

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Basel, den 8. Juni 1961

Nr. 23

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

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Ordentliche
Delegiertenversammlung
SHV 1961

Assemblée
ordinaire des délégués
SSH 1961

Gruss an St. Gallen

Der Schweizer Hotelier-Verein freut sich darauf, seine ordentliche Delegiertenversammlung wieder einmal im Handels- und Industriezentrum der Ostschweiz abhalten zu können.

Seit unserer letzten grossen Tagung in St. Gallen sind 25 Jahre verflossen. Damals – es war am 4. und 5. Juni 1936 – stand als wichtigstes Traktandum die Frage der Währungsanpassung unseres, der wirtschaftlichen Isolierung anheimgefallenen Landes auf der Tagesordnung. Die Verhandlungen führten zu einer mit grosser Mehrheit gefassten Resolution, wonach der Bundesrat angesichts der beängstigenden Notlage der Hotellerie und der mit ihr verknüpften Wirtschaftskreise dringlich eingeladen wurde, einen Reisefranken für den Fall ins Werk zu setzen, dass die stark umstrittene dringliche Abwertung nicht in Frage kommen sollte. Sorgfältig durchdachte Vorschläge über die sinnvolle Einführung eines solchen Hotel- oder Reisefranks fanden die Zustimmung der Versammlung und trugen wesentlich zu dem wenige Monate später erfolgenden Beschlusse des Bundesrates bei, im Interesse der gesamten Wirtschaft und insbesondere zur Rettung der Industrien des sichtbaren wie auch unsichtbaren Exports eine allgemeine Anpassung unserer in jener Zeit stark überhöhten Währung an das internationale Niveau durchzuführen.

Heute, nach einem Vierteljahrhundert, stellen sich ganz andere, aber ähnlich schwerwiegende Probleme. Wiederum geht es darum, einer Isolierung der Schweiz entgegenzutreten, um unserem Lande den Anschluss an einen gemeinsamen Europamarkt und damit an die Weltwirtschaft zu sichern.

Wie kann die Schweiz im Rahmen der wirtschaftlichen Integration Europas erfolgreich mitwirken?

Nicht von ungefähr treffen wir uns zur Orientierung über dieses lebenswichtige Problem ausgerechnet einmal mehr in St. Gallen, dieser weltoffenen Stadt, die ihre wirtschaftliche und kulturelle Verbundenheit mit dem Abendland seit altersher in vorderster Reihe unter Beweis gestellt hat.

Wenn es gilt, gangbare Wege ausfindig zu machen und – bei aller gebotenen Vorsicht in politics – neue Impulse zu wagemutigen Schritten in die Zukunft der Eidgenossenschaft zu wecken, steht St. Gallen stets an der Spitze der Pioniere fortschrittlicher Gestaltung. Die Geschichte beweist dies zur Genüge.

St. Gallen wuchs aus der frommen Zurückgezogenheit einer Einsiedlerzelle und aus dem beschaulichen Fleiss einer weltberühmten Klostersiedlung zu historischer Geltung empor. Dem Handeln ging tiefes Denken voraus. Zielbewusste Aktion erblühte aus der Kraftquelle stiller Meditation.

Darin liegt eine grosse Mahnung an unsere hektische, der Unrast verfallene Zeit.

Gerade die Hotellerie – als besonders bedeutungsvoller Zweig der Dienstleistungsindustrie – wird auf die Dauer nur dann wachsen und gedeihen, wenn die inneren Werte der Menschen, die zur Dienstleistung berufen sind, die Oberhand behalten über Äusserlichkeit, Erfolgsanbetung, Rekordsucht und Materialismus.

Wir grüssen die lieben St. Galler Kollegen und danken der Sektion St. Gallen, die unter dem bewährten Präsidium unseres Freundes Ernst Stefani steht, für ihre herzliche Einladung und Gastfreundschaft.

Namens des Zentralvorstandes
Dr. Franz Sella, Präsident des SHV



Willkomm dem Schweizer Hotelier-Verein

Am 13. und 14. Juni 1961 findet in der Stadt St. Gallen die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Hotelier-Verein statt. Den zahlreichen Gästen aus allen Gegenden der Schweiz entbieten die Behörden der Gallsstadt den allerherzlichsten Willkommensgruss.

Die grosse Bedeutung des Hotelgewerbes für unsere Volkswirtschaft und für die Repräsentation unseres Landes auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs ist überall anerkannt. Das volle Verständnis weitester Kreise unserer Bevölkerung wird das Hotelgewerbe aber auch in seinem Bemühen finden, seine Betriebe und Unternehmungen den modernen Anforderungen des Fremdenverkehrs anzupassen. Dass solche tieferschürfenden Umstellungen mit grossen Schwierigkeiten verbunden sind, ist selbstverständlich. Die Erfahrung der letzten Jahre hat aber gezeigt, dass im Hotelgewerbe

der notwendige Wille, die Energie und die Tatkraft vorhanden sind, um solche Probleme zu lösen. Für die Meisterung solcher Entwicklungsschwierigkeiten wird der Schweizerische Hotelierverein im besondern in der Stadt St. Gallen volles Verständnis finden. Die Stadt St. Gallen hat nämlich ebenfalls nach einer langen Stagnation alle Kräfte aufrufen müssen, um den lebendigen Anschluss an das Zeitgeschehen zu finden. So hoffen wir denn, dass aus der Begegnung des Schweizerischen Hotelier-Verein mit der Stadt St. Gallen am 12. und 13. Juni fruchtbare Impulse für das Hotelgewerbe und die Gallsstadt erwachsen werden. Der Delegiertenversammlung selber wünschen wir einen glücklichen Verlauf.

Dr. Emil Anderegg
Stadtammann

Das Stadtwappen als Signet auf der Festkarte stammt aus der Klosterzeit. Schon damals war die Stadt weltberühmt bekannt. Später, als Zentrum der Textil- und Stickereindustrie, wurde der Name St. Gallen in alle Welt getragen.

Gezeichnet durch die schwere Wirtschaftskrise der Dreissigerjahre, wurde die Stadt in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung vorübergehend zurückgeworfen, doch konnte sie sich dank der Arbeitsamkeit ihrer Bevölkerung und der Initiative ihrer Unternehmer auch von diesem schweren Schicksalsschlag erholen und verzeichnet seit Kriegsende wiederum einen erfreulichen wirtschaftlichen Aufschwung.

Trotz ihres Bestrebens, sich der Neuzeit nicht zu verschliessen, hat die Stadt doch ihren urtümlichen Charakter und ihr kostbares geistiges und kulturelles Erbgut bewahrt.

So ist und lebt heute St. Gallen, inmitten einer herrlichen Landschaft, gerne bereit, gastfreundlich zu sein. Mit einem herzlichen Willkommgruss an alle Kollegen und Kollegen der ganzen Schweiz danken wir den Delegierten und Teilnehmern des SHV für ihren Besuch.

E. Stefani
Präsident des Hotelier-Verein St. Gallen



St. Gallen, die Stadt zwischen See und Berg

von Armin Moser, Verkehrsdirektor

Die Stadt St. Gallen reicht in ihren frühen Anfängen bis ins 7. Jahrhundert zurück. Im Jahre 612 zogen die beiden irischen Missionare Columban und Gallus durch die alemannischen Lande, um diese dem Christentum zu erschliessen. Während Columban weiter nach Süden zog, erkrankte Gallus, der frommen Legende nach, auf dem Wege durch das Steinachtal. Diese unfreiwillige Rast soll er als einen Fingerzeig Gottes betrachtet haben, hier zu bleiben. Er gründete eine Eremitenzelle, aus der ca. hundert Jahre später unter Abt Othmar das Kloster St. Gallen entstand, das im Laufe der Zeit zu einem der wichtigsten Kultur- und Bildungszentren diesseits der Alpen wurde. Es war freilich ein wechselvoller Gang, der über strahlende Höhen, aber auch durch Niederungen hindurchführte. Nicht immer waren die Benediktinerarbeit und die sich um ihr Gebiet herum rasch entwickelnde und aufblühende Stadt St. Gallen eines Sinnes. Aber schliesslich hat St. Gallen doch dem Kloster einen wesentlichen Teil seiner Anlage und vor allem den grössten Kunstschatz, die schönste und grossartigste barocke Kathedrale der Schweiz, zu verdanken, die unter Abt Coelestin Guggler in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts entstand. Ihm ist auch das sich in überaus edlen Linien repräsentierende Regierungsgebäude (ein ehemaliger Klostertrakt) und die weltberühmte Stiftsbibliothek mit ihrem Rokoko-Prunkraum, in dem die hunderttausend Bände und die 2000 Manuskripte, kostbarste Erzeugnisse einer langen klösterlichen Kultur, wie ein Augapfel behütet werden.

An der Wende des Mittelalters zur Neuzeit entwickelte sich unter dem aufstrebenden Bürgertum das Gewerbe auf mannigfaltige Weise, und während Jahrhunderten brachte der Leinenhandel Wohlstand in die Stadt. Die St. Galler errichteten sich zwar keine luxuriösen Bauten, aber sie hatten Sinn für Geselligkeit und Schönheit, und die zahlreichen, zum Teil geradezu glänzende Schnitzarbeiten aufweisenden Erker an den Hausfassaden zeugen von Kunstgeschmack und gediegener Wohnkultur. Seit der Zeit des Leinenhandels haben die Bürger ihre Liebe zum Stoff, aber auch ihre Begabung zur Stoffverarbeitung bewahrt. Die Gallusstadt schaltete sich in den allgemeinen Industrialisierungsprozess der letzten hundert Jahre ein, und seither gilt St. Gallen gleichsam als die Stickereimetropole Europas. Ihre Dessins und Nouveautés werden in der ganzen Welt beachtet, und mit grossem Geschick ist es den St. Galler Industriellen gelungen, sich immer wieder den neuen Entwicklungen anzupassen. Textilausstellungen ohne St. Galler Stickereien kann man sich überhaupt nicht mehr vorstellen. Es ist gewiss kein Zufall, dass das alleingessenste und schönste Fest einen Triumph der Stickerei darstellt. Es ist das alle zwei Jahre stattfindende Kinderfest, zu dem die etwa 9000 teilnehmenden Mädchen in weisse Stickerei gekleidet erscheinen. Die elegante Modeschau, die die jedes Jahr Anfang September stattfindenden weitbekanntesten internationalen Pferdesporttage umrahmen, legt weiter Zeugnis ab von der hohen Kunst und Qualität st. gallischer Erzeugnisse. Weltweite Beziehungen unterhält aber auch die allgemeine Versicherungsgesellschaft Helvetia durch ihren Hauptsitz in St. Gallen.

St. Gallen ist durch sein bäuerliches Hinterland zu einem bedeutenden Marktplatz geworden, und an den Früh- und Herbstjähren strömen die Bauern von nah und fern nach der Stadt, um sich mit den notwendigen Gebrauchsgütern zu versorgen. St. Gallen ist auch Messe-Stadt. Die alljährlich im Oktober stattfindende

OLMA (Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft) vermag als 3. schweiz. Landesmesse eine grosse Anziehungskraft auszuüben und gleichzeitig die Landwirtschaft im besten Sinne mannigfach zu befruchten.

Über all diesem Tun vergisst man aber die kulturelle Verpflichtung nicht. Seit altersher besitzt St. Gallen ein Stadttheater und ein Konzerthaus mit einem Berufsorchester. Das Kunstmuseum, das neue Museum mit seiner historischen und völkerkundlichen Sammlung, das Naturhistorische- und das Heimatmuseum sowie das Industrie- und Gewerbemuseum mit seiner berühmten Stickerei- und Spitzensammlung sorgen für Anregung verschiedenster Art und zeigen auch, was auf st. gallischem Boden geschaffen wurde. Und die Erholung sucht sich der St. Galler in den prächtigen blumenreichen ausgedehnten Parkanlagen, im mustergültigen Botanischen Garten oder auf den unzähligen Spazier- und Wanderwegen rund um die Stadt, vor allem auf dem Peter und Paul mit seinem Wildpark. St. Gallen, zwischen dem Bodensee und dem Säntis, ist ja bekannt als bedeutendes Ausflugszentrum.

Von altersher ist die Stadt ein Bildungszentrum. Es kommt nicht von ungefähr, dass sich hier die einzige Wirtschaftshochschule der Schweiz, die Handelshochschule, entfalten konnte, die bis zur Doktorprüfung führt. Sie ist nur ein Niederschlag der starken kommerziellen Aktivität, die die Bürgerschaft auszeichnet. Daneben besteht die Kantonsschule mit Gymnasium, einer technischen und Handelsabteilung, die Verkehrsschule und eine höhere Mädchenschule. Und das Knabeninstitut auf dem Rosenberg als grösstes Internat in der Schweiz erfreut sich im In- und Ausland eines anerkannten Rufes. Die beiden Bibliotheken, die weltberühmte Stiftsbibliothek und die Vadiana (die auf den berühmten st. gallischen Bürgermeister Joachim von Watt zurückgeht) ergänzen sich in idealer Weise und sorgen dafür, dass das Bildungsgut stets in weite Kreise getragen wird.

Das heutige St. Gallen ist eine Stadt mit 76 000 Einwohnern. Die Altstadt gruppiert sich malerisch um das Kloster, und wenn auch die Ringmauern und leider auch die Stadttore im letzten Jahrhundert aus einem falsch verstandenen Fortschrittsglauben heraus bis auf wenige Reste gefallen sind, so lässt sich dieser Stadtkern von den nahen Höhen aus noch sehr klar erkennen, und die malerischen engen Gässchen gestatten gar manche pittoresken Ausblicke. Sie überraschen auch durch die modernen Geschäfte, die für St. Gallens Ruf als ideales Einkaufszentrum alle Ehre einlegen. Daneben gibt es freilich auch moderne Quartiere mit grosszügigen Geschäftshäusern und grossstädtischen öffentlichen Gebäuden.

In der Stadt kommen alle auf ihre Rechnung, die Kunstbegeisterten und die mehr merkantil Interessierten, die Freunde neuartiger Wohnsiedlungen, die in letzter Zeit wie Pilze aus dem Boden schossen, und die Liebhaber des Alten und Herkömmlichen. Schon manche grossen Geister haben sich hier wohlfühlt und auf ihren Schweizerreisen einen Abstecher ins Hochtal der Steinach gemacht. Und es wird auch in Zukunft so sein, dafür bürgt St. Gallens Ruf als gastfreundliche Stadt.

Bildlegenden (Fotos: NOV / SVZ)

- 1 Erker zum Greif, St. Gallen
- 2 An der Gallusstrasse, St. Gallen
- 3 Marktplatz, St. Gallen
- 4 Stiftsbibliothek St. Gallen
- 5 Säntisersee (Appenzell)
- 6 Erker, Stein am Rhein
- 7 Braunwaldbahn
- 8 Ebne bei Speicher
- 9 Auf der Alp Lau bei Wildhaus
- 10 Rapperswil am Zürchsee (SG)
- 11 Stimmungsbild am Untersee
- 12 Blick von Kapf auf Watensee mit Glärnischen





5



6

Un choix difficile

Jean Prévillé

Lorsqu'on aime un pays, rien de plus malaisé que de faire l'inventaire de ses richesses, de ses charmes. Non pas que cet amour-là soit aveugle, comme d'autres. Mais on craint d'oublier quelque chose, d'oublier même l'essentiel.

Si l'«objet aimé», comme aurait dit Rodolphe Toepffer – grand maître en l'art de raconter ses voyages – n'est autre que la Suisse, la tâche est plus redoutable encore. La fameuse diversité helvétique n'est pas un vain mot: on en ferait des volumes. Et si, plus modestement, l'on ne veut considérer qu'une portion du territoire de la Confédération, on s'aperçoit bien vite qu'à l'image du pays entier chaque contrée est comme un puzzle, de chacune des pièces du puzzle pittoresque a son caractère propre, ses attraits particuliers. Pour un peu, on abandonnerait la partie! Prenez par exemple la Suisse orientale: Saint-Gall, les deux Appenzell, Glaris, la Thurgovie et Schaffhouse. On y voit des cimes alpêtres, avec glaciers et neiges éternelles, celles de Glaris; de hautes montagnes et des clochers à varappe, les Churfiristen, l'Alpstein, le massif du Saentis, parmi d'autres; et des montagnes-à-vaches, qui n'en sont pas pour autant moins plaisantes, et des collines incommensurables. On y voit même, sinon des plaines, du moins une plaine, celle du Rhin. La Suisse orientale a de larges vallées, tel le vaste berceau où coule la Linth; d'autres vallées plus étroites et plus accidentées, ainsi celle de la Thur qui forme le vert Toggenbourg; des vallons par centaines, ouverts ou clos, en plaine presque ou bien haut perchés sur l'alpe; des gorges sauvages, et celles de la Tamina, près de Ragaz, sont si étroites que la terre semble se refermer sur la tête de qui s'y aventure. La Suisse orientale possède de même toute la gamme de cours d'eau: torrents, ruisseaux, rivières et fleuve; toute la gamme aussi des lacs: du joyau alpin serti dans le roc ou l'herbe rare du haut pâturage jusqu'à la vaste nappe du Bodan. Inutile d'ajouter que la flore et la faune sont, si je puis dire, à l'unisson: leur variété est tout aussi grande.

