèle a trouvé au sud – sur les bords de la Méditerranée par exemple – des climats plus doux et qui conviennent encore mieux à des séjours de vacances au premier printemps ou à la fin de l'automne. C'est pourquoi, alors qu'autrefois le printemps et l'automne étaient les saisons dominantes de la Riviera suisse, celle-ci enregistre maintenant son mouvement touristique le plus intense en plein été.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Hoteliers und lange Bretter 2
Les rentes AVS dès le 1er janvier 1960 . . . 2
Augmentation du trafic en octobre 1959 . . . 2
Das Rekordjahr 1959 aus der Luzerner Perspektive 3
Probleme des Wareneinkaufs 14
La chronique littéraire de Paul André 15
La Grèce déploye de grands efforts pour son tourisme 15

Si la publicité et la propagande peuvent beaucoup, elles sont toutefois incapables de transformer radicalement du jour au lendemain les goûts de la clientèle touristique et, plutôt que de lutter contre une tendance irréversible, il appartient à l'hôtellerie et aux organisations touristiques de tâcher de profiter de la situation et du trafic actuel ou futur.

M. Jaussi fit à ce sujet une comparaison fort intéressante entre les nuitées enregistrées au cours de ces deux dernières années de janvier à septembre dans le canton de Vaud et dans celui du Tessin qui est situé au centre de la grande transversale européenne nord-sud.

Deux constatations s'imposent:

D'une part, la durée moyenne de séjour qui varie entre 4 et 5 jours dans le canton de Vaud, n'atteint pas 3 jours au Tessin, ce qui montre d'emblée l'influence du trafic de transit nord—sud.

D'autre part, alors que le nombre de nuitées de la clientèle française, américaine, italienne et anglaise est nettement plus fort dans les stations vaudoises que dans les stations tessinoises, une situation inverse se présente pour la clientèle allemande, néerlandaise, suédoise et danoise. En Suisse romande où les Belgo-luxembourgeois sont plus nombreux qu'au Tessin, des affinités linguistiques, le genre de vie ou la proximité relative peuvent jouer un rôle.

L'appel du Sud

Pour le Tessin, c'est uniquement l'appel du sud et le transit des nordiques vers la Méditerranée qui valent à la Suisse italienne de marquer des points contre le canton de Vaud.

Citons deux chiffres seulement pour illustrer ce trafic nord—sud: celui des nuitées allemandes enregistrées en Italie en 1958 qui était de 6 860 454, alors que les nuitées allemandes retenues en Suisse pendant la même année n'atteignaient que 3 565 952. D'autre part, pendant les neuf premiers mois de 1959, l'on comptait 646 583 nuitées allemandes au Tessin, contre 223 649 dans le canton de Vaud.

Mais la Suisse romande n'a pas lieu de se faire du souci, car l'on peut dire que ces prochaines années marqueront un tournant décisif dans l'évolution de son tourisme.

L'ouverture du tunnel routier du Grand St-Bernard créera un nouvel axe nord-sud qui n'aura rien à envier au Gothard ou au Brenner qui obsorbent actuellement la presque totalité du trafic routier des pays scandinaves, de Hollande, du Danemark et d'Allemagne en direction de l'Italie, de la Yougoslavie et de la Grèce.

La Suisse romande bénéficiera d'abord chez les Nordiques de l'attrait que constitue toute chose nouvelle. Puis il faut espérer qu'un courant semblable à celui qui traverse le Tessin fera souffler un air nouveau dans le tourisme romand.

Les marges commerciales de l'hôtellerie s'amenuisent d'année en année, comme d'ailleurs dans l'industrie et le commerce en général. Il faut réaliser un chiffre d'affaires équivalent au double ou au triple de celui que l'on faisait autrefois pour obtenir un bénéfice identique. Souhaitons donc que la nouvelle voie de communication qui s'ouvrira probablement en 1961 soit la source de cette augmentation du chiffre d'affaires qui est indispensable. Cela ne signifie pas qu'il faille simplement attendre les événements. L'hôtellerie et le tourisme romands doivent au contraire préparer cette ère nouvelle afin d'avoir tous les atouts de leur côté.

Hotelier und lange Bretter

Auf den ersten Blick mag es unverständlich erscheinen, dass der Hotelier mit der zweiten Art von Brettern, die die Welt bedeuten, in Verbindung gebracht wird, mit den Skis und dem Skisport. Bei näherem Zusehen freilich entdecken wir so viele Berührungspunkte, dass es sich lohnt, in aller Kürze einige Überlegungen anzustellen.

Der Hotelier soll dem skisporttreibenden Gast Berater sein

Der Skisport ist die einzige unter den verschiedenen sportlichen «Fakultäten», die eine weitreichende wirtschaftliche Bedeutung ausstrahlt. Zwar mögen der Fussball, der Radsport, der Motorsport pro Veranstaltungseinheit mehr Geld umsetzen, weil sich für ein paar Stunden viele Tausende von Zuschauern an ein und demselben Ort versammeln und für ein sportliches Schauspiel einen (manchmal beträchtlichen) Preis erlegen. Eine in viele hundert Kanäle sich verteilende Dauerwirkung geht indes von diesen Sportarten nicht aus. Anders beim Skisport. Er stellt die weitaus grösste Zahl von Aktiven — dieses Wort im weitesten Sinn verstanden. Fachleute rechnen mit gut einer halben Million Schweizern, die mehr oder weniger regelmässig dem Skisport frönen. In Klubs organisiert sind freilich nur etwa 10 %. Dieses Kennzeichen des Skisports, das lediglich noch im Radsport eine Parallele besitzt, freilich mit ganz anderen Prämissen (das Rad ist für den Grossteil nicht Sportgerät, sondern Fortbewegungsmittel), spielt nun dem Hotelier vielerlei Trümpfe in die Hand: Er kann (sofern er dazu fachlich imstande ist) seinem skisporttreibenden Gast als Berater zur Seite treten. Natürlich wird er es nicht aufdringlich tun; aber im Gespräch wird er bald einmal feststellen, ob seine Ratschläge erwünscht sind oder als unnötig zu gelten haben. Unter dem Stichwort «Ratschläge» meinen wir freilich nicht nur den Hinweis auf die am Kurort existierenden Bergbahnen, auf die Skischule und ein paar Pisten. Vielmehr sollte der Hotelier seinen Gast, sofern er die Jahre des Sturms und Drangs überschritten hat,

vor unüberlegtem sportlichem Handeln warnen.

Es ist kaum zu ermessen, wieviel Ungemach, ja sogar Unfälle davon herrühren, dass die meisten Skisportfreunde und Wintersportgäste mit einer falschen Einstellung auf die Bretter stehen. Das Generalrezept: Ankunft mit Auto oder Bahn, rascher Zimmerbezug, noch rascher zur Bergbahn- oder Skilift-Talstation, sausende Abfahrt — Motto: carpe diem, Nütze die Zeit! Und dabei kommen diese guten Leute aus dem Unterland, aus dem Büro, haben sich bestenfalls gelegentlich einen Sonntagsspaziergang als einzige körperliche Bewegung geleistet; jetzt aber wird nachgeholt! Und die Guten denken nicht daran, dass sich der Körper (vor allem der älter gewordene Körper) zuerst akklimatisieren soll, der Bewegungsapparat allmählich sich «einlaufen» muss, Gelenke, Bänder und Muskeln bewegungsungewohnt sind und zuerst wieder «weich» werden müssen. Weshalb sollte der Hotelier da nicht zur Vorsicht mahnen dürfen?

Anspornen zu vermehrtem Skiwandern

Eigentlich demselben Bezirk zugehörig sind die neuerdings starke Impulse empfangenden Bestrebungen, das Skiwandern vermehrt zu pflegen. Die Entwicklung des Skisports hat es mit sich gebracht, dass die meisten grossen Abfahrten zwar sehr gut gepflegt, ebenso markiert, durch Patrouillen gesichert und mit Rettungsdiensten versehen, aber just dadurch sehr schnell geworden sind. Dazu beigetragen haben auch die modernen Skis, die schwerer geworden sind und höhere Geschwindigkeiten gestatten. Es herrscht denn auch auf den grossen Heerstrassen des weissen Sports (vor allem an Wochenendtagen, an grossen Plätzen mit guten Frequenzen aber auch während der Woche) ein Schnellzugsbetrieb sondergleichen. Der Jahrmarkt der sportlichen Eitelkeit schlägt Rekorde. Vor allem die jungen Leute können hier ihre Lebenslust voll auskosten — und sie tun es auch, zum Missfallen der älteren Generationen. Diese bestandenen Semester sind nun aber gerade diejenigen, die für den Hotelier «interessanter» sein dürften — man braucht dafür keine lange Erklärung abzugeben. Sollte man demzufolge für diese Senioren und Veteranen, aber auch für ganze Familien mit Frau und Kindern (die durchaus skikundig sind, aber den Abfahrtsboulevard zu gefährlich finden) nicht besondere Abfahrten ausfindig machen, sie ebenfalls pflegen und markieren und propagandistisch dahin wirken, dass keine «Pistenblitze» sie befahren, sondern als «Réduit der Bedächtigen» respektieren?

Natürlich sind derlei Anstrengungen nicht eine Angelegenheit des einzelnen Hoteliers, aber er hat Stimme im Kur- oder Verkehrsverein: dieser soll das Nötige vorkehren.

Es scheint überhaupt, dass ein gewisser Umbruch bevorsteht, indem

das Geruhsame auch im Skisport wieder stärker betont

werden soll. Das mag einesteils davon herkommen, weil nun diejenigen Jahrgänge, die den Skisport als erste im Jugendalter erlernen durften, zu Senioren und Veteranen geworden sind, aber nicht daran denken, diesen Gesundbrunnen aufzugeben. Ihnen ist aber auf den Allerweltspisten nicht mehr wohl. Sie suchen die Skiwanderwege auf. Und das ist ein weiteres Traktandum, das den Hotelier interessieren muss. Ist es nicht ein seltsames Zusammentreffen, dass — unabhängig voneinander — sowohl der Westdeutsche wie der Schweizerische Skiverband in diesem Winter dem Skiwandern neue Impulse geben wollen? Die Deutschen tun es mit einem «Tag des Skiwanderns» am 7. Februar 1960 und wollen in Zusammenarbeit mit den örtlichen Kur- und Verkehrsvereinen im besonderen geführte Touren auch für Nichtmitglieder organisieren. Man erhofft sich als «Nebenprodukt» dieser Massnahme eine Entlastung der allzu stark frequentierten Abfahrtsstrecken. Einen etwas anderen Weg schlagen die Schweizer ein; der Tourenchef des SSV, Albert E. Mahler (Zürich), hat schon vor zwei Jahren einen ersten Vorstoss unternommen, blieb damals ohne Unterstützung und hat nun nachgedoppelt, mit dem Erfolg, dass in allen 12 Regionalverbänden des SSV am 28. Februar 1960 eine «Sternfahrt» durch die SSV-Klubs durchgeführt wird, indem ein gemeinsamer Treffpunkt bestimmt und die Klubs eingeladen werden, mit möglichst starken Harsten von Tourenläufern zu erscheinen. Es handelt sich also vorerst noch um eine verbandsinterne «Mobilmachung», die aber (bei Gelingen) sicherlich ihre Ausstrahlungen haben wird. Trotzdem bleibt es den Skischulen und den örtlichen Kur- und Verkehrsvereinen unbenommen, für die grosse Schar der «Unorganisierten» ebenfalls etwas zu unternehmen, und just in dieser Richtung könnte auch ein Hotelier als «Animator» auftreten. Denn schliesslich profitiert die ganze Gemeinschaft eines Wintersportplatzes von jedem neuen Gast, der durch eine solche zusätzliche Initiative gewonnen wird. Freilich: die Werbung für das geruhsame Skiwandern braucht Zeit zur Reife. Aber so, wie sich im Sommer ganz sachte eine Abkehr von der «Betriebsamkeit à tout prix» abzeichnet und eine Aufwertung des Erholsamen vollzieht, so wird auch im Winter die Zweiteilung von Piste und Wanderweg sich schliesslich durchsetzen. Dessen sind wir gewiss. rm.

Les rentes AVS dès les 1er janvier 1960

Depuis le 1er janvier 1960, les rentes AVS attribuées jusqu'alors resteront en principe fixées aux mêmes normes. Si une requête est présentée après le 1er janvier 1960 pour une rente dont le droit est né avant cette date, la rente sera calculée selon les anciennes directives.

Par contre des changements importants sont prévus dès le 1er janvier 1960 pour la détermination des rentes entrant en vigueur après cette date pour les assurés dont la durée de cotisations n'est pas entière. Ainsi un Suisse rentré de l'étranger sans avoir contribué à l'assurance facultative et n'ayant versé des cotisations dans notre pays que durant un temps relativement court, verra sa rente diminuée dans de notables proportions. Nous en donnons ci-dessous quelques exemples.

âge de l'assuré en 1960	durée de cotisations dès l'âge de 20 ans	cotisations effectivement payées durant	échelles de rente
entrée en vigueur 1. 1. 1948			
60 ans	12	5	9
30 ans	9	3	7
25 ans	4	2	10

C'est à l'échelle 20 que la rente est complète.

Pour un gain annuel de 7500 fr. les rentes mensuelles selon les échelles de rentes ci-dessus mentionnées s'établissent comme suit:

Echelle	Gain annuel	Rente de vieillesse simple	Rente de vieillesse de couple	Rente de survivant veuve	Rente de survivant orphelin simple	Rente de survivant orphelin double
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
9	7 500	59	93	47	24	35
7	7 500	46	73	37	19	28
10	7 500	65	104	52	26	39
20	7 500	130	207	104	52	78
max. 20	15 000	155	247	124	62	93

La rente est complète et se calcule selon l'échelle 20 si l'assuré a contribué durant le maximum d'années prévu pour sa classe d'âge, même si ce maximum n'atteint qu'une année. Ainsi la veuve et les orphelins d'un jeune homme né en 1938 et décédé en janvier 1960 recevraient une rente complète calculée en fonction du montant des cotisations versées en 1959, l'intéressé ayant été obligatoirement assujetti au paiement des cotisations depuis le 1er janvier 1959.

La rente maximum, selon le dernier exemple figurant dans notre tableau, est attribuée à raison de cotisations payées sur un gain atteignant en moyenne au moins 15 000 fr. par année, pour autant aussi que la durée de cotisations soit complète.

La réduction d'un tiers de la rente pour les étrangers et apatrides ne sera plus prise en considération pour les rentes dont l'attribution prend effet après le 1er janvier 1960.

Pour les femmes mariées pouvant prétendre à une rente de vieillesse simple, jusqu'à ce que le mari ait atteint l'âge de 65 ans pour solliciter la rente de couple, les années de mariage comptent comme années de cotisations même si aucune contribution n'a été versée, contrairement à la pratique valable jusqu'au 31 décembre 1959.

Dans l'éventualité où la rente partielle ordinire serait inférieure à la rente extraordinaire (applée transitoire jusqu'à maintenant), cette dernière est octroyée pour autant que les conditions personnelles et économiques pour revendiquer la rente extraordinaire soient remplies. Ces conditions sont les suivantes:

1° l'assuré doit posséder la nationalité suisse ou être ressortissant d'un pays avec lequel la convention en vigueur prévoit l'attribution des rentes extraordinaires pour autant que les dispositions prévues dans les accords puissent être respectées.

2° Le domicile de l'ayant droit est en Suisse.

3° La limite de revenu selon les textes légaux ne doit pas être dépassée.

Les rentes extraordinaires non réduites sont fixées aux normes suivantes:

	Rente de vieillesse simple	Rente de vieillesse de couple	Rente de survivant veuve	Rente de survivant orphelin simple	Rente de survivant orphelin double
par mois	Fr. 70.–	Fr. 113.40	Fr. 56.70	Fr. 21.70	Fr. 42.50

Des dispositions particulières fixent dès le 1er janvier 1960 le calcul de la rente de couple succédant à une rente de vieillesse simple de l'épouse, de la rente de vieillesse simple qui suit la rente de veuve ou dans l'éventualité d'une mutation rente d'orphelin simple en une rente d'orphelin double.

Toutefois dans ces cas la nouvelle rente ne peut pas être inférieure à l'ancienne.

—

La documentation manque encore pour nous permettre de renseigner sur les rentes d'invalidité mais nous ne manquerons pas de le faire lorsque nous serons complètement informés. C. Pète

Nouvelle augmentation du trafic en octobre 1959

Hôtels et pensions

La fréquentation des hôtels, auberges et pensions, qui avaient baissé d'un peu plus de deux cinquièmes d'août à septembre, a encore fléchi au cours du mois en revue, comme il en est chaque année à cette saison. Son volume s'est réduit à peu près de moitié par rapport à septembre, mais il marque une augmentation sur le mois d'octobre de l'année dernière. Le nombre des arrivées s'est accru de l'effet de 10 ½ % et celui des nuitées de 7 %, c'est-à-dire de 95 000, pour atteindre 1,37 mio. Le taux moyen d'occupation des lits est monté d'un point pour s'établir à 35 %, en présence d'une augmentation de 5000 lits d'hôtes en un an.

Comme les mois précédents, l'accroissement du trafic est dû avant tout aux visiteurs étrangers: les suppléments de nuitées les plus substantiels ressortent en faveur des Allemands (+ 20 300), des Américains du Nord (+ 9300), des Français (+ [illegible]), des Anglais (+ 5300) et des Hollandais (+ [illegible]). L'apport global des hôtes de l'extérieur accuse une avance de 61 000 ou de 11 %, totalisant 605 000 nuitées, dont 173 000 ont été fournies par les Allemands, 86 000 par les Américains du Nord, [illegible]00 par les Français et 56 000 par les Anglais. Le chiffre des nuitées des hôtes du pays s'est accru de [illegible]00 ou de 4 ½ % pour s'élever à 767 000.

Les résultats émanant des diverses régions sont tous plus satisfaisants qu'en octobre 1958. Toutefois, l'activité touristique n'est encore demeurée assez intense que dans les villes (grandes agglomérations) et dans les contrées visitées en automne, qui ont recueilli entre toutes près d'un million ou environ sept dixièmes des nuitées enregistrées pendant le mois considéré.

Au Tessin

Au Tessin, région de prédilection pour le tourisme automnal, le résultat du mois correspondant de l'an dernier a été dépassé de 6 %. De ce fait, un nouveau maximum d'octobre de 240 000 nuitées a été réalisé, après une augmentation de 13 200 unités résultant d'une plus forte affluence d'hôtes indigènes (+ 3 %) et étrangers en particulier (+ 11 %). Le taux moyen d'occupation des lits a cependant légèrement fléchi — de 42,4 à 41,7 % — par le fait que l'offre des lits s'est accrue de 7 % (+ 1300) en l'espace d'une année. Cet accroissement de la capacité d'hébergement, grandement apprécié au fort de l'été mais qui exerce une influence défavorable sur les taux d'occupation en automne et au printemps, place l'hôtellerie tessinoise devant la

▶ Ein Gast meint...

Ein Brief für Dr. Säuberlich

Der Briefträger ist eine der erfreulichsten Erfindungen, bringt er doch mehrheitlich angenehme Sachen ins Haus. Und wenn dicke Rechnungen dabei liegen, chargierte Briefe mit unhöflichen Worten oder gar anonyme Plaudereien, dann kann der Briefträger gar nichts dafür. Er weiss ja nicht einmal, was er bringt, der Gute, mit Ausnahme der Postkarten, die er nur dann liest, wenn er Zeit hat. Meistens hat er sie nicht.

Doch nicht alles bringt der Briefträger. Es gibt eine Unzahl von Dingen, die sonstwie ins Haus, lies Hotel, kommen, sei es, weil der Absender Kosten einsparen wollte, sei es, weil er fand, die Post verdiene auch ohne seine Mithilfe genug, sei es, dass er das, was er schickte, schneller transportieren wollte.

Das sieht dann so aus: Jemand betritt das Hotel, blickt sich um, entdeckt den Herrn Concierge oder Portier und übergibt ihm den betreffenden Gegenstand, der zum Beispiel aus einem Brief besteht. «Wollen Sie so freundlich sein», sagt der Bote, «und diesen Brief Herrn Dr. Säuberlich abgeben. Besten Dank und auf Wiedersehen!»

Der Bote verschwindet, und der Brief liegt vorläufig in des Concierges Hand. Herrn Dr. Franz Säuberlich, z. g. H. steht darauf. Der Concierge überlegt sich: Säuberlich ... Säuberlich — — — habe ich noch nie gehört. Ist ein Dr. Säuberlich bei uns? Er erinnert sich nicht und muss in der Kontrolle nachsehen. Hiezu benötigt er beide Hände und legt den Brief auf den Schalter, wo er unter eine Zeitung rutscht.

Die Kontrolle meldet, dass momentan kein Dr. Säuberlich im Hotel wohnt. Somit bestünde nur noch die Möglichkeit, dass besagter Dr. Säuberlich in der nächsten Zeit eintreffen wird.

Wenn der Concierge es genau nimmt — und er sollte es genau nehmen! — forscht er weiter, bis er endlich weiss, was mit diesem Dr. Säuberlich los ist: ob er angemeldet ist, auf wann er angemeldet ist oder ob man noch gar nichts weiss.

Man sieht also, wie kompliziert dies alles ist und welche Konsequenzen ein simpler Brief ergeben kann. Das Schlimmste aber: damit hat der Dr. Säuberlich den Brief noch nicht erhalten! Bis er ihn nämlich erhält, muss er, der Brief, irgendwo aufbewahrt werden, was keine spezielle Organisation erfordert. Nicht selbstverständlich ist aber, dass der Concierge an den irgendwo versorgten Brief denkt, sobald der Dr. Säuberlich im Hotel eintrifft. Und das klappt nicht immer. Leider.

Ja, wenn Dr. Säuberlich sich gleich erkundigen würde: «Bitte, ist Post für mich da? Mein Name ist Säuberlich», ja, dann würde der Concierge daran denken. Der Dr. Säuberlich erwartet aber vielleicht gar keinen Brief und hat somit auch keinen Grund, sich nach dem Geschreibsel zu erkundigen. Er will in sein Zimmer hinauf und noch etwas ausruhen, ehe er einen gewissen Herrn zum Nachtessen trifft. Der gewisse Herr aber musste unerwarteterweise verreisen und teilte dies ausführlich mit detaillierten Vorschlägen wegen eines Geschäftes schriftlich dem Dr. Säuberlich mit.

Was passiert nun? Der Dr. Säuberlich befindet sich abends rechtzeitig am vereinbarten Ort, der andere Herr kommt nicht. Der Auswärtige ärgert sich sehr, isst nervös ein kleines Nachtessen und geht wütend ins Hotel zurück. Die ganze Reise war für die Katze! Am nächsten Tag verlangt er die Rechnung. Der Concierge hört den Namen. Da, da fällt ihm der Brief ein, den er auch tatsächlich findet und aushändigt. Dummerweise einige Stunden zu spät.

Das sei ein konstruierter Ausnahmefall, höre ich. Nein! Kommt täglich vor. Natürlich nicht bei Ihnen!

A. Traveller

nécessité de poursuivre ses efforts en vue d'intensifier le trafic touristique en fin de saison et dans l'avant-saison.

La région du Léman

A l'instar des exploitations hôtelières des rives du lac de Lugano et du Lac Majeur, les hôtels et pensions de la région du Léman ont aussi connu dans le mois examiné une affluence d'hôtes jamais enregistrée en octobre depuis qu'existe la statistique suisse du mouvement hôtelier. Au total, 278 000 nuitées ont été recueillies dans le canton de Genève et dans les stations vaudoises du Léman, ce qui se traduit par un excédent de 17 500 ou de 7 % au regard du maximum d'octobre réalisé il y a un an. L'apport de nuitées des hôtes du pays a augmenté de 3 % et celui des visiteurs étrangers de 9 %. Le taux moyen d'occupation des lits est passé de 54 à 55 %. Montreux (supplément de nuitées de 16 %) et Genève (+ 6 %) ont le plus profité de l'essor. Aucun accroissement notable de la fréquentation n'a été relevé à Lausanne (+ 1 %).

Les grandes villes

A Bâle également, l'activité hôtelière n'a guère été plus intense qu'en octobre 1958 (surplus de nuitées de 2 %). En revanche, les autres villes, principalement Zurich, Saint-Gall (+ 8 % chacune), Berne (+ 10 %), Lucerne (+ 11 %) et Bienne (+ 18 %) ont hébergé sensiblement plus d'hôtes. Cependant, en raison de l'accroissement des possibilités de logement, la part des lits occupés s'est amenuisée dans quelques-uns de ces centres, surtout à Bienne, où environ 50 % des lits ont trouvé preneur contre 56 % il y a un an. A Lausanne, Bâle et Berne, le taux d'occupation s'est fixé respectivement à 50, 57 et 61 %, soit à peu près au même niveau que l'année passée, tandis qu'à Genève la cote s'est déplacée de 73 à 77 % et à Zurich de 76 à 82 %.

Sanatoriums d'altitude et maisons de cure

La fréquentation des sanatoriums d'altitude grisons (– 7 %), valaisans (– 9 %) et des Alpes vaudoises (– 11 %) ayant de nouveau baissé pendant le mois observé, l'activité de nos stations climatiques s'est encore réduite dans son ensemble. Le chiffre des nuitées des malades indigènes a diminué de 7 ½ %, celui des patients étrangers a fléchi de 1 % et le total des nuitées inscrites dans les sanatoriums et maisons de cure est descendu de 10 000 ou de 6 % pour tomber à 165 000. Etant donné que l'offre des lits a diminué à peu près dans la même proportion (– 5 %), le taux moyen d'occupation n'a perdu qu'un point, se fixant à 65 %.