Mais l'homme, là-bas, n'a pas fait preuve de moins de fantaisie que la nature. Vous y trouverez donc toute la série des colonies humaines: villes animées, petites cités, bourgs, bourgades, villages, hameaux, fermes isolées – plus nombreuses ici que partout ailleurs en Suisse, car la vieille idée que l'homme libre vit sur sa terre, au milieu de ses champs est demeurée singulièrement vivace dans ces contrées. Vous trouverez même – et sur le terrain, au Wildkirchli, et dans les musées, au Heimatmuseum de Saint-Gall en particulier – les restes des plus anciennes habitations humaines, de stations de l'âge des cavernes. Seules manquent à la Suisse orientale les «cités tentaculaires», avec leurs foules et leurs cheminées d'usine. Nul ne s'en plaindra, je pense...

L'art et l'histoire ne se sont pas montrés ingrats non plus. Vous découvrirez leurs témoins, parfois leurs trésors, en grand nombre. Des tours de garde aux portes de ville, des châteaux-forts au palais Renaissance, des chapelles gothiques à la cathédrale baroque... Vaste programme offert à l'amateur! Pour compliquer la tâche du guide, mais pour la plus grande joie du touriste, vous trouverez les palais dans les bourgades, ainsi l'hôtel des Freuler à Näfels, les résidences des Zellweger à Trogen; le bâtiment le plus moderne de toute la région au sommet du Saentis, à 2500 mètres d'altitude; à deux pas de Buchs, village moderne et gare de grand trafic international, la merveilleuse et minuscule cité de Werdenberg,

avec sa forteresse, ses vieilles maisons de pierre et de bois, son lac aussi. Un joyau épargné par les siècles et qui mériterait d'être cent fois plus connu. Werdenberg est la plus petite ville de Suisse. On le rappelle parfois. Plutôt qu'à cette singularité d'ordre administratif, il faudrait s'arrêter à ses richesses pittoresques: façades «valaisannes», ornées de devises qu'inspire la sagesse populaire, rue pleine d'ombre et de cachet, nobles appartements de son château. La plus petite ville de Suisse est aussi l'une des plus exquises.

Surtout, qu'on n'aille pas conclure de ce que j'ai dit des surprises heureuses que réserve au touriste la Suisse orientale qu'il s'agit là d'un pays sans âme, où se trouveraient, semés au hasard, de beaux sites, de remarquables monuments, comme des taches brillantes dans un décor banal et mêlé, envahi par la médiocrité ou l'utilitarisme modernes. Rien ne serait plus faux. Tout au contraire, l'un des charmes de ces contrées réside précisément dans la remarquable unité qu'ont su garder chaque région, et presque chaque ville et chaque village. Rien qui détonne, dans toute cette variété. Sans rester pour autant à l'écart de la vie ou du progrès, les Saint-Gallois, les Schaffhousois, les Glaronnais, les Appenzellois ont reconnu la valeur de leurs traditions, de ces antiques civilisations rustiques ou bourgeoises qui ont façonné le visage de leurs petites patries. A certains, dans les villes, il a peut-être fallu un effort: la plupart s'y sont pliés tout naturellement. Le costume est demeuré vivante. Le neuf vaut l'ancien, parce que le neuf obéit aux mêmes lois non écrites que l'ancien. Le berger appenzellois, la brodeuse d'Appenzell en costume ne sont pas «costumés»; les chalets du Toggenbourg, les maisons de la plaine glaronnaise, les accueillantes auberges dont tout le pays est égayé – il faudrait leur consacrer un chapitre, et qui serait plein de louanges – ne sont pas de «style rustique»; le citoyen de Glaris, celui des Rhodes, en se rendant à la Landsgemeinde, ne «sacrifie» pas à la tradition. Ils sont tous fidèles, simplement, à l'esprit de leur pays. Ils le sont spontanément, parce que cet esprit demeure ce qu'ils possèdent de plus précieux. Leur genre de vie s'accorde à leurs demeures, comme leurs demeures s'accordent au paysage. Il y a là-bas des usines, des fabriques: on ne les voit pas. Ce n'est pas qu'on le dissimule: elles se fondent dans l'ensemble. Il règne entre les hommes et leur terre une harmonie subtile, mais saisissante.

Je viens de commettre une bien longue digression, terriblement sévère. Un sourire eût mieux convenu, car toutes ces contrées sont précisément souriantes. Peut-être eût-il mieux valu encore brosser en quelques traits le portrait de l'une d'entre elles, d'Appenzell par exemple. Evoquer, avec d'autres, «la grand'place d'Herisau, un jour de foire, toute grouillante de ce peuple réputé pour son humour et ses bons mots, laborieux, magnifique dans ses costumes rutilants et scintillants de toute une bijouterie, amoureux des chansons, de ses jodels et de ses broderies» ou bien encore «un jour de Fête-Dieu à Appenzell, dans l'éclat des costumes, tout résonnant de doux cantiques, ce qu'on peut voir de plus beau, de plus pur, de plus émouvant», ou même ces randonnées au pays vert, alors que le voyageur «ne peut se lasser d'admirer les fermes fraîches et menues, comme il y en a par milliers, égaillées sur le billard bosselé de la grande prairie des deux Rhodes...»

J'aurais pu tout aussi bien évoquer Rapperswil, la longue descente de l'étroit Toggenbourg vers cette tête-de-pont que Saint-Gall et la Suisse orientale ont lancée sur le lac de Zurich. Rapperswil, qu'un surnom traditionnel peint mieux que toutes les descriptions, Rapperswil, la ville des roses. Sa forteresse à fière allure. Plus qu'un château suisse, c'est – toujours ces surprises dont je parlais – un sanctuaire polonais, abritant un musée et, plus précieux, de nobles et tragiques souvenirs. Passez, du château, sur le bastion en terrasse qui domine le rivage. Je ne sais rien de plus lumi-



7



8

Die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung der Verkehrsverein und der Hotelierverein der Stadt St. Gallen

entbieten den
Delegierten
des SHV einen
herzlichen
Willkommgruss und wünschen einen frohgemuten Aufenthalt
in der Gallusstadt



Quand saint Gall fondait, dans des fourrés, un centre de foi et de culture

Par Paul André

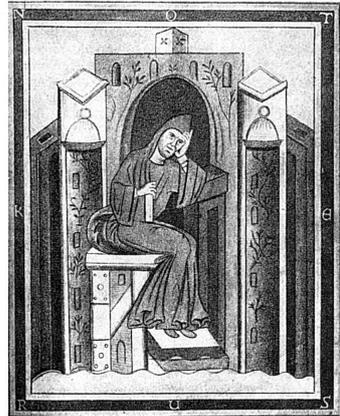
Depuis la chute de l'Empire romain, le monde avait terriblement bougé. Les peuples barbares déferlaient les uns sur les autres comme des vagues - et, à peine installés ici ou là, étaient submergés par quelque nouvelle invasion. Vers la fin du sixième siècle, tandis que l'Islam commençait à poindre du désert arabe, les pays dont sortira la civilisation occidentale trouvaient cependant un commencement de stabilité. Organisation rudimentaire encore, mais suffisante pour permettre le travail de l'esprit, qui aura sa part, et primordiale, dans la défense du continent lorsqu'il devra tenir contre la poussée musulmane. C'est le moment où, d'Irlande, descendent les moines qui allaient fonder chez les Mérovingiens et leurs voisins les monastères appelés à devenir par plusieurs siècles les grandes écoles du temps.

Ces missionnaires n'étaient pas les premiers venus. Colomban appartenait à une illustre famille; Gall, son compagnon parmi les douze qui le suivaient, avait sans doute des liens avec la noblesse, bien que l'on soit moins renseigné sur ses origines exactes. Leur culture en tout cas était profonde. Ils avaient la passion de la connaissance, et travaillaient plusieurs arts en y mettant un talent d'apôtres. Telle la musique: héritage intelligemment entretenu, depuis son importation d'Italie,



Saint Gall, comme se le représentait le moine qui lui dédiait la copie d'un gradué.

dans les coffres de ceux qui l'avaient ainsi soustraite à l'incurie des envahisseurs. Pourquoi maintenant ces insulaires repassaient-ils la mer en sens inverse? N'y avait-il pas assez de travail pour eux dans leur île? Un principe les guidait: celui que le disciple du Christ doit tout abandonner, sa famille, ses biens, sa patrie même. Acte d'obéissance et de foi qui portera ses fruits. Ascètes, ils ne mangeaient comme viande que du poisson, mais du poisson de rivière, gentiment doré sur des feux aimables - ce qui, peut-être, froïait par quelque côté la gastronomie. Ils s'astreignaient en outre à de rudes travaux pour que l'âme domine mieux le corps.



L'inventeur du rythme que diffusa dès 880 l'abbaye de St-Gall: Notker-le-Bègue.

Ils avaient un plan. Très net et très simple: demander aux princes un peu de terre en friche, pour y construire leurs pauvres cabanes. Mais ils préchèrent. Mais ils éduquèrent. Mais ils aideraient tout le monde. On pourra compter sur eux dans maints domaines. A condition de les laisser aussitôt détruire les sanctuaires païens. Vous voyez: ils entrent par la petite porte, puis ils renversent bientôt les bases de l'état. Par la douceur, bien entendu; une douceur supérieurement politique. Les chroniques insistent sur leurs violences contre les idoles. Exagérations probablement rétrospectives. La substitution d'un culte à l'autre eut lieu avec plus de diplomatie. Ils étaient également psychologues, ces saints qui attirèrent les âmes droites.

Ils commencèrent par les Gaulois, où ils édifièrent plusieurs institutions, dont une surtout ira loin: Luxeuil. En quelques années, parfois moins, ces étranges initiateurs travaillaient pour un millénaire. On raconte qu'ils ne s'entendraient pas sur la date de Pâques avec l'Église établie; voilà pourquoi ils préférèrent aller plus à l'est, où le pouvoir temporel, cette fois, résistait devant leurs empiètements peu dissimulés. Admettons plutôt que ces difficultés surgissaient en somme sous la poussée de leur vocation impérieusement itinérante. Après avoir semé, il fallait poursuivre ailleurs les labours. Ils restent quelque temps à Metz, passent ensuite dans la région de Bâle, puis sur les rives du lac de Constance, où ils établissent le christianisme abandonné. Une guerre décide l'actif Colomban à se diriger sur l'Italie, tandis qu'il laisse Gall, son disciple préféré,

travailler avec douze élèves dans la vallée où naîtra le couvent qui porte son nom. Gall partit par tempérament un sédentaire, un méditatif. Là était surtout l'occupait - sans l'empêcher de mettre la main au plus pénible défrichage.

La légende raconte que le saint, à la recherche d'une eau poissonneuse, fut conduit au torrent appelé Steinach par un diacre qui lui recommanda de se tenir en garde contre les ours et les loups. Gall répondit: «Si Dieu est pour nous, qui sera contre nous?» Ils font une belle pêche, ils mangent, ils dorment. Mais, au réveil, un ours rôdait autour d'eux. Gall lui ordonne, en nomme Domini, de prendre un tronç et de le mettre dans le feu. Ce que fait aussitôt la bête. Puis le missionnaire ajoute:

« Au nom de mon Seigneur, qui est le Christ, va-t-en de cette vallée. Reste à l'avenir dans les montagnes et collines avoisinantes, afin qu'à homme et troupeaux, dans ce lieu, tu ne puisses nuire. »

Ordre si bien exécuté que les maisons tombent dès lors s'élever ici dans la paix du travail. Quel labour, sous leur toit, dans les lettres, les arts, les ouvrages pratiques, la pédagogie, l'organisation sociale! C'était au début du septième siècle - entre 610 et 620. Deux siècles plus tard, au temps de Charlemagne, il y avait là une abbaye qui constituait un des centres culturels les plus importants de l'époque.

L'oeuvre essentielle du monastère se situe quand les successeurs de Charlemagne démembrèrent son empire, et que les peuples qui formeront les nations européennes commencent à prendre corps. Dans cet écoulement se préparait une réalité spirituelle et intellectuelle qui dominera les réalités géographiques comme les impulsions ethniques - en dépit des conflits suscités par la divergence croissante des intérêts. Unissant à une foi puissante une science en germe, mais d'autant plus vigoureuse sur les cerveaux réceptifs, les écoles de l'Église instaurent les valeurs dont dépendra le développement de la civilisation. Valeurs qui circulaient entre ces collèges où l'on instruisait l'élite laïque aussi bien que l'élite ecclésiastique. Les classes de Saint-Gall venaient alors en tête. On y étudiait beaucoup la musique, et l'institution lancera vers 880 sa grande découverte: le rythme décisif du chant grégorien.

Deux clerics de la ville éternelle, Petrus et Romanus, auraient apporté à Saint-Gall le chant romain, source de l'innovation. Légende insoutenable, disent les uns. D'autres déclarent plausible le fait, avec des arguments non dénués de vraisemblance. (1) Quoi qu'il en soit, on ne saurait contester que Notker y perfectionna considérablement le rythme du chant liturgique. Lui-même affirme en devoir l'idée à un moine de Jumièges, que saint Gall avait recueilli lors de l'invasion de son cloître par les Normands. Notker était bègue: il bêgayaient de la bouche, mais pas de l'âme - précise une chronique. Il avait en outre la mémoire courte: voilà pourquoi il prêta tant d'attention à un procédé qui pouvait aider à retenir les litanies. Mais son invention propre n'en fut pas moins capitale. Il trouva la formule profonde qui vibre dans l'âme, et qui allait bientôt s'imposer - en France, en Allemagne, en Italie, en Angleterre.

Fremdenverkehr und Hotellerie in St. Gallen

Als Industrie- und Handelszentrum der Ostschweiz, als Hüterin und Pflegerin hoher Kulturwerte weist St. Gallen ein ins Mittelalter zurückgehendes ehrwürdiges Alter auf, als Metropole des Fremdenverkehrs und der Hotellerie befindet sich die Stadt noch in jugendlicher Entwicklung. Für die auf Export eingestellte Textilindustrie reichte früher ein bemessener Umfang des Gastgewerbes aus. Indessen setzte schon um die letzte Jahrhundertwende eine Wandlung der Stadt auf breiter Basis ein, die in der Folge einen regen Verkehr auslöste und damit die Hotellerie stets wieder vor neue Aufgaben stellte.

Es darf gesagt werden, dass das Gastgewerbe auf dem Weg des Fortschritts kräftig mitmarschierte und den gestellten Ansprüchen der Zeit gerecht wurde. Es war nicht immer leicht. Da waren die Weltkriege und die Krisen, da wurden in der letzten Nachkriegszeit die Hotels Ochsen, Hirschen, Gallushof, Neue Post und Rhein andern Bauvorhaben geopfert. Der Grossbrand der altrenommierten Walhalla im Jahre 1955 erhöhte den Bettenverlust, doch entstand sie 1959 in neuem und gediegenerem Gewande. Am Bahnhof baute sich 1948 das elegante Hotel Metropol auf, welches jüngst sein fleischiges Restaurant erweiterte. Das traditionsreiche Hotel Hecht erfuhr im Laufe der Jahre eine grosszügige Um- und Neugestaltung zu erstklassigem Rang und richtete zudem im Haus des ehemaligen Ochsen einen gefälligen Zimmertrakt ein. An der Rorschacherstrasse wartet das letzte Jahr völlig neugestaltete Hotel Ekkard mit lichtvoll-modernen Sälen, Konferenzzimmern, Restaurant und Schlafzimmern auf. In Nähe des Marktplatzes liegen die neuen Hotels Elite und Touring und am Platz der St. Gallen Pfauen. Das Kongresshaus Schützengarten hat beachtliche Mittel investiert in die Neugestaltung der Säle, der Jacoby-Stube und des Restaurants, die sowohl für Tagungen wie für geselliges Beisammensein ausreichenden Raum und wohlthuendes Cachet vermitteln. Auch andere Hotels und Gasthöfe weitern im Bestreben, up to date zu sein. So bietet St. Gallen mit 3 Hotels 1. Klasse, 12 Hotels 2. Klasse und 10 Hotels und Pensionen für bescheidenere Ansprüche eine Kapazität von ca. 1000 Betten und eine willkommene Auswahl von Unterkünften in allen Preislagen und Komfortansprüchen. Die Stadt hat den Namen eines beliebten Tagungs- und Kongressortes wohl verdient.

Doch nicht nur Tagungen führen Gäste nach St. Gallen. Nehmen wir den Fremdenverkehr mit Übernachtungen voraus, so ist zunächst die in St. Gallen beheimatete Textilindustrie zu nennen, die die Gäste hierher ruft: die feine Stickerei-Industrie mit den weltbekanntesten Schöpfungen der Mode und Eleganz, die Baumwollindustrie, die durch die Veranstaltungen und Empfänge ihrer schweizerischen Publizitätsstelle für die entzückenden Modelle ihrer farbenfrohen Gewebe wirbt, dann die Konfektions-, Mäntel-, Strumpf- und Sportbekleidungsindustrie.

C'est quelque chose de pénétrant que le rythme. Vous reprenez le rythme d'une mélodie avant d'en retenir les sons. Jean-Jacques Rousseau, qui était intensément musicien, affirmait penser d'après le rythme suivi par ses phrases. On comprend dès lors la portée de l'oeuvre due à l'école de Saint-Gall. Elle agissait sur une sensibilité fondamentale. Charles-Albert Cingria compare cette diffusion à l'influence exercée sur la musique moderne par les mouvements du jazz. Autre chose cependant me frappe: l'analogie de ces cadences naturelles avec les plus riches modulations de Jean-Sébastien Bach. C'est extraordinaire. Le jeu savant des doubles et des triples croches, parmi les temps forts et les temps faibles, semble s'inspirer des formes conçues pour animer avec discrétion les textes sacrés. Ainsi voit-on distinctement apparaître, au berceau de l'art, le style de sa suprême maturité.

Domage que, de tout ce travail, ne subsistent qu'un ou deux ouvrages - qui représentent, par bonheur, les plus irrécusables des témoins. Les autres ont fini dans un incendie. Ce fut en 935. La veille de la Saint Marc, on grâciait les écoliers qui devaient être fouettés. Mais cette fois, le rapport avait été si chargé que la punition



Notker taillaient le roseau avec lequel il écrivait les notes du chant grégorien.

fut maintenue. On envoya un des coupables chercher au grenier les verges, tandis que les autres se dés-habillaient sans hâte. Il prit au passage un tison dans un fourneau et le plaça dans un tas de bois sec qui se trouvait sous le toit - où peut-être par cet argument séducteur: «Que la maison brûle, plutôt que mon derrière!» Il revint en criant au feu. La séance de correction fessière fut suspendue. Et, quelques heures plus tard, tout grillait dans le bâtiment et dans l'église. Tout fondait de ce qui ne pouvait flamber - y compris les cloches. Mieux eût valu respecter la tradition de la clémence.

Paul André

frohe Initiative hat das kostbarste Kleinod, die Stiftsbibliothek, aller Welt wieder geöffnet (Besucherzahl in den besten Vorkriegsjahren rund 8000, im Jahre 1960 über 60 000). Unter Mitwirkung des Reisedienstes der BT ward ein steigender Besucherstrom aus Süddeutschland nach St. Gallen geleitet. Weit über 100 000 Gäste besuchen im Jahre die lebensvolle Stadt zwischen See und Berg.

Aus dem gesamten Fremdenverkehr dürften im letzten Jahr dem Wirtschaftsleben der Stadt, Gastgewerbe, Detailhandel, Gewerbebranchen, Beförderungsmittel usw. über 10 Mio. Franken zugeflossen sein. Ein schöner Teil dieser Einnahme ist auch zur fortschrittlichen Ausgestaltung und Modernisierung der Geschäfte verwendet worden. Ansprechende Bauten, reichhaltiges Assortiment und geschmackvolle Auslagen liessen die Stadt zu einem liebgewonnenen Einkaufszentrum werden.

Noch sind nicht alle Ziele erreicht, nicht alle Schwierigkeiten behoben. Doch die Gewissheit, dass gemeinsam an der grossen Aufgabe gearbeitet wird und dass es vorwärts, aufwärts geht, erfüllt jene, die am Steuer des Fremdenverkehrs stehen, mit aufrechter Freude.

Armin Moser

La St-Galloise

Il est bien difficile de donner une définition de la St-Galloise qui s'applique en même temps à la femme du Pays de Gaster, à celle du Toggenbourg, à celle de la vallée du Rhin et à l'habitante du chef-lieu de ce canton si fortement marqué au coin de la diversité. Je ne connais guère de canton où les types de femmes soient plus contrastés: nulle part, en effet, la différence n'est plus accusée entre la citadine et la paysanne. Bien que la ville de St-Gall ne compte que 70 000 habitants, la St-Galloise est le type de la femme de la grande cité. L'industrie de la broderie, animée par les humeurs et les caprices du grand monde, des couturiers et de l'élégance répand dans l'air une sorte d'électricité et d'alacrité qui confèrent aux femmes de St-Gall un «je ne sais quoi» qui n'est qu'à elles. Jusqu'à la grande crise des années trente, les St-Galloises, qu'elles fussent les épouses de grands industriels de la broderie ou des ouvrières à domicile, étaient certainement, de toutes les femmes suisses, celles dont les travaux et les jours dépendaient le plus fortement des événements politiques et économiques qui se succédaient sur la grande scène du monde. Si donc la faculté de s'adapter aux circonstances est une de leurs vertus, ce n'est pas un effet du hasard. La St-Galloise sait d'expérience que la faveur dont jouissent de nouveau les borderies dans les grandes capitales peut cesser d'un jour à l'autre - et elle prend ses précautions. Le contact incessant avec le monde éveillé et affine le sens du goût et l'esprit critique. Les jeunes filles se sentent attirées par des vocations dont maintes Suissesses d'ailleurs ne rêvent même pas: la profession de mannequin, les soins de beauté, la danse, le journalisme, le dessin, la radio, la télévision. La statistique démontre sans conteste que la proportion des St-Galloises qui se vouent à ces activités est relativement élevée. Elle l'est moins parmi les femmes de la campagne, de la vallée du Rhin notamment. Elles sont plus méfiantes à l'égard du progrès. Pendant des siècles, elles ont dû lutter durement aux côtés des hommes pour défendre les champs et les maisons contre l'hostilité du fleuve. Elles sont endurantes et têtues. Le foehn qui balait parfois brusquement la vallée provoque souvent parmi les femmes des réactions passionnées - dans le bon comme dans le mauvais sens. Les femmes qui vivent dans le pays qui s'étend du lac de Constance à la frontière des Grisons sont plus difficiles à saisir, plus portées au mysticisme que celles des villes ou que celles du Toggenbourg, dont l'équilibre semble être la caractéristique essentielle. Mais toutes se distinguent de leurs compagnes des rives du lac qui offrent, dit-on, un mélange du caractère un peu «marseillais» des Zurichoises et des traits «normands» et colériques des femmes de la Suisse centrale. Il est donc bien périlleux de donner une définition de la St-Galloise. Mais cette race de femme, qu'elle vive sur le littoral du lac de Zurich ou au bord du lac de Constance, qu'elle cultive les vignes du Maiefeld ou qu'elle gagne sa vie au service de la mode comme brodeuse, dessinatrice ou fileuse, cette race a du tempérament. Jamais elle ne cède à la fatalité. Et c'est cela qui importe.

Hanna Willi

Vom Kleid zum Geist! St. Gallen als illustre Schulstadt weist nicht nur die vertikale Stufenleiter bis zum Gymnasium auf, sondern auch eine hervorragende Handelshochschule mit Seminaren und schweizerischen Verwaltungskursen, dann das Institut auf dem Rosenberg, die Textil- und Modefach-, die Stickereifach-, die Verkehrsschule, die international besetzte Müllerschule und viele andere Stätten beruflicher Erziehung. Auch an der Eidg. Materialprüfungsanstalt findet sich ein Programm für Materialkurse. Vielfältige Quellen des Wissens und kulturellen Erbes fliessen sodann in den städtischen Museen, Archiven und Bibliotheken, in Theater und Konzert. - Für die Behebung leiblicher Gebrechen kommen all' die Institute des grosszügig konzipierten Kantonsspitals auf, während die eben aus der Taufe gehobene Ostschweiz. Pleoptik- und Orthoptikschule (Seherschule) von Prof. Dr. Bangerter die Aufmerksamkeit der internationalen Fachwelt wachgerufen hat. - Zu den periodischen Grossveranstaltungen zählen die Internationalen Pferdesporttage mit Modeschau, die 10 Tage dauernde OLMA (Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft), das glanzvolle Musikkonzert. - Die Stadt stellt sich auch als lohnendes Ausflugszentrum vor, das mit einem gepflegten Bahn- und Strassen-netz zum nahen Bodensee wie ins bergstolze Appenzellerland und Toggenburg den Start besorgt. Nicht vergessen sei die gezielte Propagandatätigkeit des Verkehrsvereins, der jede einzelne Sparte des Fremdenverkehrs sorglich betreut und zugleich die Gesamtkonzeption planvoll aufbaut.

Einige Zahlen zur Illustration:

	Total Ankünfte	Total Logiernächte
1944	40 271	103 868
1949	49 084	162 993
1951	53 534	170 183
1957	58 679	185 835
1960	67 629	194 374

Im Jahre 1953 z.B. entfielen von den Logiernächten deren 139 000 auf Schweizer und 33 000 auf Ausländer, im Jahre 1960 deren 140 000 auf Schweizer und 55 000 auf Ausländer. Die steigende Kurve der Übernachtungen ist somit jenen aus dem Ausland zu verdanken. Mehrfrequenzen weisen Deutschland, USA (2. Stelle), Italien, Frankreich, England/Irland auf.

Der Anteil der grösseren Hotels an den Logiernächten betrug 1953: 80 000, 1960: 103 000. Die Statistik zeigt, dass die Frequenzsteigerung dem qualifizierten Fremdenverkehr, also den Logiernächten in unsern guten Hotels, zuzuschreiben ist.

Noch einige Worte zum Ausflugsverkehr. Aus bescheidenen Anfängen wuchs innert 15 Jahren die Stadt zu einem attraktiven Reiseziel empor. Der Reichtum an Sehenswürdigkeiten, Anlagen, Sportplätzen, Wanderwegen in eine hügelwellige und aussichtsreiche Umgebung befriedigt die verschiedensten Interessen. Tat-

Vorschau auf St. Gallen

Wieder steht unser grosser, andauernd wachsender Berufsverband vor seiner ordentlichen Jahrestagung. Im otschweizerischen Stickereizentrum, in einer Stadt fortschrittlichen Unternehmungsgewistes, in einem alten Kulturzentrum wird die Verbands-exekutive den Delegierten und Mitgliedern Rechenschaft ablegen über ihre Tätigkeit zur Wahrung der gemeinsamen Interessen und sie orientieren über die Probleme, welche uns Gegenwart und Zukunft stellen. Es werden auch einige Beschlüsse von weittragender Bedeutung zu fassen sein.

Wie üblich zerfällt unsere Delegiertenversammlung in eine öffentliche und eine geschlossene Sitzung. Über die öffentliche Sitzung bleibt nicht viel zu sagen, hat sie sich doch vorwiegend mit den statistischen Traktanden, wie Geschäftsbericht, Jahresrechnungen 1960 und Budgets 1961 sowie Wahlen zu befassen.

Im Mittelpunkt der Versammlung wird ususgemäss die

Präsidialansprache

stehen, in der unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, in umfassender Weise über die aktuellen Probleme orientieren wird, mit denen sich unsere Berufsgemeinschaft auseinandersetzen hat, und dabei den Geschäftsbericht, der sich dieses Jahr besonders ausführlich mit dem Personalproblem beschäftigt, in mancher Richtung ergänzen. Seine grundsätzlichen Betrachtungen werden wiederum die Aufmerksamkeit unserer Mitglieder, der Behörden und der Presse finden.

An Gastreferaten werden unsere Delegierten diesmal nicht übersättigt. Dafür werden sie das Vergnügen haben, einen bekannten Nationalökonom, Professor Dr. H. Rieben, Lausanne, über das aktuelle Thema

«La croissance de l'économie suisse et l'intégration européenne»

sprechen zu hören. Prof. Rieben ist nicht nur ein glänzender Redner, sondern auch ein überzeugter Befürworter der europäischen Wirtschaftsintegration. Nachdem der Brückenschlag zwischen EWG und EFTA noch nicht zustande gekommen ist und sich neue Entwicklungen anzubahnen scheinen, ist es von grösstem Interesse, den Standpunkt eines Mannes kennen zu lernen, der die wirtschaftliche Einheit Europas als eine absolute Notwendigkeit im Interesse der Selbstbehauptung der westlichen Hemisphäre betrachtet.

In der geschlossenen Delegiertenversammlung stehen eine Reihe wichtiger interner Fragen zur Diskussion. Zunächst werden die Delegierten eine Orientierung über die Arbeiten und Aufgaben der im letzten Jahre vom Zentralvorstand ins Leben gerufenen

Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung

entgegennehmen können. Diese Kommission, die sich in drei Untergruppen gliedert, nämlich in eine Unterkommission für Vorgesetztenschulung, eine solche für Betriebsberatung und in eine technische Beratungsdienst, hat in erstaunlich kurzer Zeit ihr Aktionsprogramm aufgestellt, über das ihr Präsident, Herr J. Meier, Davos, eingehend orientieren wird.

Diese neue Kommission wurde bekanntlich geschaffen, um unseren Mitgliedern in der Betriebsführung und Rationalisierung beratend an die Hand gehen zu können. Dies mag vielen auf den ersten Blick anmassend erscheinen. Wenn man sich aber vergegenwärtigt, dass mit den zunehmenden Personalschwierigkeiten Probleme für die Betriebsleiter auftauchen, die sie unter Umständen vor schwerwiegende Entscheidungen stellen, so wird man es zu schätzen wissen, wenn man sich in allen Fragen rationaler Betriebsführung und Betriebsumstellung an eine Stelle wenden kann, die fachmännisch zu beraten in der Lage ist. Jedenfalls wird Herr J. Meier erschöpft über Aufgabe und Zweck sowie über die bereits getroffenen Massnahmen Auskunft zu geben und unsere Mitglieder davon zu überzeugen in der Lage sein, dass hier für sie ein Dienst geschaffen wird, der zu einem neuen Pfeiler unserer Berufsgemeinschaft zu werden verspricht.

Unsere Delegierten werden gespannt sein, zu erfahren, wie es mit der

Personalrekrutierung in Italien

steht, wo Herr A. Noth beauftragt ist, nach Personal für die Hotellerie Umschau zu halten. Seit dem letzten Herbst hat er in Rom sein Bureau aufgeschlagen und ist eifrig bemüht, die noch bestehenden Personalreserven in unserem südlichen Nachbarlande zu mobilisieren. Über die bisherigen Ergebnisse und Erfahrungen seiner Tätigkeit Näheres zu hören, dürfte all jene besonders interessieren, die mit Personalschwierigkeiten zu kämpfen haben — und wer hätte das nicht! Wer sich über die Zukunftsaussichten unserer Personalbeschaffung, soweit italienische Arbeitskräfte in Frage kommen, ein verlässliches Urteil bilden möchte, wird den Darlegungen von Herrn Noth mit Interesse folgen.

Eine weitere Frage, die uns schon anlässlich der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 2. Dezember in Bern beschäftigt hat, betrifft die

Schaffung einer Altersfürsorge des SHV,

die damals grundsätzlich gutgeheissen wurde. Die Verbandsexekutive erhielt den Auftrag, auf die ordentliche Delegiertenversammlung 1961 hin ein ausgearbeitetes Projekt vorzulegen. Inzwischen ist unser Mitgliedern ein Entwurf zu einem Reglement über die Altersparkasse SHV unterbreitet worden. Es handelt sich nun darum, Stellung zu nehmen zu dieser neuen Sozialmassnahme, die unsere Mitglieder zwar neue Lasten bringen wird, die aber, wollen wir uns die Konkurrenzfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt erhalten, sich gebieterisch

aufdrängt. Einstweilen wird von einem Obligatorium abgesehen, so dass es jedem Mitglied nach seinem Ermessen freisteht, der Altersparkasse beizutreten, deren Leistungen nicht nur dem Stammpersonal zugute kommen sollen, sondern auch den Betriebsleitern und ihren Angehörigen. Der Zentralvorstand hofft, dass der Entscheid der Delegiertenversammlung positiv ausfallen wird.