Résultats de janvier à octobre

Au cours des dix premiers mois de l'année, les quelque 7300 hôtels, auberges, pensions, sanatoriums d'altitude et maisons de cure astreints aux relevés ont enregistré 24,7 millions de nuitées, dont 10,86 millions reviennent aux hôtes du pays et 13,84 millions ou 56 % aux visiteurs externes. Par rapport au même laps de temps de l'année 1958, l'apport de nuitées des Suisses a marqué une avance de 347 000 ou de 3 % et celui des étrangers s'inscrit avec une progression excédant 1 million et demi ou de 12 ½ %, gain dû pour les quatre cinquièmes aux touristes germaniques (+ 481 000), français (+ 390 000) et britanniques (+ 342 000). Le total général des nuitées est monté de 1,89 million ou de 8 % et le taux moyen d'occupation des lits s'est relevé de 48 à 50 %. (Bureau fédéral de statistique)

Das Rekordjahr 1959 aus der Luzerner Perspektive

Eine glanzvolle Sommersaison hat ihren Abschluss gefunden, und wenn auch die Zahlen für die letzten Monate des Jahres teilweise noch ausstehen, so gehen doch allenthalben Statistiker, Hoteliers sowie Kur- und Verkehrsdirektoren (und wohl auch die Steuerämter) hinter das vorliegende statistische Material, um sich über die heutige Struktur des Fremdenverkehrs Gedanken zu machen, Verschiebungen festzustellen, Gewinne und Verluste gegeneinander abzuwägen und sich rätig zu werden, wo künftig der propagandistische Hebel angesetzt werden muss. Ausser Zweifel steht selbstverständlich, dass der Fremdenverkehr für die einzelnen nationalen und regionalen Volkswirtschaften zu einem der wichtigsten Wirtschaftszweige geworden ist. Durch die günstige Konjunkturlage gefördert, bringt der alljährlich einsetzende Touristenstrom den verschiedenen Fremdenverkehrsgebieten im Winter wie im Sommer wertvolle Verdienstmöglichkeiten. Mehr und mehr beginnt sich auch die Wissenschaft mit dieser Erscheinung zu befassen, und zwar nicht nur in Nationalökonomie und Betriebswirtschaft: auch die Psychologen gehen den Hintergründen des Komplexes «Urlaub und Reisen» nach, die Soziologen untersuchen seine Erscheinungen sowie das «Konsumverhalten» der verschiedenen Schichten von Touristen, und die Medizin wird nicht müde, die heilsamen Folgen von Ausspannung und Erholung zu preisen. Aber auch die Technik stellt sich immer wieder in den Dienst des Verkehrs und ersinnt bessere und raschere Transportmittel. So durfte denn Dr. Paul Bernecker, Präsident der «International Union of Official Travel Organisations» und Dozent an der Universität Wien, mit vollem Recht feststellen, dass der Fremdenverkehr für manche Staaten nicht nur zum Wirtschaftsfaktor Nr. 1, sondern auch zum «allgemeinen Faktor Nr. 1 des öffentlichen Interesses» geworden sei.

Verständlicherweise ist unser Tourismus in erster Linie am Verkehr Ausland—Schweiz mit dem dazugehörenden Devisenimport interessiert, während das Geschehen in der Gegenrichtung, verbunden mit dem Export von Schweizer Franken, geringere Aufmerksamkeit weckt. Die Statistik bestätigt nun, dass im Jahre 1958 nicht weniger als 515 Millionen Franken von Schweizern im Ausland verausgabt worden sind. Diese Summe übertrifft alle bisherigen Maßstäbe und lässt die hohe wirtschaftliche Blüte unseres Landes erkennen, indem hinsichtlich der touristischen Kaufkraft unseres Volkes im Ausland auf den Kopf ziemlich genau 100 Franken entfielen, während es für Frankreich nur 10, Grossbritannien 34, Italien 7,4, Niederlande 33, Norwegen 59, Österreich 21, Schweden 50, Westdeutschland 40 Franken waren. Es kann nicht bestritten werden, dass dieser Geldexport unter diesen wirtschaftlichen Aspekten einen erheblichen Beitrag zur Förderung der europäischen Wirtschaft leistet.

Im Jahre 1958 zählte die Schweiz gesamthaft 6958 Hotelbetriebe mit etwas über 190 000 Gastbetten (ohne Sanatorien und Kurhäuser); daran war die Zentralschweiz (Urkantone, Luzern, Zug) mit 966 Betrieben und 27 000 Gastbetten beteiligt. Für die Stadt Luzern und Umgebung (Ebikon, Emmen, Horw, Kriens, Littau, Meggen) wurden 115 Betriebe mit 5585 Betten ermittelt. Die Zahl der Ankünfte erreichte 351 434 und jene der Übernachtungen 833 937, was eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 53,2 % (der verfügbaren Betten) ergab. Für die gesamte Zentralschweiz ergab sich im gleichen Jahr eine Übernachtungsziffer von rund 2,8 Millionen, so dass also die Stadt mit rund 35 % daran partizipierte. Gleichzeitig erreichte das gesamtschweizerische Volumen etwas über 25 Millionen Logiernächte.

Verschiedene Faktoren, von denen hier nur die ausserordentlich günstige Witterung, das Ende der wirtschaftlichen Rezession in den USA, die politische und wirtschaftliche Stabilisierung in Frankreich und die Fortdauer der Hochkonjunktur in den anderen westeuropäischen und den wichtigsten überseeischen Staaten genannt seien, haben bewirkt, dass das Jahr 1959 für die Schweiz und damit auch für unsere Region zu einem Rekordjahr des Fremdenverkehrs geworden ist. Die fortlaufende Zählung der Logiernächte für die Stadt Luzern (ohne Umgebung) ergab Ende November bereits 791 394 und jene der Ankünfte 331 559, was — stets nur auf die Hotelmeldelisten bezogen — einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von rund 2,4 Tagen entspricht; bis Ende des Jahres wird hier die 800 000er Grenze, in der Zentralschweiz die Drei-Millionengrenze, in der ganzen Schweiz die 27 Millionenlimite erreicht sein. Die mittlere Bettenbesetzung erreicht für die ersten elf Monate des Jahres in der Stadt rund 52,4 %, was insofern nicht schlüssig ist, als ja bekanntlich die letzten Monate des Jahres den Besetzungsdurchschnitt wieder absinken lassen. Das Verhältnis von 17 Schweizern zu 83 Gästen aus dem Ausland, das sich für 1958 ermitteln liess, dürfte sich 1959 nochmals etwas zugunsten der Ausländer verschieben, zumal festgestellt werden kann, dass bei Ankünften und Logiernächten einzig die Monate Januar, Februar, November und Dezember einen Übertruf an Schweizern ergaben, während schon vom März an (Ostern: 29. März) die Ausländer eindeutig dominierten, und zwar durchschnittlich in der Proportion 1:5. Die höchsten Frequenzzahlen erreichte wie üblich der Monat August, der jedoch diesmal eine hundertprozentige Bettenbesetzung brachte, während sie im Vorjahr nur 98,6 % erreichte, doch dürfen sich auch die Monate März, Mai, Juli und September mit wesentlichen Gästekontingenten sehen lassen.

Aufschlussreich ist ein Vergleich der von den einzelnen Gästenationen am Luzerner Gesamtergebnis erzielten Anteile. Wie bereits erwähnt, obsiegten im Januar, Februar, November und Dezember im «Kampf» um den ersten Platz die Schweizer; sie stellten auch im März und April die stärksten Gästekontingente, doch blieben ihnen die Amerikaner im April dicht auf den Fersen, um sie dann im Mai, zusammen mit den Briten, eindeutig zu überflügeln. Im Juni führten die Briten, gefolgt von den Amerikanern; im Juli ging die Führung wieder an die Amerikaner über, die sie im August und September erneut an die Briten verloren, um sie im Oktober wieder zu erringen. Die Schweizer hielten sich in den Monaten Mai, Juni, Juli wacker auf dem dritten Platz, verloren ihn aber im August an die Franzosen, die erstmals sogar die Deutschen überflügelten, während letztere im September und Oktober stark aufdrehten.

Ebenso interessant sind gewisse Nebenerscheinungen. So waren die Franzosenkontingente im Juli und August wesentlich stärker als jene der Deutschen, was darauf zurückzuführen ist, dass dieses Jahr unsere westlichen Nachbarn den Auslandsferien starke Aufmerksamkeit schenkten und dabei die für sie durch keine Preisaufschläge «belastete» Schweiz, die nun tatsächlich zu einer «Ile du bon marché» geworden ist, bevorzugten. Mächtig im Kommen sind auch die Österreicher, deren Zahl um 50 % angestiegen ist, ferner die Kanadier, Südafrikaner, Australier, Spanier und Portugiesen; auch für die Amerikaner sind kleinere Gewinne zu buchen. Erfreulicherweise kam der ständige Frequenzrückgang der Holländer, Belgier und Skandinavier zum Stillstand, so dass uns nur die Italiener wirkliche Ausfälle verursacht haben, wobei die Erklärung darin zu suchen ist, dass der letztjährige Gewinn von rund 24 %, der auf die Weltausstellung in Brüssel zurückzuführen war, sich wieder auf eine Normalfrequenz reduziert hat. Diese Erscheinung ist auch von anderen Fremdenorten nördlich der Alpen registriert worden (z. B. München, Stuttgart, Köln).

Ein Vergleich der in Luzern verzeichneten Logiernächte und Ankünfte mit den Zahlen anderer bedeutender Fremdenorte ergibt für Januar und Februar ungefähre Gleichrangigkeit mit Lugano und Montreux, während im März und April einzig Interlaken überrundet wurde. Schon vom Mai an aber liess Luzern Stationen wie Interlaken und Montreux, aber auch Städte wie Lausanne und Basel hinter sich, zog im Juli und August mit Genf fast gleich und stand in scharfem Wettbewerb mit dem einen knappen Vorsprung verteidigenden Lugano, so dass es erst ab September wieder deutlich hinter die klimatisch begünstigten Südregionen zurücktrat. Die gute Position Luzerns erhellt auch aus einem Vergleich mit den gesamtschweizerischen Durchschnittszahlen, die es lediglich im April und Mai nicht zu halten vermochte, während die späteren Monate recht schmeichelhafte Resultate lieferten. Somit darf mit Fug von einem Rekordergebnis im Fremdenverkehr gesprochen werden, so dass auch die für 1957 errechneten Bruttoeinnahmen von 105 Millionen Franken (nur Stadt Luzern) aus dem Tourismus diesmal überschritten werden und rund 110 Millionen erreichen dürften. O. F.

Festtagsgratulations-Ablösung zugunsten des Tschumifonds — Souscription des fêtes de fin d'année en faveur du Fonds Tschumi

Mit der heutigen Liste der Spender im Rahmen der Festtagsgratulations-Ablösung haben die Einzahlungen den Betrag von

Fr. 8000.—

überschritten. Dieser Erfolg ermutigt uns, die Sammlung, deren Erlös zur Unterstützung der beruflichen Ausbildung und der Nachwuchsförderung bestimmt ist, noch nicht abzuschliessen. So haben denn diejenigen, die wegen Überbeanspruchung während den Festtagen noch nicht dazu gekommen sind, ihren Festtagswünschen auf diese sinnvolle Weise Ausdruck zu verleihen, Gelegenheit, dies nachzuholen. Einzahlungen werden nach wie vor mit herzlichem Dank auf Postcheckkonto SHV V/85 Basel mit dem Vermerk «Tschumifonds» entgegengenommen.

Hr. A. Abgottspon, Gasthaus zur Traube, Visp
Fam. J. Aegerter, Pensione della Posta, Astano
Fam. Armleder, Hôtel Richemont, Genève
Hr. A. Arnosti, Hotel Drachen garni, Basel
Hr. Anton R. Badrutt, Hotel Engadinerkulm, St. Moritz
Hr. Ferd. Bassi, Touring-Hotel, Arosa
Fam. Tony Benz-Wenk, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Hr. Alfred Berthod, Parkhotel Giessbach und Excelsior Hotel, Arosa
Hr. Primus Bon, Brunaustrasse 19, Zürich
Hr. F. Borter, Palace-Hotel, Wengen
Hr. W. Brändlin, Eden-Hotel, Interlaken
Hr. E. Bruhin-Frey, Hotel Bristol, Basel
Hr. D. Campell, Dir., Palace-Hotel, Gstaad
Hr. V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan
S.A. Hôtel Cornavin, Genève
Fam. F. Cottier, Hôtel International & Terminus, Genève
M. A. Curti, Hôtel Beau-Rivage, Montreux
Hr. E. Ehinger, Casino-Kursaal, Locarno
Hr. Walter J. Elmer, Schlosshotel, Pontresina
HH. P. Elwert-Eggen Söhne, Hotel Central, Zürich
Hr. Jos. Escher, City-Hotel, Bern
Hr. J. Fleury-Huber, Hotel Bellevue, Pilatus-Kulm
Hr. Werner Flückiger-Vogel, Gasthaus Rössli, St. Peterzell
Hr. Robert Frick, Carl Spitteler-Strasse 57, Zürich
Hr. Ch. Fricker, Palace-Hotel, Luzern
Hr. J. Friedli-Gaugler, Hotel Bären, Sundlauenen
Hr. J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern
Hr. P. Goetzinger, Hotel Schweizerhof, Basel
Hr. A. Grüter-Britschgi, Hotel Fédéral-Eidg. Hof, Luzern
M. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet
M. Bruno Hafner, Chef de section, Cie Suisse des Wagons-Restaurants, Lausanne
Hr. Jean Hedinger, Zürich, Generalagentur der Helvetia-Feuer, St. Gallen
M. A. Hübner, Hôtel Windsor, Lausanne
M. J. Imfeld, Hôtel de la Paix, Lausanne
M. M. Keller, Hôtel Châlet Hélioda, Les Avants s. Montreux
Fam. R. & G. Keller, Hotel Vitznauerhof, Vitznau
Hr. A. C. Knaus, Badrutt's Privat-Hotel au Réduit, St. Moritz
Hr. Ed. Krebs, Hotel Krebs, Interlaken
Hr. Richard Kuonen, Hôtel Victoria-Terminus, Brig
Direktion Kurhaus Cademario AG, Cademario-Lugano
Hr. J. C. Laporte, Badhotel «Tamina», Bad Ragaz
M. E. Lauber, dir., Hôtel Cornavin, Genève
Hr. Erhard Lehmann-Tschannen, Hotel Schiff, Murten
Fam. Leimgruber, Hotel Schiller, Luzern
M. Ch. Leppin, Hôtel Bristol, Genève
Hr. U. Liggenstorfer, Hotel des Alpes, Arosa
Hr. G. Manella-Buser, Landgasthof, Riehen
Frau H. Martin-Meier, Hotel Lattmann, Bad Ragaz
Hr. Fritz Matthys-Schär, Schlegwegbad
M. A. Meilland, Hôtel Forclaz-Touring, Martigny
Fam. Meyer-Dober, Hotel Adler, Küssnacht am Rigi
Hr. F. Michel, Hotel Seeburg, Ringgenberg
M. Marcel Müller, Hôtel Victoria, Genève
M. H. Nigg, Hôtel Nikita, Sion
Hr. M. Peter, Dir. der Bürgenstock-Hotels, Rigistrasse 72, Luzern
Fam. Rob. Pfister, Hotel Post, Pontresina
Hr. Felix Real, Hotel Real, Vaduz
Hr. Leonhard Renner, Hotel Schlüssel, Andermatt
Hr. O. Rindlisbacher, Tierpark-Restaurant Dählhölzli, Bern
Hr. Thomas Hew, Grand Hotel Vereina, Klosters
HH. Gebr. Schärz, Strandbad-Hotel, Därligen
Berghotel Schatzalp, Davos-Schatzalp
Fam. A. Scheck, Rest. Brauner Mutz, Basel
Hr. F. Scheirl-Graf, Hotel-Pension Camelia, Lugano-Massagno
Hr. Chs. Schenk, Grand Hotel Beau-Rivage, Interlaken
Hr. Sigmund Schmid, Dir., Hotel Rigi-Kulm
Hr. A. Schorno, Hotel Suvretta, Lugano-Massagno
Hr. Erwin Schrämli, Dir., Hotel Sonnenhof, Ascona
Schweiz. Hotelgesellschaft, Palace-Hotel, Luzern
M. A. Signorell, Hôtel Belmont, Lausanne
M. Ch. Sorgius, Hôtel Mon Repos, Genève
Hr. Lorenzo Spinelli, Internationale Bar-Schule, Zürich
Hr. O. Staub, Dir., Hotel Monte Verità, Ascona
M. A. C. Steudler, Av. des Alpes 5, Lausanne
Hr. W. A. Stilling, Park-Hotel, Lugano
Hr. E. Streiff, Streiff-Hotel Juventas, Arosa
M. F. Tissot, Leysin
Clinique Val-Mont, Glion
AG Sporthotel Valsana, Arosa
M. S. Weissenberger, dir., Ecole hôtelière, Lausanne
Hr. H. Wyss-Meisser, Bahnhofbuffet, Buchs
M. A. R. Zaehringer, Hôtel Comte, Vevey
Hr. J. Ziegler, Rest. Singerhaus, Basel

Notre traditionnelle souscription de fin d'année dont le produit sera versé au Fonds Tschumi — c'est-à-dire consacré à la formation professionnelle et au recrutement du personnel — a éveillé chez nos membres une générosité et une solidarité spontanée qui s'affirment chaque semaine davantage. Le total des dons faits jusqu'à ce jour dépasse

Fr. 8000.—

Cela signifie que les milieux hôteliers sont conscients de la nécessité de déployer un gros effort pour encourager la formation professionnelle des jeunes qui désirent embrasser des carrières hôtelières, et assurer ainsi la relève du personnel.

Notre souscription se poursuit et nous recommandons à ceux de nos membres ou aux amis de l'hôtellerie qui n'auraient pas encore pu y participer de verser la somme qu'ils jugeront utile au compte de chèques postaux de la Société suisse des Hôteliers V 85 Bâle, avec la mention «Souscription de fin d'année». Tous les dons quels qu'ils soient sont reçus avec reconnaissance. Merci à tous les donateurs.

Die erste Autobahn im Grenzbereich unseres Landes

Ein verkehrshistorisches Ereignis

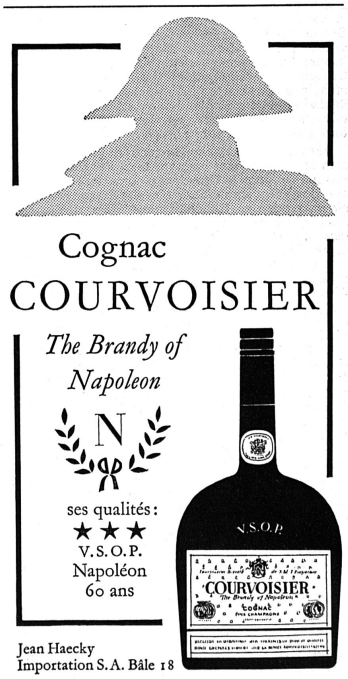
Gehörte das vergangene Jahrhundert der Eisenbahn, so gehört das unsrige den Autobahnen. Diese historische Wahrheit ist nun auch für unser Land, seit jeher Drehscheibe des europäischen Verkehrs, mit der kürzlichen Verkehrsübergabe der Autobahnstrecke Neuenburg—Märkt(-Basel) — Schlußstück der Autobahn Hamburg—Frankfurt—Basel — augenfällig zutage getreten.

Der Autobahngedanke ist alles andere als neu. Schon vor über dreissig Jahren sprach der inzwischen verstorbene Basler Ständerat und Regierungsrat Dr. h. c. Gustav Wenk mit prophetischem Glauben von einer Autostrasse von Hamburg nach Basel (HA-FRA-BA).

Dem Gedanken der Autobahn ist es in der Schweiz ähnlich ergangen wie dem der Eisenbahn. Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein galt diese bei uns als Luxusartikel. Es verflossen fast zwanzig Jahre, bis nach der Eröffnung der ersten Eisenbahnstrecke der Welt — in England — das erste Dampfross auf unserem Boden Einzug hielt, nämlich am 15. Juni 1844 in Basel von Strassburg her.

Auch im Autobahn-Jahrhundert verstrich eine lange Zeitspanne, bis sich das Schweizervolk zum Autobahngedanken bekannte (1958), dafür dann aber mit überwältigendem Mehr. Es hat die Autobahn als bedeutsames Instrument des modernen Verkehrs und als Förderer unserer Wirtschaft erkannt. Das gleiche Schweizervolk könnte es daher nicht verstehen, wenn der Anschluss an die Rheintalautobahn in Basel nicht vor 1980 abgenommen würde, welche Befürchtung jüngst in der deutschen Presse ausgesprochen worden ist.

Der Anschluss der Schweiz an das deutsche und damit auch an das europäische Autobahnnetz in Basel muss ohne Verzug erfolgen, denn wir leben wahrlich nicht mehr im 19. Jahrhundert. Überdies



Die Invalidenversicherung in Kraft getreten

Das Bundesamt für Sozialversicherung teilt mit:

Am 1. Januar 1960 ist das Bundesgesetz über die Invalidenversicherung (IV) in Kraft getreten. Die knappe Zeit seit dem Ablauf der Referendumsfrist wurde vor allem für die Schaffung der 25 kantonalen IV-Kommissionen und die Errichtung der 10 über die ganze Schweiz verteilten IV-Regionalstellen benötigt.

Da die Vollzugsverordnung zum IV-Gesetz, zu der noch die Kantone und Verbände Stellung zu nehmen haben werden, erst in einiger Zeit ergehen kann, wird vom Eidgenössischen Parlament des Innern dieser Tage eine Verfügung zur Einführung der IV erlassen, worin insbesondere das Verfahren für die Anmeldung zum Bezug von Versicherungsleistungen geregelt wird.

In der zweiten Hälfte Januar werden in jedem Kanton durch Publikationen die nötigen Hinweise gemacht. Vor allem wird mitgeteilt, wo die amtlichen Anmeldeformulare bezogen und bei welchen Stellen sie eingereicht werden können. Die Formulare werden unentgeltlich abgegeben. Die Organe der IV (AHV-Ausgleichskassen, Sekretariate der IV-Kommissionen, Regionalstellen) werden für Auskünfte zur Verfügung stehen und den Invaliden bei ihrer Anmeldung behilflich sein. Auch kantonale und private Stellen der Invalidenhilfe werden später Anmeldeformulare vorrätig haben. Alle Personen, welche Anspruch auf Leistungen der IV erheben, sind gebeten, die obenerwähnten Publikationen abzuwarten. Wer in der Lage ist, etwas länger zu warten, wird die förderliche Behandlung vordringlicher Fälle erleichtern. Bereits invalide Personen erhalten ihre Renten auch dann ab 1. Januar 1960, wenn ihre Anmeldung erst in einem späteren Zeitpunkt des Jahres erfolgt.

Die Prüfung der vielen Anmeldungen nimmt unvermeidlicherweise einige Zeit in Anspruch. Wohl werden sich die IV-Kommissionen bemühen, besonders dringliche Fälle vorweg zu behandeln, doch muss man sich bewusst sein, dass es teilweise um recht komplizierte Abklärungen geht.

---

sind auch unsere Nachbarn im Osten und im Westen nicht untätig. Es droht uns die Gefahr des Umfahrenwerdens mit allen nachteiligen Folgen für unsere Volkswirtschaft.

Wie steht es baulich heute bei uns im Nord—Südverkehr und umgekehrt? Noch kein San-Bernardino-Tunnel, verstopfter Gotthard, schleppende Verhandlungen zwischen Wallis und Bern wegen eines neuen Alpenüberganges über die Berner Alpen und des Endausbaues des Simplon. Einzig der Grosse St. Bernhard bietet einen Lichtblick. Weil es in unserem Lande an modernen Alpenübergängen im Verkehr von Norden nach Süden fehlt, wird der modernisierte Grosse St. Bernhard eine um so stärkere Anziehungskraft ausüben, desgleichen wird der Mont-Blanc-Tunnel unserem Lande zusätzliche grosse Verkehrsströme bringen.

Man braucht kein Prophet zu sein, um zu wissen, dass nach Bereitstellung dieser neuen Verkehrswege im westlichen Alpensektor und nach Fertigstellung der Autobahn Karlsruhe—Basel (Ende 1961) Basel einen nie gekannten Verkehrsanfall erleben wird. Und da soll in Basel auf Jahre hinaus die Rheintalautobahn nicht abgenommen werden? Was würde dazu wohl ein Gustav Wenk sagen?

Wir geben die Hoffnung nicht auf, dass Basel sich ohne Verzug ans Werk macht und auf dem Gebiet des Autobahnbaues eine Leistung vollbringt, die sich würdig an seine Leistungen in der Rheinschiffahrt und im Bahnverkehr reiht. Nur so vermag Basel sich seine dominierende verkehrspolitische Stellung als grosses Eingangstor im Norden zu bewahren.

Auslandschronik

Hotelsterben in England

Die Lage des englischen Hotelgewerbes hat sich in dem zu Ende gehenden Jahr trotz des guten Sommerwetters weiter verschlechtert, wie man u. a. an der grossen Zahl der Hotelversteigerungen erkennen kann. In den meisten Fällen wird der Hotelbetrieb nicht weitergeführt, der Ankauf erfolgt vielmehr zum Zwecke des Abbruchs. Baufähiges Gelände hat in ganz England phantastisch hohe Preise erreicht, so dass es sich für viele Hotelbesitzer rentiert, ihren Betrieb auf Abbruch zu verkaufen.

Dass auch historische Gaststätten von der Rezession nicht verschont bleiben, zeigt der Verkauf des «Green Dragon» in Croydon, einer alten Poststation aus dem 17. Jahrhundert, die abgerissen wird, um einem modernen Geschäftshaus Platz zu machen. Auch ein bestbekannter Hotelbetrieb in Südengland, das «Dormy Hotel» in Ferndawn (Dorset) hat dieser Tage seinen Besitzer gewechselt. Hier handelt es sich um ein ausgesprochenes Luxushotel, dessen weiteres Schicksal noch nicht bekannt ist. Wahrscheinlich wird auch dieser Besitzerwechsel wegen des Erwerbs von Baugelände erfolgt sein. Das «Headlands Hotel» in Llandudno wurde zu etwa 15 000 Lst. abgegeben, während das «Carlton Hotel» in Cheltenham um 31 000 Lst. versteigert wurde. Das «Crown Hotel» in Shrewsbury musste verkauft werden, um einem grossen Büro- und Geschäftshaus Platz zu machen. Endlich wird in den nächsten Wochen das «Bell Hotel» in Ely (Cambridgeshire) unter den Hammer kommen; auch dieser Betrieb soll zweckentfremdet werden.

Die meisten Hotels, die zur Versteigerung kommen, rentieren nicht mehr. Eine Modernisierung kommt nicht in Frage, weil die hierzu erforderlichen Baugelder nicht beschafft werden können. Für die englischen Banken ist das Hotelgeschäft völlig uninteressant geworden. Das Hotelpersonal wandert haufenweise in andere Berufe ab. Nur die älteren Arbeitskräfte, die für einen Stellenwechsel nicht mehr in Frage kommen, bleiben. D.