Schliesslich ist noch eine

Orientierung über die Kreditkartenfrage

vorgesehen. Während die Delegiertenversammlung sich bisher eindeutig gegen die Kreditkarte mit Kommissionsbelastung ausgesprochen hatte, sind eine Anzahl Mitglieder zur Auffassung gelangt, es sollte Wege gefunden werden, um denjenigen Häusern, für die die Kreditkarte von Interesse sein könnte, zu ermöglichen, einem Kreditkartensystem auf Kommissionsbasis beizutreten. Wir wollen hier auf die Begründung dieses Standpunktes nicht näher eingehen. Einstweilen gelten unsere Verbandsbeschlüsse und die Verpflichtung gegenüber der AIH. Solange diese Beschlüsse nicht aufgehoben sind, besteht für jedes Vereinsmitglied die Pflicht, sie aus Gründen der Verbandssolidarität nicht nur dem Wortlaut, sondern auch ihrem Geiste nach zu respektieren — ungeachtet der persönlichen Einstellung. Nach den bisherigen Erfahrungen haben wir keinen Grund, die bisherige Haltung

zu bedauern. Der Nachweis, dass uns daraus Nachteile erwachsen, dürfte schwerlich zu erbringen sein. Nachdem nun aber von einer Sektion der Antrag auf Wiedererwägung bzw. Abänderung der Kreditkartenbeschlüsse unserer obersten Vereinsorgane gestellt ist, werden die Delegierten sich erneut zu der Frage auszusprechen haben. Wir hoffen, dass, wie immer der Entscheid ausfallen mag, alle Mitglieder dem obersten Verbandswillen nachleben werden. Der Zentralvorstand, der die Frage in seiner letzten Sitzung erneut besprochen hat, empfiehlt die Aufrechterhaltung der bisherigen Beschlüsse.

Unsere Delegiertenversammlungen pflegen sich stets durch eine freimütige Aussprache auszuzeichnen. Gelegenheit, vorzubringen, was jedem auf dem Herzen liegt, bietet sich unter dem Traktandum Diverses und Umfrage.

Und nun reserviere sich jeder den 13./14. Juni für die Delegiertenversammlung in St. Gallen. Die St. Galler Kollegen haben ein ausserordentlich attraktives Programm aufgestellt, so dass es sich auch, abgesehen von den Vereinsgeschäften, lohnt, nach der Gallusstadt zu fahren, die übrigens auch bezüglich der Hotellerie Neues und Sehenswertes zu bieten vermag. An gediegener Unterhaltung und allerlei Überraschungen wird es nicht fehlen. Bei der zu erwartenden grossen Teilnehmerzahl empfiehlt es sich dringend, sich unverzüglich anzumelden und die Zimmerreservierung vorzunehmen. Die Organisatoren sind dankbar, wenn sie rechtzeitig disponieren können.

L'ONST regarde vers l'avenir

L'Office national suisse du tourisme a tenu son assemblée générale la semaine dernière à l'Hôtel de Ville de Berne sous la présidence de M. Armin Meili, président, qui put saluer une très nombreuse assistance. Il souhaita spécialement la bienvenue à M. S. Brawand, président du conseil d'Etat du canton de Berne, et à M. Freimüller, président de la ville de Berne et du comité d'organisation de l'HYSPA. Sans oublier, bien sûr, M. S. Bittel, ancien directeur de l'ONST, revenu de Turquie où il a fonctionné à titre d'expert, et de nombreux représentants des autorités et de l'administration fédérale.

L'activité de l'ONST ne saurait laisser les citoyens suisses indifférents, déclara M. Meili, car la propagande culturelle faite par cet institut joue un rôle politique qui ne doit pas être sousestimé. En effet, notre pays occupant une situation spéciale en Europe et dans le monde, a été contraint d'adopter un statut politique particulier qui n'est pas tou-

jours très bien compris. Sans public relations extrêmement développées — le tourisme est la meilleure d'entre elles — nous risquerions à la longue d'être menacés d'isolement.

L'ONST a pour but principal de mettre en évidence les beautés de notre pays, nos diversités, nos cultures, nos œuvres d'art et, par là-même, de montrer que des hommes de race, de langue et de confession différentes peuvent vivre en excellente harmonie à condition de respecter les convictions des autres. Le tourisme rapproche les peuples et contribue à leur mutuelle compréhension.

Elle est au contraire très compliquée car notre humanisme et notre culture chrétienne sont en danger. Dans ce domaine nous pouvons collaborer et prouver que la culture occidentale n'est pas sur son déclin.

La démocratie suisse a fait ses preuves et notre population a jusqu'à présent su montrer digne du privilège que constitue la liberté de parole et

Programm und Traktanden der Delegiertenversammlung SHV

Dienstag, den 13. Juni 1961

14.15 Uhr Beginn der öffentlichen Delegiertenversammlung SHV mit Ehrengästen und Presse im Hotel Ekkehard, Rorschacherstrasse, St. Gallen

Traktanden:

1. Begrüssung und Präsidialansprache
2. Protokoll der ao. Delegiertenversammlung vom 2. Dezember 1960
3. Geschäftsbericht, Jahresrechnungen 1960 und Budgets 1961
4. Vortrag von Herrn Prof. Dr. Henry Rieben (Lausanne) über «La croissance de l'économie suisse et l'intégration européenne»
5. Ehrung langjähriger Mitglieder
6. Wahlen
7. Ort der nächsten Delegiertenversammlung
8. Diverses und Umfrage

Programm für die Damen

14.30 Uhr Besammlung beim Verkehrsbureau, Bahnhofplatz 1a, zur Besichtigung der Schweiz. Textilfachschule (Stickereifachschule) und der Textilfirma Bischof AG (modernste Fabrik in St. Gallen) mit anschliessendem Nachmittagsthe in der Seeger-Bar.

19.00 Uhr Apéritif im Kongresshaus Schützengarten

20.00 Uhr Bankett im Kongresshaus Schützengarten mit anschliessendem Unterhaltungsprogramm (Herren dunkler Anzug)

Mittwoch, den 14. Juni 1961

9.00 Uhr Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV im Hotel Ekkehard nach separater Traktandenliste

9.30 Uhr Geschlossene Delegiertenversammlung SHV im Hotel Ekkehard

Traktanden:

1. Orientierung über die Arbeiten und Aufgaben der Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung
Referent: Herr Jakob Meier, Davos-Dorf
2. Personalrekrutierung in Italien
Berichterstattung von Herrn A. Noth, Beauftragter des SHV für Personalrekrutierung
3. Schaffung einer Altersfürsorge des SHV
4. Orientierung über die Kreditkartenfrage
5. Diverses und Umfrage

ca. 12 Uhr Schluss der Verhandlungen

anschliessend Apéritif im Hotel Ekkehard

12.30 Uhr Mittagessen in den Unterkunftshotels

Mitteilungen über den Bezug der Festkarten, Unterkunft und Anmeldung der Delegierten

Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 35.— (eingeschlossen sind: Apéritif, Bankett und Abendunterhaltung im Kongresshaus Schützengarten sowie Apéritif am 14. Juni im Hotel Ekkehard). Die Festkarte kann durch Einzahlung auf Postcheckkonto IX 10058, Schweizer Hotelier-Verein, Sektion St. Gallen, St. Gallen, bezogen werden.

Wir empfehlen den Teilnehmern, sich ihre Zimmer rechtzeitig in den einzelnen Hotels in St. Gallen nach ihren Wünschen reservieren zu lassen.

de presse dont elle jouit. Nous ne voulons pas seulement attirer les gens pour qu'ils puissent se reposer et se détendre dans notre climat, mais pour qu'ils prennent conscience d'eux-mêmes et des véritables droits des hommes.

En terminant son allocution, le président de l'ONST félicita les organisateurs de l'HYSPA pour leur belle exposition qui rend attentif, non seulement à la valeur d'une bonne santé et aux moyens qui permettent de la conserver ou de la recouvrer, mais encore aux bienfaits des sports qui devraient être pratiqués par chacun et non servir simplement de spectacles.

Le rapport de la direction

Le point culminant de cette assemblée administrative était certainement le rapport de M. Werner Kämpfen, nouveau directeur de l'ONST. Nous publions cet exposé intégralement dans un numéro ultérieur, car tous les renseignements donnés par M. Kämpfen sont d'autant plus précieux qu'ils concernent l'avenir proche et lointain.

Voici dans leurs grandes lignes les sujets évoqués par M. Kämpfen:

L'on connaît les excellents résultats enregistrés et l'on attend du directeur de notre institut de propagande des pronostics pour l'année en cours et les années qui suivront qu'une analyse fouillée de chiffres qui appartiennent déjà au passé.

L'essor du tourisme

De 1950 à 1960, le tourisme a pris un essor extraordinaire et, selon les rapports de l'OECE, si l'on comptait il y a onze ans quelque 50 millions de touristes et de personnes se déplaçant pour leurs affaires au-delà de leurs propres frontières, leur nombre a passé à plus de 90 millions en 1960. L'Amérique du nord qui dépensait en 1950 10,6 milliards de dollars à des voyages et séjours sur son propre continent et dans d'autres régions du monde, a consacré à cette activité 21 milliards l'année dernière. Pour sa part, la Suisse pays de tourisme d'ancienne réputation a dépassé 28 millions de nuitées l'année dernière, ce qui aurait semblé relever de la plus haute utopie si l'on avait articulé ce chiffre immédiatement après la 2e guerre mondiale.

Cette évolution doit pouvoir se poursuivre et selon les prévisions des compagnies aériennes, des agences de voyages, des spécialistes des questions économiques et touristiques, le tourisme est en passe de devenir la puissance industrielle n° 1 dans le monde. L'accroissement se poursuivra, mais au lieu de se faire par bonds, il aura tendance à se régulariser. Il n'est pas téméraire de penser que — naturellement sauf événements très graves affectant durablement la politique ou l'économie mondiale — cette progression se fera au rythme de 10% par an. Ce pronostic paraît raisonnable, car les événements ne semblent plus avoir une influence décisive sur l'évolution du trafic. En effet, qui pourrait dire pourquoi — alors que la situation du Congo avait provoqué un net recul des nuitées du Benelux l'année passée — les troubles qui ont péniblement affecté l'Algérie et la France n'ont pas empêché que les nuitées des ressortissants de ce pays ne fournissent la plus forte augmentation enregistrée par la fréquentation étrangère en Suisse. Si comme le disait André Sigfried, le tourisme devient la quatrième dimension de l'économie moderne, ce ne sera qu'à la condition de remplacer l'actuelle super-conjoncture par une conjoncture ignorant l'inflation. Il est réjouissant de constater que l'essor du tourisme n'a pas grisé ceux qui en sont les principaux bénéficiaires et cela ressort particulièrement des rapports des grandes associations touristiques parmi lesquelles il est fait mention de la Société suisse des hôteliers.

Le tourisme a étendu son champ d'activité au monde entier et il est en avance sur d'autres branches économiques qui en sont encore à des limitations. Il a pu se développer grâce à des libéralisations toujours plus nombreuses, grâce aux communications toujours plus rapides et à une propagande toujours plus insistante et éloquente.

Pronostics pour 1961

Il est plus facile de prévoir l'avenir immédiat que de faire des suppositions sur une évolution à longue échéance. Puisque l'année est déjà fortement entamée, on peut se référer aux résultats enregistrés pendant le premier trimestre. Ce début d'année a été excellent et l'on est déjà en avance de 15% par rapport à la période correspondante de l'année précédente. Nous avons des avantages certains sur nos concurrents et l'un des plus importants est certainement les prix favorables des prestations touristiques (hôtellerie, transports, etc.). Le slogan lancé encore par M. Sigfried Bittel «Schweizer Ferien: Qualität zu günstigem Preis», «En Suisse, chaque franc vaut vingt sous» reste toujours actuel. La réévaluation du DM et l'introduction du nouveau franc ont facilité à notre avantage les comparaisons de prix pour nos hôtes allemands et français.

Il est réjouissant de constater que la collaboration devient toujours plus étroite entre les milieux chargés de la propagande, qu'il s'agisse du rail, de l'air ou de la route, d'une région, d'une station, de l'hôtellerie ou d'autres activités touristiques et économiques. Tels sont nos atouts les meilleurs et ils porteront certainement leurs fruits.



Pour cette année, le slogan qui domine la propagande, est «La Suisse, votre but pour les sports et les loisirs». Il ne manquera pas de répondre au besoin de repos et de détente qu'éprouve de plus en plus l'homme moderne. On prépare déjà la campagne de l'année prochaine qui se déroulera en collaboration d'autres organes, et à l'occasion du 250e anniversaire de la naissance de Jean-Jacques Rousseau, sous le signe du «retour à la nature».

Nous ne nous arrêtons pas sur le chapitre important que M. Kämpfen a consacré à l'étude du marché, car il n'a de valeur que s'il est publié intégralement avec tous les chiffres qu'il contient. Ces chiffres sont autant de précieuses indications pour celui qui veut pénétrer l'avenir et prendre les dispositions qui conviennent. Disons simplement que notre office national de propagande ne néglige rien pour rassembler toutes les données nécessaires, non seulement pour suivre le mouvement, mais pour le précéder et le diriger dans la mesure du possible.

Et l'hôtellerie ?

L'évolution du tourisme entraîne pour les responsables de celui-ci une obligation impérieuse : celle de s'adapter aux nécessités actuelles et futures.

Il s'agit d'opérer d'importants investissements dans notre équipement touristique, non seulement pour que celui-ci convienne à la clientèle, mais encore afin d'attirer assez de monde suffisamment longtemps pour que les entreprises qui vivent du tourisme soient rentables et que cet équipement puisse être rapidement amorti.

L'hôtellerie demeure la clef de voûte du tourisme et comme elle enregistre une augmentation annuelle de fréquentation de 5 à 10 %, la rénovation des hôtels de saison s'inscrit en tête des problèmes à résoudre. Cela ne signifie pas que les efforts réalisés dans le domaine de l'assainissement des hôtels soient méconnus. Grâce à l'obligeance de M. O. Michel, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie,

il est possible de faire état ici des résultats d'une enquête non encore publiée sur les investissements bancaires réalisés de 1951 à 1960 dans les hôtels. Pendant ce laps de temps, les banques ont consacré 190 millions de francs au financement de rénovations, somme à laquelle s'ajoute un montant de 41,4 millions de francs prêtés par la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie. Si l'on compte, à côté de ces 231,4 millions de francs, les moyens engagés par les propriétaires des établissements assainis, l'on arrive à la somme considérable de 300 millions de francs dépensés en l'espace de neuf ans pour des rénovations. Cette somme ne représente que les capitaux investis par les banques, la fiduciaire et les propriétaires d'hôtels dans les projets auxquels a participé directement ou indirectement l'institut fi-

nancier de la confédération en faveur de l'hôtellerie. Il y a probablement des sommes appréciables investies sans la collaboration de la SFSH. En outre les banques ont affecté un montant de 164 millions de francs à la construction de nouveaux hôtels.

Au cours de l'année, les chambres fédérales ont, comme on le sait, supprimé les mesures juridiques spéciales dont bénéficiait l'hôtellerie. Tous ceux qui auront à cœur le développement du tourisme en tant que source de gain seront heureux de cette décision, car elle supprime une barrière qui empêchait les banques d'accorder des crédits suffisamment étendus pour des rénovations d'hôtel. Malgré l'énorme effort qui a été effectué, et devant lequel il faut s'incliner, il n'en reste pas moins que notre hôtellerie saisonnière et de montagne est encore loin d'être entièrement assainie et adaptée aux nouveaux besoins.

Puisque les crédits bancaires en faveur de l'hôtellerie deviendront probablement plus accessibles, il ne faut pas nous en vouloir si nous exprimons le désir que des prestations plus étendues soient encore accomplies dans ce domaine. Nous comprenons les hésitations et les craintes que les banques éprouvent à engager des capitaux dans l'hôtellerie après les expériences faites pendant deux guerres et une crise mondiale. Les ombres du passé devraient pourtant commencer à s'estomper et le rythme exceptionnel auquel s'est développé le tourisme en général et l'hôtellerie en particulier devrait provoquer, de l'avis d'une banque suisse, un véritable boom d'investissements.

Selon les estimations d'experts, les rénovations encore à effectuer représentent un volume de construction de 300 millions de francs.

Qu'est-ce que ce montant par rapport aux cinq ou six milliards que nous dépenserons pour la modernisation de notre réseau routier ? Nous croyons à l'avenir d'un vieil hôtel entièrement et bien modernisé et d'où rayonne une atmosphère de confort et d'attentions individuelles, même si la façade et l'architecture interne sont encore d'un style d'une autre époque. Comment savoir si et où de nouveaux hôtels sont nécessaires ? Il appartient à l'entreprise privée de répondre à cette question en assumant ses propres risques et en laissant librement jouer la loi de l'offre et de la demande. La rénovation de l'hôtellerie saisonnière est urgente et probablement que, dans bien des stations, la construction d'un nouvel hôtel dernier cri agira comme stimulant sur les propriétaires de vieilles maisons qui auront à cœur d'entreprendre aussi vite que possible la restauration de leur propre maison.

Sauvegardons nos paysages

Si la Suisse a un tel succès au point de vue touristique, elle le doit non seulement aux atouts qui ont été mentionnées plus hauts, mais encore à ses in-

«Credit cards : New Paradise for Crooks»

Während in den USA die Kreditkarte eine grosse Verbreitung gefunden hat, findet sie in Europa nur zögernd Eingang. Die europäische Bevölkerung bringt einwilligen amerikanischen Zahlungssitten wenig Verständnis entgegen. Vor allem lehnen grosse Teile der Geschäftswelt ein System ab, das ihr hohe Kosten und, in einer Zeit, da alles nach Rationalisierung schreit, weil es in zunehmendem Masse an Arbeitskräften mangelt, bedeutende administrative Umtriebe beschert.

Der blinde Glaube, alles was aus Amerika komme, sei gut und müsse auch von uns übernommen werden, dürfte bezüglich der Kreditkarte eine leichte Erschütterung erfahren durch einen in der Aprilnummer des Reader's Digest (englische Ausgabe) unter dem Titel «Credit Cards: New Paradise for crooks» erschienenen Aufsatz. Darin wird anhand zahlreicher Beispiele dargelegt, dass alljährlich Hunderttausende von Dollars durch gestohlene oder gefälschte Kreditkarten verloren gehen. Hochstapler, Schwindler, Fälschmünzer, Taschendiebe hätten sich darauf spezialisiert, mit gefundenen, gestohlenen oder gefälschten Kreditkarten ihr Geschäft zu machen. Auf dem «Unterwelt»-Markt brähten Kreditkarten bis zu einem Drittel des Wertes der Checks ein, die auf Grund der Kreditkarten eingelöst werden können. Neben betrügerischen Einzelgängern hätten auch organisierte Schwindlerbanden den Kreditkartenbetrug zum Gegenstand ihrer Tätigkeit gemacht. Besonders erfolgreich habe z. B. der Maxwell-Ring - Maxwell ist der Name eines bekannten Betrügers und Sträflings - gearbeitet. Eine der ihm angeschlossenen Gruppen stahl Kreditkarten, die durch Maxwell an andere Gruppen verteilt wurden, indem sie eiligst mittels Düsenflugzeug in alle Landesteile ver-

sandt und dort benützt wurden, bevor die Meldung ihres Abhandengekommenseins durchging.

Der Verfasser des Artikels - übrigens ein Befürworter des Kreditkartensystems, wirft am Schluss die Frage auf, was getan werden könnte, um dem Kreditkartenschwindel Einhalt zu gebieten. Die Kreditkartenorganisationen selbst geben laufend Bulletins über gestohlene Kreditkarten heraus. Für die Herstellung der Karten werden auch Spezialpapiere und schwer nachahmbare Zeichen verwendet. Eine Hotelkette ist dazu übergegangen, eine Photoapparatur zu installieren, mittels der jeder, der auf Grund einer Kreditkarte einen Check zur Einlösung präsentiert, fotografiert wird. Dem Kreditkarteninhaber gibt der Verfasser sodann eine Reihe von Ratschlägen, wie den Kreditkartendieben das Handwerk erschwert werden kann.

Wo Kredit ist, ist auch Missbrauch. Die amerikanischen Erfahrungen mit der Kreditkarte sind in dieser Beziehung aufschlussreich. Bisher wurde als Argument zugunsten der Kreditkarte ein ins Feld geführt: sie biete dem Inhaber grössere Sicherheit gegen Verlust und Diebstahl als etwa Banknoten oder Traveller Checks. Durch die Darlegungen des Reader's Digest dürfte dieses Argument an Überzeugungskraft wesentlich eingebüsst haben. Die durch missbräuchliche Verwendung der Kreditkarten entstehenden Kosten müssen irgendwie gedeckt werden. Wenn sie der Kreditkarteninhaber nicht trägt, und das tut er bekanntlich nicht, so ist es die Kreditorganisation, die sie ihrerseits in Form höherer Kommissionen auf die «Nutzniesser», d. h. auf die Geschäftspartner abzuwälzen versuchen wird. Auch das müssen jene bedenken, die dem kommissionspflichtigen Kreditkartensystem bei uns den Weg ebenen möchten.

comparables paysages, à son histoire, à ses monuments qui évoquent les siècles passés. Il faut tout faire pour que dans la folie d'expansion actuelle, le visage de la patrie soit pas défiguré. L'Office national suisse du tourisme s'efforcera de lutter par tous les moyens pour la sauvegarde de ce patrimoine inestimable que nous nous devons de livrer intact aux générations futures.

Opérations statutaires et partie récréative

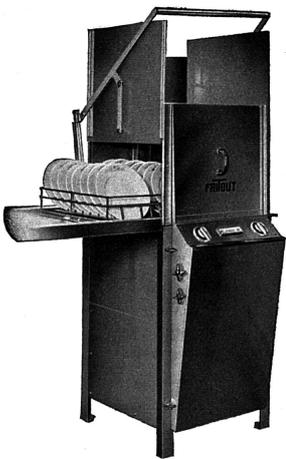
Les opérations statutaires furent promptement liquidées, le procès-verbal, les comptes, le budget et les élections ne donnant lieu à aucune discussion.

La durée du mandat des membres du comité est de quatre ans et il y avait cette année huit sièges à pourvoir en tenant compte des régions ou des organisations qui les avaient occupés jusqu'ici. Nous ne nous arrêtons pas sur les réélections qui furent au nombre de 6 et qui concernaient la Suisse du nord-est, l'Union valaisanne du tourisme, l'Association suisse des stations thermales, la Fédération suisse de l'enseignement privé, l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme et la Fédération suisse des cheministes.

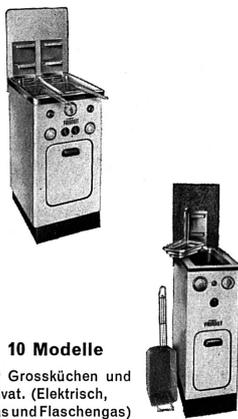
Signalons par contre que M. Alfredo Fanciola, Hôtel Esplanade, Locarno-Minusio, a accédé comme nouveau membre au comité de l'ONST à titre de délégué du Tessin. Il remplace M. Giovanni Battista Rusca, avocat, Locarno, et nous sommes heureux qu'un hôtelier de plus prenne ainsi place dans l'or-

FRI TOUT

Geschirrwash- und Spülmaschinen



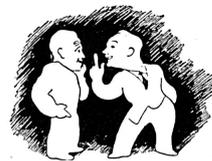
Friteusen



10 Modelle für Grossküchen und Privat. (Elektrisch, Gas und Flaschengas)

H. Oberlaenders Erben, Romanshorn TG

Apparatebau — Telephone (071) 64616



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

Weisflog-Bitter

vor oder nach dem Essen und seit über 85 Jahren bewährt.

Aristo-Eiercognac

etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

Rigoletto

grande Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

William

reines Destillat aus Williamsbirnen, wegen seines besonders feinen Aromas geschätzt.

Fox-Bitter

der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschitz serviert.

Omnibus Liqueur fine

aus reinen Fruchtsäften und altem, feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

Columbus-Cocktail

Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

Himbeergeist

aus besten Waldhimbeeren mit dem zarten Himbeergeschmack.

FOX-LIQUEURE

Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen. Interessenten erhalten kostenlos Muster

Den Herren Delegierten des SHV wünschen wir eine erfolgreiche Tagung!

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger ZÜRICH-ALTSTETTEN Telephone (051) 52 12 24

gane directeur de notre institut de propagande. Comme nouveau membre, citons enfin M. Pierre Soguel, président de l'Office neuchâtelois du tourisme qui succède à M. Oscar Schmid, préfet de La Neuveville, pour la région rFibourg-Neuchâtel-Jura bernois.

Après la séance, la ville de Berne offrit un ap-

ritif à l'Hôtel de ville même et ce fut l'occasion pour M. Freimüller, président, de saluer les participants et de relever le rôle de Berne et de l'HYSPA dans le tourisme suisse.

L'Assemblée se termina par un excellent déjeuner servi au restaurant français de l'exposition et par la visite de celle-ci.

Paket- und Geldposttaxen teurer – Telephontaxen billiger

Zu Beginn dieses Jahres hat der Bundesrat einen Entwurf des Post- und Eisenbahndepartementes über einen «Ausgleich von PTT-Taxen» an das Departement zur nochmaligen Überarbeitung zurückgewiesen. Nun hat die Vorlage Gnade gefunden. Bemerkenswert ist, dass sie nicht mehr «Tauschgleich» heisst, sondern «Anpassung von Post- und Telephontaxen». Es ist dies eine feine Nuance, die man nach Durchsicht der Botschaft versteht...

Erhöhung der Paket- und Geldposttaxen

Im Bestreben, die Post eigenwirtschaftlich zu gestalten, schlägt der Bund Erhöhungen bei den Paket- und Geldposttaxen vor – zwei Zweigen, die stark defizitär sind. Bei andern defizitären Zweigen, insbesondere bei der Reispespost und bei den Zeitungs-transporttaxen, sieht er vom Prinzip der Eigenwirtschaftlichkeit ab, da hier in gewissem Sinn gemeinwirtschaftliche Leistungen die Fehlbeträge verursachen. Ebenfalls will er – wohl aus referendumpolitischen Gründen – das heisse Eisen der Portofreiheit im Rahmen dieser Vorlage nicht anfassen.

Nach den Berechnungen der PTT wäre für die Eigenwirtschaftlichkeit der Paketpost eine Taxerhöhung um 100 und mehr Prozent notwendig. Der Bundesrat erachtet einen solchen Aufschlag als untragbar; er begnügt sich mit einer durchschnittlichen Erhöhung um 40% (minimal 33, maximal 50%). Gleichzeitig wird die Kategorie der uneingeschriebenen Pakete bis zu einem Gewicht von 5 kg mit einer reduzierten Taxskala erweitert, so dass der «Gelegenheitskunde» der Taxerhöhung bei den eingeschriebenen Paketen teilweise ausweichen kann mit dem Risiko allerdings, dass die Post seine Schadenshaftung ablehnt.

Eine weitere Erleichterung wird für die Grosskunden geschaffen, die im Monat mindestens 250 Pakete aufgeben. Falls sie diese selbst frankieren und selbst den Bordereue erstellen und die Sendungen überdies am Vormittag aufgeben, soll ihnen auf Paketen bis zu 5 kg ein Rabatt von 10, bei schwereren ein solcher von 20 Rp. gewährt werden. Man will damit vor allem die Spitzenbelastungen der Postämter und Bahnpostzüge am Abend und während der Nacht – die ein betriebswirtschaftliches Problem erster Ordnung geworden sind – dämpfen. Bei den Paketen von 10 und mehr Kilo soll eine Neuerung in dem Sinn Platz greifen, dass zwei Entfernungszonen geschaffen werden. Für längere Distanzen können Taxreduktionen resultieren, für kürzere zum Teil erhebliche Erhöhungen. Damit soll die Abwanderung vom Bahnexpress auf die Post gesteuert werden. Andererseits sind Erhöhungen der Zustellgebühr für Pakete von über 5 Kilo und der Einschreibgebühr für Briefe vorgesehen – bei der letzteren, um Taxparität zu den eingeschriebenen Kleinpaketen herzustellen.

Bei der Geld- und Bankpost schlägt der Bundesrat folgende Erhöhungen vor: 5 bis 10 Rp. für Einzahlungsscheine, 5 bis 15 Rp. für Zahlungsanweisungen, 5 Rp. für Barchecks. Der Giroverkehr soll aus referendumpolitischen Gründen weiterhin taxfrei bleiben.

Zeitimpulstaxierung beim Telephon

Als Kompensation zu den höheren Paket- und Geldposttaxen wird gleichzeitig die Einführung der Zeitimpulstaxierung beim Telephon vorgeschlagen. Die Gesprächstaxe wird nach diesem System nicht mehr nach Dreiminutenintervallen berechnet, sondern nach Zeitimpulsen, die je nach Taxzone zwischen 10 und 18 Sekunden liegen. Ein Dreiminuten-Gespräch wird gleichviel kosten wie bisher (auch die Nachtaxe wird beibehalten), kürzere Gespräche werden jedoch praktisch nur für jene Frist berechnet, während welcher die Leitung effektiv beansprucht wird.

Eine Gegenüberstellung des bisherigen und des neuen Gesprächstarifs ergibt folgendes Bild:

	Bisherige Taxierung	
	8.00-18.00	18.00-8.00
Ortsgespräche	10 ¹	10 ¹
Bis 10 km (Nachbarzone)	20	20
10-20 km (Fernzone 1)	30	30
20-50 km (Fernzone 2)	50	30
50-100 km (Fernzone 3)	70	40
Über 100 km (Fernzone 4)	100	60

¹ Sprechdauer unbeschränkt

	Neue Taxierung	
	8.00-18.00	18.00-8.00
Ortsgespräche	unbeschränkt ²	unbeschränkt ²
Bis 10 km (Nachbarzone)	90	90
10-20 km (Fernzone 1)	60	60
20-50 km (Fernzone 2)	36	60
50-100 km (Fernzone 3)	26	45
Über 100 km (Fernzone 4)	18	30

² ausgenommen bei Verbindungen, die von öffentlichen Sprechstationen aus hergestellt werden.

Bei jedem Mehrfachen der angegebenen Sprechdauer zählt der Telefonbenützer das entsprechende Mehrfache von zehn Rappen, z. B. für eine Verbindung zum Tagesstarif auf über 100 km Entfernung (Fernzone 4) 20 Rappen für 36 Sekunden, 30 Rappen für 54 Sekunden, 100 Rappen für 180

Sekunden usw. In allen Fällen sind lediglich die während der Benützungsdauer aufgelaufenen Taxeinheiten von zehn Rappen zu bezahlen. Angebrochene Zeitschnitte am Schluss der Verbindung werden voll gezählt.

Die Zeitimpulstaxierung erfordert in den rund 850 Zentralen erhebliche technische Einrichtungen, die nicht auf einen Schlag erstellt werden sollen. Die neue Berechnungsart wird darum schrittweise im Laufe von etwa 5 Jahren eingeführt, wobei in den Grenzgebieten begonnen werden soll. Der Aufwand dafür beläuft sich auf 57 Millionen.

Gleichzeitig wird zur «Erziehung» der «Dauerredner» in öffentlichen Telephonkabinen im Ortsverkehr eine Zeiteinheit von drei Minuten zu 10 Rp. eingeführt anstelle der bisherigen unbeschränkten

Privatwirtschaft und Entwicklungshilfe

In seiner Antwort auf die Postulate von Nationalrat Dr. M. Schmidheiny und Ständerat Dr. W. Rohner über den Investitionsschutz in Entwicklungsländern hatte der Bundesrat durch den Vorsteher des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes erklären lassen, seiner Meinung nach sei die wohl wirkungsvollste wirtschaftliche Hilfe an diese Länder darin zu erblicken, dass die dort schlummernden Wirtschaftskräfte geweckt und sinnvoll entwickelt werden. Gerade dieser Grundsatz ist für die schweizerische Privatwirtschaft von jeher die massgebliche Maxime gewesen, und dies wird auch in Zukunft so bleiben. Ihr Aufbauwerk begann, wie Dr. Dr. h. c. Arthur Wilhelm an der Generalversammlung der CIBA in Basel darlegte, schon zu einem Zeitpunkt, in dem die Entwicklungshilfe noch nicht zum Schlagwort der öffentlichen Meinung geworden war. Neueste, vom Eidg. Politischen Departement durchgeführte Erhebungen haben gezeigt, dass die der Vereinigung der industriellen Holdinggesellschaften, dem Verband Schweizerischer Transit- und Whelandelstfirmen, dem Verein Schweizerischer Maschinen-Industrieller und dem Verband Schweizerischer Versicherungsgesellschaften angeschlossenen Firmen Ende 1959 in Entwicklungsländern Mittel im Betrage von insgesamt 1 1/2 Milliarden Schweizer Franken investiert hatten. Diese Firmen beschäftigten zu jener Zeit 58 414 Personen in Entwicklungsgebieten; davon waren nur 1212 schweizerischer Nationalität.

Allein schon diese Zahlen lassen erkennen, wie

Gesprächsdauer, die jedoch für den Abonnenten beibehalten wird.

Ursache und Wirkung

Die Begründung der Taxmassnahmen ist schon mehrfach dargelegt worden. Einerseits soll die gegenläufige Entwicklung der Ertragslage bei Post und Telephon gemildert werden durch die Verminderung des Postdefizites und durch ein Entgegenkommen bei den gewinnbringenden Telephontaxen. Andererseits soll die Reinertragsablieferung der PTT an die Staatskasse sichergestellt werden, die der Bundesrat zwar nicht mehr so kategorisch verlangt wie in früheren Botschaften, für die er jedoch nach wie vor einen Betrag von 70 Millionen als angemessen erachtet.