Kostspieliger Hotelbau in Kopenhagen

Unmittelbar gegenüber dem Hauptbahnhof wurde von der SAS das Wolkenkratzerhotel Imperial errichtet, das voraussichtlich um rund 31 Millionen Kronen (18,75 Millionen DM) mehr kosten wird als ursprünglich veranschlagt war. Mit der gesamten Einrichtung wird es 56 Millionen Kronen (33,9 Millionen DM) beanspruchen. Daher haben die vorgesehenen Mittel nicht gereicht, so dass die SAS weitere Anleihen aufnehmen muss. Eine Bürgschaft für eine Anleihe von 14 Millionen Kronen (8,5 Millionen DM) will die Stadtverwaltung von Kopenhagen für eine Anleihe stellen, welche die SAS bei einer Versicherungsgesellschaft aufzunehmen beabsichtigt. Den restlichen Betrag muss die Gesellschaft selbst aufbringen. EB

Westdeutschland – Marktforschung im Fremdenverkehr

Urlaubsreisen in verschiedenen Bevölkerungsgruppen

Mehr als ein Viertel der Einwohner des Bundesgebietes und Westberlins im Alter von 16 bis 79 Jahren haben im Fremdenverkehrsjahr 1958 (das heisst vom 1. Oktober 1957 bis 30. Sept. 1958) eine Urlaubsreise unternommen, wie eine repräsentative Umfrage des DIVO-Institutes im November/Dezember ergab. Dabei hatten 22 % der Befragten ihren Urlaub im Inland verbracht, während 8 % der Befragten (das sind 29 % der Urlaubsreisenden) ein Urlaubsziel im Ausland wählten.

Die Einwohner der Bundesländer Hamburg-Bremen (42 %), Nordrhein-Westfalen (33 %) und Westberlin (32 %) entwickelten die stärkste Reisetätigkeit, während die Einwohner der mehr landwirtschaftlichen Länder Niedersachsen (21 %) und Rheinland-Pfalz (18 %) nur geringen Anteil hatten. Diese Erscheinung findet eine Bestätigung in der Tatsache, dass die Anteile der Reisenden mit der Ortsgrösse kontinuierlich ansteigen, von 12 % in den Landgemeinden bis 41 % in Metropolen mit mehr als 500 000 Einwohnern.

Die Aufgliederung nach Beruf und Schulbildung zeigt, wie stark der Zusammenhang zwischen sozialer Stellung und Möglichkeit der Urlaubsreise ist. Von den Angestellten und Beamten haben mehr als die Hälfte eine Reise unternommen, von den selbständigen Landwirten nur 5 %.

Auslandsreisen scheinen vor allem eine Frage des Geldbeutels zu sein; während es in der untersten Einkommensgruppe (bis 300 DM) nur 2 % sind, die eine Auslandsreise gemacht haben, sind es in der Gruppe mit 800 DM und mehr immerhin 23 % der Befragten.

Von je 100 Personen haben 1958*) ihren Urlaub verbracht

Bevölkerungsgruppe	Im Inland	Im Ausland	Im Ausland	In- u. Total	Keine Urlaubsreise gemacht
Bevölkerung insges. (16–79 Jahre)	20	6	2	28	72
Geschlecht					
Männer	19	7	3	29	71
Frauen	20	6	1	27	73
Alter					
16–24 Jahre	25	9	3	37	63
25–34 Jahre	19	7	1	27	73
35–44 Jahre	20	6	2	28	72
45–59 Jahre	19	6	2	27	73
60–79 Jahre	17	4	1	22	78
Ortsgrösse					
unter 2 000	9	2	1	12	88
2 000 bis unter 20 000	19	5	1	25	75
20 000 bis unter 100 000	26	7	2	35	65
100 000 bis unter 500 000	25	9	2	36	64
500 000 und mehr	28	10	3	41	59
Schulbildung					
Volksschule	17	4	1	22	78
Mittelschule	29	14	4	47	53
Abitur/Universität	33	22	10	65	35
Beruf					
Freie u. selbst. Berufe	17	9	4	30	70
Selbständige Landwirte	4	—	1	5	95
Angestellte/Beamte	33	15	6	54	46
Facharbeiter	22	6	1	29	71
Sonstige Arbeiter	16	2	1	19	81
Hausfrau	18	5	1	24	76
Rentner / ohne Beruf	19	6	2	27	73
Familien-Nettoeinkommen					
unter 300 DM	12	2	—	14	86
300 bis unter 400 DM	14	4	—	18	82
400 bis unter 500 DM	20	4	1	25	75
500 bis unter 600 DM	21	5	3	29	71
600 bis unter 800 DM	23	7	2	32	68
800 DM und mehr	33	16	7	56	44

*) Es wurde das Fremdenverkehrsjahr 1958 zugrunde gelegt (1. Okt. 1957 bis 30. Sept. 1958). DIVO Repräsentativ-Erhebung. Bundesgebiet mit Berlin, Bevölkerung 16 bis 79 Jahre, Random-Sample, 3596 Fälle, November-Dezember 1958.

Der Fremdenverkehr in der Bundesrepublik Deutschland im Winterhalbjahr 1958/59

Das Ergebnis des Fremdenverkehrs im Winterhalbjahr 1958/59 war für die Bundesrepublik Deutschland ein ausserordentlich gutes. In 2400 Berichtsgemeinden wurden 10 014 668 Meldungen von neuangekommenen Fremden mit 33 797 709 Fremdenübernachtungen gezählt. Im Vergleich zum Winterhalbjahr 1957/58 mit 9 430 976 Fremdenmeldungen und 30 890 867 Fremdenübernachtungen ergibt sich für das Berichtshalbjahr 1958/59 eine Zunahme um 6,2 % bei den Meldungen und 9,4 % bei den Übernachtungen. Die Meldungen von neuangekommenen Auslandsfremden beliefen sich im Winterhalbjahr 1958/59 auf 1 188 863 und haben gegen das Winterhalbjahr 1957/58 um 11,4 % zugenommen; die Zahl ihrer Übernachtungen betrug 2 697 776; sie hat sich gegen den gleichen Vorjahreszeitraum um 11,9 % erhöht. Die Schweiz war an der ausländischen Frequenz in der Bundesrepublik mit 99 507 Fremdenmeldungen und 214 062 Fremdenübernachtungen beteiligt; ihr Anteil beträgt im einen Fall 8,4 und im andern 7,9 %. Von 33 797 709 Fremdenübernachtungen des Winterhalbjahres 1958/59 entfallen 1 461 197 oder 4,3 % auf die Privatquartiere; ihre Zahl ist im Vergleich zum Winterhalbjahr 1958/59 nur um 32 465 oder 2,3 % gestiegen.

Nouvelles de l'AIH

Le nouveau président de l'AIH

Comme nous l'avons déjà annoncé ici-même, l'Association internationale de l'hôtellerie a appelé à sa présidence pour les années 1960/61 M. Adelmo Della Casa, président de la Fédération des associations hôtelières et touristiques italiennes.

Voici en quelques lignes, comment la Revue de l'hôtellerie internationale présente à ses lecteurs et aux membres de l'AIH le nouveau président de la grande organisation hôtelière internationale :

M. Della Casa est le type même du self-made man. Issu d'une famille hôtelière, il fit le long et dur apprentissage de tous les départements de la profession, apprentissage qui est à la base de tout succès dans l'hôtellerie et qui le conduisit dans de nombreux grands hôtels en Italie et à l'étranger. Après avoir occupé les postes les plus divers, il prend — alors qu'il n'avait pas encore atteint l'âge de trente ans — la direction de l'Albergo Vesuvio à Naples. Puis on le trouve à la tête de deux magnifiques établissements, le Palace Hôtel à Rome et le Palazzo della Fonte à Fiuggi. C'est grâce d'ailleurs à l'inlassable activité de M. Della Casa que la station thermale et les eaux de Fiuggi ont acquis une réputation nationale et internationale. Plus tard encore, M. Della Casa ouvrit l'Hôtel «Ambasciatori» qui compléta le Palace Hôtel qui devint ainsi une très vaste exploitation hôtelière.

En 1952, il est appelé en Sicile pour mettre sur pied la «Società Grandi Alberghi Siciliani» dont il prit la direction générale.

Le nom de Della Casa est ainsi intimement mêlé à celui de grands établissements hôteliers et son expérience dans le domaine de l'hôtellerie fait autorité. M. Della Casa est aussi très connu sur le plan international, car il déploya une grande activité au sein des organisations professionnelles nationales et internationales. Sous sa présidence, l'AIH est donc entre de bonnes mains pour ces deux prochaines années. Que M. Della Casa trouve encore ici l'expression de nos félicitations et de nos vœux pour une fructueuse activité.

Bonne année 1960!

C'est non seulement ce que les agences de voyages anglaises souhaitent à leurs clients (touristes, hôteliers et transporteurs) pour l'année 1960, mais c'est encore ce qu'elles annoncent comme très probable sur la base des réservations déjà effectuées. En effet, plus d'un million d'Anglais auraient déjà composé leur itinéraire et réservé leur chambre d'hôtel pour le printemps, l'été et l'automne 1960.

Les inscriptions pour les voyages à l'étranger sont 5 à 6 fois plus élevées que celles de l'année précédente. Des agences de voyages connues auraient déjà réservé définitivement pour les mois d'été 1960, 290 000 places d'avion contre 93 000 à la même époque de l'année d'avant. Il s'agit en l'occurrence de commandes pour des voyages en groupes; les voyages individuels viendront probablement s'ajouter à ces réservations.

Les passages annoncés à travers la Manche pour 1959 sont 50 % plus élevés que ceux indiqués en 1958. La compagnie Silver-City qui a transporté l'été passé 60 000 automobiles au-dessus de la Manche pense atteindre le chiffre de 100 000 véhicules au moins en 1960. Un accroissement de trafic équivalent se fera sans doute sentir dans les transports maritimes et ferroviaires.

Comme on le prévoyait, le résultat de l'augmentation substantielle des allocations de devises n'a pas tardé à se faire sentir et — toujours sous la réserve qu'aucun événement imprévu ne vienne troubler l'horizon politique et économique de l'Europe — l'on doit pouvoir se montrer optimiste pour les prochaines saisons touristiques.

Chronique genevoise

Nouveaux aveux des agresseurs des portiers de nuit

Nous avons relaté que, le 12 décembre, à la suite du piège qu'elle leur avait tendu, alors qu'une attaque à main armée se préparait contre le caissier du Garage de Cornavin S. A., 2, place Montbrillant, la police était parvenue à arrêter trois Espagnols, qui séjournaient depuis quelque temps à Genève. Par la suite, une jeune Espagnole, aimée de l'un d'eux, et un Italien, étaient appréhendés à leur tour, au courant qu'ils étaient tous deux des activités délictueuses de la bande.

Non sans peine, et après avoir réuni les éléments nécessaires à les confondre, la police avait obtenu quelques aveux de ces Espagnols : l'attaque manquée contre le portier de nuit de l'Hôtel de la Résidence, 11, route de Florissant, au début de décembre ; le cambriolage du dancing-cabaret « Le Moulin Rouge », 2, avenue du Mail, où un lot de bijoux et plusieurs milliers de francs, en espèces, avaient été emportés, dans le courant du mois de novembre ; l'agression, hélas réussie celle-là, contre le portier de nuit de l'Hôtel Régina, 7, quai du Mont-Blanc, au cours de laquelle M. Arnold fut sérieusement blessé à la tête et où près de dix mille francs disparurent du tiroir-caisse, en septembre.

Au cours de l'instruction, qui se poursuit dans le cabinet du juge informateur, l'un des Espagnols vient de reconnaître avoir commis, dans la nuit du 28 au 29 août dernier, une attaque contre le concierge de nuit de l'Hôtel de la Paix, 11, quai du Mont-Blanc, opération qui fort heureusement échoua et se traduisit par la fuite de l'agresseur, lequel avait sauté par une fenêtre. Avisée des faits, la police avait, à l'époque, ouvert une enquête qui n'avait donné aucun résultat.

Il est possible que ces redoutables Espagnols aient encore d'autres méfaits sur la conscience. C'est ce que la suite de l'instruction permettra sans doute d'établir.

Quoi qu'il en soit, la capture de ces dangereux malfaiteurs est de nature à rassurer les hôteliers et leur personnel de nuit. C'était du reste bien le moment, car ceux-ci se montraient légitimement inquiets devant la fréquence de ces agressions nocturnes et le danger qui en résultait pour concierges et portiers. V.

Le siège de la télévision romande reste fixé à Genève

Agissant en sa qualité de chef intermédiaire du Département fédéral des postes et des chemins de fer, M. Fritz Wahlen, conseiller fédéral chargé du Département de justice et police, a pris la décision d'attribuer à Zurich et à Genève les studios fixes de notre télévision. Ainsi donc, Genève, pour sa part, conserve le siège du studio romand, voyant ainsi consacrée l'œuvre de pionnier qu'elle a menée en ce domaine, comme en tant d'autres du reste.

Cette nouvelle a été accueillie à Genève avec une légitime satisfaction, on le conçoit. Les différents magistrats genevois, qui ont été interrogés par la presse au lendemain de cette décision importante pour l'avenir, ont tous déclaré que les arguments objectivement fondés ont pris le pas sur les arguments subjectifs et qu'une concentration, selon une formule de semi-centralisation, s'impose pour des raisons techniques et financières.

Mais, ils ont aussi insisté sur la nécessité d'une véritable coopération intercantonale romande, afin que la télévision soit réellement le reflet de toute une région linguistique, l'apport de chaque capitale cantonale étant nécessaire à ce qu'il en soit ainsi.

Bien que les autorités vaudoises aient cru devoir recourir contre cette décision fédérale — ce qui est évidemment leur droit stricte en Suisse alémanique, Bâle en a fait autant au sujet de Zurich — on pense toutefois que les jeux sont définitivement faits. V.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Lampions éteints

Maintenant que les Fêtes sont passées, est-il encore temps de présenter à nos lecteurs nos vœux les meilleurs pour l'année qui vient de débuter? Nous l'espérons, bien sûr, persuadés que pour les hôteliers les jours de fêtes sont davantage consacrés au service et au bien-être des clients, et que ce n'est que lorsque ces soucis sont derrière eux qu'ils peuvent penser à eux-mêmes.

Deux mots simplement pour résumer les sentiments qui semblent le mieux exprimer l'opinion du plus grand nombre : satisfaction et espoir. Satisfaction parce que 1959 laisse le souvenir d'une grande année touristique ; espoir pour 1960 parce que tous les signes favorables sont là pour promettre à nouveau des saisons prospères.

Celle d'hiver est partie en flèche et tous les records ont été battus en montagne ; le « trou de janvier » est en voie de comblement grâce au retour de la clientèle britannique dont les devises ne sont plus mesurées ; février et mars sont garantis et l'on espère un peu partout « tenir » jusqu'aux fêtes de Pâques.

On dit parfois que les lendemains de fêtes sont tristes ; pour notre tourisme helvétique, au contraire, le baromètre est au beau fixe.

Efforts sur toute la ligne

Pour cette première chronique de l'année, j'avais prévu d'adresser des compliments à certaines stations romandes qui viennent de perfectionner et de compléter de la plus heureuse manière leur équipement sportif ; télécabines, téléskis, télésièges et remonte-pentes, restaurants au soleil, hôtels rénovés, bars et cabarets...

Mais un tour de Suisse express m'a appris que ces mêmes efforts se retrouvent dans la plupart des centres touristiques de notre pays ; comme « cela » a bougé depuis deux ou trois ans !

Quant aux projets, il faudrait disposer de tout un numéro de notre Revue pour les commenter même de façon succincte. Au mois d'avril dernier, quand il vint à Lausanne parler « tourisme », M. Charles Holt, directeur général de «Thos Cook and Sons », avait attiré l'attention des hôteliers suisses sur le danger qui les guettait de demeurer en arrière en matière de rénovation et de construction. M. Kunz, nouveau chef de l'agence de Londres de l'ONST, pourra, quand il le voudra, inviter M. Holt à venir sur place constater que l'on ne s'endort pas sur ses lauriers en Suisse. Et c'est encore une bonne raison d'espérer en ce début d'année.

Opération « sourire »

Si l'on en croit la « Commère » de France-Soir, M. Jean Sainteny, haut-commissaire au tourisme français, estime que l'on ne sourit plus en France. Il a déclaré : « Le grief principal qui nous est fait par nos visiteurs, c'est d'être peu accueillants. Ce n'est pas tellement les hôteliers qui sont incriminés, c'est le Français. »

Or le Français avait jadis la réputation de l'être le plus gai et le plus spirituel du monde ; et Paris, sa capitale, le lieu par excellence où l'on s'amusait ; le « Gay Paris »... !

Pour nous qui voyageons souvent, la remarque de M. Sainteny paraît bien fondée ; mais nous pensons aussi qu'elle nous concerne parfois ; et que nous pouvons, nous aussi, en prendre de la graine !

C'est vrai que le touriste recherche de plus en plus un climat de détente joyeuse. D'où le succès incontestable de l'Italie où le soleil et la romance attirent chaque année davantage de visiteurs. Evidemment, le soleil ne se commande pas à volonté, mais la romance...! Sourire, musique, arguments irrésistibles pour le bien-être des hôtes.

Les bonnes maisons

Notre excellent ami M. Gustave Guhl, président de l'Ecole Hôtelière, devrait se charger à la rentrée d'un cours spécial dont le sujet serait le suivant : « Comment remplir un grand hôtel de Montreux durant la morte-saison ? » A l'Excelsior, en effet, on a refusé du monde durant les fêtes de fin d'année ; et ce n'est pas parce que l'Aga Khan avait passé par là, en route pour Gstaad !

La veille du jour de l'an, on se serait cru au plus fort moment de la haute-saison montreusienne, ce qui enchantait M. Guhl fils, chef de réception, rentré au bercail après quelques années passées à l'étranger, dont deux au Palmer-House à Chicago.

Quant à M. Gustave Guhl, il envisage une très brillante année touristique, maintenant que les Anglais et surtout les Français reviennent en nombre ... et en qualité !

Fantaisies du calendrier

Puisque le climat est à l'optimisme, rien ne nous empêche de révéler que 1960 sera maigre en jours fériés : le 1er mai et le 25 décembre tomberont un dimanche ; le 15 août, qui nous vaut habituellement un fort contingent de clients français, un lundi ; d'où, pas de « pont ». Enfin, le 1er janvier 1961 sera un dimanche... Rappelons, en guise de compensation, que cette année est bissextile et que nos stations de sports d'hiver, au complet à cette époque, bénéficieront d'un jour de février de plus !

Basler Hotelbetten im November zur Hälfte belegt

Im November 1959 sind in den von der Statistik erfassten Hotels 19 650 Gäste abgestiegen, das heisst 1554 oder 8,6 % mehr als vor einem Jahr (18 096). Gut 55 % dieser Gäste, nämlich 10 841 (10 058), kamen aus dem Ausland, 8809 (8038) aus der Schweiz. Die Zahl der Übernachtungen hat sich bei den Auslandgästen auf 20 015 (17 084), bei den Inlandgästen auf 18 903 (16 014) erhöht. Insgesamt waren somit 38 918 Logiernächte zu verzeichnen, also 5820 Nächte oder rund 17,6 % mehr als im November 1958 (33 098). Diese Frequenzsteigerung dürfte nicht zuletzt auf die Aussteller- und Besucherzahl der Internationalen Fachmesse für Laboratoriums-Messtechnik und Automatik in der Chemie zurückzuführen sein. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug für die Besucher aus dem Ausland 1,8 (1,7) Tage, für jene aus der Schweiz 2,1 (2,0) Tage.

Von den nun insgesamt 2631 (2560) verfügbaren Betten wurden im Berichtsmonat durchschnittlich 49,3 % (43,1) in Anspruch genommen, und zwar 25,4 % (22,2) durch Auslandgäste und 23,9 % (20,9) durch solche aus der Schweiz.

Die Statistik der benützten Transportmittel zeigt uns für den Berichtsmonat folgende Verteilung: Fast 54 % der Hotelgäste sind mit der Eisenbahn, 40,5 % mit Motorfahrzeugen und 4,0 % per Flugzeug in Basel angekommen. Die per Flugzeug nach Zürich oder Genf und von dort per Bahn oder Auto hierher Gereisten sind unter den Bahngästen und Motorisierten mitgezählt. Würde man sie ebenfalls zu den Fluggästen rechnen, so erhöhte sich deren Quote von 4,0 auf 6,5 %.

Aus der Hotellerie

Hotelierjubiläum in Beatenberg

Vor kurzem fand im Hotel Beatus ein intimes Familienfest statt. Anlass bildete die vor 50 Jahren erfolgte Übernahme des Hotel Beatus durch die Familie Riedi. Schon seit langem wird das Haus in vorbildlicher Weise von Herrn und Frau Wullimann-Riedi geführt. Es kannte gute und böse Zeiten, doch verstanden es die Besitzer stets, seinen guten Ruf zu wahren und zu stärken und damit zum guten Ansehen der Schweizer Hotellerie beizutragen. Wir wünschen der Familie Wullimann-Riedi weiterhin erfolgreiche Tätigkeit im schönen Hotelierberuf.

Eröffnung des Hotel Bristol in Zermatt

Am Samstag, den 19. Dezember, wurde hier das neue Hotel Bristol seiner Zweckbestimmung übergeben. Der weltbekannte Kurort und Wintersportplatz wird damit um ein gutes und modern ausgestattetes Hotel reicher. Inhaber ist Herr Leander Perren, Sohn des Gabriel Perren, der eine mehrjährige Praxis im Hotelfach hat. Das neue Haus hat 68 Fremdenbetten. Das heimelig ausgebaute Restaurant mit Bar und Raclettestübli weist 30 Sitzpätze auf. Die zwei vollautomatischen Kegelbahnen haben 20 Sitzplätze und erfreuen sich schon ausserordentlichen Besuches. Die äussere Aufgangstreppe führt zum lichthellen Entrée und von da zum Reception-Bureau und zur weiten Halle mit Vollsichtvitrinen nach der aussichtsreichen Südseite. Spiegelverkleidete Säulen, vornehme Teppiche und Polstergarnituren laden zu bequemem Verweilen und Musse ein. Der angrenzende Speisesaal ist durch eine Faltschiebewand von der Halle getrennt und kann 70 Personen aufnehmen. Nicht minder fachgemäss sind Küche, Office und Garde-à-manger ausgerüstet, wie auch sämtliche Einer- und Zweierzimmer in den Stockwerken (mit Lift) bei maximaler Raumausnützung zweckmässig und angenehm wohnlich sind. Summa summarum: ein wahres Kleinod von einem Hotel.

Abbruch und Neubau des Hotel Beatus in Merligen

Vor einem Jahr ist das Hotel «Beatus» in Merligen aus dem langjährigen Besitz von Carl Seegers an H. Frey von der bekannten Kleiderfirma übergegangen. Gegenwärtig wird es abgebrochen und soll durch einen Neubau mit modernen Einrichtungen ersetzt werden. Der heimelige Park neben der Schifflände wird bestehen bleiben.

Kurhaus Sörenberg erneuert sich

Im Hinblick auf den Aufschwung des Sommer- und Winterkurortes Sörenberg hatte die Kurhaus Sörenberg AG mit ihrem initiativen Leiter, Hans Schaller, dem Enkel Vater Schmidigers, nachdem schon einige andere Ausbaupläne verwirklicht worden sind, beschlossen, das Erdgeschoss des westlichen Anbaus vollständig umzugestalten. In diesem Anbau sind nun nicht allein die Küche mit Office und zugehörigen Räumen sowie der Weinkeller untergebracht. Im Erdgeschoss erwarten auch eine moderne Kegelbahn und besonders der «Kurhus-Chäller», ein neues Restaurant mit Bar und Dancing, den Gast.

Anlässlich der Einweihungsfeier gedachte man auch der vergangenen Zeit; der Enkel erinnerte dankbar an seinen Grossvater, Josef Schmidiger, der, 1854 geboren, der erste Briefträger in Sörenberg war, 1877 die Postablage übernahm und bald nachher in der alten Dependance die ersten Gäste beherbergte. Im Jahre 1889 entstand auf dem Grundstück seines Bruders Theodor das heutige Kurhaus, zuerst der Hauptbau, dann der Anbau. Natürlich waren es vorerst nur Sommergäste, die von der Anpreisung der Molkenkuren und einer heilkräftigen Schwefelquelle in das stille Mariental gelockt wurden. Immerhin sollen schon zwischen 1900 und 1910 wagemutige Männer mit merkwürdigen langen Brettern an den Füssen im winterlichen Sörenberg gesehen und belächelt worden sein; es wurden ihrer mehr und mehr, es entstand eine richtige Gemeinde Eingeweihter, die den stillen Reiz der wälderreichen Landschaft zu schätzen wussten. Aber ein Winterkurort, der auch die grossen Skiheerscharen anzog, wurde Sörenberg erst nach dem Bau des ersten Skiliftes, und jetzt ist es in der schweizerischen Sportwelt ein Begriff.

Mit dem neuesten Ausbau war der Luzerner Architekt Hugo Breitschmid betraut worden, der dank seiner fachlichen Erfahrung und seiner grossen Liebe zum Detail die neuen Räume zweckmässig und ansprechend zugleich zu gestalten wusste. Dass Küche, Office und zugehörige Räume nun hierher, zwischen Hauptgebäude und Anbau, verlegt wurden, entspricht einer praktischen Forderung. Dass sie hell und freundlich und aufs Beste eingerichtet und versehen sind, versteht sich von selbst. In der neuen Kegelbahn, welche die hintere Seite einnimmt, rollen die Kugeln automatisch, stehen die Kegel ebenso wieder auf. Der Wurf wird nicht nur über dem Spiel, sondern in einem den Zuschauern vorbehaltenen Nebenraum durch Lichtzeichen angezeigt. Während hier alles auf originelle neuzeitliche Form- und Farbengebung abgestimmt ist, gibt sich der «Kurhus-Chäller» anders; zwar ist auch er hell gehalten, aber die Wände sind gegliedert durch einige mit handgeschmiedetem Gitterwerk versehene Nischen, durch dekorativ eingelassenes Sichtmauerwerk aus naturfarbenem Granitstein und zwei vom Luzerner Künstler Gody Müller geschaffene, linear kräftige Sgraffito-Darstellungen, die zwei Marientaler Sagen von einem klugen und einem starken Entlebucher veranschaulichen. Schmiedeiserne Lampen an den Wänden, figürlicher künstlerischer Schmuck, ein offener Kamin mit echtem Feuer, Tische, Stühle und Stabellen aus matt gebeiztem Holz, eine halbrund angelegte Barbank, kurz, aller Zubehör eines zugleich anheimelnden und modernen Gastraumes ist vorhanden, um es dem Gaste recht zu machen; das Orchester, das schon an diesem Eröffnungstage zum Tanz aufspielte, beherrscht die Lage von einem Podium aus — nun wäre dem Kurort eine grosszügige Tanzbewilligung recht erwünscht. (ef in LNN)

Divers

La loi sur le tarif douanier est entrée en vigueur le 1er janvier 1960

Le délai référendaire n'ayant pas été utilisé, le Conseil fédéral a fixé au 1er janvier 1960 la date d'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur le tarif des douanes. Les taux du nouveau tarif sont ainsi applicables à toutes les marchandises pour lesquelles l'assujettissement aux droits de douane prend naissance le 1er janvier 1960. A partir de la même date, le droit de statistique est perçu à raison de 3 % du montant de la créance douanière et le droit de timbre supprimé. Le Conseil fédéral a en outre pris un arrêté pour adapter au nouveau tarif les dispositions de la législation fédérale qui citent des dispositions tarifaires.