Die Taxerhöhungen bei der Paketpost werden nach den Schätzungen der PTT einen Mehrertrag von 29,9 Millionen, bei der Geld- und Bankpost einen solchen von 11,6 Millionen, total also eine Verbesserung des Postdefizits (das 1960 insgesamt 64,3 Millionen Fr. betrug) um 41,5 Millionen. Die Zeitimpulstaxierung beim Telephon würde bei gleichzeitiger Inkraftsetzung im ganzen Land eine Einbusse von 35 Millionen bringen. Durch die schrittweise Inkraftsetzung während 5 Jahren sowie durch den bei der Verbilligung erwarteten Mehrertrag und durch die jährliche normale Verkehrszunahme dürfte sie indessen in engem Rahmen bleiben und in kurzer Zeit kompensiert sein.

intensiv die schweizerische Privatwirtschaft seit langem mit den Entwicklungsländern verflochten ist und wie sehr sie zu deren Gedeihen beiträgt. Aus der Tatsache, dass ein Land seine innere Sicherheit und sein Gleichgewicht auf internationaler Ebene nur erlangt, wenn es Leistung gegen Leistung austauschen kann, ergibt sich die Rechtfertigung, neben dem charitativen Hilfswerk unseres Landes auch diejenigen Leistungen in die Entwicklungshilfe einzubeziehen, die primär vom Unternehmerinteresse inspiriert sind. Sie sind in allererster Linie dazu berufen, die unterentwickelten Länder als vollwertige Partner in den Zyklus eines weltwirtschaftlichen Verflechtungsprozesses einzugliedern. Dabei müssen die individuellen Anstrengungen durch eine entsprechende Neuorientierung unserer Handelspolitik untermauert werden, und zwar insbesondere durch den raschen Aufbau eines umfassenden Systems bilateraler Wirtschaftsvereinbarungen mit den Entwicklungsländern, durch einen den veränderten Verhältnissen angepassten, grosszügigen Einsatz der Exportrisikogarantie, durch die beschleunigte Einführung einer Investitionsrisikogarantie sowie durch den Abschluss bilateraler Investitionsschutzverträge. Nur auf diese Weise wird es möglich, in der Abwehr der Offensive des Ostens und im Wettstreit mit unseren westlichen Konkurrenten die Äquivalenz der Entwicklungschancen für den schweizerischen Exporteur nach den Entwicklungsgebieten herzustellen. K.W.

Interessante comparaisons hôtelières en Union soviétique

Impressions de voyage de M. Jean Armleder

M. Jean Armleder, directeur-proprétaire de l'Hôtel Richemond, à Genève, vient de participer, à Helsinki – en compagnie de trois autres représentants helvétiques, MM. Franz Seiler, président central de la Société suisse des hôteliers, Max Budliger, secrétaire de cette association, et Kienberger, directeur de l'Hôtel des Trois Rois, à Bâle – aux travaux du comité exécutif et du conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie, qui ont duré cinq jours.

Au cours de ces assises, il a été question des problèmes que posent l'OECE (Organisation européenne de coopération économique) et la carte de crédit, ainsi que de différentes questions intéressant le fonctionnement de l'Association internationale de l'hôtellerie, qui groupe en son sein plus de trois mille établissements, répartis dans 87 pays. La prochaine session aura lieu cet automne en Israël.

Une excursion en autocar était prévue à Leningrad, l'ancienne capitale de la Russie tsariste. Une quarantaine de congressistes y prirent part. Mais, M. Jean Armleder, qui était accompagné de son épouse, préféra se rendre à Leningrad en bateau, plutôt que de s'imposer 500 kilomètres de route. C'est donc par voie maritime qu'il rejoignit ses collègues pour accomplir, en leur compagnie, le programme prévu, dont la visite du célèbre musée du Palais de l'Ermitage a été, bien sûr, le point culminant.

Alors que les congressistes regagnaient Helsinki par le même chemin qu'à l'aller, M. et Mme Armleder se confièrent aux soins de l'Intourist – on ne peut faire autrement en Union soviétique – et s'en furent à Moscou. Ils accomplirent en un peu moins de huit heures, le trajet Leningrad-Moscou à bord de la « Flèche rouge » ce fameux train ne comportant que des wagons-lits, aussi confortable que rapide, et qui n'est pas spécialement destiné aux prolétaires.

Dans la capitale soviétique, ils furent pris en charge par l'organisation locale de l'Intourist qui, à raison de trente-cinq dollars par personne et par jour, soit environ cent-cinquante francs suisses, leur a fourni gîte et le couvert à l'Hôtel Ukraine, sorte de gratte-ciel touristique construit depuis la fin de la dernière guerre, la disposition d'une limousine avec chauffeur et les services d'un guide.

Grâce au directeur de l'établissement, M. T. Rozhkov, M. Jean Armleder a pu pénétrer, si l'on peut dire, dans les coulisses de l'Hôtel Ukraine, qui abrite

un millier de chambres. Du reste, M. T. Rozhkov a paru très satisfait de pouvoir s'entretenir de questions professionnelles avec un étranger pratiquant le même métier que lui. Alors que l'hôtel appartient au Soviet municipal de Moscou, le restaurant, lui, est rattaché directement à l'Intourist. Il s'agit donc de deux exploitations parfaitement distinctes.

Pour son fonctionnement, l'Hôtel Ukraine a recours aux services de quelque huit cents employés, tandis que le restaurant, dont la capacité est de mille deux cents places, en occupe cinq cent cinquante. C'est évident, tant pour l'un que pour l'autre d'autant plus que le service est plutôt médiocre. En effet, cette prévenance, cet empressement, envers la clientèle, n'existent pratiquement pas. Cela tient au fait que les employés d'hôtel et de restaurant sont des travailleurs comme les autres, et non pas «au service» de l'hôte. Les effectifs considérables s'expliquent par le fait que tous ces employés et employées, comme dans la plupart des autres secteurs de la vie économique, travaillent à raison de sept heures par jour et de cinq jours par semaine. Du moment que l'on considère l'exploitation d'un hôtel, ou d'un restaurant sous le même angle que n'importe quelle autre entreprise d'Etat, il est nécessaire d'avoir une triple brigade, pour chaque fonction ou presque.

Dans les cuisines, fort bien équipées au point de vue technique, et fonctionnant à l'électricité, M. Jean Armleder n'a rencontré que des femmes. Seul le chef était un homme. Avant de pénétrer dans ces locaux, l'hôtelier genevois a été invité à passer, sans vêtements, une ample blouse blanche. Non par crainte qu'il se salisse, mais par mesure d'hygiène. C'est une règle générale en Union soviétique, chaque fois qu'il s'agit de denrées alimentaires, d'hôpitaux, de crèches, etc.

La qualité de la nourriture est bonne, le choix abondant et varié. Mais, le service est si lent qu'il faut souvent trois heures pour prendre son repas. Les vins rouges (de Crimée principalement) sont trop sirupeux; en revanche, les vins blancs sont plus satisfaisants. Le vin, paraît-il, le meilleur porte le no 11, mais il n'y en avait justement pas. Le champagne que l'on sert actuellement porte le millésime de... 1961. Sans doute cela signifie-t-il que le contenu de la bouteille a suffisamment vieilli pour être prêt en cette année-là. L'ameublement est moderne et confortable, mais très massif. On sent qu'il a été fabriqué pour durer. C'est du reste l'im-

Suite page 10



aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Assaut d'amabilités

Décidément, nous sommes gâtés; après l'Amérique et les éloges que nous a décernés le grand magazine «Town & Country», c'est au tour de la grande presse anglaise de décocher moult compliments à notre pays touristique; c'est à croire que l'on s'est donné le mot, à la veille de la haute-saison!

En toute modestie, il faut bien admettre qu'il est toujours agréable de lire les choses gentilles écrites sur son compte; dans un article intitulé «Les Suisses parfaits», publié dans le «Sunday Telegraph», M. Nigel Buxton écrit qu'après le charme, la gaieté et le coloris des stations méditerranéennes, c'est un plaisir de retourner en Suisse où «tout fonctionne».

Même dans les plus petits hôtels, l'eau chaude est véritablement chaude. La Suisse n'est plus un îlot de vie chère, car dans de nombreux autres pays, les prix ont augmenté. Il est aussi agréable pour un Anglais de s'entendre dire par les hôteliers suisses que les Anglais continuent à être à leurs yeux la meilleure et la plus agréable clientèle. Ils ne nettoient pas leurs souliers avec les draps de lit, ne lésinent pas sur les prix et considèrent les réservations de chambre comme une obligation...

Nous remettons ces compliments, glanés dans la «Gazette de Lausanne», à qui de droit...

Saison des assemblées générales

La grande quinzaine des assemblées générales des organisations touristiques s'est ouverte à Berne sous l'égide de l'Office national suisse; elle se clôturera à St-Gall par celles de notre société, tandis que plusieurs associations hôtelières locales et cantonales tiendront séance dans l'intervalle. C'est dire que l'on va avoir souvent l'occasion de se rencontrer, d'approuver des rapports et des comptes et de constater que tout va pour le mieux dans le meilleur des pays touristiques.

Comme on le lira par ailleurs, le nouveau directeur de l'ONST, notre ami Werner Kämpfen, ne se satisfait pas des formules traditionnelles; très justement, il laisse le soin au rapport imprimé d'évoquer le passé. Son rapport verbal, il le consacre dans sa plus grande partie aux problèmes d'avenir: pronostics pour 1961, mais surtout pour ce que l'on appelle dans les milieux économiques des Etats-Unis «The day after to-morrow».

On trouvera dans le rapport de M. le Dr Kämpfen une philosophie bien agréable à lire pour qui est habitué aux promesses fracassantes de certains prophètes au service d'organisations commerciales. Allons...! Notre tourisme national est entre de bonnes mains.

D'un Carlton...

Pour quelques semaines, le «Carlton» de Cannes a retrouvé le calme, après la tempête qu'il traversa durant le Festival du Cinéma; puis ce sera la grande saison que clôturera le congrès de l'ASTA. Bien que l'on prenne bien soin, dans les formules d'inscriptions adressées aux membres, de préciser qu'à Cannes il n'y aura pas d'hôtel «officiel», il ne fait pas de doute que le Carlton jouera le rôle indiscuté de «head-quarter». C'est dire qu'il ne sera pas facile d'y retenir une chambre, même en s'y prenant très à l'avance.

Racontera-t-on aux membres de l'ASTA que les deux tourelles qui flanquent le célèbre hôtel ont été jadis – pour leurs formes – inspirées par la poitrine tout aussi célèbre de la Belle Otero? C'était en effet l'hommage rendu à cette Belle de 1900 qui bouleversa, dit-on, Guillaume II.

... à l'autre

Cette petite histoire m'est revenue à l'esprit en apprenant l'autre jour qu'une autre reine de la Belle Epoque, Liane de Pougy, avait jadis adopté le Carlton... de Lausanne. Elle y eut longtemps son petit appartement où elle aimait se réfugier. Quand elle sentit que ses jours étaient comptés, pour remercier le portier du Carlton qui avait su, à longueur d'années, la servir très gentiment, elle lui donna, dans un écri, une bague de plusieurs dizaines de milliers de francs...

Cette Belle Epoque va sans doute revivre et l'on peut faire confiance au nouveau propriétaire des lieux, M. Max Meyer, pour l'animer en conséquence. Je l'ai trouvé à la veille de son cocktail d'ouverture tout occupé à mettre la dernière main à la décoration du nouveau restaurant. De son côté Mme Meyer surveillait l'aménagement du salon-bar tandis que les cuisines recevaient leur ultime équipement.

Une foule d'amis, le lendemain, a participé au brillant départ de la nouvelle équipe du Carlton... Nos vœux l'accompagnent!

Une étude de grande envergure

Spécialiste éminent des problèmes touristiques et hôteliers, M. Pierre Defert vient de publier dans

Suite page 10

DERBY-HOTEL, WIL SG

Auf Ihrem Weg zur DV in St. Gallen müssen auch Sie einmal das DERBY besuchen...

- ... das Dauphin-Restaurant Français im 6. Stock
- ... die einzigartigen Hotelzimmer mit jedem Komfort
- ... Bar, Terrassen, Kegelbahnen usw.

Annette-Armin Strässle Tel. (073) 62676



For a friendly Greeting...

You can offer your guests no friendlier welcome than a glass of "Black & White". Blended in a special way from the pick of Scotland's whiskies, "Black & White" is the outstanding example of just how good Scotch Whisky can be.



The Secret is in the Blending

'BLACK & WHITE'

SCOTCH WHISKY



JAMES BUCHANAN & CO. LTD., GLASGOW, SCOTLAND

Sole Distributor for Switzerland:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE



- ➔ Arbeit einsparen
- ➔ Personalfragen lösen
- ➔ Geschirrbruch verhindern
- ➔ Arbeitsklima verbessern
- ➔ Immer hygienisch sauberes Geschirr...

... das sichert Ihnen die
H 60

Geschirrwaschmaschine

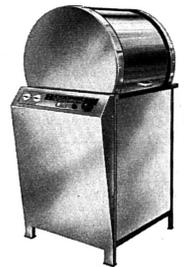
mit dem einmaligen Waschsysteem und der unerreichten Waschwirkung und Glanz Trocknung.

100% Schweizer Arbeit — Schweizer Qualität

Es gibt 26 verschiedene MEIKO-Modelle — von der kleinsten Maschine bis zur grössten Umlaufbandanlage. Preis ab Fr. 3140.—

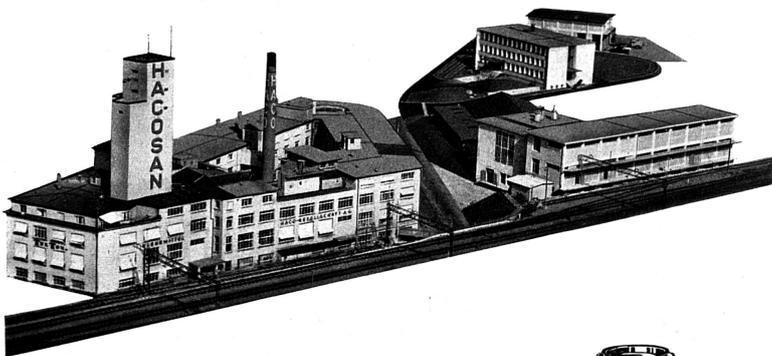
Über 30 Jahre Erfahrung! Über 600 Referenzen in der Schweiz!

Verlangen Sie unverbindliche Offerte oder Besichtigung!



ED. HILDEBRAND ING.

Apparatebau, Seefeldstr. 45, Zürich 8, Telephone (051) 34 88 66



In diesen modernst eingerichteten Fabrikanlagen an der Linie Bern-Thun und Bern-Luzern werden seit Jahrzehnten die währschaften Haco-Qualitätsprodukte hergestellt!



Der erste und der beste, in der Schweiz hergestellte, 100% reine Kaffee-Extrakt in Pulverform! Eignet sich besonders auch für Milchkaffee, Mokka-Glacen, Frappés usw. MOCAFINO hat keinen Nebengeschmack, sondern nur das feine Aroma eines edlen Kaffees.



Hochwertiges Nähr- und Kräftigungspräparat auf Malzbasis, in haltbarer Trockenform, ohne aufdringlichen Malzgeschmack, nicht stopfend. Das Nahrungsmittel für den täglichen Gebrauch von gross und klein. Lieferbar in Portionenbeutel und Grosspackungen von 5 und 10 kg.



TexTon-Bouillon, Suppen-Würze, Trockenbouillon, Condimat (extra helle Streuwürze), kochfertige Suppen in reichem Sortiment, Trockensulze, Bratensaucen, Sellarisalz, kochsalzfreie Suppenwürze. Seit jeher ohne Fabrikgeschmack!



Koffeinfreier Kaffee. Der Kaffee wird nach unserem eigenen Verfahren behandelt, wobei die Bohnen nicht mit giftigen Lösungsmitteln in Kontakt kommen. Das gibt dem Café O. K. sein natürliches Aroma, welches voll erhalten bleibt.

Den Teilnehmern an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins wünschen wir eine erfolgreiche Tagung und einen angenehmen Aufenthalt in St. Gallen!

HACO GÜMLIGEN



Telephone (031) 420 61

En Union soviétique

Suite de la page 8

pression générale que l'on ressent aussi face à l'architecture des bâtiments officiels.

M. Jean Armler a pu faire les constatations essentielles que voici :

- le personnel en contact avec la clientèle ne s'intéresse pas à celle-ci. La cause en est certainement l'interdiction absolue d'accepter un pourboire et c'est humain. Or, on sait que l'espoir d'un pourboire est un stimulant;
- l'état d'esprit du personnel est très différent : on travaille, mais sans se mettre au service du client ;
- il n'y a pratiquement pas d'apprentissage organisé. Après un mois, l'employé est déjà mis seul en contact avec la clientèle ;
- absence de compétition : si vraiment ça ne va pas, on trouve immédiatement un autre emploi, ailleurs ;
- échelle de salaire inexistante, presque, l'écart étant très mince entre la rétribution des fonctions inférieures et celle de direction ;
- le personnel de service ne connaît généralement pas de langues étrangères.