Il a également approuvé quelques ordonnances qui ont dû être revisées conformément aux dispositions du nouveau tarif, notamment l'ordonnance sur la tare, édictée en vue d'assurer le dédouanement au poids brut et l'ordonnance sur le droit de statistique qui contient de nouvelles dispositions rendues nécessaires par la modification de la base de perception. Il a apporté une modification à son arrêté concernant les facilités dans le trafic des voyageurs, modification qui permet d'appliquer dans ce trafic des taux forfaitaires arrondis. D'autres dispositions concernant l'impôt sur le chiffre d'affaires, le remboursement partiel des droits de douane sur le sucre exporté ou des mesures transitoires ont également été prises.

Le trafic des CFF pendant les Fêtes

Le trafic des voyageurs a été très intense durant les fêtes de Noël, surtout dans les relations à grande distance. Pour permettre aux ressortissants italiens de regagner leur pays, il a fallu organiser, du 18 au 25 décembre, 58 trains supplémentaires, dont 41 sur la ligne du Saint-Gothard et 17 sur celle du Simplon. Pendant ce laps de temps, 93 000 personnes ont passé par la gare frontière de Chiasso et 31 000 par celle de Brigue, à destination de l'Italie.

Le tourisme international a été particulièrement animé, notamment en provenance de la France, de l'Angleterre et de l'Allemagne. Du 20 au 24 décembre, les gares de Bâle, Vallorbe, Delle et Pontarlier ont reçu 50 trains supplémentaires. Dix-neuf de ces convois ont transité en direction de l'Autriche via Buchs, tandis que les autres se dirigeaient vers les stations suisses de sports d'hiver. Pendant ces six jours, quelque 73 000 personnes sont entrées en Suisse par la gare de Bâle CFF.

Dans l'ensemble, en dépit des intempéries et des mauvaises conditions d'enneigement des Préalpes, les voyageurs ont été un peu plus nombreux que l'an dernier. Cet important trafic, qui coïncidait avec l'acheminement d'une grande quantité d'envois postaux et de colis express ou en grande vitesse, s'est déroulé normalement, sans retard appréciable.

L'animation n'a pas été moins grande pendant le «pont» de Nouvel An. Les CFF ont annoncé qu'un nombre impressionnant de trains spéciaux étaient partis des gares de Zurich, Berne et Bâle. Le trafic international a également été intense, spécialement en direction et en provenance de l'Autriche et de l'Italie. L'affluence a été telle à la frontière, en particulier le 3 janvier, que les trains internationaux ont subi parfois des retards considérables. Dans toutes les stations d'hiver les hôtels furent en général au complet pendant les fêtes.

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Frau

Anna-Karolina Gafner-Heggli

Hotel Oberland, Beatenberg

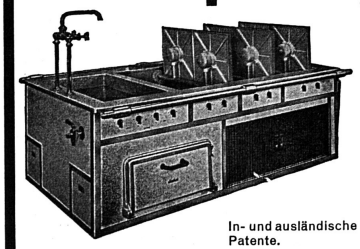
am 3. Januar im 72. Altersjahr, infolge Herzinfarkts, den Ihren plötzlich entrissen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Waid
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

1960

für die erspriessliche Zusammenarbeit

danken wir Ihnen

und freuen uns auf ein gegenseitig

erfolgreiches neues Jahr

Dr. A. Wander AG Bern

Le Conseil d'administration du Grand Hôtel du Parc S.A. à Villars sur Ollon

a le profond chagrin d'annoncer à ses membres et collaborateurs le décès de son dévoué administrateur-délégué

Monsieur Joseph Chevrier

dont nous garderons un souvenir ému et reconnaissant.

Villars, le 5 janvier 1960.

L'inhumation a eu lieu à Evolène, le 7 janvier 1960.

Diese Stabelle kostet Fr. 28.–

Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

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

Weihnachtskonzert im Carlton Hotel, St. Moritz

pl. — Schon seit etlichen Jahren ist es im Carlton Hotel, St. Moritz, Brauch, die Weihnachtsfeier mit einem Konzert ernster Musik zu umrahmen. So stellten sich auch dieses Jahr am 25. Dezember zwei namhafte Zürcher Solisten der zahlreich anwesenden Gästeschaft vor. Die Flötistin Dora Schühli, unterstützt vom Pianisten Urs Vœgeli, brachten im stimmungsvoll dekorierten Festsaal je ein Werk von Gluck, Mozart und Telemann zu Gehör. Wir danken dem Carlton Hotel, das uns jährlich mit einem gediegenen Weihnachtskonzert beglückt.

Der Verkehrs- und Verschönerungsverein von Brig und Umgebung

hielt kürzlich seine ordentliche Generalversammlung ab. Der Präsident des Vereins, Herr Dr. Arnold Marty, konnte 56 Mitglieder begrüssen.

Aus dem aufschlussreichen Bericht über die Tätigkeit im verflossenen Vereinsjahr geht hervor, dass der Fremdenverkehr im Jahre 1959 dem Gastgewerbe von Brig und Umgebung rund 85 000 Übernachtungen brachte. Unter den Werbemassnahmen ist die Herausgabe einer Reliefkarte zu erwähnen.

Infolge dauernder Abwesenheit von Brig hat Herr Anton Escher-Stolz seinen Rücktritt aus dem Vorstand gegeben. An seine Stelle wurde Herr Ernst Tscherrig, Adjunkt der Güterverwaltung SBB Brig, einstimmig in den Vorstand gewählt.

Die Versammlung beschloss, Herrn Nationalrat Moritz Kämpfen, in Anerkennung seiner grossen und uneigennützigen Verdienste auf dem Gebiet des Tourismus und im Verkehrsverein von Brig, zum Ehrenpräsidenten zu ernennen.

Herr Walter Kläy führte nach Schluss des geschäftlichen Teils den Farbenfilm des Walliser Verkehrsverbandes «Skifahren im Wallis — Wedeln» vor. Ein hervorragender Streifen für unsere Winterwerbung! W.

Neuer Skilift Diavolezza

Auf dem idealen Firnfeld der Diavolezza, in unmittelbarer Nähe der Bergstation der Luftseilbahn auf 3000 m ü. M., wurde im Laufe des letzten Sommers und Herbstes ein neuer Skilift durch Herrn Paul Nauer, dem derzeitigen Präsidenten des Bündner Skiverbandes, gebaut. Die neu entstandene Anlage soll der Diavolezza-Bahn eine Entlastung bringen und anderseits mithelfen, die Skisaison um ein Beträchtliches auszudehnen. Es wird nun möglich sein, im Skigebiet der Diavolezza mindestens vom Oktober bis Ende Juni Ski zu laufen, ohne den mühsamen Aufstieg in Kauf nehmen zu müssen.

Bei der neu erbauten Anlage handelt es sich um das sehr massiv gebaute und jahrelang bewährte System Constam. Die Länge des Liftes beträgt 650 Meter und die Höhendifferenz 155 Meter. Das Seil läuft durchgehend auf Gummirollen, so dass praktisch kein Geräusch zu hören ist. Die Geschwindigkeit kann je nach Andrang reguliert und die stündliche Förderleistung kann bis auf 600 Personen gesteigert werden. Der Skilift wird durch einen Deutz-Dieselmotor via Umformergruppe angetrieben. Die Aufhängung besteht aus 28 Doppelbügeln. Eine Besonderheit für die Schweiz stellen die im Eis eingelassenen Masten dar. ola

Gstaader Notizen

Rendez-vous der Filmstars

(P.V.) Nach Van Johnson, der mit seiner Frau und seinen beiden Buben vor Weihnachten hier eingetroffen ist, sind nun auch die bekannten Filmstars Vivian Leigh und Jacques Pallance in einem Chalet in Gstaad abgestiegen.

L'hôtellerie vaudoise et valaisanne en deuil

Joseph Chevrier †

Nous apprenons avec un grand chagrin le décès, dans sa 80e année, de M. Joseph Chevrier, propriétaire de l'Hôtel du Parc à Villars et de l'Hôtel Hermitage à Evolène.

La Revue Suisse des Hôtels reviendra sur la carrière du défunt, se limitant aujourd'hui — et au moment d'aller sous presse — à relever les mérites de cette forte personnalité, connue bien au-delà de nos frontières et qui a porté bien loin le fanion de l'hôtellerie.

Si Evolène était son village d'origine et, si — durant toute sa vie — il lui a porté une grande amitié, c'est en terre vaudoise qu'il a passé la plus grande partie de sa carrière et qu'il s'est — comme en Valais — fait apprécier.

En 1935, M. Joseph Chevrier a pris la direction, après M. Blinzing, de l'Hôtel du Parc à Villars, Société anonyme dont il est bientôt devenu le principal actionnaire; il a agrandi cet établissement et l'a sans cesse transformé pour en faire un des premiers hôtel du canton de Vaud.

Avant Villars, il était à Montreux où il a dirigé divers établissements, plus particulièrement, et pendant de nombreuses années, l'hôtel Terminus. Membre très actif des Sociétés d'hôteliers de ces deux stations, il est devenu le président infatigable de celle de Villars, où son rôle a été considérable.

Il faisait partie, depuis 1942, du comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et a siégé au comité de direction de l'Office du tourisme du

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Joseph Chevrier

Propriétaire de l'Hôtel du Parc à Villars et de l'Hôtel Hermitage à Evolène

décédé des suites d'une délicate opération dans sa 80e année.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central

Le président central:

Dr Franz Seiler

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

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

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

†

Gott der Herr hat heute morgen meine teure Gattin, unsere liebe Mutter, Schwiegermutter, Grossmutter, Cousine und Tante

Elsa Odermatt-Mosmann

Hotel Fürigen und Belvédère, Wengen

zu sich heimgeholt. Sie starb nach schwerem Leiden, infolge tragischen Unfalles, 4 Tage vor Erfüllung ihres 76. Altersjahres. Ihr Leben war Liebe und Pflichterfüllung. Wir bitten Sie, der lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren.

Wengen, den 5. Januar 1960.

In tiefer Trauer:

Paul Odermatt-Mosmann
Helen und Josef Lingg-Odermatt
und Tochter Elsa
Gertrud Odermatt und Anverwandte

Beerdigung: 8. Januar, 14 Uhr, in Obbürgen/Nidwalden
Die Fürigenbahn ist eine halbe Stunde vor und nach der Beerdigung zur freien Fahrt in Betrieb.

HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH
beim Paradeplatz

Ruhig. 70 Betten
Mittelpreise

Exquisite Menus
ab Fr. 5.50

Pot au feu, jeden Tag
Lunchteller

Konferenz-Zimmer

Walter Rügner-
Brönimann

HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH

Elektrolux-Staubsauger

Industrieapparat für Hotel, Restaurant, Garagen usw. Tiefsaugmodell, wie neu, mit Garantie, Fr. 320.–. Neupreis Fr. 760.–, auch Teilzahlung. Sende diesen zur Ansicht. Hotz, elektr. App., Stüssistrasse 91, **Zürich 6**, Tel. (051) 285531.

Schlüsselbirnen

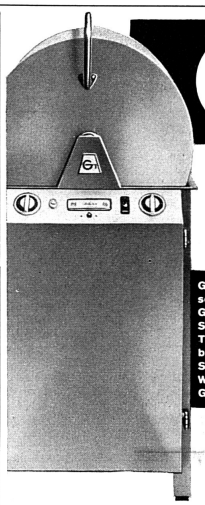
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren — Seefeldstr. 4

Unsere
Solinger Bestecke
gehören zu den kunstvollsten und edelsten. Grosse Auswahl. Konkurrenzlose Preise. Katalog gratis durch die Generalvertretung
von Arx, Fabrik-Versand
Niedergösgen SO

Zu kaufen gesucht Jahresgeschäft

Hotel Restaurant Tea-Room

Offerten unter Chiffre ZK 1166 an die Hotel-Revue, Basel 2.



G1

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

GEHRIG

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

Zu vermieten

an guter Lage an Hauptverkehrsstrasse in Lenzburg

Restaurant

mit kleinem Saal. Anfragen unter Chiffre OFA 3025 R an Orell Füssli-Annoncen **Aarau.**

A remettre
situation centrale

café-restaurant

agencement moderne, terrasse. Long bail inscrit. Chiffre d'affaires Fr. 800000.– env. Ecrire sous chiffre P. H. 81902 L à **Publicitas Lausanne.**

Grosses Lager an

Occasions-Kaffeemaschinen

verschiedene Marken und Systeme. **Niedrige Preise! RIV Registrierkassen AG.**, Beethovenstrasse 24, **Zürich 2.**

Junger

Koch

17jährig, der Ostern 1960 die Prüfung ablegt, **sucht für die kommende Saison Stelle in der Schweiz.** Angebote mit Gehaltsangabe an Heiner Kröger, Unter den Linden 16, (24a) **Tostedt**/Hamburg (Deutschland).

Nach Weingenuss, schweren Speisen

stellen sich oft lästige Übel wie Sodbrennen, Magendrücken, Blähungen und Krämpfe ein. Dem können Sie wirksam begegnen mit ULLUS-Kapseln. Schnell weicht das Vollgefühl und die Magennerven beruhigen sich. Bewährte Arzneistoffe sorgen für eine rasche Wiederherstellung der normalen Magen-Darm-Funktion. In Apoth.u. Drog. zu 2.90 u. 8.50. MEDINCA ZUG.

Todesanzeige

Heute verschied nach schwerem Leiden, infolge tragischen Unfalles, unsere hochverehrte, liebe Prinzipalin,

Frau Elsa Odermatt-Mosmann

Hotel Fürigen und Belvédère, Wengen

Sie war uns während 50 Jahren stets eine treubesorgte Vorgesetzte. Wir werden ihr ein ehrendes Andenken bewahren.

Wengen, den 5. Januar 1960

Die Angestellten

Zu verpachten

per 1. April 1960 oder nach Übereinkunft, an vorzüglicher Lage im Zentrum von Basel, erstklassiger

Restaurationsbetrieb

Nötiges Kapital zur Übernahme ca. Fr. 100 000.–. Auskunft an nur bestausgewiesene Fachleute erteilt Chiffre Z V 1466 der Hotel-Revue, Basel 2.

Couple restaurateurs Suisses

de classe internationale, organisateurs de 1ère force, langues, **cherche**

direction, gérance

Ecrire à Laissue, gérant du Casino de le C.E.CA., **Luxembourg.**

Suisse, 24 ans, ayant terminé l'école hôtelière de Lausanne, sachant 4 langues, **cherche place comme**

stagiaire de bureau

Offre à Bruno Maier, chemin de la Rochelle, **Prilly-Lausanne.**

Zu pachten gesucht

von jungem Fachmann (Küchenchef) **kleineres**

Restaurant

an guter Verkehrslage. Off. unter Chiffre Z P 1361 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher **Koch** (5 Commis-Jahre) **sucht auf 15. Januar oder später Stelle** als

Entremetier

evtl.

Alleinkoch

in Saison- oder Jahresstelle. Zurzeit in der Schweiz tätig. Gute Zeugnisse vorhanden. Gehalt bitte angeben. Eilangebote unter Chiffre E M 1490 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune

secrétaire d'hôtel

allemand, français, anglais, italien, maincourante, caisse, correspondance, comptabilité, **cherche place** pour le 15 janvier ou plus tard. Bons certificats et références. Offres sous chiffre J S 1517 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jungkoch

(5jährige Berufspraxis) der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, **sucht zum 15. Januar 1960 eine geeignete Stellung.** Gute Zeugnisse sind vorhanden. Freundliche Angebote mit Netto-Gehaltsangabe erbeten an Horst Pusch, Gladbacherstrasse 547, **Krefeld** (Deutschland).

Suche (Saison-) **Stelle** als

Empfangssekretär/-assistent

in franz. Schweiz; 21 Jahre alt, engl., franz. Sprachkenntnisse. Freundliche Angebote an A. Schreiber, Dom-Hotel, **Freiburg** (Deutschland).

Junge

Serviertochter

sucht vom 15. Januar bis 1. April

Aushilfsstelle

in gutgehendem Speiserestaurant. Offerten unter Chiffre S A 1494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

canton de Vaud de 1941 à 1950. Dans tous ces milieux, ses avis étaient écoutés et appréciés.

M. Joseph Chevrier était une personnalité de premier plan, énergique et entreprenante, qui à énormément contribué au développement du tourisme et de l'hôtellerie dans la région du Léman comme dans sa commune d'origine et d'enfance, à Evolène. Ceux qui l'on bien connu sauront réservé à sa mémoire un souvenir reconnaissant.

Nous prions Madame Chevrier, ainsi que son fils, Monsieur Marcel Chevrier, de croire à l'assurance de notre très profonde sympathie. A.

Associations touristiques

Un téléski à Finhaut

La petite station valaisanne de Finhaut dont on apprécie la tranquillité en été, avait quelque peine à faire une saison d'hiver convenable, car elle manquait de moyens de remontée mécaniques.

Cette lacune va être dorénavant comblée. En effet une société du téléski de La Barmaz a été constituée et la première assemblée générale vient d'avoir lieu, assemblée au cours de laquelle les statuts ont été adoptés. Les hôteliers, les commerçants, la Société de développement et les autorités communales se sont rendu compte de la nécessité de faire un gros effort financier et la souscription des actions n'a rencontré aucune difficulté.

Il était indispensable de tenter quelquechose et ce téléski est susceptible de redonner un certain mouvement touristiques à Finhaut en hiver. Si le succès que l'on est en droit d'espérer de cette innovation s'affirme, les hôtels pourront peu à peu s'équiper véritablement pour la saison d'hiver. Mais il fallait en tous cas commencer par un bout.

De son côté, la société de développement de la station a tenu son assemblée générale et elle a constaté avec satisfaction pour l'année écoulée une augmentation notable des nuitées dans les hôtels et les chalets. Cet accroissement de la fréquentation des hôtels est particulièrement bienvenu, car 1958 n'avait pas été favorable à la suite des restrictions monétaires françaises.

Les résultats encourageants ont contribué à ranimer l'esprit d'initiative des milieux touristiques — comme le prouve la décision de construire un téléski — et l'on est bien décidé à ne pas en rester là puisque des projets de priscine sont maintenant à l'étude.

Finhaut ne doit pas demeurer en arrière, car lorsqu'elle sera reliée par une route carossable moderne à la grande artère internationale Martigny—Châtelard—Chamonix (qui prendra encore de l'extension après le percement du Mont-Blanc et du Grand St-Bernard), cette station retrouvera toute l'animation qu'elle avait autrefois.

Puisse la saison d'hiver qui vient de commencer ne pas décevoir les espoirs que l'on a mis en elle.

Büchertisch

«Wedeln-Skilauf in Österreich» — herausgegeben von Prof. Friedl Wolfgang, verfasst von Dr. Clemens Hutter, pädagogisch gestaltet von Prof. Stefan Kruckenhauser - Residenzverlag Salzburg.

Eben auf die Wintersaison 1959/60 hin ist dieses hübsch gestaltete kleine Büchlein erschienen, das eine eingehende Darstellung des «Wedelns» zum Gegenstand hat. Was Wedeln ist, braucht dem mit der modernen Skitechnik Vertrauten nicht erst gesagt zu werden. «Der Hund wedelt mit dem Schwanze . . . » Das gleiche tut der Skiläufer mit den Skiern. Damit ist angedeutet, dass diese elegante, spezifisch österreichische Technik, die wohl auch in der Schweiz mehr und mehr Beachtung finden wird, eine Fahrweise ist, die an der Grenze zwischen Fortbildung und Meisterschaft steht. Wer sich über die Grundlagen des in neuer, eigenwilliger Schau dargestellten Skilaufs orientieren will, wird mit Gewinn zu diesem von kundiger Hand geschriebenen Lehrgang greifen. Der kurze, aber präzise Text wird ergänzt durch eine bildliche Darstellung der Methodik und Technik des Wedelns, aus der die einzelnen Phasen des Bewegungsablaufes in allen Varianten dieser Skilaufart klar ersichtlich sind.

Vernünftiger leben

Das sollten wir. Und speziell am Jahresende fassen wir den festen Vorsatz, unsere Lebensweise vernünftiger zu gestalten. Wertvolle Winke dafür erteilt uns die Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest», die in ihrer Januarnummer unter der Überschrift «Halb gelebt ist falsch gelebt» eine Reihe von schlechten Lebensgewohnheiten an den Pranger stellt und auch vernünftige Ratschläge für Abhilfe erteilt.

Geschäftliche Mitteilung

Rezept-Wettbewerb

Die Metzgerei A. Hofer AG. in Bern, Herstellerin der bekannten Hoferschinken, veranstaltet zurzeit einen aktuellen Wettbewerb unter dem Motto: «Neue Ideen für warme Schinken-Gerichte». Dieser Wettbewerb ist ganz besonders interessant, sucht doch die Firma neue Rezepte für Hauptplatten aus Schinken, der heute billiger ist als Filet und Entrecôte. Sie können dadurch die Spesen wesentlich senken, und zwar ohne den guten Ruf Ihrer Küche in Mitleidenschaft zu ziehen. Der Wettbewerb verdient die Aufmerksamkeit unserer Mitglieder. Wir verweisen auf das Inserat der Firma Hofer in der heutigen Nummer.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (061) 34 86 90.

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

1960

Nous vous exprimons nos remerciements les plus sincères

pour la précieuse et efficace collaboration

dont vous nous avez fait bénéficier et espérons que l'année nouvelle

nous apportera, de part et d'autre, succès et prospérité.

Dr A. Wander SA Berne

Savez-vous que les
MATELAS
Dunlopillo
sont
garantis 20 ans

DUNLOP
Zürich-Genève
Exigez-les de votre fournisseur habituel.

Vertrauensperson sucht Engagement als
Etagen-Gouvernante
oder Buffetdame in Tea-Room oder dergleichen. Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre OFA 6802 B an Orell Füssli-Annoncen, **Langenthal.**

Junge
Hotelsekretärin
Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Journal, Kassa, Korrespondenz, Buchführung, **sucht Stelle auf 15. Januar oder später.** Gute Zeugnisse und Referenzen. Angebote unter Chiffre H O 1516 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!
Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel - Revue

WIBIS
die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner

Kleines und grosses Modell
EMIL BISANG
AFFOLTERN A. A.
Fabrikation und Verkauf
051/99 63 36
WIBIS

Hotelkaufmann
Deutscher, 24 Jahre alt, englisch und franz. Sprachkenntnisse, **sucht Stelle** in
Empfang, Einkauf oder Kontrolle
für sofort oder später. Offerten unter Chiffre E E 1523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
Deutsche, mehrere Jahre in der Schweiz tätig, gute Erscheinung mit besten Referenzen, 3 Sprachen, **sucht Stelle** für Sommersaison, evtl. sofort. Offerten unter Chiffre H 2017 T an **Publicitas Thun.**

Fachkundiges **Ehepaar** (Mann Küchenchef) sucht für sofort
Direktion oder Gérance
eines Hotel- oder Speiserestaurants. Jahresbetrieb bevorzugt. Fremdsprachen Englisch, Franz., Italienisch. Offerten unter Chiffre SA 2873 Z an Schweizer Annoncen AG «ASSA», **Zürich 23.**

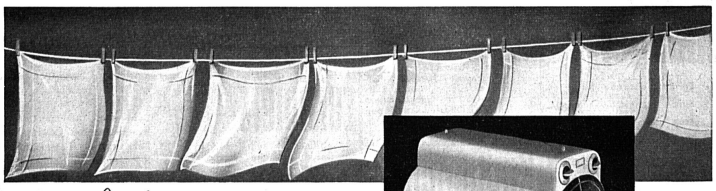
Hotelier, mit fachtüchtiger Frau, seit 5 Jahren als **Direktor** (Frau als Generalgouvernante) **in internationalem Hotel des Auslandes tätig, sucht**
Direktion
in der Schweiz oder im Ausland. Wir sind arbeitsam, initiativ und sprachenkundig (36jährig) und legen besonderen Wert auf einen verantwortungsvollen Posten. Beste Referenzen und Kaution stehen zur Verfügung. Zürcher Fähigkeitsausweis 1. Offerten unter Chiffre H D 1242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Florida
Orangen- und Grapefruitsaft
tiefgekühlt konzentriert

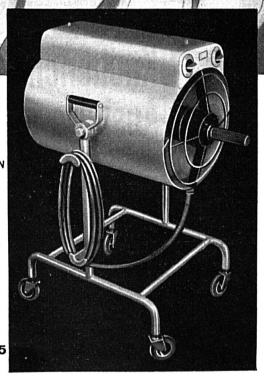
das ganze Jahr
immer gleiche Qualität —
bedeutend billiger
als frische Früchte —
zeitsparend und stets
in der richtigen Temperatur
servierbereit
Reich an Vitamin C

20jähriger, deutscher **Koch,** mit 1½ Jahren Schweizer Praxis, **sucht auf 1. Febr., evtl. später, Stelle** als
Commis-Saucier
oder
Entremetier
Offerten unter Chiffre S E 1524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

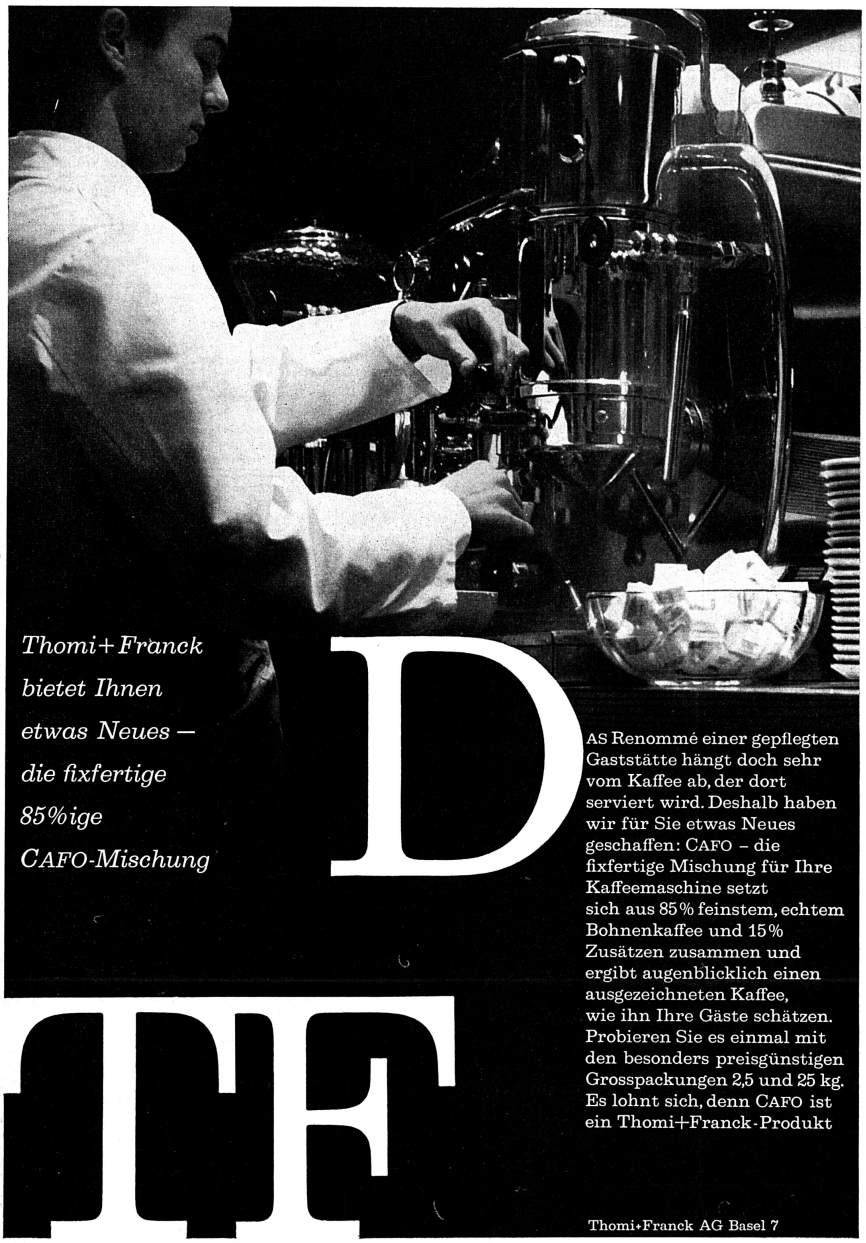
Frei ab 1. Februar 1960 (per Zufall) für Wintersaison
Erstkl.
BAR-PIANIST
Bevorzuge: Familienhotel, Hotel-Bar, Tea-Room.
Konzert - Tanz - Unterhaltung
Gesang: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Anfragen zu richten an: **LEO CORMER, z. Zt. Red-Ox-Bar, Basel** (Hotel Touring) Telephon ab 19 Uhr (061) 32 93 93. Privat: 11–13 und 17–18 Uhr (061) 43 30 59.



MIT DEM *Wäschetrockner*
SCHNELL UND AUF NATÜRLICHE WEISE WÄSCHETROCKNEN OHNE BESCHÄDIGUNGEN AN DER WERTVOLLEN WÄSCHE BEFÜRCHTEN ZU MÜSSEN.
EINE GROSSE MENGE WARMLUFT WIRD IM TROCKENRAUM STÄNDIG UMGESETZT. DIE WÄSCHE TROCKNET
wie im warmen Sommerwind
Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung



Lükon FABRIK ELEKTROTHERM. APPARATE
P. LÜSCHER, TÄUFFELEN BE (032) 73545
Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation



Gepflegte Hände

trotz harter Arbeit

Dies ist die Wirkung von atrix, der Handcrème mit dem Doppelschutz. Bewahren Sie sich Ihre hübschen Hände, indem Sie sie vor und nach jeder nassen oder harten Arbeit mit atrix behandeln.
Eine wissenschaftlich erprobte Kombination lässt die pflegenden Bestandteile tief in die Haut eindringen. Gleichzeitig bleibt ein hauchzarter Schutzfilm auf der Haut-Oberfläche zurück, ohne dass deswegen die Haut nicht mehr atmen könnte.
atrix-Handcrème hat das Prüfzeichen für die gut bestandene praktische und wissenschaftliche Prüfung des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft in Zürich erhalten.

Aufhängetuben à Fr. 1.90. Dosen à Fr. –.95, Fr. 1.90, Fr. 3.30. In Ap., Drog. und Parf.

atrix
macht Ihre Hände glücklich!

2 Serviertöchter
und
Chef de rang
suchen Stellen in Jahresbetrieb in gutem Hotel-Restaurant. Offerten unter Chiffre S R 1522 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Garde-manger
23 ans, **cherche place** en Suisse française ou Tessin. Jack Gigandet, Restaurant Pomme d'or, **Porrentruy.**

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 ..... A A

Junger
Koch
mit tüchtiger Lehrzeit, gutem Abschluss und anschliessend einjähriger Praxis als **Alleinkoch** neben Küchenchef, **sucht neuen Wirkungskreis in gutem Hotel.** Offerten richte man vertrauensvoll unter Chiffre J K 1518 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter
Küchenchef
bestausgewiesen, mit überdurchschnittlichen Kenntnissen, auch in Spezialitäten, 18 Jahre Auslandspraxis in versch. Ländern, mit einwandfreiem Charakter, Kalkulation sicher, **sucht Jahresstelle** in gutgeführtem Betrieb. Offerten an Eugen Dörfler, Gartenstrasse 5, **Konstanz** (Deutschland).

Küchenchef-Aushilfe
ab Januar wieder frei. Anfragen erbeten an W. Waldner, Küchenchef, Zürcherstrasse 74, **St. Gallen,** Tel. 229658.

Gesucht Stelle als
Gerant
Deutsch, Franz. und Ital. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Salärangaben sind erbeten unter Chiffre O 5043 Z an **Publicitas Zürich 1.**

Empfangssekretär
Deutscher, 22 Jahre alt, engl. und franz. Sprachkenntnisse, Zeugnisse erster Häuser, **sucht Stelle** für sofort in gutem Haus, wo Mögl. geboten wird franz. Sprachkenntnisse zu erweitern. Angebote unter Chiffre P 10496 A Publicitas GmbH, Kaiserstrasse 6, **Frankfurt/M.** (Deutschl.).

Junger **Bursche sucht Lehrstelle für sofort oder nach Übereinkunft als**
Koch
Offerten sind zu richten unter Chiffre K O 1498 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 jeunes
cuisiniers
allemands, ayant déjà travaillé quelque temps en Suisse,
cherchent
pour le 1er avril places en Suisse romande, de préférence à Lausanne ou à Genève. Offres à Manfred Hente, Bärschwilerstrasse 26, **Bâle.**

Hotel-Sekretärin-Direktions-Gehilfin
28jährig, deutsch, französisch, englisch, italienisch sprechend, **sucht Stelle in Jahresbetrieb evtl. Aushilfe.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre D A 1497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 20 Jahre alt, mit 3jähriger Praxis in der Schweiz, deutsch, französisch sprechend und gute Englischkenntnisse, **sucht Stelle** als
Commis de rang od. Rest.-Kellner
Offerten unter Chiffre R E 1521 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
zurzeit in Erstklassbetrieb tätig, **sucht lange Sommer- und Wintersaison. Brigade bis zu 12 Mann, alles Schweizer, könnte mitgebracht werden.** Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre K F 1362 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, sprachenkundige, deutsche **Hotelierstochter sucht Wintersaisonstelle** als
Zimmermädchen
sowie Sommersaison am Lago Maggiore, zwecks Erlernung der ital. Sprache. Offerten unter Chiffre Z N 1495 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer **Portier** (Schweizer) mit guten Zeugnissen, **sucht Jahresstelle** als
Allein-Portier
in kleineres Haus. Keine Fremdsprachen. M. Bosshard, Klosterstr. 48, **Winterthur.**

Wir suchen
für sofort oder nach Übereinkunft
Zimmermädchen
Hausmädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Hotel Ochsen, **Teufen** AR.

Wir suchen
Buffetdame
und
Mädchen
mit Kochkenntnissen
Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit. Tea-Room Urania, Bahnhofplatz 1, **Biel.**

Gesucht
nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger und sauber arbeitender
Koch, Koch-Praktikant
der Freude hätte, die veget. Küche zu erlernen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnangaben sind zu richten an Diätrestaurant Gleich, Steinenvorstadt 23, **Basel.**

Gesucht
saubere, flinke
TOCHTER
für den Tea-Room-Service
Tagesbetrieb. Offerten an Café-Konditorei Keiser, **Zug.**

MIX- und BAR-Lehrkurs
Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, **Zürich 6,** Tel. 268768

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

Gesucht
in Jahresstellen, Eintritt nach Übereinkunft
Buffetdame
Buffettochter
Kaffeeköchin
Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche an **Bahnhof-Buffet Göschenen.**

Gesucht
sprachenkundig
Zimmermädchen
Officemädchen
Hotel Schweizerhof, Zürich.

Kongresshaus Schützengarten
sucht auf 1. Februar tüchtige
Servierlochter
in Speiserestaurant. Offerten an G. Marugg, St. Jakobstrasse 35, **St. Gallen.**

Gesucht
per Ende Januar oder Anfang Februar
Alleinkoch oder Alleinköchin
Hotel-Kurhaus Oberalp, **Sedrun.**

Gesucht
für Hotel
Vorhangnäherin
für ca. 2 Monate. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. unter Chiffre V N 1526 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. März (Saison bis November)
Commis de cuisine
in kleine Brigade von 5–6 Mann. Vielseitige Restauration. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Speer, **Rapperswil** am Zürichsee.

London: 1st class French Restaurant in the West End is offering the following positions for the end of March:
Chef de partie
with not less than five years of experience, to start at £ 14 per week.
Commis de cuisine
not less than three years of training, to start at £ 8/10/0 per week
Demi-Chef de rang
to work as waiter, minimum garantee of £ 10 per week.
All applicants must be at least 21 years and not more than 32 years of age, reliable and good workers. Contract for one year. Details on application to J.K. Berkmann, Genevieve Restaurant Ltd., 13 Thayer Str., **London W.1.**

PATISSIER
A fully and professionally trained
Patissier is required
for de luxe Hotel in Nigeria. Applicants must have served full apprenticeship and be well experienced in all types of pastry work. Tours approximately 2 years. Free passages, medical attention, board and lodging in Hotel. Generous leave on completion of tour. Permanent post for suitable applicant, who should preferably be under 30 years of age and single. Fullest details apprenticeship, qualifications, experience and domestic status, together with certificates or references should be sent to cipher P A 1489 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

Gesucht für Erstklasshotel
versierte

Etagen-Gouvernante

mit guten Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre E G 1430 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

rôtisseur Ire force
commis de cuisine

(Suisses). Entrée à convenir. Faire offres avec références et prétentions à Rôtisserie «La bonne Auberge», Place du Cirque, **Genève.**

On cherche
pour saison (mars/avril à fin octobre)

secrétaire
pour maincourante et caisse
secrétaire-contrôleur
chef-saucier
chef-pâtissier
gouvernante-économat
chefs de rang
commis de rang

Grand Hôtel Eden, **Montreux.**

Gesucht
gut ausgebildete, tüchtige, jüngere

Sekretärin

für Arztpraxis und angegl. Heimbetrieb im Berner Oberland. Interessante, vielseitige, interne Dauerstelle. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre S M 1491 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beau Rivage Grand Hotel, Interlaken
sucht für lange Sommersaison

Empfangssekretär
Sekretär-Praktikant
II. Oberkellner
Chefs de rang, Demi-Chefs
Commis de rang
Chefs de partie
Communard
Commis de cuisine
Etagenportiers
Zimmermädchen
Chasseurs
Maschinenwäscherin oder Wäscher
Stopferin, Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen

Frühere Angestellte, die auf ihre Stellen reflektieren, belieben sich sofort zu melden. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Dolder Grand Hotel, Zürich
sucht folgendes qualifiziertes Personal:

Direktions-Sekretärin
I. Barmaid
sprach- und berufsgewandt
I. Nacht-Concierge
Sales Lady
Verkauf am Hotel-Kiosk und Vitrinen
II. Lingerie-Gouvernante
Glätterin

Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo sind erbeten an die Direktion.

Gesucht
auf März/April

Direktions-Ehepaar

für mittleres, guteingerichtetes Hotel (50 Betten und regem Restaurationsverkehr) **in Fremdenkurort.** Interessenten sind gebeten sich sofort handschriftlich zu melden unter Beilage von Referenzen und Zeugnissen unter Chiffre D E 1462 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Privathaushalt tüchtige, selbständige

Köchin

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Tel. (061) 512045.

Gesucht

Hilfsköchin

in modern eingerichteten Hotelbetrieb. Guter Lohn, günstige Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugnissen und Lohnangabe an Alkoholfreies Gasthaus «Falken», **Liestal/Basel.**

Hotel- und Bädergesellschaft, Leukerbad
sucht für lange Sommersaison:

Sekretär-Journalführer
Sekretärin-Journalführerin

Oberkellner
Barmaid
Saaltöchter
Saallehrtöchter
Restaurant-Serviertochter

Gouvernante-Tournante
Portiers
Zimmermädchen

Küchenchef
Chefs de partie
Commis de cuisine

Bade-Kassierin
Arzt-Laborantin
Masseuse
Fangofrau

Küchenmädchen und -burschen
Officemädchen und -burschen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. A. Willi, **Leukerbad.** – Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihre Stelle reflektieren, sind gebeten, sich umgehend zu melden.

Gesucht nach Davos

1-2 Küchenmädchen

in helle, moderne, vollelektrische Küche.

Familie Kessler, Hotel Kulm, **Davos-Wolfgang,** Telephon (083) 35005.

Gesucht
tüchtige, selbständige

Köchin

in gutgehendes Restaurant (gut eingerichtete Küche). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Max Rickenbacher-Gysler, zur Linde, **Sissach,** Tel. (061) 851256.

Gesucht
tüchtige

I. Buffetdame

(Tagesdienst) in Restaurationsbetrieb nach Bern. Gute Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B D 1470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Stütze für Büro und Service

Gross-Restaurant Alte Bayrische, **Basel,** Tel. (061) 240902.

Gesucht
auf 1. Februar
Vertrauensperson als

Buffetdame oder Buffettochter

in vielseitigen Betrieb. Dauerstelle. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Restaurant Wartmann, **Winterthur.**

Gesucht
in Passantenhotel nach Bissone am Luganersee

Alleinkoch (evtl. Köchin)
Serviertochter

evtl. Anfängerin

Italienische Sprachkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Für Koch evtl. 15. März 1960. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten an Familie Disteli, Albergo del Pesce, **Bissone-Lugano.**

Gesucht
tüchtige, jüngere

Buffetdame oder -tochter

Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an J. Willimann, Restaurant Grüt, **Adliswil** ZH.

Gesucht
für anfangs März nach **Ascona**

Alleinkoch

in gutgehendes Kleinhotel-Restaurant. Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüche an Postfach 89, **Ascona.**

Gesucht
für lange Sommersaison (März bis November) in gutes Hotel-Restaurant

2 Saal-Restaurationstöchter oder -kellner
sprachenkundig
Casserolier-Argentier-Küchenbursche
Tournant, Portier-Chauffeur-Officeburschе
mit Fahrausweis Kategorie A
Officemädchen
mit Ablösung im Zimmerservice

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel della Valle, **Brione-Locarno.**

Hotel Weisses Kreuz
Lugano
sucht für zirka 20. Februar bis November tüchtige

Gouvernante
Stütze des Patron

Gesucht
in Restaurationsbetrieb nach Bern tüchtiger, initiativer und sprachenkundiger

Chef de service

(Stütze des Patrons)

nur Schweizer, in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre C S 1469 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. März 1960 tüchtiger

Alleinkoch

in Hotel-Restaurant am Zürichsee. Modernst eingerichtete Küche. Sehr guter Lohn. Offerten mit Angaben von Referenzen sind zu richten unter Chiffre A L 1479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung (wegen Austritt der bisherigen Angestellten infolge Übernahme eines Betriebes)

Buffetdame-Gouvernante

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Pensionskasse. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet **Solothurn HB,** Postfach 899.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft gut präsentierende, sprachenkundige

Tochter als Gouvernante-Chef de service

in grossen Tea-Room nach Bern. Alter zwischen 28–35 Jahren. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G S 1422 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gute Jahresstellen
(eventuell sehr lange Saison) gewandte, jüngere

Saaltochter

sprachenkundig. Jüngerer

Portier-Hausbursche

evtl. Anfänger, deutsch und franz. sprechend. Eintritt zweite Hälfte Januar, evtl. nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Ausweis an Bad-Hotel Bären, **Baden.**

Gesucht
per 15. Januar

Serviertochter

erfahren, franz. sprechend. Offerten gefl. an Hotel-Restaurant Aarauerhof, **Aarau.**

Hotel International au Lac, Lugano
sucht für Saison 1960 (März bis November):

Hausbeamtin
deutsch und italienisch sprechend
(zur Beaufsichtigung der Reinigungsarbeiten)
Zimmermädchen
(sprachenkundig)
Portier-Tournant
für Loge und Etage (4 Sprachen erforderlich)
Saaltöchter
(sprachenkundig)
Saalpraktikantinnen
Tüchtigen Patissier
(entremetskundig)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an die Direktion.

Gesucht
in Jahresstelle für erstklassigen Restaurations- und Dancingbetrieb jüngerer, tüchtiger

Kellner

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre KR 1402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fischstube Zürichhorn
Zürich 8
sucht für lange Sommersaison:

Chef de cuisine
muss der Brigade mit Takt vorstehen können und jedem Stossbetrieb gewachsen sein
Saucier
Gardemanger
Entremetier
I. und II. Oberkellner
sprachgewandt
Serviertöchter
tranchierkundig, franz. und engl. sprechend
Buffetdamen
Buffettöchter
Office- und Küchenmädchen
Casserolier
Kellerbursche

Offerten sind zu richten an Huguenin Restaurant & Confiserie, Bahnhofstrasse 39, **Zürich 1.**

Wir suchen
mit Eintritt nach Übereinkunft **eine ausgebildete**

Gouvernante-Buffetdame

in Vertrauensposten. Mindestens 30 Jahre alt, Jahresstelle. Guter Lohn und Pensionskasse. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, **Winterthur.**

Gesucht
für lange Sommersaison (April-Oktober) **erstklassige**

Alleinköchin

(auch Koch) in kleines Hotel-Restaurant, hauptsächlich à-la-carte-Service. Off. mit Gehaltsansprüchen an Frau E. Bigler, Restaurant Les Rochettes, **Faoug** (Murtensee).

Gesucht
fachkundige, freundliche

Restaurationstochter

sowie zuverlässige, saubere

Buffettochter

evtl. Anfängerin

Eintritt 1. oder 15. März. Offerten mit Zeugnisabschriften an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, **Horw-Luzern.**

Wir suchen

Aushilfen für die Dauer der MUBA

(22. April bis 3. Mai 1960, evtl. länger)

Küche:
Saucier
Entremetier
Gardemanger
Küchenbursche

Restaurant:
Restaurationstöchter oder Kellner
Buffettochter
Officemädchen

Offerten mit Unterlagen, Bild und Ansprüchen an Hotel du Commerce, **Basel.**

Gesucht
auf den 15. März 1960 **nach Lugano,** Saison bis anfangs November

2 junge Zimmermädchen
Sprachenkenntnisse: Deutsch, Französisch, möglichst etwas servicekundig
2 junge Saaltöchter
selbständig (Sprachenkenntnisse: Deutsch, Französisch und Englisch)
Tournante **für Saal und Zimmer**
(Sprachenkenntnisse: Deutsch und Französisch).

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, **Lugano-Castagnola.**

Zum baldmöglichen Eintritt
gesucht:

Buffetdame
Buffettochter

Jahresstellen. Kost und Logis im Hause. Offerten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Obere Waidstrasse 145, **Zürich.**

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel } Nr. 1

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung . . .	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag.
Beleg-Nummern werden nicht versandt.

Gesucht für sofort oder Mitte Januar **Officemädchen, Saalpraktikantin.** Offerten an Sporthotel Regina, **Davos.** (651)

Gesucht vom Hotel Kulm & Sonnenberg in Seelisberg für Sommersaison **I.** und **II. Sekretärin** mit guten franz. und englischen Sprachkenntnissen. Eintritt April/Mai. Offerten an Dr. W. Gerber, Postfach 289, **Zürich 34.** (650)

Gesucht tüchtiges **Lingeriemädchen** oder **Glätterin.** Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Adler, **Grindelwald.** (649)

Gesucht nach Basel: **Buffetanfängerin, Lingeriemädchen.** Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 648

Gesucht für Jahresstelle: **Gouvernante** sowie **Buffetdame.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Postfach 3129, **Zürich 23.** (647)

Gesucht ab sofort (spätestens aber Ende Januar) bis Ende März tüchtiger **Alleinkoch.** In Frage kommen nur Bewerber mit sehr guten Zeugnissen. Angebote mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel «Slalom» (30 Betten), **Davos-Platz.** (652)

Wir suchen in Jahresstellen folgende gut ausgewiesene Kräfte: **Buffetdame, Buffettochter, Angestellten-Koch, Schenkburschen, Hilfskellermeister.** Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion Bahnhofbuffet, **Genève-Cornavin.** (643)

ORIGINALZEUGNISSE
sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss: Dienstag **früh.** — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Bureau und Reception

Deutsche, 22jährig, einige Jahre Büropraxis, franz. und englisch sprechend (1 Jahr London), Italienischkenntnisse, sucht Stelle als **Anfangssekretärin** (Praktikantin) für sofort. Offerten an Renate Rumberg, Fürst-Wilhelm-Strasse 10, **Sigmaringen-Hohenzollern** (Deutschland). (235)

Sekretärin sucht Aushilfsstelle für ca. 3 Monate in Hotel oder Verkehrsbureau. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Offerten an Tel. (081) 52124 oder unter Chiffre 237

Hotelsekretärin, 33jährig, deutsch, franz., englisch, italienisch sprechend, sucht Stelle für Reception und einschlägige Sekretariatsarbeiten. Zürich, Bern, Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 233

Salle und Restaurant

Buffetdame gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 213

Restaurantkellner, gesetzten Alters, freundlich, zuverlässig, mit guten Sprachkenntnissen, sucht Posten in Wintersaison. Eintritt nach Belieben. Offerten an Trudi Frick, Stationsstrasse, **Hünibach** bei Thun. (234)

Serviertochter, tüchtig, fliessend deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht per sofort Aushilfe oder Wintersaisonstelle, auch Buffet. Offerten unter Chiffre SA 30601 Lz an Schweizer-Annoncen AG «ASSA», **Luzern.** [747]

Sommerlier, avec pratique dans 2 services, bonne références, parlant italien et français, cherche place à Lugano pour la saison prochaine. Ecrire sous chiffre C 13806 à Publicitas, **Lugano.** [961]

Cuisine und Office

Patissier, junger, sucht Stelle als **Kochlehrling** ab 15. Januar. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten an Odermatt Walter, bei Confiserie Monnier, **Murten.** (232)

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

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

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

Jahresstellen

6262 Buffettochter oder Praktikantin, Anfangs-Restaurationtochter, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
6264 Zimmermädchen, sofort, Sekretärin, sprachenkundig, 1. Februar, Passantenhotel, Basel.
6267 Sekretär, 1. Februar, Hotel 80 Betten, Bielersee.
6268 Lingerie-Zimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Nähe Basel.
6271 Küchenbursche, sofort, Schenk- und Kellerbursche, Mitte Januar, Hotel 70 Betten, Bielersee.
6273 Hausbeamtin mit Ablösungsdienst im Service (Vertrauensperson), Ende Februar/Mitte März, Hotel 60 Betten, Kanton St. Gallen.
6275 Köchin, sofort, Hausmädchen, Lingeriemädchen, April, Bureaupraktikantin, Frühjahr, grosses Passantenhotel, Basel.
6283 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
6284 Office-Küchenmädchen, Küchen-Officebursche, sofort, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
6289 Chefbuchhalter, Saucier, Wäscherin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
6292 Serviertochter, Buffettochter, Officemädchen, Hausbursche, Mitte Januar, Grossrestaurant, Basel.
6299 Chef de service, Restauranttochter, 1. Februar, Hotel 50 Betten, Basel.
6301 Saaltochter, sprachenkundig, Hausbursche-Portier, evtl. Anfänger, deutsch, französisch sprechend, 20. Januar, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6317 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
6318 Serviertöchter, Officemädchen, Buffetanfängerin, Küchenmädchen oder -bursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6324 Officebursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Bielersee.
6331 Buffettochter, Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
6344 Chef de service, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6345 Commis Patissier, Perronnier, Telephonistin, sprachenkundig, Kioskverkäuferin, Economat-Gouvernante, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Nordostschweiz.
6351 Lingeriemädchen, sofort/nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6359 Economatgouvernante, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Ostschweiz.
6360 Restauranttochter, sofort, Restaurant, Basel.
6363 Buffetdame oder -tochter, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
6390 Buffetpraktikantin, Lingeriemädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
6394 Etagenportier, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort Kanton Aargau.
6404 Zimmermädchen, 1. Februar, Passantenhotel, Basel.
6406 Restauranttochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6409 Haus-Officemädchen, Buffettochter, eventuell Praktikantin, Mitte Januar, Restaurant, Basel.
6411 Chasseur, Demi-Chefs, 1. Februar, Erstklasshotel, Basel.
6412 Casserolier-Küchenbursche, sofort, Passantenhotel, Basel.
6419 Haus-Officemädchen, Buffettochter, Buffetpraktikantin, sofort, Restaurant, Basel.
6422 Küchenbursche, Buffetbursche, Kellner, sprachenkundig, sofort/nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
6425 Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
6430 Haus-Küchenbursche, Mitte Januar, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6442 I. Sekretär-Kassier-Réceptionist, II. Sekretär, nach Übereinkunft, Etagenportier, Anfang März, Hotel 100 Betten, Lugano.
6447 Alleinkoch oder Köchin, Anfangsserviertochter, Küchenmädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.
6453 Anfangszimmermädchen, Lingerie-Zimmermädchen, 1. Februar, Passantenhotel, Basel.
6455 I. Lingère, II. Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Küchenbursche, Hilfszimmermädchen, Hausmädchen, Betriebselektriker, Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6465 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Ostschweiz.
6466 Zimmer-Hausmädchen, Serviertochter, Lingère, Lingeriemädchen-Tournante, sofort, Küchenchef, 1. Februar, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
6471 Sekretär-Kontrolleur, Buffetdame, Commis de restaurant, sofort, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
6490 Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6493 Restauranttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Baselland.
6503 Commis de cuisine oder Köchin, Ende Januar, Portier-Chauffeur, Mitte Januar, kleines Hotel, Kanton Graubünden.

Wintersaison

6261 Koch neben Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6266 Chasseur, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6280 Junge Saaltochter, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6282 Angestelltenköchin, sofort, Hotel 110 Betten, Graubünden.
6286 Portier-Konditeur, Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6288 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
6315 Küchenbursche, Officemädchen, junge Saaltochter, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6362 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6389 Lingère, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6392 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Mitte Januar, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6397 Küchenbursche, Office-Lingeriemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6401 Hilfslingère, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6402 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Engadin.
6452 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6487 Küchenbursche, Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6495 Demi-Chef, Chef de rang, sof., Erstklasshotel, Graubünden.