Mais, le tourisme n'en est encore qu'à ses débuts en Union soviétique. Les centaines de milliers d'étrangers qui se sont rendus dans ce pays, au cours de ces dernières années, ont tout de même permis aux responsables de l'hôtellerie russe de s'apercevoir de ce qui laisse à désirer et de ce qui ne convient décidément pas à la clientèle internationale. Aussi, ceux-ci envisagent-ils d'organiser des cours professionnels et d'ouvrir des écoles hôtelières. M. T. Rozhkov, directeur de l'Hôtel Ukraine, a, du reste, demandé à M. Jean Armler de lui envoyer quelques manuels, ce que celui-ci va faire très volontiers.

L'hôtelier genevois a exprimé le vœu que, bientôt aussi, les Russes puissent franchir les fron-

Aux quatre jéudis

Suite de la page 8

la revue française « Service Direction » une intéressante étude sur les nouvelles exigences de l'hôtellerie européenne. Il y a analysé notamment les raisons du retard de cette hôtellerie, retard très accentué en France.

Pour la Suisse, note-t-il, l'effort a surtout porté sur des hôtels de grande classe, dans les grandes villes, alors que l'hôtellerie de montagne est restée plutôt stationnaire. L'hôtelier suisse, assez discret de 1950 à 1955, s'est soudainement accéléré, comme si le « tabou » qui freinait l'investissement des capitaux privés ou bancaires dans l'hôtellerie avait été levé. Il y voit là une évolution psychologique qui mériterait des éclaircissements...

A qui la parole ?

tières de leur pays en plus grand nombre que ce n'a été le cas jusqu'ici, afin qu'ils puissent avoir l'occasion d'apprendre et de se faire mieux comprendre. Car les voyages qui contribuent si utilement au rapprochement entre les hommes, n'est-ce pas le secret de la paix ? V.

Tourisme soviétique

En complément du jugement porté sur l'hôtellerie soviétique porté par M. Jean Armler, nous croyons utile de faire état des informations suivantes qui ont été publiées dans la presse récemment :

Accroissement du trafic international

D'après l'Intourist, 1 300 000 personnes sont entrées ou sorties d'URSS en 1960. Des touristes qui ont visité l'URSS venaient de 56 pays différents et les touristes soviétiques ont, de leur côté, visité 50 pays.

Le nombre des touristes français, italiens et britanniques venant en URSS a doublé en 1960 par rapport à l'exercice précédent, celui des touristes suédois a été multiplié par 2,5, tandis que le nombre des touristes américains ne s'est accru que de 25%.

L'Intourist compte recevoir en 1961 50% de touristes de plus qu'en 1960 et a l'intention d'offrir des réductions allant jusqu'à 45% aux touristes qui se rendront dans les stations balnéaires soviétiques.

Si le mouvement des entrées et sorties n'est en chiffres absolus que de 1 300 000, les pourcentages impressionnants cités plus haut, seraient certainement ramenés à des proportions infiniment plus modestes en chiffres absolus. De même, si l'on tient compte des prix touristiques en URSS, il semble que les pays de l'Europe occidentale sont encore nettement plus avantageux, même si l'Intourist accorde un bénéfice de 50%.

On prépare l'exposition universelle de 1967

Une exposition universelle est en préparation pour 1967 à Moscou. Comme l'équipement hôtelier de la Russie soviétique ne suffit pas et de loin à satisfaire à un trafic normal, d'énormes hôtels de grand luxe ont été ou seront mis en chantier à Moscou. Un projet porte sur l'édification du plus grand hôtel de toute l'Union soviétique et de toute l'Europe puisqu'il comptera 3400 chambres et des restaurants pouvant abriter 2500 personnes. Un second hôtel géant sera encore construit à la rue Gorki.

Verbesserung der französischen Touristikbilanz 1960

Schlechte Provinzseason für die Hotellerie

Aus der in jedem Jahr veröffentlichten Marktstudie des Nationalinstituts für Statistik (INSEE) geht hervor, dass die abgelaufene Touristensaison in ganz Frankreich vielfach zu wünschen übrig liess und jedenfalls die Erwartungen der französischen Hoteliers nicht erfüllte.

Mit Ausnahme von Grossparis wird der Verlauf der Hauptsaison, einschliesslich der Vor- und Nachsaison (April bis September 1960), als ausgesprochen mittelmässig bezeichnet. Während der Fremdenverkehr im vorangegangenen Jahre 1959 noch von der günstigen Witterung des Sommers profitierte, waren die ungünstigen atmosphärischen Bedingungen — die sich, wie wir vorwegnehmen müssen, im Sommer 1961 zu wiederholen drohen — am Absinken der Frequenzkurve schuld. Diese eher negative Entwicklung hat in der Hauptsache die Abnahme der Übernachtungen französischer Gäste zur Folge, und sie machte sich in erster Linie in den Hotels der Mittelklasse bemerkbar. In den Vierstern- und Luxusabteilmens scheinen dagegen die Übernachtungen der Ausländer bereits im Jahre 1960 zugenommen zu haben, und die Hoteliers setzen, insbesondere an der Riviera, ihre diesjährigen Hoffnungen auf ein weiteres Ansteigen der Ausländerkurve in diesen Hotelkategorien. In den ersten beiden Monaten des neuen Jahres nahmen die Ankünfte (Übernachtungsstatistiken liegen naturgemäss noch nicht vor) in den Touristenhotels von Grossparis um 11 282 auf insgesamt 175 760

durch Ausländer zu. Auf den Februar entfielen davon 91 520 Ankünfte, d. h. volle 10,2% mehr als im gleichen Monat des Vorjahres, was zweifelsohne auf das besonders schöne und warme Februarwetter zurückzuführen ist.

Die Devisenbilanz des französischen Fremdenverkehrs ist im abgelaufenen Jahr, trotz der Klagen der Hoteliers, weiter stark aktiv geblieben. Ein Vergleich der Einnahmen und Ausgaben des Zahlungsbilanzpostens «Tourisme et Voyage» ergibt folgendes Bild:

Reise- und Fremdenverkehr

in Millionen \$	1960	1959	Differenz 57/60
Einnahmen ¹⁾	500	318,67	+ 181,33
Ausgaben ²⁾	262	131,44	+ 131,56
Saldo:	237	187,23	+ 49,77

¹⁾ nach den Wechselkursen der Devisenbanken
²⁾ als Kopfgewinne an Residenten zugeteilt, die ins Ausland reisten.

Wenn es sich bei den Ziffern für 1960 zwar erst um vorläufige Schätzungen handelt, die aus dem Jahresbericht der Banque de France für das abgelaufene Jahr stammen, so ergab die Saison des Jahres 1960 doch einen Zuwachs des Touristenaktivaldos um rund 50 Mill. Dollar. Der unsichtbare Export hat also auch in der relativ ungünstigen Saison 1960 wesentlich zur weiteren Reaktivierung der französischen Zahlungsbilanz beigetragen.

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Die Sektionspräsidenten und die Mitglieder des Ausschusses der HGBO haben am 2. Juni 1961 in Interlaken eine Sitzung durchgeführt, an welcher die Traktanden der Delegiertenversammlung des SHV vom 13./14. Juni 1961 eingehend beraten wurden. Die Versammlung kam zu folgenden Schlüssen:

a) Kreditkarten

Der Antrag des Berner Hotelier-Verein auf Abänderung des Artikels 16 der Preisordnung SHV ist strikte und grundsätzlich abzulehnen. Es liegt nicht im Interesse unserer Hotellerie, einem Kreditkarten-System beizutreten, für welches im Berner Oberland kein Bedürfnis besteht und welches nicht nur die Liquidität unserer Betriebe beeinträchtigt, sondern unweigerlich einer Preiserhöhung ruff.

b) Personalbeschaffung

Für die Personalbeschaffung und Nachwuchsförderung sind vom SHV vermehrte Anstrengungen zu unternehmen und mehr Mittel einzusetzen.

c) Wahlen

Die Kandidatur des Herrn Emanuel Defago als Vertreter des Walliser Hotelier-Verein im Zentralvorstand SHV wird begrüsst und unterstützt.

Wenn die französischen Fremdenverkehrsbehörden nicht regelmässig, zum mindesten die Ankünfte der Fremden registrieren, so wird man sich über den weiteren Verlauf der Saison erst im kommenden Jahre ein auch nur annähernd richtiges Bild formen können. Man fragt sich immer wieder, warum ein um Tourismus und vor allem zum «Tourisme itinérant» so prädestiniertes Land wie Frankreich es 10 Jahre nach dem Krieg noch nicht fertig gebracht hat, nach dem Beispiel anderer Touristenländer (und wir denken hier nicht nur an die Schweiz) eine zuverlässige Fremdenverkehrsstatistik einzuführen. Wir wollen hier gewiss nicht einer Verschärfung des polizeilichen Meldewesens das Wort reden, aber wie soll der Fremdenverkehrsausschuss der OEEC seine Aufgabe erfüllen, wenn einzelne Länder und insbesondere grosse Touristenländer wie Frankreich die Ankunfts- und Übernachtungsstatistik weiter so fühlbar vernachlässigen.
Dr. Walter Bing



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

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

*Wir wünschen den Delegierten des
Schweizer Hotelier-Vereins eine erfolgreiche und schöne
Tagung in St.Gallen*



HANS GIGER & Co., BERN
Lebensmittelimport - Kaffeegrossrösterei

Neuchâtel... bürgt für Qualität!

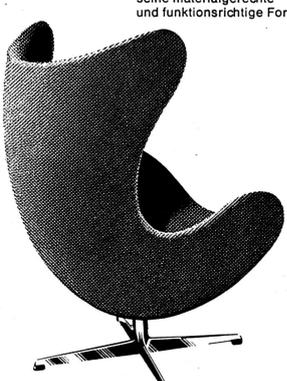
... Der Neuenburger Wein gewinnt immer mehr Anhänger.
Woher kommt diese Beliebtheit?

Er ist das Abbild seiner Landesgegend: wie ein Chronometer ist er das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen dem Handwerker und dem Gelehrten. So wie der Regleur ständig die Genauigkeit der Uhr kontrolliert, so besucht und behandelt der Winzer vom Beschneiden bis zur Weinlese mehr als dreissigmal jeden seiner Weinstöcke. Das Resultat rechtfertigt seine Anstrengungen und seinen Stolz... Es rechtfertigt auch das Vertrauen der Käufer.

Halten Sie stets einen genügenden Vorrat, erneuern Sie ihn rechtzeitig. Der Neuenburger hat seinen sicheren Absatz. Er wird für Sie Reklame machen.

*Fragen Sie Ihren Lieferanten um seine Meinung, und wenn Sie einen Ratschlag benötigen, wenden Sie sich an die Propagandastelle der Neuenburger Weine in Neuenburg.
Telephon (038) 5 71 55.*

Le vin de Neuchâtel réjouit qui le boit, honore qui l'offre.



**zingg
lamprecht**

Hauptgeschäft am Stampfenbachplatz
Claridenstrasse 41, «Dansk Kunst»
Zürich (Reservierte Parkplätze)

Wählen Sie das ideale Hotel-Leintuch aus

Textilia- Swiss-Percale

von unübertroffener Haltbarkeit und
vorteilhaft im Preis

Auch Sie werden davon begeistert sein!
Verlangen Sie heute noch unsere
Spezialofferte!

Textilia Leinen AG
Bern

Dammweg 3, Telephon (031) 9 05 88

Viviers à truites

installations de toutes dimensions
Spécialiste depuis 1950. Demandez devis à

M. Ellenberger, Vevey
Rue du Midi 28. Téléphone (021) 51 69 86



Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Ein-
stück emailliert, Tretechanik, Höhe 58 cm
Stück nur Fr. 78.-
Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Hotel Storchen in Zürich erneuert und im Restaurationssektor erweitert

Jedes Hotel wird überholungsbedürftig. Abnutzungserscheinungen und Geschmackswandel oder das Auftauchen neuer Bedürfnisse sorgen dafür, dass der Hotelier im Ausbau seines Hauses nie zur Ruhe kommt. So hat sich auch der Verwaltungsrat des Hotel Storchen AG in Zürich entschlossen, das Haus nach 22 Jahren des Bestehens einer schrittweisen Erneuerung zu unterziehen. Dieser Entschluss fiel dem Unternehmen insofern leicht, als der Storchen im abgelaufenen Geschäftsjahr eine Bettenbesetzung von 98%, praktisch also Vollbesetzung, aufwies und dementsprechend sich auch nicht über mangelnde Rentabilität beklagen kann. Eine Notwendigkeit der Erneuerung des durchaus in gutem Zustand befindlichen «Storchen» würde sich deshalb unter diesem Gesichtspunkt nicht ergeben haben. Doch die verantwortlichen Organe dachten an die Zukunft. «Wenn ein Gasthaus blüht und ein Hotel gedeiht, soll der gute Gastgeber oder Hotelier danach trachten, den Gewinn zum Teil in Verbesserungen und Erneuerungen zu investieren, statt ihn in den Sparstrumpf zu stecken» — mit diesen Worten leitete Dr. H. Bänninger, Mitglied des Verwaltungsrates der Hotel Storchen AG, seine Begrüssung der Gäste zur Eröffnung des neuen Restaurants Storchengasse ein, das mit dem neuen Traiteurladen Teil einer Erweiterung bildet und ergänzend zu den Erneuerungen der Hotelräumlichkeiten hinzutritt. Zunächst ein Wort über die letzteren.

Hoteleingang und Halle

Die erste Erneuerungsetappe umfasste den Umbau des Hoteleinganges und der Halle. Dem Zürcher Innenarchitekten Fritz H. Rhein ist eine bemerkenswerte Lösung gelungen. Durch die Ersetzung der schwer wirkenden Türen durch Nur-Glas-Türen und durch den Einbau eines Lichtwerfers entstand der Eindruck des Einladenden, Lichtes und Hellen. Eine, auch in bezug auf die Arbeitsplatzgestaltung, bessere Anordnung von Reception und Portierloge ermöglicht eine zweckmässige Gästebedienung. Eine besonders glückliche Neugestaltung erfuhr die Hotelehalle. Durch das Überziehen der Fliesen der alten Böden mit einem eine Fläche von fast 100 m² bedeckenden Spannteppich, der sich bis zum Windfang erstreckt, wurde eine intime Wirkung erzielt, die gesteigert wird durch handgewobene Vorhänge und formschöne und bequeme Sitzgelegenheiten und Tische, so dass der Raum durch Einheitlichkeit und Gediegenheit besticht. Nach zwei Jahrzehnten sind in einem stark frequentierten Stadthotel auch die Gästezimmer überholungsbedürftig, wenn sie dem Bedürfnis nach gediegener Wohnlichkeit und neuzeitlicher Ausstattung Rechnung tragen sollen. Deshalb wurden die Gästezimmer vollständig neu möbliert und die Doppelzimmer mit Anschlüssen für Fernsehapparate ausgerüstet. Sämtliche Zimmer des Hotels präsentieren sich nun seinem Rang gemäss und strahlen eine Wohnkultur aus, die Tradition und moderne Sachlichkeit in glücklicher Weise miteinander verbindet.

In einer dritten Etappe ist die Renovation der Rôtisserie, der Entrées und der Bar geplant.

Das Unternehmen ist aber bei Erneuerungen nicht stehen geblieben, sondern hat auch zwei bedeutende

Erweiterungen

vorgenommen. Die erste betrifft die Einrichtung eines Café-Restaurants, der als hoteleigener Verkaufsladen die Schätze des Weinkellers und die Erzeugnisse der Hotelküche einer weiteren Kundschäft präsentieren will. Durch diesen Laden erhielt die Ecke des Hotels gegen die Limmat ein ganz neues, vorteilhaftes und attraktives Gesicht.

Die wichtigste Erweiterung stellt indessen das neue Café-Restaurant Storchengasse mit Quick-Lunch-Service dar. Englische Arbeitszeit und ständige Zunahme der Zahl der Berufstätigen in Zürich rufen geradezu nach geeigneten Verpflegungsgstätten solcher Art, indem sowohl eilige Hotelgäste als auch Angestellte und Geschäftsleute der Firmen in der näheren Umgebung — vielleicht auch Ratsherren — sich hier gerne zu einem kleinen Imbiss einfinden. Aus dieser Überlegung entschloss sich die Geschäftsleitung der Hotel Storchen AG, auf Kosten einiger kleiner Ladengeschäfte ein Snack-Restaurant einzurichten, in dem man in gepflegtem Rahmen eine Auswahl von Menus zu kulantem Preisen bei speditivem Service erhalten kann. Da die räumlichen Verhältnisse die Installation einer besondern Küche für diese Gaststätte nicht erlaubten und die bestehende Küche im 1. Stock sehr leistungsfähig ist, konnte man sich damit begnügen, die Fertigungsbereitungen der Speisen in das Restaurant zu verlegen. So wurde eine Schnell-Küche, bestehend aus einer Herdkombination mit Grill, Friteuse usw. nach neuesten Gesichtspunkten der Technik geplant und ausgeführt. Sie besitzt ein eigens konstruiertes Kühlbuffet, auf dem die kalten Speisen angerichtet werden, ein Sandwichbuffet, spezielle Tellerbehälter, Normgeschirr und Normenschubladen. Im Sinne einer weitergehenden Rationalisierung besteht die Absicht, diese Normierung auf den gesamten Küchenbetrieb des Hotels auszudehnen. Um eine möglichst günstige Besetzung der Tische zu erreichen, wurden ausschliesslich Zweiertische gewählt, die aber zusammengeschoben werden können.