Aushilfen

6262 Casserolier, Mitte Januar bis Mitte Februar, Passantenhotel, Basel.

Lehrstellen

6270 Kochlehrtochter, Mai/Juni, Passantenhotel, Basel

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

8000 Chef de cuisine connaissant les spécialités françaises' dame de buffet, contrôleur de marchandises, commis de cuisine, casserolier, femme de chambre, Suissesse romande, pâques, grand restaurant, Suisse centrale.
8009 Personne pouvant s'occuper de la caféterie, de suite, place stable, hôtel garni, Vaud.
8010 Fille de salle qualifiée, femme de chambre, hôtel 100 lits, places stables, Lac Léman.
8014 Commis de cuisine, Suisses, de suite, places à l'année, grand restaurant, Suisse romande,.
8018 Jeune Casserolier-plongeur, de métier, fille de lingerie, de suite, places à l'année, grand hôtel, Lac Léman.
8023 Un jeune cuisinier, Suisse, de suite, place à l'année, hôtel de montagne, Vaud.
8024 Chasseur-téléphoniste, jeune, de suite, place à l'année, hôtel garni, Lac Léman.
8026 Secrétaire qualifiée, jeune secrétaire, de suite, hôtel moyen, saison d'hiver, Alpes valaisannes.
8030 Sommelière expérimentée, dame de buffet, aide de buffet, de suite, places à l'année, grand restaurant, Fribourg.
8035 Femme de chambre, tournante, fille de maison, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.
8037 Repasseuse, jeune fille pour l'économat, de suite, hôtel 100 lits, saison d'hiver, Alpes valaisannes.
8040 Sommelière expérimentée, secrétaire-aide directrice, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman.

Gesucht
in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

für erstklassiges Restaurant (franz. und ital. Spezialitäten). Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre KU 1404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht per sofort

Saucier

Eilofferten an L. Gredig, Kronenhof, **Pontresina.**

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung

Küchencommis (patisseriekundig)
Saaltochter (sprachenkundig)
Hilfsportier-Hausbursche
(wenn möglich sprachenkundig)
Nachtportier (älterer)

Saisondauer bis nach Ostern. Offerten mit Zeugnisabschriften richte man an die Direktion **Hotel Bellavista, Davos 2.**

Gesucht nach Ascona

Alleinköchin
Buffettochter
Serviertöchter
Officemädchen

Eintritt anfangs März. Saison- evtl. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Schiff, **Ascona.**

Strand-Hotel Belvédère, Spiez

(Thunersee) **sucht für seinen erstklassigen Betrieb,** vom 1. April bis 1. November, evtl. in Jahresstellung

Chef de cuisine
Chef de service
(Herr oder Fräulein)
Restaurationstochter
Buffetdame
oder flinke **Tochter**
I. Saaltochter
Küchenmädchen
Mädchen
für Zimmer und Lingerie
Saalpraktikantin

Gesucht
per Mitte März

Sekretär sprachenkundig
Sekretärin-Praktikantin
Saaltochter
Saalpraktikantin
Office-Hausmädchen
Kinderfräulein (per Ende Januar)

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Carlton Hotel Villa Moritz, **Lugano-Castagnola.**

Gesucht
in erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin

mit kaufmännischer Ausbildung bevorzugt, für Kassa- und Kontrollwesen, Korrespondenz usw.

sowie tüchtige

I. Buffetdame

Guter Lohn, geregelte Freizeit

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an: G. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel, **Winterthur.**

Hotel ersten Ranges, Luzern
sucht für Sommersaison 1960:

I. Maître d'hôtel
Lingerie-Gouvernante
Etagen-Gouvernante
I. Kaffeeköchin
Logen-Tournant
mit Fahrbewilligung

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre A L 1505 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Evangelische
Heimstätte, Magliaso

Für unsere modern eingerichtete Küche suchen wir zum Eintritt so bald als möglich frohmütige, gutausgebildete

Köchin

Auskunft über Salär, Freizeit usw. erteilt gerne der Heimleiter Ernst Roth, **Magliaso**/Ti.

Grand Hotel Hof Ragaz
Bad Ragaz

sucht für die Sommersaison 1960 (Anfang Mai bis Mitte Oktober) **in vollelektrifizierte Küche**

Entremetier
Gardemanger
Regimier
Patissier
Tournant
Personalkoch
Commis de partie

Offerten erbeten an B. Branger, Dir., zurzeit Hotel National, **Davos.**

Hotel am Genfersee

mit 50 Betten und Passantenverkehr **sucht für Saison** (Ende März/Anfang April bis November)

Alleinkoch
berufstüchtig, evtl. auch gesetzten Alters

Zimmermädchen
tüchtig und erfahren; eine

Anfängerin
auf April und eine auf 1. Juni.

Saal-Restaurationstöchter
französisch sprechend und evtl. englisch.
Eine Tochter erst auf Juni oder nach Übereinkunft.

Saalausbildungstochter
evtl. aus der Lehre, französisch sprechend.

Küchen-, Office- und Hausburschen
bevorzugt deutsch oder französisch sprechende und mit Hotelpraxis.

Junge
Hotelierstochter
oder Hotelfachschülerin als
Stütze
hauptsächlich für **Bureau und Service.**

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel du Mont-Blanc au Lac, **Morges** (Vaud).

Hotel Terminus am See, Vitznau

sucht mit Eintritt auf Ostern

Entremetier (neben Chef)
Köchin (Beiköchin-Kaltmamsell)
Restaurationstochter
sprachenkundig
Alleinportier
Lingère
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenbursche-Casserolier

Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an H. Reutener-Forrer, Telephon (041) 83 12 92.

Hotel Du Lac, Lugano

sucht für Saison Ende März–Oktober

Sekretärin
Hilfsköchin
Portier-Chauffeur
Portier
Anfangsportier
Zimmermädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Lingeriehilfe

Angebote mit Zeugnisabschriften und Photo erwünscht.

BAHNHOF Buffet AARAU

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige

Serviertochter

für Restaurant 2. Klasse.

Offerten erbeten an
Bahnhofbuffet Aarau.

Hotel Drei Tannen, Interlaken

sucht für die Sommersaison 1960

Alleinkoch
Serviertochter
für Restauration
Etagenportiers
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
auf den 15. Januar

2 Serviertöchter

und für sofort eine junge, frohe

Tochter

zu vierjährigem Büblein.

Hotel Bergsonne, **Rigi-Kaltbad,** Tel. (041) 83 11 47.

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.

Palace Hotel, Luzern

sucht für die Saison 1960
(März/April bis September/Oktober)

Journalführer
Restaurant-Kassier(in)
Bureau-Praktikant
II. Oberkellner (sprachgewandt)
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchinnen
Passeplatier
Casserolier
Argentier
Hausbursche
Office- und Küchenpersonal
Glätterinnen
Lingères
Lingeriemädchen
Wäscherin
Kellermeister
Kellerbursche
Kondukteur (sprachgewandt)
Nachtportier (sprachgewandt)
Telephonistin (sprachgewandt)
Chasseurs
Anfangs-, Etagen- und Economatgouvernante
Zimmermädchen (sprachgewandt)
Etagenportiers
Hilfszimmermädchen
Angestelltenzimmermädchen
Angestelltenserviertochter

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an: Ch. Fricker, Direktor, Palace Hotel, **Luzern.**

Erstklasshotel im Tessin

sucht für Frühjahr-Sommer-Herbst (März bis November)

Journalführer-Caissier
Bureaupraktikant
Kondukteur-Chauffeur
Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Barman-Chef de hall
Saucier-Rotisseur
Entremetier
Patissier
Aide de cuisine
Lingère
Maschinenstopferin
Glätterin
Lingeriemädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Officebursche
Casserolier

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, **Locarno.**

Hotel Montana, Luzern

sucht in lange Sommersaison

Sekretär-Journalführer (englische Sprachkenntnisse)
Hallentournant (gute Sprachenkenntnisse)
Nachtportier (sofort, in Jahresstelle)
Chasseurs
Oberkellner (nur erste Kraft)
Chef de rang (gute Sprachenkenntnisse)
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen-Tournante
Saucier
Entremetier
Patissier
Wäscherin (in Jahresstelle)
Lingeriemädchen (sofort)

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu senden an: Ed. W. Gianella, Direktor.

Salinenhotel im Park, Rheinfelden b. Basel

sucht für Saison (April–Oktober)

Saucier
Entremetier
Aide de cuisine
Economat-Gouvernante
Economat-Hilfsgouvernante
Oberkellner
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de salle
Telephonist
Chauffeur-Conducteur
Chasseur
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingère-Glätterin
Lingère-Stopferin
Maschinen-Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Saläransprüchen erbeten.

Casino-Kursaal-Restaurant, Luzern

sucht für lange Saison ab April fachtüchtige, umsichtige und sprachenkundige

Buffetdame

sowie

Generalgouvernante-Stütze des Direktors

(evtl. Jahresstelle)

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Lohnansprüchen etc. an Kursaal-Direktion, Luzern.

Parkhotel Giessbach

am Brienzersee sucht für Sommersaison (ca. 20. Mai bis Ende September)

Sekretär-Kassier(in)
Journalführer(in)
Chasseur-Telephonist
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hausmädchen
Etagenportier
Hausburschen
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Wäscher
Personalmädchen
Officemädchen
Buffettochter
Buffetdame-Gouvernante
Kioskverkäuferin
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Chef-Patissier
Commis-Patissier (Confiseur)
Kaffeeköchin
Casserolier
Argentier
Küchengehilfin
Küchenmädchen
Oberkellner
Demi-Chef
Commis de rang
Praktikant(in) (Saal oder Rest.)
Restaurationstöchter
Econom.-Officegouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an: A. Berthod, zurzeit Hotel Excelsior, **Arosa.**

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison 1960 (Eintritt 20. April bis 10. Mai 1960)

I. Kassier
Sekretärin f. Korrespondenz u. Réception
Journalführer(innen)
Sekretärin
Bon-Warenkontrolleur
Bureaupraktikant(innen)
Kellermeister
Nachtconcierge
Logentournant
Liftiers-Chasseurs
Telephonistin
Nachtportier
Etagengouvernante
Aide-Gouvernante (Praktikum)
Etagenportiers
Hilfs-Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Chef de service (Jungfrau-Grill-Stube)
Rest.-Töchter (Jungfrau-Grill-Stube)
Buffetdame
II. und III. Oberkellner
Winebutlers
Chef d'étage
Chefs- u. Demi-chefs de rang
Commis d'étage und Commis de rang
Garçon courrier
I. Barman
Barmaid
Commis de bar
I. und II. Economatgouvernante
Officegouvernante
Kaffeeköchin
Casserolier
Argentier
Office-Küchenburschen
Office-Küchenmädchen
Angestellten-Servermädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Mange-Wäscherei-Gouvernante
Wäscher
Wäscherin für Fremdenwäsche
Glätterin
Stopferin
Mangemädchen
Hotelgärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an: Dir. U. Liggenstorfer, zurzeit Hotel des Alpes, **Arosa.** – Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich bitte **sofort** melden.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison 1960 (April bis Oktober):

Küchenchef bestausgewiesen
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine-Angestelltenköchin
I. Kassier sprachenkundig und guter Korrespondent
Journalführer
Kontrolleur
Chasseur mit Englischkenntnissen
Commis de rang
Argentier-Casserolier
Anfangsgouvernante
Küchen-Officemädchen
II. Kaffeeköchin
Büglerinnen
Lingeriemädchen mit Erfahrung
Wäscher oder Wäscherin
Zimmermädchen mit Englischkenntnissen
Etagenportier mit Englischkenntnissen
Angest.-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Carlton-Hotel Tivoli, Luzern

sucht für lange Sommersaison (April–Oktober):

Küche:
Chefs de partie
Commis de cuisine
Service:
Chefs de rang
Commis de rang
Etage:
Etagenportier und Hilfsportier
Loge:
Chasseur sprachenkundig
Lingerie:
Wäscherin und Gehilfin
Glätterinnen
Mange- und Lingeriemädchen
Hilfspersonal:
Casserolier, Argentier
Küchenburschen
Küchen- und Officemädchen

Nur Offerten mit Zeugniskopien, Bild und evtl. Lohnansprüchen an Carlton-Hotel Tivoli, **Luzern.**

Grand Hotel National, Luzern

sucht für Sommersaison 1960:

Réceptionnaire-Caissier
Réceptionnaire-Tournant
Maincourantier
Chef-Rôtisseur
Chef-Entremetier
Chef-Tournant
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis-Patissier
Aide-Gouvernante d'étage
Aide-Gouvernante d'économat
Surveillante office
Chasseurs
Filles d'office

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison:

Sekretär(in)-Journalführer(in) sprachgewandt
Büropraktikant(in)
Telephonist
Kondukteur
Chasseurs
Chef-Gardemanger
Chef-Tournant
Chef de garde
Commis de cuisine
Economat-Officegouvernante
Kaffeeköchin
Winebutler sprachgewandt
Chefs de rang sprachgewandt
Demi-Chefs sprachgewandt
Commis de rang
Etagenportier
Lingeriemädchen
Küchenburschen und -mädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Balances, **Luzern.**

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden.

Gesucht
für Sommersaison 1960 in:

Parkhotel-Kurhaus
(April–Oktober)

Chef de réception
Journalführer(in)
Bureaupraktikantin
General-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Economat-Hilfe
Waren-Kontrolleur
Kellermeister
Kellerbursche
Kondukteur
Chef-Patissier
I. Maître d'hôtel
II. Maître d'hôtel
Hallenchef oder -tochter
Chef d'étage
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Glätterinnen
Badegehilfen
Badegehilfinnen
Casserolier
Office- und Küchenmädchen

Kurhotel Habsburg
(März–November)

Bureaupraktikantin-Telephonistin
Allein-Saaltochter
Restaurationstochter
Saal-Lehrtochter
Zimmermädchen
Hilfs-Zimmermädchen
(Tournante)
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind einzureichen an: Direktion Bad Schinznach AG. in **Schinznach-Bad** (Aargau).
Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihre Stelle reflektieren, sind gebeten sich sofort zu melden.

Gesucht
in grössere Dancing-Bar jüngere

II. Barmaid

gut präsentierend und sprachenkundig, evtl. Anfängerin mit Barkenntnissen. Gelegenheit, sich beruflich weiter auszubilden. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre BR 1403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Eden au Lac, Lugano
cherche pour saison de mars à octobre 1960:

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
commis-débutants
commis de cuisine

Offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

Hotel Conca d'oro, Lugano
sucht für lange Sommersaison (März bis Ende Oktober)

Sekretärin
für Réception, sprachengewandt
Oberkellner
Saalkellner
Demi-Chefs oder Commis
tüchtigen Koch oder Köchin
(Commis neben Chef)
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen-Tournante
Etagenportier
Hallenablösung, sprachenkundig

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

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy
cherche

un secrétaire-aide réceptionnaire

Apprentissage de cuisinier, de sommelier ou cours d'école hotelière ainsi que de bonnes connaissances du français, de l'allemand et de l'anglais exigés

un contrôleur de bons

Entrée à convenir. Les offres détaillées sont à adresser à la direction.

Park Hotel, Lugano
sucht für die Sommersaison 1960 (Ende März bis Anfang November)

Journalführer-Caissier
Büropraktikant
Nachtconcierge
Chasseurs
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Chefs de partie
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Officebursche
Casserolier
Argentier
Lingeriemädchen

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihre Stelle reflektieren, wollen sich umgehend melden.
Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an W. A. Stilling, Park Hotel Lugano.

LUGANO
Altbekanntes Hotel (100 Betten) **sucht für Saison von ca. 10. März bis ca. 15. November 1960 tüchtiger**

Küchenchef
Saucier
Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüche unter Chiffre L U 1433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Restaurant du Palais de l'ONU à Genève
cherche

commis de cuisine

Entrée 1er février. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.

Gepflegtes, neurenoviertes Hotel-Restaurant, Nähe Bern, sucht
fachkundige, versierte **Frau oder Tochter** als

I. Buffetdame Vertrauensposten
Buffettochter
auch Anfängerin oder Praktikantin
2 gewandte und flinke
Restaurationstöchter
nette Tochter für
Service und Bar
Lingère
Zimmermädchen
Saucier und Entremetier
Commis de cuisine

Alles gutbezahlte Jahresstellen. Geregelte Freizeit, schöne Zimmer. Eintritte nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen unter Chiffre G N 1309 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (063) 5 21 33.

LUGANO
Gediegenes Kleinhotel sucht zu Ostern

Sekretärin-Aide directrice

Sprachen, freundliches, fröhliches Wesen. Offerten unter Chiffre S R 1449 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich selbständige, sprachenkundige

Saaltochter

Offerten sind erbeten an Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Wir suchen
in Jahresstelle bei geregelter Arbeitszeit und Pensionskasse folgende, gutausgewiesene Kräfte:

Buffetdame
für 1. und 2. Klasse
Buffettochter
Buffet-Anfängerin
Personalkoch
Schenkbursche
Hilfs-Kellermeister
Glätterin
Lingère

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion des Bahnhof-Buffets **Genf-Cornavin.**

Gesucht
tüchtige

Serviertochter

deutsch u. französisch sprechend, per 15. Januar 1960. Hoher Verdienst und Familienanschluss. Offerten mit Bild an Familie Notz, Hotel Bären, **Kerzers.**

Wir suchen
in Passantenhaus auf 15. Januar oder nach Übereinkunft zuverlässigen, sprachenkundigen

Nachtportier

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre N P 1401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fafleralp-Hotels, Lötschental VS
(120 Betten)
suchen für Sommersaison, 1. Juni bis Ende Sept.

Küchenchef

in modern eingerichtete elektrische Küche.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds
cherche pour entrée à convenir:

une fille de buffet
et
une apprentie de buffet

Faire offres à la Direction.

Grand Hotel Hof Ragaz
Bad Ragaz
sucht für die Sommersaison 1960 (Anfang Mai bis Ende Oktober)

Chefs de rang
Chef de hall
Demi-Chefs
deutsche Sprachkenntnisse erforderlich
Commis de rang

Qualifizierten Bewerbern kann Winterengagement zugesichert werden. Offerten erbeten an B. Branger, Dir., zurzeit Hotel National, **Davos.**

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken
sucht für Sommersaison 1960 (Ende April/Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober)

Souschef
Chef-Saucier
Chef-Rôtisseur
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Tournant
Chef de garde
Chef-Patissier
Hotelmetzger

Commis-Saucier
Commis-Rôtisseur
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Patissier
Commis de cuisine
Angestellten-Koch od. Köchin

Für Jungfrau-Grill-Stube, neu:
(Holzkohlen-Grill)
Chef de partie
(Grill-Spezialist)
Commis de partie
(Grill-Spezialist)
Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sowie Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. U. Liggenstorfer oder Herrn Otto Probst, Küchenchef, beide zurzeit Hotel des Alpes, **Arosa.**
Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihren Posten interessieren, wollen sich bitte **sofort** melden.

Gesucht sprachenkundiger

Chef de réception-Kassier

HOTEL SCHWEIZERHOF, ZÜRICH

Weggis, Hotel Albana
(100 Betten) **sucht** auf Ende März 1960 oder nach Übereinkunft (Saison bis Oktober)

Sekretärin-Kassierin

sprachenkundig, tüchtig im Beruf, mit guten Umgangsformen und gutem Charakter.
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch an Familie Wolf.

Gesucht
in Erstklasshaus nach Basel

Nachtportier

gewandt, sprachenkundig, gute Umgangsformen. Eintritt nach Übereinkunft.
Bewerber mit absolut einwandfreiem Leumund melden sich mit den üblichen Angaben unter Chiffre N P 1453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Dancing-Bar im Obertoggenburg tüchtige, jüngere

Barmaid

Gute Kenntnisse im Speiseservice erwünscht. Offerten unter Chiffre O B 1425 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
auf 15. Januar 1960

Restaurationstochter
(evtl. Praktikantin)
Buffettochter

Offerten mit Unterlagen und Bild an Hotel du Commerce, **Basel.**

Wir suchen

Serviertöchter
Hilfsköchin oder Hilfskoch
Küchenbursche
Officebursche

Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Tea-Room ABC, **Schaffhausen,** Tel. (053) 55727.

Gesucht
wird per sofort

Saaltochter

Schweizerin, fach- und sprachenkundig, welche nach Einarbeitung in renoviertem Betrieb die Verantwortung über eine kleine Brigade übernehmen kann. Ausbaufähige Dauerstelle bei gutem Verdienst, geregelter Arbeitszeit und mit Sozialversicherungen. Ausführliche Offerten mit Photo sind erbeten an K. Illi, Dir., Hotel Limmathof, **Baden.**

GESUCHT

für lange

Sommersaison

(April–Oktober)

Grand-Hotel Territet Montreux

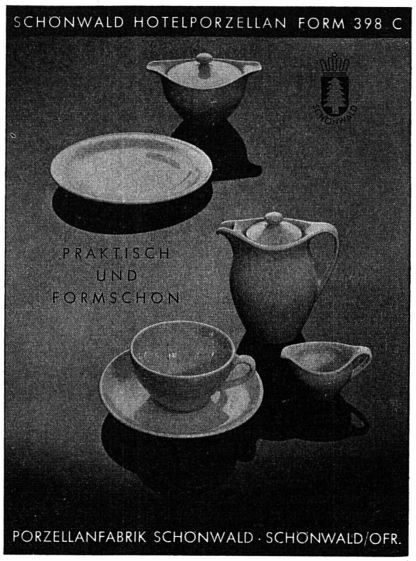
5 Monate Vollbetrieb 500 Betten

Gelegenheit zum Besuch von französischen Sprachkursen

Eintritt Ostern, evtl. Pfingsten

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an H. F. Müller-Pernet, dir. propr. **Territet,** Case 62.

Kontrolleur französisch sprechend
Hilfskontrolleur
Telephonistin englisch und französisch sprechend
Chasseur u. Hausburschen
Empfangschef
Chef de partie-Saucier
Commis de cuisine
Patissier (selbständig)
Personalköchin
Küchenburschen
Officemädchen
I. und II. Oberkellner
Commis de rang
Saaltöchter
Aide-Barmaid (débutante)
Buffettochter
Stagiaires
Lingeriemädchen
Hausmädchen



Bezugsquellen-Nachweis

KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1

Talstrasse 11 – Telephon (051) 23 91 34

Hotel La Palma au Lac, Locarno

sucht für die Saison 1960 (März bis Oktober) und teilweise Jahresstellen folgende **aur bestempfohlene** Angestellte, bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten:

Chef de réception (sprachgewandt)
Sekretär(in) sprachgewandt
Journalführer(in)
Bureau-Praktikant(in)
Bonkontrolleur
I. Oberkellner (sprachgewandt)
II. Oberkellner (sprachgewandt)
Chefs de rang (sprachgewandt)
Chef d'étage (sprachgewandt)
Demi-Chefs de rang (sprachgewandt)
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Buffettöchter
Officemädchen
Küchenburschen
Hausbursche
Argentier
Casserolier
Glätterinnen
Lingères
Lingeriemädchen
Wäscher(in)
Kellerbursche
Chasseurs
Anfangs-Etagen- und Economat-Gouvernante
Zimmermädchen
Etagenportiers
Hilfs-Zimmermädchen

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion Hotel La Palma au Lac, **Locarno.**

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht in Jahresstelle mit baldmöglichem Eintritt

Buchhalter-Personalchef

bilanzsicher, möglichst mit deutschen, französischen und englischen Sprachkenntnissen.

Sekretärin-Korrespondentin

mit Hotelpraxis; Deutsch, Französisch, Englisch, evtl. Spanisch perfekt in Wort und Schrift (Stenographie).

Offerten mit Unterlagen und Lebenslauf sowie Gehaltsansprüchen an:
Dir. U. Liggenstorfer, z. Zt. Hotel des Alpes, **Arosa.**

Erstklasshotel in Zürich
sucht sprachenkundigen

Etagenportier

in Jahresstellung. Offerten erbeten unter Chiffre E P 1463 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Pilatus Kulm

Pilatus bei Luzern (mit 2 Bahnen erreichbar)

sucht für Saison April bis November folgendes qualifiziertes Personal mit Eintritt zwischen 1. April und 1. Juni

Bureau:
Sekretär/Sekretärin
Praktikantin

Souvenir-Bazar im Hotel:
Verkäuferinnen

Küche (modern eingerichtet):
Chef de cuisine
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Beiköchinnen

Service:
Restaurationskellner
Serviertöchter
Praktikantinnen

Office:
Kaffeeköchin/Tournante
Officemädchen/-burschen

Lingerie und Etage:
Lingère-Stopferin-Glätterin
Lingerie- und Zimmermädchen
Wäscher/Wäscherin

Berghaus Fräkmüntegg

1400 m

auf 1. April in Jahresbetrieb

Gerant/Gerantin
Köchin
Serviertochter
Haus-Buffettochter

Sehr guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen, pro Woche eine Freifahrt auf den Pilatusbahnen.

Ausführliche Offerten sind zu richten an F. Grotzer, Direktor Hotel Pilatus-Kulm, **Post Kriens** LU, Tel. (041) 751633.

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1960:

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante

✦

Nachtportier
Logen-Etage-Tournant
Chasseur
Conducteur-Chauffeur

✦

Etagen-Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Le Montreux-Palace

cherche pour la saison d'été 1960 (mars–octobre)

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef tournant
Chef de garde
Ier Commis pâtissier
IIème Commis pâtissier
Ier Commis entremetier
IIème Commis entremetier
Commis saucier
Commis gardemanger
Commis tournant
Commis de garde
Ier Maincourantier
Aide de réception
Gouvernante d'étage
Gouvernante d'office
Portiers d'étage
Femmes de chambre
Aides-femmes de chambre
Wine-Butler
Barman
Commis de bar
Chef de hall
Commis de hall
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Chasseurs
Calandreuses
Repriseuses

Faire offres à la direction avec copies de certificats et prétentions de salaire.

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1960:

I. Sekretär(in)
II. Sekretär(in)

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Beau Rivage Palace
Lausanne-Ouchy
cherche

commis de cuisine

Saison: avril à fin octobre. Faire offres avec copies de certificats à la direction.

Hôtel Lloyd à Lugano
(100 lits)
cherche de mars à fin octobre 1960:

Ière secrétaire

expérimentée, pour la réception, correspondance, caisse. Langues nécessaires: allemand, français, anglais et possiblement italien;

IIème secrétaire

pour la maincourante et aide au bureau. Connaissance des principales langues désirée.

Offres avec copies de certificats, photo et prétentions à la direction de l'hôtel.

Erstklasshotel in Lugano
sucht für lange Sommersaison

Chef de réception
Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzen unter Chiffre E L 1418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

Einkäufer

für unsere Zentralverwaltung.

Wir erwarten eine gute kaufmännische Ausbildung, Organisations- und Verhandlungstalent sowie gründliche Berufs- und Sprachkenntnisse.

Wir bieten eine interessante, selbständige Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima in einem fortschrittlichen Betrieb und eine aufbaufähige Position bei guter Salarierung u. Altersfürsorge.

Es wollen sich nur Bewerber melden, die auf einen Dauerposten reflektieren.

Offerten erbitten wir mit Zeugniskopien, handgeschriebenem Lebenslauf und Photographie an

MÖVENPICK

Ueli Prager, Seestrasse 160, Zürich 2.

Gesucht
per sofort in erstklassigen Dancing-Betrieb jüngerer, tüchtiger

Chasseur

(Schweizer bevorzugt)

Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre CR 1405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Saison März-November 1960

Lingère
Alleinzimmermädchen
Saalpraktikantin
Küchenmädchen

Offerten sind zu richten an Hotel Paladina, **Lugano-Pura.**

CHALET SUISSE Restaurants MATTERHORN

Chalet Suisse und Matterhorn

Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Scheveningen, Tilburg

Wir suchen:

per sofort:
Restaurationstochter (Chef de rang)
Commis de cuisine

per 1. März 1960:
I. Oberkellner
II. Oberkellner
Restaurationstochter (Chef de rang)
Chef de partie
Patissier
Commis de cuisine

per 1. April 1960 (Saison bis Ende Oktober):
II. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter (Chefs und Demi-Chefs de rang, Commis de rang)
Barmaid
Chefs de partie
Patissier
Commis de cuisine
Praktikantin-Tournante
Kassiererin
Buffetdame
Buffettochter
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Hausbursche (Nachtdienst)
Küchenburschen
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: Zentralbüro Restaurants «Chalet Suisse», Noordeinde 123, **Den Haag,** Holland.

Fachecke – Rubrique professionnelle

Probleme des Wareneinkaufs im Bahnhofbuffet Zürich

Von Werner Niederer (teilweise leicht gekürzte und etwas ergänzte Fassung des Vortrages vom 16. November 1959 an der Tagung der ERFA II / SHV in Lausanne)

Grosse Varietät des Warenbedarfes

Oft wird die Meinung vertreten, die Probleme des Wareneinkaufs im Bahnhofbuffet Zürich seien in erster Linie durch die sehr grossen Warenmengen bedingt, welche eine günstige Lösung aller Preisfragen bereits durch das Gewicht dieses mächtigen Einkaufsvolumens ermöglichen. Die tatsächliche Aufgabe liegt aber vielmehr in der Bewältigung der überaus grossen Varietät der benötigten Waren. Diese erklärt sich aus der breiten Streuung der zu deckenden Bedürfnisse, die sich von den einfacheren, aber soliden Verpflegungen im Buffet 2. Klasse und in der alkoholfreien Küchliwirtschaft bis zu den höheren Ansprüchen an das Sortiment im Buffet 1. Klasse und bis zur Einbeziehung der ausgesuchtesten Spezialitäten spannen. Dazu tritt als Ergänzung der Perronverkauf, der eine enge Beziehung zu allen Lebensmittel-Detailhandelsfragen aufweist.

Diese ausgedehnte Varietät ist in doppelter Weise zu behandeln: Sobald für einen Artikel die Qualitätsfrage gelöst ist, stellt sich die Frage der preislich günstigsten Beschaffung. Als normaler Fall gilt das Auffinden einer optimalen Qualität. Davon wird höchstens dann in mässigem Umfange abgewichen, wenn für gewisse Gerichte der 2. Klasse eine besonders günstige Verkaufspreislage Bedingung ist; gewöhnlich aber erlaubt die richtige Ausnutzung der für das Buffet günstigen Konkurrenzlage auch die Realisierung von Verkaufspreisen, welche durch beste Qualitäten vielleicht etwas höher angesetzt werden müssen, als dies bei Ausrichtung des Einkaufs nach den tiefsten Preisen möglich wäre.

Die ganze

zentrale Stellung der Qualitätspflege

führt dazu, die preislichen Beschaffungsfragen grundsätzlich erst nach einer sorgfältigen Abklärung der Warenqualitäten zur Lösung zu bringen. Wenn bis in alle Details der Qualität der unbedingte Vorzug gegeben wird, so entspringt dies dem klaren Wissen, dass im Gastgewerbe nicht zuletzt durch die beharrliche Summierung aller im einzelnen Fall zwar nur kleinen Qualitätsvorteile das geschlossene Gesamtbild gegenüber dem Konsumenten aufgebaut wird, während umgekehrt ein Nachlassen der Disziplin sich ebenso nachteilig äussern muss. Die Grundlage jeder erfolgreichen Einkaufstätigkeit muss eine stets der Verbesserung zugängliche und dem Gang der technischen Entwicklung angepasste Warenkenntnis sein. Sie wird nachgeprüft durch ausgedehnte Degustationen und wirkt auch wieder auf deren Resultate zurück. Degustiert wird alles, von den Konfitüren und Schnecken, den Suppenwürzen und Konserven bis zu den Kartoffeln und Tomaten. Die Degustation soll vergleichend und blind durchgeführt werden, d. h. die Degustatoren dürfen vor der Abgabe ihres Urteils weder Produktnamen noch die anbietenden Lieferanten kennen und ebenso keine Preisansätze. Manche wertvolle und zusätzliche Erkenntnis ist schon gewonnen worden durch Beiziehung von Fachleuten aus dem Lieferantenkreis, welche sich diesen sachlichen Bedingungen stets gern unterzogen. Die Küchenchefs geniessen ein unbeschränktes und unentbehrliches Mitspracherecht und sollen ihre Wahl ausschliesslich nach den Qualitätsbedürfnissen der Küche ausrichten. Wo es möglich ist, werden Normal-Prüfverfahren entwickelt, so dass auch über längere Zeiträume gewisse Vergleichsergebnisse ausgewertet werden können; darum muss auch über diese Degustationen und die damit verbundenen Vorkalkulationen zahlenmässig sorgfältig Buch geführt werden.

Ein hohes Qualitätsniveau aller Waren soll eine möglichst natürliche, die solide Grundlage hervorhebende Art des Kochens erlauben und jeder Verschleierung der Grundqualität abgeneigt sein. Diese Auffassung soll sich für Köche erzieherisch auswirken. Die Erfahrung zeigt, dass für den tüchtigen Koch ein so bedingtes und stets wieder neu erlebtes Qualitätsbewusstsein zu einer rationellen und sparsam-sorgfältigen Warenverwertung führt.

Um der Nivellierung und Verflachung des Geschmackes zu steuern

Natürlich kann diese sich stets erneuernde degustative Abklärung nur ganz wirksam werden, wenn eine Reihe von allgemeinen Gesichtspunkten mitberücksichtigt wird und diese dem Gang der Entwicklung folgend stets neuer Klärung unterliegen. So herrscht Einigkeit darüber, dass für jeden Artikel möglichst ausgeprägte Geschmackswerte erwünscht sind. Es soll der sich immer mehr abzeichnenden Nivellierung und der durch die Formen des Massenkonsums noch geförderten Geschmacksverflachung entgegengewirkt werden. Wenn z. B. festgestellt wird, dass das aus sehr grossen Produktionen stammende, mit äusserst rationellen Fütterungsmethoden aufgezogene Geflügel zwar eine feine Fleischstruktur aufweist, aber immer neutraler schmeckt, so kann man sich dieser Entwicklung kaum mehr entziehen. Anderseits aber ist es z. B. möglich, statt Champignons aus bequemen Büchsen, trotz der unbequemen Rüstarbeit im Geschmack ausgeprägtere Zuchtchampignons beizubehalten und selbst hierbei die einzelnen Produktionen noch vergleichend zu prüfen. Wenn sich durch die nicht mehr wegzudenkende Verwendung von ganz neutralen Salatölen das Empfinden für ein kräftig akzentuiertes Olivenöl mehr und mehr verliert, so ist, in Befolgung der grundsätzlichen Überzeugung, an einer sehr interessanten Degustation eben doch ein Olivenöl ausgewählt worden, welches dem Kenner einen natürlichen Fruchtgeschmack zugänglich macht. Betont sei die Zurückhaltung in der Verwendung von Konserven, bei welchen durch die technischen Verfahren und durch die Anpassung an breitgelagerte Konsumbedürfnisse die Herabminderung der Geschmacksausprägung spürbar ist.

Tiefkühlverfahren und Qualität

Die Entwicklung der zeitgemässen Warenkenntnis steht also in enger Beziehung zu den technischen Fragen der Lebensmittelproduktion überhaupt. Von den landwirtschaftlichen Kulturmethoden über alle Vorbereitungs- und Konservierungsverfahren bis zu den an Bedeutung ständig zunehmenden Zusätzen zur Verbesserung von Geschmack und Aussehen sind die Einflüsse ständig aufzusuchen und abzuklären. Besonderer Beachtung bedarf in diesem Zusammenhang das Tiefkühlverfahren. Dieses mag sich als eine verhältnismässig natürliche Art der Konservierung empfehlen, doch zeigt die Erfahrung, dass die wesentlichsten Schwierigkeiten beim Verhalten der Waren nach dem Auftauen liegen und dass eine ursprünglich vorhandene Qualität in aufgetautem Zustand rasch abnimmt. So wird in der 1. Klasse grundsätzlich kein gefrorenes Geflügel verwendet, in der 2. Klasse nur dann, wenn über die Kühldauer Klarheit besteht. Gefrorene Fische werden überhaupt nicht gekauft, und der festgestellte recht hohe und allgemein geschätzte Fischkonsum scheint die Richtigkeit dieser konservativen Auffassung zu beweisen. Oft allerdings ergeben sich aus der Unmöglichkeit, ständig alle Artikel im Frischzustand verfügbar zu haben, gewisse Schwierigkeiten mit dem Gast, der diesen Fragen mehr und mehr mit Unkenntnis oder sogar Verständnislosigkeit gegenübersteht.

Die gesundheitlichen Auswirkungen der Warenqualität können in diesem Zusammenhang nur erwähnt werden, doch geht die Technisierung der Lebensmittelproduktion nicht immer konform mit der Umstellung der Verpflegungsgewohnheiten im Sinne einer gesunden Ernährung.

Der hier umrissene Umfang der Qualitätsfrage führt jedenfalls zur Einsicht, dass optimale Lösungen kaum jemals endgültig und übrigens bereits durch mangelhafte Marktübersicht erschwert sind, so dass die selbstkritische Erkenntnis mancher Irrtümer ständiger Begleiter bleiben muss; doch führen allein schon die Annäherungslösungen zu einem lebhaften und stets spürbaren Qualitätsbewusstsein im Betrieb und damit zur fruchtbaren Auseinandersetzung.

Ist die Wahl eines Artikels einmal getroffen, so muss die sich anschliessende

Lösung der Preisfrage

auch wieder von allgemeinen Gesichtspunkten ausgehen. Grundbedingung ist eine möglichst gute Marktkenntnis im Sinne der Kenntnis des Laufes des Warenstromes sowie der grundsätzliche Entscheid, auf welcher Handelsstufe der Lieferant gewählt werden soll. Als Vorbedingung darf eine zweckmässige Organisation des Bestellwesens insofern bezeichnet werden, als eine den Einzelmärkten angepasste Zusammenfassung des Bedarfes getroffen wird. So führt z. B. eine wöchentliche Zusammenfassung der Meerfischbestellungen auf Ende der Woche mit Ankünften zu Beginn der folgenden Woche zu weit günstigeren Preisbedingungen als eine Beschaffung von Tag zu Tag. Ebenso verhilft eine möglichst weit getriebene Ausnutzung der Fangergebnisse der inländischen Süsswasserfische zu preislich vorteilhafter Versorgung, doch muss der Verbrauch intern entsprechend organisiert werden. Jede sinngemässe Anpassung an Erntezeiten oder an Ankünfte von Importen vermittelt preisliche Vorteile. Immerhin muss eine indirekte Qualitätsfrage berücksichtigt werden. Der Lieferant sollte eine wesentlich bessere Marktübersicht haben, um wirklich die allerbesten Qualitäten für uns auszuwählen. Nur so sind die besten Rohkaffeesorten oder der beste Importbienenhonig zu erhalten. Diese Vorwahl auf hohem Niveau bestimmt bereits unsere eigenen Degustationen. Damit ist die Auswahl des Lieferantenkreises gegeben, so dass eine zwar recht beschränkte, aber sorgfältige Auswahl von Beziehungen gepflegt wird, welche weder Monopolstellungen noch ungehemmte Konkurrenz kennt. Der Lieferant muss so erzogen werden, dass er in seinem Angebot die Qualität voranstellt und den Preis diesem Gesichtspunkt unterordnet; er soll aus Erfahrung wissen, dass er Preise erhält, welche auch für ihn die Qualitätspflege interessant machen. Er muss Vertrauen haben, dass bei der Ausscheidung eine kompetente Prüfung erfolgt und dass für das bessere Produkt auch ein angepasster Preis ohne jeden Druckversuch bezahlt wird.

Die Informationspflicht der Lieferanten

Um uns nun die Marktübersicht einerseits und die Entwicklung der Lebensmittelproduktion in jeder Beziehung zu erleichtern, obliegt jedem Lieferanten eine umfassende Informationspflicht. Das ist bei der nicht immer eindeutig zu beurteilenden Marktentwicklung recht schwer, und es bedarf des aus der konstanten Beziehung erwachsenden Vertrauens, um eventuelle Versager oder Irrtümer überwinden zu helfen. Umgekehrt soll der Lieferant auch so präzise Informationen über die Tauglichkeit seiner bemusterten Angebote als nur möglich erhalten. Oft werden uns Artikel lediglich vorgelegt, um von uns einen Prüfungsbericht darüber zu haben. Von grossem Wert können auch sogenannte Querinformationen sein, wenn beispielsweise Gefriereier für den Backprozess der Patisserien von uns beliefernden Bäckern beurteilt werden oder Teigwarenfabrikanten uns ihre Erfahrungen darüber melden. Sehr wertvolle Anhaltspunkte über die Entwicklung des Schweinemarktes kann auch ein Mehllieferant vermitteln, der gleichzeitig durch seinen Futterwarenhandel Einblick in Schweineanfall und Schweinemastverfahren hat.

Vermeidbare Kosten bleiben den Lieferanten erspart

Es entspricht einem altbewährten Verfahren, dass dem Lieferanten alle vermeidbaren Kosten erspart werden. Die Abwicklung der Käufe in konstantem und beschränktem Kreis hilft die Kosten der Auftragserteilung reduzieren; zweckmässig zusammengefasste Lieferungen machen die Speditionen und Transporte rationeller. Immer wieder kann man feststellen, dass unter den vorliegenden Bedingungen Preisdifferenzen für gleichwertige Waren sehr klein sind, was sich teilweise aus der allgemeinen Komprimierung der Margen im Lebensmittelgrosshandel erklärt, jedoch auch damit, dass der Stammlieferant weiss, wie seine Preisstellung einer Kontrolle unterliegt. In Verfolgung dieses Zieles werden alle eingehenden Angebote als Vergleichsmaterial behalten und eventuell samt Warenprüfung registriert. Das Angebot eines Lieferanten wird entweder abgelehnt oder preislich gemäss Offerte akzeptiert, doch scheint uns jeder Preisdruck zu einer tendenziellen Abnahme des Qualitätswillens zu führen.

Eine recht wichtige Rolle spielt beim Einkauf immer wieder die

Einbeziehung volkswirtschaftlicher Gesichtspunkte

im Sinne einer stetigen Verwertungsbereitschaft von Produkten der schweizerischen Landwirtschaft. Die bewegliche Ausnutzung grosser Produktenanfälle, z. B. bei Felchen oder Tomaten, erlaubt durch richtige Kombination der günstigen Einkaufspreise mit der Verwendung gesteigerter Mengen auch die Ansetzung von Verkaufspreisen, die für den Konsumenten günstig und doch für das Küchenergebnis vorteilhaft sind. Umgekehrt allerdings kritisieren wir rücksichtslos qualitative Versager oder schwindenden Qualitätswillen der Produzenten und erlauben uns ab und zu eine freimütige Bemerkung zur allgemeinen Landwirtschaftspolitik. Manche Wünsche nach Importbeschränkungen könnten wohl vermieden oder gemildert werden, wenn überall eine tatenfrohe Verwertungsbereitschaft geübt würde. Wenn sich die Notwendigkeit der wirtschaftlichen Integration des europäischen Wirtschaftsraumes durchsetzen wird, so können alle gewerblichen Verbraucher landwirtschaftlicher Produkte durch verständnisvolle und freiwillige Mitarbeit in der Verwertung einen namhaften Beitrag zur Erleichterung der landwirtschaftlichen Probleme leisten.

Im Grossbetrieb bewährt sich die Trennung von Einkauf und Küchenführung

Überall dort – so beweist es die Erfahrung immer wieder – wo ein entsprechender Umfang des Betriebes eine Zusammenfassung des Einkaufs in einer von der eigentlichen Küchenführung abgetrennten Stelle möglich macht, sind die Vorteile dieser Teilung der Funktionen sehr gross. Die ständige und vielleicht nicht immer spannungsfrei durchzuführende Auseinandersetzung über Qualitäts- und Preisfragen zwischen Küchenchef und Leiter des Einkaufs hat eine günstige Wirkung. Die Durchdringung dieser Zusammenarbeit mit grundsätzlichen Auffassungen als vornehme Aufgabe des Betriebsleiters ergibt die Konstanz im bunten Wechsel der Erscheinungen. Die liberale Anerkennung des Sprichwortes, dass der Mensch, solang er strebt, eben irrt, muss Teil dieser Grundsätze sein.

An der Schwelle des neuen Jahres

Mit dem Beginn des Jahres 1960 bricht nicht nur ein neues Jahr, wie üblich, sondern gleichzeitig auch ein neues Jahrzehnt an. Wenn wir die Lage in der Weltpolitik betrachten, muss es nachdenklich stimmen, ob uns im neuen Jahrzehnt zwischen 1960 und 1970 der Friede erhalten bleiben wird, den uns das abtretende Dezennium schenkte. Es ist freilich müssig, darüber zu orakeln, denn die Antwort steht in den Sternen geschrieben.

Dass der Friede keineswegs irgendwo fest verankert ist, wird von Zeit zu Zeit und besonders anlässlich von Jahreswechseln mit einem gewissen Unbehagen zur Kenntnis genommen. Aber noch bevor sich eine Gänsehaut bildet beim Gedanken an Krieg und Greuel, nehmen wir unsere Arbeit im Alltag wieder auf und tun so, als wüssten wir von nichts.

Das neue und die folgenden Jahre werden vor allem auch im Zeichen eines verschärften Wettkampfes um die Eroberung des Universums zwischen Osten und Westen stehen. Wird der Osten seinen Vorsprung behalten können? Wer wird der erste Mensch sein, der im anbrechenden Jahrzehnt den Mond und später andere Planeten unversehrt betreten wird? Werden Sichel und Hammer den Weltraum beherrschen oder werden die Amerikaner aufholen?

Seltsam genug sind diese Fragen, wenn wir uns vorstellen, dass die Menschheit, seit sie vernünftige Gedanken zu bilden imstande war, davon träumte, einmal das angeborene Erdreich verlassen zu können, um ins Weltall vorzustossen. Wie viele Jahrhunderte lang wünschte man, einmal fliegen zu dürfen! Heute ist es längst Wirklichkeit, und wir Zeitgenossen beklagen uns bestenfalls über den Fluglärm über unserem Dache. – Die meisten unter uns sind überhaupt noch niemals geflogen (wenigstens nicht in der Luft) und verspüren kaum ein besonderes Bedürfnis danach. Leonardo da Vinci und seine Zeitgenossen hätten ihr ganzes Vermögen dafür geopfert, einmal, nur ein einziges Mal in die Lüfte steigen und über ihrer Stadt kreisen zu dürfen. Sie konstruierten Apparate, die sich noch nicht bewährten, sie studierten den Vogelflug und zerbrachen sich die Köpfe darüber, wie man es anstellen könnte, damit auch der Mensch sich in die Lüfte schwinge.

Wir Heutigen schauen einem Flugzeug schon längst nicht mehr nach, wenn es durch die Wolken fliegt, und begeben wir uns tatsächlich schon einmal in einem Flugzeug auf die Reise, dann lesen wir getrost die Zeitung oder schlafen fast während der ganzen Strecke, so unbedeutend wurde dieses Ereignis.

Mit dem Weltraumflug wird es ähnlich sein. Vorerst fragen wir nach der Weltanschauung jener, die ihn antreten, erst dann nach der technischen Errungenschaft, und die Freude an menschlichen Erfolgen wird stets dadurch getrübt, dass wir Partei ergreifen. Die Welt sympathisiert entweder mit dem «Westen» oder dem «Osten», und je nachdem die eine oder andere Mächtegruppe in der Forschung Erfolge bucht, spenden wir Beifall oder hüllen uns in verschnupftes Schweigen.

Es könnte ja auch sein, dass wir uns ganz einfach als Menschen darüber freuen, dass es dem homo sapiens endlich gelungen ist, wenigstens einen Teil seiner gesteckten Ziele zu erreichen.

Die Wirklichkeit ist aber anders, und mit ihr müssen wir uns abfinden. Der zwischen Osten und Westen entbrannte Wettbewerb hat das einzig Gute für sich, dass er Kräfte frei macht, die sonst Jahrzehnte zu ihrer Entwicklung benötigt hätten. Wo keine Konkurrenz anspornt – wie beispielsweise im Wirtschaftsleben der Oststaaten –, eilt es bekanntlich nicht so sehr. Hier aber brennt dauernd die Zündschnur hinter den geplagten Gelehrten, die zu allerhöchster Eile angetrieben werden, um das Prestige ihres Landes, darüber hinaus jenes des Westens oder Ostens, zu retten.

Unter diesen verheissungsvollen Auspizien beginnen wir das neue Jahrzehnt. Personalmangel, trotzdem Arbeitszeitverkürzungen und zunehmende Automation werden vermutlich die Achsen sein, um die sich das Karussell weiterhin drehen wird. Dem Wettlauf nach besseren Löhnen und Lebensbedingungen steht die entschiedene Forderung nach Preisstop auf dem Produktenmarkt gegenüber, wo bekanntlich noch keine internationale Beruhigung eintrat. Im Ausland stiegen die Produktenpreise fast überall wesentlich schneller und höher als bei uns in der Schweiz.

Was wird der Bundesrat im neuen Jahre tun, um den sozialen Frieden in unserem Lande zu erhalten? Wie wird sich die stark verjüngte Konstellation des neuen Bundesrates im nächsten Jahre bewähren?

Wir sind von einem Nachkriegs-Dezennium in ein Zeitalter eingetreten, wo der Wiederaufbau im Ausland so gut wie abgeschlossen ist. «Man» ist wieder da und «man» stellt wieder Waren her wie eh und je. Der Wohlstand der uns umgebenden Nationen kommt auch uns als ausgesprochenem Touristenland zugute.

Aber auch du und ich, jeder an seinem Platz, werden uns weiterhin anstrengen müssen, um den steigenden Erfordernissen eines rascheren Arbeitstempos gerecht zu werden. P. H.

Besseres Kaffeearoma durch Schallwellen

Aus den Vereinigten Staaten kommt die Nachricht, dass die «Reflectone Company» in Stamford (Connecticut) das Patent für ein neuartiges Kaffeebehandlungsverfahren erworben habe, bei dem Schallwellen auf die getrockneten Bohnen gerichtet werden, wodurch sich das Aroma des Kaffees ganz erheblich verbessern soll.

Zur Behandlung werden die Kaffeebohnen in einen Wassertank geschüttelt, in dem sich ein Vibrationsgerät befindet, das die Bohnen mit Schallwellen «beschiesst», deren Frequenzen sowohl innerhalb als auch ausserhalb des menschlichen Hörbereiches liegen. Die so behandelten Kaffeebohnen benötigen nach Angaben der Firma eine weitaus geringere Röstzeit als unbehandelte, was auch die Ursache für die Aromaverbesserung sein soll.

Mikroskopische Untersuchungen haben ergeben, dass das faserige Innere der Bohnen durch die Schallwellenbehandlung winzige Perforationen aufweist; ebenso wird dadurch das Kaffeeöl aus den Bohnen zu einem weitaus höheren Prozentsatz entfernt. Diese Öle sind es, die den Kaffee leicht ranzig machen und für die Kaffeeindustrie insofern ein Problem darstellen, als die Händler bestrebt sein müssen, ihre Bestände durch einen schnellen Umschlag vor Verlusten zu bewahren.

Nach Ansicht des Erfinders wird durch dieses Verfahren nicht nur das Aroma länger erhalten, sondern auch die Verarbeitungskosten werden gesenkt. Ausserdem soll sich dieses Verfahren auch auf andere Trockenfrüchte, wie Mais, Bohnen, Erdnüsse, Reis, Erbsen, zum Vorteil der verarbeitenden Industrie anwenden lassen. (Tic)

Toxikologische und ernährungsphysiologische Untersuchungen an bestrahlten Lebensmitteln

Bei der Bestrahlung von Lebensmitteln treten neben den erwünschten Effekten (Abtötung der Mikroben und Inaktivierung der autolytisch wirksamen Enzymsysteme) eine Reihe von unerwünschten «Nebenwirkungen» auf. Bei Strahlendosen über 100 Röntgen zeigen sich bei den meisten Lebensmitteln Veränderungen in Geschmack und Geruch sowie in Struktur und Farbe, berichtete W. Postel im Colloquium des Universitäts-Instituts für Lebensmittelchemie Frankfurt a. M. Die Veränderungen beruhen im wesentlichen auf Oxydationen und Reduktionen in der wässrigen Phase und in den Lipoiden. Weiterhin werden durch Bestrahlung die Proteine angegriffen, Aminosäuren werden desaminiert, Öle und

Fette werden ranzig, Kohlenhydrate verändern Aroma und Farbe, und gewisse Vitamine werden zum Teil zerstört.

Da die Möglichkeit besteht, dass bei so tiefgreifenden Veränderungen auch giftige Substanzen durch die Bestrahlung in Lebensmitteln entstehen können, dieses Problem jedoch auf analytischem Wege kaum zu lösen sein dürfte, hat man in tierexperimentellen Untersuchungen versucht, darüber Aufschluss zu gewinnen.

Zahlreiche Fütterungsversuche, vor allem an Ratten, haben jedoch bisher keine Anhaltspunkte für die Bildung giftiger Substanzen in Lebensmitteln durch Bestrahlung geliefert. Es wurden bei den Versuchstieren keine auffallenden Besonderheiten, wie Anomalität in ihrer Reproduktionsfähigkeit oder Anzeichen von krebserzeugender Wirkung festgestellt. In einem der Versuche konnte nur eine geringe Verminderung des Wachstums, der Futterverwertung und der Reproduktionsfähigkeit nachgewiesen werden, die auf eine leichte Verminderung des Nährwertes (z. T. auch auf eine stärkere Zerstörung von Vitaminen) durch die Bestrahlung zurückgeführt werden.

«Trotz der bisher vorliegenden vielversprechenden Versuche wird man die Frage der gesundheitlichen Unschädlichkeit bestrahlter Lebensmittel anhand langdauernder Tierversuche sorgfältig weiterstudieren müssen.» -eu.

La Grèce déploye de grands efforts pour son tourisme

Depuis quelques années, la Grèce a compris toute l'importance que le tourisme présente pour sa balance commerciale. Aussi déploye-t-elle de grands efforts afin d'attirer les touristes étrangers en nombre toujours plus considérable. En 1956, elle en a accueilli 206 015, il y a trois ans 250 538 et ces dernières années quelque 300 000.

Mais, la Grèce s'est aussi parfaitement rendu compte qu'il lui fallait s'équiper au point de vue touristique, soit multiplier le nombre de ses hôtels, améliorer son réseau routier et ses moyens de transport, parfaire les installations existantes pour les adapter aux besoins d'une clientèle internationale.

Au début de 1959, le gouvernement hellénique a fait connaître les détails d'un plan quinquennal de développement touristique, à l'exécution intégrale duquel il entend consacrer la somme d'un milliard et cinquante millions de drachmes. A ce chiffre viendra s'ajouter l'apport considérable de capitaux privés.

On prévoit, notamment, d'augmenter de dix mille le nombre des lits, et cela dans toutes les catégories, afin de pouvoir loger sans difficulté plus de 600 000 touristes par année, soit le double des visiteurs étrangers venus l'an passé. C'est ainsi que 180 millions de drachmes seront consacrés à la mise en valeur de la région bordant la mer, aux environs d'Athènes; 470 millions à la construction de nouveaux hôtels, motels et camps de vacances dans les autres centres touristiques du pays; 48 millions à l'aménagement de pavillons touristiques destinés avant tout à la restauration et, parfois aussi, au gîte; 110 millions à l'exécution de travaux routiers et de canalisations; 46 millions à la création de lieux de divertissement; 125 millions à la préparation et à l'organisation de circuits à travers le pays, ainsi qu'à l'instruction et à la formation des préposés aux services touristiques. En outre, 700 millions de drachmes, provenant des mises de fonds de particuliers, seront également investis dans l'aménagement de la région d'Athènes. Une fois réalisé ce plan de cinq ans, on estime que les recettes touristiques passeront de quarante à quatre-vingt millions de dollars.

En janvier dernier, au cœur de la capitale, ont commencé les travaux de construction d'un hôtel géant — douze étages, quatre cent-quatre-vingts chambres et neuf cents lits — qui est financé par le groupe Pezas-Hilton. Cet établissement de luxe abritera également trois restaurants, plusieurs salles de danse pour un millier de personnes, une piscine, un certain nombre de magasins et un night-club, qui sera logé au dernier étage. Cet hôtel, dont le coût est devisé à sept millions et demi de dollars, sera prêt à l'exploitation au début de 1961. La pose de la première pierre s'est déroulée en présence de nombreuses notabilités, parmi lesquelles M. Constantin Caramanlis, chef du gouvernement grec.

Plusieurs autres hôtels sont également en construction, en différents quartiers de la capitale. On prévoit leur achèvement dans le courant de l'an prochain. Ils appartiennent à toutes les catégories. Certains ont une capacité de trois à quatre cents lits. Une fois ouverts à l'exploitation, ils permettront de recevoir à Athènes, dans de bonnes conditions, quatre mille hôtes à la fois.

Une vingtaine d'hôtels et une demi-douzaine d'auberges confortables ont été également mis en chantier en différentes régions touristiques du pays. Plusieurs autres ont déjà ouvert leurs portes au cours de ces dernières années. A Corfou, le château «Achilleion», qui appartint naguère à l'empereur François Joseph et à l'impératrice Elisabeth d'Autriche, va être transformé en hôtel. Ce ne sera pas une petite affaire, car la construction est fort différente de celle d'un hôtel. Mais, le site dans lequel se trouve cette résidence, est absolument magnifique. D'autres projets hôteliers verront également le jour à Corfou.

L'île de Rhodes, qui est très visitée depuis quelques années, verra sa capacité hôtelière très sensiblement accrue. Il est aussi question de construire un casino à Rhodes. Salonique, qui est la seconde ville du pays, sera également dotée d'un grand hôtel. La ville d'eau d'Ypati inaugurera, au début de cette année, un établissement thermal qui sera le plus moderne de toute la Méditerranée orientale, ainsi qu'un nouvel hôtel de luxe, abritant cent lits.

En Crête, le conseil municipal de Héraclion a récemment concédé la colline d'Evriyia, proche de la ville, à un groupe allemand, qui se prépare à construire des installations pour loger quatre cents touristes. La ville d'eau de Kamena Vourla, à quelque deux cents kilomètres d'Athènes, s'est, elle aussi, entièrement modernisée. Son établissement thermal possède une centaine de salles de bain privées et une vaste piscine. Ses eaux sont réputées pour le traitement de l'arthritisme, des affections neurologiques et du rhumatisme. Un hôtel de catégorie touristique a été construit. Une belle plage, avec terrain de sports nautiques et piste de danse a été aménagée.

Les installations de l'aéroport international de Helliniko, dans les environs de la capitale, ne répondent plus aux besoins d'un trafic aérien qui s'intensifie encore d'année en année. L'extension et la modernisation de cet aéroport a été décidée et 234 700 000 drachmes seront consacrés à cette opération d'envergure. Pour la réaliser, il est nécessaire d'exproprier des terrains, afin que la piste principale puisse être portée à plus de trois mille mètres de longueur. Un nouveau bâtiment sera construit, à l'intention des services d'exploitation de l'aéroport. Les installations les plus modernes sont prévues, tant en ce qui concerne le balisage des pistes que l'équipement des organes chargés de veiller à la sécurité du trafic aérien. Une salle de cinéma, une salle de jeu pour les enfants, un restaurant, un centre de délassement et de repos, un hôtel et un terrain de sports seront à la disposition des passagers, dans l'enceinte même de l'aéroport.

D'importants travaux ont été aussi entrepris à Salonique, afin de moderniser l'aéroport de cette ville. On envisage la construction d'une aérogare, qui coûtera quelque vingt millions de drachmes. Les installations de balisage et de sécurité en vol pourront rivaliser avec celles des grands aéroports internationaux. Salonique est le siège d'une Foire internationale, dont la réputation dépasse largement les frontières de la Méditerranée orientale.

Le réseau routier préoccupe également le gouvernement. Celui-ci a fait récemment construire une magnifique chaussée en corniche, qui permet de relier Athènes au Cap Sounion, où des aménagements hôteliers ont été réalisés, non plus en passant à l'intérieur des terres, comme c'était le cas jusqu'il y a quelques années encore, mais en suivant, tout au long, le bord de la mer.

Pour les communications routières locales, on remplace progressivement les vieux autobus cahotants par de modernes véhicules semi-pullman, dotés de vingt-huit à trente-deux sièges confortables. Ce sont les lignes rayonnant de la capitale vers la province qui ont été les premières mises en service. Les nouveaux autobus ont été accueillis avec satisfaction, tant par la clientèle indigène que par les touristes.

Les communications ferroviaires n'ont pas été oubliées. C'est ainsi qu'un montant de 201 020 000 drachmes a été récemment affecté à leur amélioration et à leur modernisation. Les Chemins de fer du Péloponnèse, sur plusieurs de leurs lignes d'intérêt touristique, notamment celles reliant Athènes à Olympie par Patras et Athènes à Megalopoulis par Tripolis, ont mis en service de confortables et rapides autorails, qui rendent non seulement les déplacements infiniment plus agréables, mais en abrégent aussi très sensiblement la durée.

En avril dernier, un accord a été signé entre la Grèce et l'Italie pour l'exploitation en commun, du 1er avril au 31 octobre de chaque année, et cela pour une durée de vingt ans, d'une ligne de ferry-boat reliant Brindisi à Corfou et à Igoumenitsa, sur la côte occidentale de la Grèce continentale. Le ferry-boat grec, dont commande a été passée en France, à la Société des chantiers réunis Loire et Normandie, entrera en service en juin 1960, tandis que son frère jumeau italien, qui sera construit dans les chantiers Adriatica, sur les rivages de la péninsule, sera mis en ligne au début de l'été 1961. Chaque ferry-boat effectuera la traversée en six heures et pourra embarquer cent-quinze voitures ainsi que huit cents à mille passagers, qui disposeront de salons, d'un restaurant et d'installations confortables pour passer la nuit. Un système de climatisation maintiendra une température régulière et agréable. Il y a plusieurs années déjà que ce projet était en discussion entre la Grèce et l'Italie. Huit millions de drachmes seront nécessaires pour l'aménagement du port d'Igoumenitsa.

Les services compétents se sont occupés aussi de la réorganisation des liaisons maritimes par cabotage, afin de faciliter le mouvement touristique à destination des îles grecques. Cette flotte sera renforcée par huit navires modernes, qui remplaceront les vieux bâtiments qui, ayant vingt ans d'âge ou plus, seront retirés de la circulation et désarmés. Des prêts seront concédés aux compagnies de navigation désireuses de renouveler leur flottile. Enfin, d'importants travaux d'amélioration seront effectués dans plusieurs petits ports de la Grèce continentale et des îles.

C'est dire combien vastes et importants sont les efforts que s'impose la Grèce, afin de pouvoir offrir un équipement touristique de tout premier ordre. Elle a raison de voir grand, car ce n'est pas seulement pour le présent que l'on bâtit, mais surtout pour l'avenir. V.

La chronique littéraire de Paul André

L'âme du son

Cette après-midi passée dans la boutique du bon luthier Carlo Radrizzani, de Vevey — elle fut bien douce. Quelques violons, choisis avec ce génie du son qu'ont les luthiers italiens, attendent dans une armoire vitrée leur sort entre de nouvelles mains. Il y en a de fort anciens. D'où viennent-ils, et après quelle carrière? Ont-ils fondu leurs notes dans les mouvements d'un orchestre, ou chanté sous le jeu du soliste qui captive les salles? Ne furent-ils, à la plus exquise des heures, que les confidents d'un dialogue dans la retraite d'une chambre? Peut-être ont-ils été tout cela, en même temps ou tour à tour, selon les hasards qui les menaient d'un propriétaire à l'autre.

On les essaie, ces anonymes — et ils révèlent leur voix. Pas tout de suite. Il y a comme une discrétion de l'instrument, surtout quand il a vécu longtemps dans l'intimité de plusieurs archets. Il faut quelque peu de doigté — c'est le cas de le dire — pour le faire parler. Et beaucoup de sensibilité pour entendre réellement son langage, où se dissimule le mystère des profondes personnalités. Comment s'est constituée la sienne, au cours de plusieurs générations, parfois étendues sur plusieurs siècles? Qu'a-t-il reçu de tous ceux qui mirent en mouvement ses cordes?

*

Je ne crois pas que deux violons aient exactement le même son. Le plus commun finit par prendre son caractère à force d'exprimer ce qu'on lui demande de traduire. On disait de Paganini qu'il aurait tiré un son d'un sabot. C'est le secret de l'art, où intervient autre chose que la technique — si habile soit-elle dans ses savantes ressources. La technique la plus poussée arrive à produire des sons d'une certaine qualité, mais elle ne parvient pas seule au miracle du verbe — ce verbe qui provient essentiellement de l'âme.

Quelques sons ne meurent jamais: songez aux merveilleux fas de la Romance en fa, qui suffiraient à évoquer tout Beethoven, une fois rendus dans leur fraîcheur originelle. Voilà ce qui parle au bois, et ce dont le bois garde pour toujours l'empreinte. Il existe un écho éternel dans cette caisse de résonance qui dissimule ses vitales énigmes. Le souvenir des maîtres, c'est là qu'il se trouve, bien mieux que dans la perfection de tous les disques, mais il attend le moment où quelqu'un viendra à l'improviste le réveiller. Rêves? On peut certes contester cette étrange hypothèse; il est possible de tout contester, en particulier les faits qui crèvent les yeux. L'aveuglement devant l'évidence cachée aura toujours ses vigoureux amateurs.

Le son, en effet, tout le monde sait depuis longtemps ce que c'est: des vibrations plus ou moins rapides. Mais le son que portent les ondes, inexpliquées encore dans leur structure première, passe à travers le plus épais des murs, comme le son que livre une âme passe à travers le temps. Le phénomène consiste dans la transformation de la note en parole; une parole qui en soit réellement une, avec ce qu'elle implique de personnalité méditant au cœur de l'expérience humaine. Pablo Casals, dans ses cours de Zermatt, recommandait à ses élèves de faire parler chaque note — fût-ce une triple croche. Tout est là, bien sûr. L'œuvre de Bach n'est-elle pas une étincelante conversation? Et celle de Haydn? Le prestigieux violoncelliste rencontre d'ailleurs ici Jean-Jacques Rousseau — qui fut un grand musicien, lui aussi, et pas seulement en prose.

*

Jean-Jacques Rousseau, comme compositeur, a sans doute l'inspiration un peu courte — mais les musiciens qui l'en croient mal informé dans leur art se trompent gravement. Son Dictionnaire de musique, en deux copieux volumes, témoigne de connaissances approfondies, et, mieux encore, d'un jugement très fin. A l'article Sonate, par exemple, on y lit que la musique qui ne cherche qu'à faire valoir un instrument ne vaut proprement rien. Seule importe celle qui éveille en nous les sentiments suscités par la voix humaine. L'auteur du Devin du village aimait trop le chant pour ne pas comprendre l'importance de sa part intérieure dans la musique instrumentale.

Il semble du reste que tous les virtuoses avertis partageraient volontiers cette opinion. Parvenus au sommet de la technique, pour enlever sans peine les scherzos les plus périlleux, et avec un naturel exquis une difficile succession de doubles cordes ou d'harmoniques dont la clarté éthérée imite la voix des anges — qu'est-ce en somme qu'ils préfèrent, quand ils veulent donner le meilleur d'eux-mêmes? Pas le morceau de bravoure, aux effets brillants et superficiels, comme ils abondent chez les tziganes et certains slaves. Non: la phrase, parfois toute simple, où passera sous leur archet l'âme du son. Une parole qui va loin, parce qu'elle vient de cet infini au travail en chaque homme.

Paul André

Une cave géante pour la grande soif des Suédois

Les Scandinaves, on le sait, ne dédaignent pas les boissons fortes. Et leur «skal» (que l'on prononce sköl) équivaut «à la vôtre» de chez nous, à la différence près qu'un alcool incolore remplace fréquemment, là-bas, le verre de vin auquel nous sommes habitués en Suisse.

Or donc, pour abriter de quoi satisfaire la grande soif des Suédois, le Monopole d'Etat des vins et spiritueux avait besoin de vastes entrepôts. Aussi, à Arsta, dans la banlieue de Stockholm, on a creusé une cave géante dans la roche. Divisée en trois étages, cette cave est si vaste qu'elle n'a pas sa pareille dans le monde. Les caves de Champagne, à Reims, sont infiniment modestes à côté de celles d'Arsta.

Pour la construire, il a fallu faire sauter, au moyen d'explosifs, plus de cent quarante mille mètres cubes de roche. Les travaux ont duré trois ans et le coût de l'entreprise atteint un peu plus de dix-huit millions de francs suisses. C'est au début de l'automne que cette cave géante, dont le volume cubique correspond à celui d'un building commercial de dix-huit étages, a été inaugurée.

Elle permet l'entreposage, dans des conditions idéales, de vingt-quatre millions de litres de spiritueux et de douze millions et demi de litres de vin. Une température constante de 11 degrés est maintenue à l'intérieur de cette cave. Comme celle de la roche est de 8 degrés seulement, on l'élève de trois degrés par l'insufflation régulière d'un air réchauffé par une installation appropriée.

Comme le troisième, et dernier, étage de la cave est surmonté d'une épaisseur de roche de quinze mètres, ce palais de la soif est invulnérable aux bombes, même à charge atomique.

«Skal»... Messieurs les Suédois! V.

Personalfeiern

Angestellten-Weihnachtsfeier im Schweizerhof Bern

«20 Jahre Gauer-Schweizerhof» — unter diesem Motto stand die diesjährige Weihnachtsfeier der langjährigen Angestellten, zu der Herr und Frau J. Gauer traditionsgemäss geladen hatten. 35 «Langjährige» — Mitarbeiter mit mehr als 5 Dienstjahren — sowie deren Angehörige versammelten sich im eleganten Foyer, wo sie zu ihrer grossen Freude von der ganzen Familie Gauer, einschliesslich der fünf reizenden Kinder, aufs herzlichste empfangen wurden. Ein von Ernst Schlegel, Chef de cuisine, exquisit zubereitetes Diner samt der dazu passenden Tranksame, umrahmt von einer schönen Weihnachtsdekoration und einem prächtigen Weihnachtsbaum, löste bald die Zungen, und muntere Gespräche erfüllten den festlichen Saal. Das Jubiläumsjahr mit all seinen Grossanlässen und gastronomischen Wochen lieferte genügend Gesprächsstoff. Alte Erinnerungen wurden hüben und drüben aufgefrischt.

In seiner gewohnt witzigen und träfen Art ehrte Herr Gauer die Jubilare, vorab den Doyen der Schweizerhof-Familie, Walter Studer, der seit 44 Jahren mit der Pünktlichkeit einer Schweizer Präzisionsuhr den Bahnhofsdienst versieht. Bei den Damen steht Fräulein Frieda Lindenmann, erste Buffetdame, an der Spitze der Liste mit 41 Dienstjahren — auch sie allen Jungen ein glänzendes Beispiel von Pflichttreue und Arbeitseifer. Traditionsgemäss werden nur Dezennien gefeiert, diesmal drei treue Mitarbeiter mit 20 Dienstjahren: Kurt Bütikofer, Direktor, der schon vor der Übernahme des Schweizerhof ein erprobter Mitarbeiter von Herrn Gauer war, Theo Bellorini, der tüchtige Chef de service im weltberühmten Grill-Room «Schultheissenstube», und Charles Dubois, der fachkundige Chef de service im vielseitigen Café-Restaurant. Es folgen zwei Mitarbeiter mit 10 Dienstjahren: Josef Ryba, der nimmermüde Schreiner, und Louis Chèvre, ebenfalls Chef de service im Café-Restaurant, ein weltgereister Mann vom Fach. Zuletzt hiess Herr Gauer zwei «Fünfjährige» in der Schweizerhoffamilie willkommen: Armand Tschanz, Chef de service, und Emil Bürer, Obergärtner.

Den Jubilaren dankte Herr Gauer auch im Namen seiner charmanten Gattin für die aufopfernde und treue Mitarbeit mit einem für jeden besonders ausgewählten geschmackvollen Geschenk. — Mit Recht erwähnte Herr Gauer die Wichtigkeit eines so grossen Bestandes an langjährigen Angestellten, die, jeder auf seinem Posten, den jungen Kräften mit gutem Beispiel vorausgehen sollen im persönlichen und aufmerksamen Dienst am Kunden, der die Stärke der Schweizer Hotellerie ausmacht.

Direktor Bütikofer verdankte im Namen der Anwesenden den reizenden Abend und die wiederum ausgeteilten Gratifikationen und zeichnete in kurzen Worten die Entwicklung des Schweizerhof seit dessen Übernahme durch Herrn Gauer vor 20 Jahren: «Wir alle dürfen stolz auf dieses Ergebnis sein, welches nicht selbstverständlich ist. Die günstige Entwicklung dieses Hauses verdanken wir der unermüdlichen Aufbauarbeit, dem immerwährenden Festhalten am Qualitätsprinzip und der Pflege der tausendfachen, weltumspannenden, persönlichen Beziehungen von Herrn Gauer».

Damit schloss der offizielle Teil des Abends, und zu den Klängen des rassigen Orchesters Columbia erschienen alsdann sämtliche Angestellten zum Tanz und fröhlichen Beisammensein.

A. Trippi, Vizedirektor

Vient de paraître

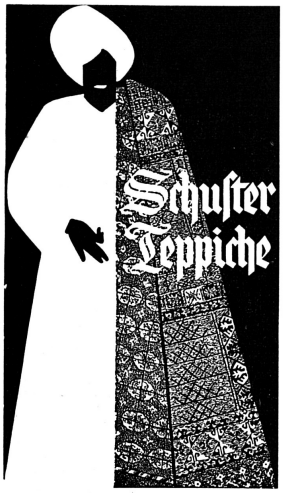
«L'électricité pour tous»
revue trimestrielle, éditée par «OFEL», Lausanne, conjointement avec «Electrodiffusion», Zurich, No 4/1959, 37e année, 32 pages, nombreuses illustrations et dessins.

Distribué à la veille des fêtes de fin d'année, ce numéro comprend notamment un article intitulé «Entretien téléphonique à l'approche de Noël» offrant un bouquet d'idées pour le choix de cadeaux de Noël. «Un nouveau monde à la télévision» révèle les possibilités du projecteur Eidophor, une invention suisse qui tient véritablement du miracle.

L'étude fort intéressante sur «La cuisine à travers les âges» traite de cet art au 16e siècle. «L'Appointé» rappellera, à tous ceux qui y ont pris part, de vieux et attachants souvenirs de la mobilisation. «Zénobe Gramme» (1826—1901), inventeur de la première dynamo industrielle occupe la rubrique «Une grande figure».

Enfin, «Votre horoscope», fort apprécié des lectrices mais aussi des lecteurs, «L'Actualité», «Les mots croisés» complètent le dernier numéro de cette année, dans lequel le lecteur trouvera encore «Après le Comptoir suisse et le 7e Salon des Arts ménagers» un article quir appelle la présentation de la collection de matériel expérimental scientifique MATEX à ces deux expositions et donne la photographie des deux gagnants du concours OFEL organisé à Lausanne et à Genève.

BIRDS EYE empfiehlt
Erdbeeren oder Himbeeren
schönste Hallauer Ausleso – zu jeder Jahreszeit verfügbar!
Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45



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

Neue Ideen für warme Schinken-Gerichte

Wettbewerb

Filet, Entrecôte und Schnitzel sind die teuersten Fleischstücke. In den ersten 9 Monaten 1959 mussten mehr als 3 Millionen kg Nierstücke aus dem Ausland importiert werden, meistens gefrorene Ware. Das Fleisch ist zum Hauptausgabeposten des Gastgewerbes geworden.

Wir suchen deshalb neue Ideen für warme Hoferschinken-Gerichte und damit die Möglichkeit, ohne Qualitätseinbusse die Küchenkosten zu reduzieren. Hoferschinken hält jedem Preisvergleich mit den teuren Fleischstücken erfolgreich stand: Keine Knochen, kein Abfall, kein Kochverlust! Seine milde Salzung und sein unverfälschtes Schinkenaroma gewährleisten den Erfolg jeder Zubereitungsart und der Gast wird eine Abwechslung durch neuartige Gerichte schätzen.

Erwünscht sind vor allem neue Rezepte für warme Schinken-Gerichte als Hauptplatte.

Die besten Rezepte werden prämiiert:

1. Preis: Fr. 200.— in bar
2. Preis: Fr. 100.— in bar
3. Preis: Fr. 75.— in bar

Darüber hinaus erhalten alle Teilnehmer, deren Rezepte sich zur Veröffentlichung eignen, einen Trostpreis im Werte von Fr. 25.– (1 Dose Hoferschinken Mignon).

Alle Teilnehmer erhalten zudem das Rezeptbüchlein für warme Hoferschinken-Gerichte, das wir nach Abschluss des Wettbewerbes herausgeben, gratis zugestellt.

Letzter Eingabetermin: 15. Februar 1960

Unsere Geschäftsleitung in Verbindung mit einem bekannten Küchenchef amtet als Jury. Ihre Entscheidungen sind endgültig. Alle prämiierten Rezepte gehen in unser Eigentum über und dürfen von uns veröffentlicht werden, auf Wunsch mit dem Namen des Verfassers.

Die Preisgewinner werden ungefähr Mitte März brieflich unterrichtet.

Metzgerei A. Hofer AG., Beundenfeldstrasse 19, Bern

Hofer schinken

Achtung!

Geelhaar's interessantes Teppich-Angebot

für Sie und Ihre treuen Angestellten

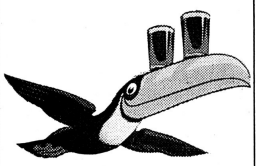
finden Sie als Beilage in der nächsten Nummer der

Hotel-Revue

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

Teppichhaus

W. Geelhaar AG., Bern . Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 2 21 44



GUINNESS

is good for you

GUINNESS EXPORT STOUT
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. Ulmer & Knecht
ZÜRICH

G.E.2991

Wäschetrockenmaschinen

«Sieber-Rapid»

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

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

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-Rooms

fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, **Bern,** Tel. (031) 3 53 02.

GIGER-KAFFEE

– ein vollendeter Genuss –

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

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

Geschirr abwaschen

leicht gemacht
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Percal-Leintücher

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

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

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

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

Zu verkaufen oder zu verpachten

(evtl. Direktion) auf Frühjahr 1960, am Thunersee, bestbekanntes

HOTEL

mit Bar-Restaurant und grossem Garten. — Offerten erbeten an Postfach 12, **Bern 23.**

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

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

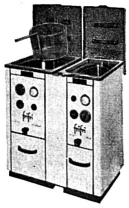
Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

frifri

Die elektroautomatische Friteuse, die alle Vorteile eines modernen Backapparates in sich vereinigt. Ein Begriff in der ganzen Welt!



60 Konstruktionsmöglichkeiten, mit Behältern von 2 bis 35 l, von Fr. 175.— bis Fr. 3490.—. Ein Jahr Garantie. SEV geprüft. Verlangen Sie bitte Offerte oder unverbindliche Vorführung. Referenzen zur Verfügung. – Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. – Apparate auf Probe.

ARO S.A. LA NEUVEVILLE Telephon (038) 7 90 91 / 92

«frifri» bedeutet für Sie: zufriedene Gäste, Einsparungen, Sicherheit, Gewinn.

Mehrere Patente.

Unsere Spezialität:

Tischnelken

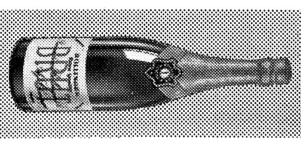
per Dutzend Fr. 2.40

Frühlingsblumen

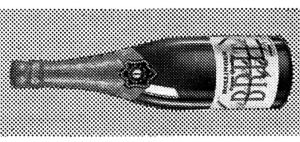
zu den niedrigsten Tagespreisen.
Sendungen ab Fr. 30.— franko.

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

Le Champagne préféré



Champagne
BOLLINGER



Agence générale RENAUD SA BALE