Die bisherige Espresso-Bar wurde in den neuen Betrieb eingegliedert und dient gleichzeitig dem ganzen als Getränkeausgabe. Eine sorgfältig durchdachte Speisekarte gestattet das Rüsten und die Vorbereitung der meisten Speisen im Obergeschoss. Ausgesuchtes Ulmenholztäfel bildet das dominierende architektonische Element der Restaurationsräume mit ihren ca. 70 Plätzen und kontrastiert wohlthuend zum glänzenden Chromstahl der Buffeteinrichtung. Da im gleichen Raume gekocht und gegessen wird, musste der ganze Raumkomplex luftkonditioniert werden.

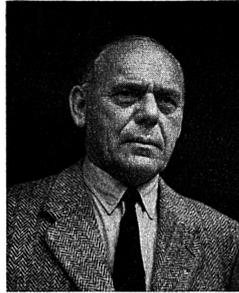
Im Gegensatz zu vielen modernen Betrieben sind die eleganten und doch schlichten Stühle nicht mit Plastik, sondern mit einem wollstoffähnlichen Gewebe überzogen, das wärmer wirkt. Die in mehrere kleine Räume gegliederte Gaststätte zieren kleine Kunstwerke, u. a. ein Mosaik von Meister Galli, von denen eine belebende Wirkung aus-

Thomas Hew tritt in den wohlverdienten Ruhestand

Handänderungen in Klosters

Dieses Frühjahr ist das Grandhotel Vereina käuflich an Herrn Anton Diethelm, welcher seit 12 Jahren das Hotel Belvédère in St. Moritz erfolgreich geführt hat, übergegangen.

Wir wünschen dem neuen Besitzer vollen Erfolg in unserem schönen Kurort, Klosters, wollen jedoch nicht versäumen, an dieser Stelle Herrn Thomas Hew, seiner Frau und Fr. Zia Hew unsere besten Wünsche für den Ruhestand zu übermitteln.



Gross sind die Verdienste, die sich Herr Hew durch sein Wirken um den Kurort und um die Gemeinde Klosters sowie um das politische Leben des Kantons Graubünden erworben hat.

Für den Platz Klosters ganz besonders bedeutet das Ausscheiden der bodenständigen und traditionsgebundenen Familie Hew aus dem Hotelgewerbe ein schwerer Verlust.

Ungeachtet vieler schwierigen Zeiten hat Herr Hew das Grandhotel Vereina aus eigener Kraft zu voller Blüte gebracht. Um so schwerer dürfte ihm der Entschluss gefallen sein, sich von seinem Hotel, das schon seine Eltern mit Erfolg geführt haben, endgültig zu trennen.

Wir hoffen jedoch, die ungebrochene Initiative des Herrn Thomas Hew werde dem Kurort und seiner engeren Heimat noch lange Zeit erhalten bleiben.

Ein weiterer Besitzerwechsel ist in Klosters zu verzeichnen. Die von Frau Fanny Meisser während vieler Jahre musterghig geführte Pension Rhätikon ist in neue Hände übergegangen und führt nun den Namen Restaurant-Garni Madrats. Frau Meisser wünschen wir alles Gute und insbesondere gesundheitliches Wohlergehen.

H. G.
geht. Das einladende, zweckmässig und im besten Sinne modern gestaltete Quicklunchrestaurant Storchengasse ist eine Schöpfung von Edward F. Freytag, Architekt SIA, Food Service Consultant (ISFSC), Rüschlikon-Zürich.

Die Mitteilungen des Präsidenten des Hotelier-Verein Klosters, wonach mit dem Verkauf des Grandhotel Vereina sich sein bisheriger Besitzer, Thomas Hew, aus der aktiven Hotelierstätigkeit zurückzieht, seien noch durch einige weitere Betrachtungen ergänzt. Als Hotelier markanter Prägung, der seine berufliche Ausbildung in ersten Häusern des In- und Auslandes erhalten hatte, kehrte Herr Hew nach dem frühen Tode seiner Mutter alsbald in das väterliche Geschäft zurück und übernahm seit dem Ersten Weltkrieg, d. h. just in dem Zeitpunkt, da für die Schweizer Hotellerie eine Periode schwerster Prüfung angebrochen war, dessen selbständige Leitung. Nicht nur hielt er tapfer aus, sondern steuerte das «Vereina» durch all die zahlreichen Krisen- und Kriegsjahre hindurch, stets das Prinzip schweizerischer Gastlichkeit hochhaltend. Nach Möglichkeit trachtete er danach, sein Haus den Erfordernissen der Zeit anzupassen und zu modernisieren. Vor allem verstand er es, dem Grandhotel Vereina den Stempel seiner markanten Persönlichkeit aufzudrücken und ihm das Renommée eines gepflegten und wohllichen Familienhotels bei der in- und ausländischen Kundschaft zu erhalten und zu verstärken. Als Kunstfreund legte er auch besonderen Wert auf die Ausschmückung seines Hauses mit guten Gemälden. Die Kunst Hermann Hubers, Silbrugg, eines Malers von Rang, hatte es ihm besonders angetan.

Schon anlässlich seines 70. Geburtstages erwähnten wir die tonangebende Rolle, die Thomas Hew im Leben der Gemeinde Klosters, sei es als Mitglied des Gemeinderates, als Präsident des Kurverein während vieler Jahre oder des Hotelier-Verein spielte. Vor allem lag ihm die Entwicklung Klosters' als Wintersportplatz am Herzen, und so gehörte er denn auch zu den Hauptinitianten der Gotschnagr-Bahn, derzufolge Klosters ein bevorzugter Ort für eine distinguierte Kundschaft geworden ist.

Hew gehörte auch dem Vorstand des bündnerischen Hotelier-Verein an. Zweimal lehnte er, mit Rücksichtnahme auf seine starke Inanspruchnahme beruflicher oder politischer Art, zum grossen Bedauern seiner bündnerischen und Schweizer Kollegen, eine Kandidatur für die Mitgliedschaft im Zentralvorstand SHV ab, doch verfolgte er stets mit Aufmerksamkeit und Interesse das Verbands-geschehen. Während mehrerer Jahre vertrat er in der Association internationale de l'hôtellerie (AIH) die individuellen Mitglieder der Schweiz.

Politisch kämpfte Thomas Hew als langjähriger Präsident der Kantonalen Freisinnigen Partei und während vieler Jahre als Mitglied des Zentralvorstandes der schweizerischen Partei für die Postulate des Freisinn. In der Armee bekleidete er den Rang eines Oberstleutnants der Kavallerie.

Wenn Thomas Hew nun den Kreis der aktiv tätigen Hoteliers verlässt, so weiss ihm die Schweizer Hotellerie Dank für all das, was er mit zur Hebung internationalen Ansehens beigetragen hat. Wir wünschen ihm, der, unterstützt durch eine treue und tüchtige Gattin, Zeit seines Lebens beste Schweizer Hoteliertradition verkörperte, ein otium cum dignitate.

POMMERY
OLD FORESTER
Ballantine's
FINEST SCOTCH WHISKY
BOLS
Bisquit
COGNAC

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

Spitzenprodukte
schweizerischer Kaffeemaschinen
geliefert durch:
Sanitas AG., Basel
Christen & Co. AG., Bern
Grüter-Suter AG., Luzern
Autometro AG., Zürich
Autometro AG., Genf
Hersteller und Fabrikservice
Egloff & Co. AG. Nieder-Rohrdorf

Hotel-Frühstück à l'Israel

Ab und zu habe ich Gelegenheit, meinen Gatten auf einer seiner Reisen zu begleiten, die ihn in beruflichen Kontakt mit der Hotellerie fremder Länder bringen. Von einer solchen Reise, während welcher ich das Leben im Hotel wieder einmal geniessen darf, möchte ich einen ganz kleinen Ausschnitt daraus, nämlich das Frühstück auf israelische Art, beschreiben.

Wir wohnen momentan in einem wunderschönen Hotel in Israel, in Herzlia, nördlich von Tel Aviv. Vor uns das blaue Meer, über uns ein wolkenloser Himmel, und drehen wir uns im Zimmer um, blicken wir auf weite Sanddünen, im Hintergrund auf ein arabisches Dorf mit einem Minarett. Wir haben das Glück, zu oberst im Hotel einquartiert zu sein. Wir überspringen nun alle unteren Etagen, denn die werden nur von Menschen aufgesucht, die schlafen oder ruhen wollen. Der Frühstücksraum, hier im Hotel auch Luncheonette genannt, weil man auch das Mittagessen hier einnehmen kann, strahlt auf mich eine ganz besondere Anziehungskraft aus. Ein heller, sauberer, nett möblierter Raum und — was alle Männerherzen höher schlagen lässt — hübsch gekleidete Mädchen, Einwanderinnen aus Marokko oder dem Yemen, erwarten den Gast, sofern er nicht vorzieht, das Frühstück auf unbecommene Art im Bett einzunehmen. Ich glaube, der verstimteste Magen würde gesund beim Anblick des herrlichen Selbstbedienungsbuffets, das eine Länge von rund sechs Metern aufweist und eine nett arrangierte Platte neben der andern präsentiert. Eine Karte auf dem Tisch fordert den Gast auf, ohne Hemmungen soviel zu nehmen, als er nur kann. Nur das «Abservieren» von Früchten ins Zimmer sei verboten. Traurig, dass man das den Gästen überhaupt noch sagen muss!

Zaghafat die einen — hastig die andern. Jeder stellt sich nun sein «Menu» zusammen, ganz nach Lust und Laune. Ein frischer Orangensaft zum Start überlegt sich gerade eine Dame; die junge Tochter zieht Grapefruits vor. Nach einigen Tagen erkennt man schon die Gäste, die «neu» sind; noch etwas unsicher machen sie sich an die Fortsetzung. Es locken nebst Butter und mehreren Sorten Käse Radieschen und Oliven, die wie blaue und grüne Glaskugeln leuchten. Für alle diejenigen, die den «Pösterli» den Kampf angesagt haben, sind herrliche frische Gemüse bereit: Geräffelte Rüben, kleine grüne Zwiebeln, Tomaten, rote und grüne Peperoni verlocken auch mich immer wieder, den Teller zu überladen, was mir nachträglich natürlich leid tut. Warum? Am Nachbartisch glotzen zwei gelbe Augen aus schneeweisser Umgebung verführerisch in meine Richtung: Spiegeleier! Mit Bleistift und Block bewaffnet, fragt auch schon die Kellnerin nach meinen Eierwünschen. Es braucht tatsächlich ein ausgeklügeltes Einteilungsvermögen, damit man sich durch all diese Herrlichkeiten durchessen kann! Also entschliesse ich mich für ein Dreiminuten-Ei, wohlverstanden nur ein Stück.

betont das man nicht, werden von flinken Händen gleich zwei der ovalen Dinger serviert. Trainierte «Vielfrasse» wählen zwischen Rühri und Omeletten. Sardinen und Heringe überspringe ich heute, die Quarkplatten verfröste ich auf einen andern Morgen. Honig oder eine der Konfitüren? Heute Honig. Wie herrlich das schmeckt auf knusprigen Mohnbröchen oder Crakets wissen nur diejenigen, die davon gekostet haben. Bei Tee oder Kaffee hat man dann Zeit zu überlegen, ob man noch nachfassen soll oder die Zusammenstellung des Frühstücks am nächsten Morgen noch etwas rationeller gestalten könnte.

Eine Gruppe von 100 Musikern eines berühmten Orchesters verpflegt sich momentan ebenfalls hier. Glauben Sie ja nicht, dass es deswegen ein Durcheinander gäbe am Buffet. Nein, als ob Heinzmännchen die Platten ständig nachfüllen würden, immer gleich appetitlich verlocken sie zum Wählen, bis um 10 Uhr dieses Lokal seine Pforten schliesst, um ab 13 Uhr wieder mit neuen Gästen die Gäste zu verführen. Ja, drei bis vier Stunden nach dem «kleinen» Frühstück wird meine gute Esmaschine schon wieder auf Voltoutren laufen; in der Zwischenzeit haben Sonne, Wind, Meer und Sand zu allerlei Taten verlockt und neuen Appetit hervorgerufen. All diese Gaumen- und anderen Freuden geniesse ich im vorzüglich geführten, prächtig gelegenen Sharon-Hotel in Herzlia-on-Sea. Landschaft, Meerluft und das Hotel kann ich ja nicht mit nach Hause nehmen. Das Frühstück aber werde ich sicher wenigstens zum Teil nachahmen und damit jeden Morgen nebst Vitaminen auch glückliche Erinnerungen auf den Tisch zaubern. Berthe Risch

Besseres Service für weniger Geld

In Saint-Clair in Michigan, an der Stelle, wo jener kleine Fluss, der den Huron-See mit dem Erie-See verbindet, die Grenze zwischen den USA und Kanada bildet, liegt das Fisherman's Wharf Motel. Kein Superlativ-Motel, was die Grösse anbetrifft. Es hat nur 21 Wohneinheiten. Doch es ist bemerkenswert ausgestattet. Steigt ein Gast des Abends vor dem Fisherman's Wharf ab und trägt sich für die Nacht ein, so drückt der Empfangschef, oder wer immer den Empfangschalter besetzt hält, auf einen Knopf mit der Zahl, nehmen wir einmal an 18. Mit diesem Knopfdruck erfährt er die genaue Zimmertemperatur im Wohnappartement Nr. 18, das als unbesetzt angezeigt ist. Belegte Zimmer sind durch ein gelbes Signal gekennzeichnet. Daraufhin drückt der Empfangschef einen weiteren Knopf, der die Klimaanlage im Wohnschlafzimmer und im Badezimmer von Nr. 18 in Betrieb setzt, die solange tätig bleiben wird, bis sich dort eine Temperatur von

21 Grad Celsius entwickelt hat. Jedoch kann der Gast die Temperatur in seinem Appartement später selbst regeln. Etwa auf zwanzig Grad im Wohnschlafraum und auf 24 Grad im Badezimmer.

Doch zurück zum Empfangschalter. Durch einen Knopfdruck wird gleichzeitig von hier aus das Licht im Raum Nr. 18 eingeschaltet sowie das Radio oder, falls der Gast auf eine Rückfrage hin das Fernsehgerät vorziehen sollte, statt dessen das Fernsehgerät. Gleichzeitig leuchtet ein gelbes Signal auf zum Zeichen, dass dieser Raum belegt ist.

Verlässt der Gast am nächsten Morgen sein Zimmer, so können vom Empfangschalter aus das Licht, Radio, Fernsehen, das eingebaute Dampfbügeleisen und die Klimaanlage ausgeschaltet werden für den Fall, dass der Gast es vergessen haben sollte. Geht am Morgen das Stubenmädchen an die Arbeit, die einzelnen Fremdzimmer in Ordnung zu bringen, so steckt sie in dem jeweiligen Raum, in dem sie arbeitet, einen Schlüssel in eine Schalteranlage. Am Empfangschalter weiss man daher zu jeder Zeit, welcher Raum zwar leerstehend, aber noch nicht hergerichtet ist, in welchem gerade gearbeitet wird und welcher Raum bereit ist, neu belegt zu werden.

Jede Wohneinheit hat ein Hausteleskop, über das nicht nur der Gast, sondern auch das Stubenmädchen sich direkt an das Büro wenden kann, für den Fall, dass irgend etwas gemeldet werden muss: etwa eine Reparatur oder eine sonstige Nachricht, die am besten sofort weitergegeben wird, ehe man sie vergisst. Vom Empfangschalter aus kann auch in jedem Fremdzimmer ein Blinklicht eingeschaltet werden, das dem Gast mitteilt, dass eine Nachricht für ihn im Büro vorliegt. Gäste, die des Morgens geweckt zu werden wünschen, werden durch einen Summer ebenfalls von der Zentralschaltstelle aus geweckt. Ist der Gast aufgewacht, so stellt er selbst das Signal aus. Eine andere Zentralschaltmöglichkeit liegt darin, dass alle Lampen und ausserhalb des Motels des Nachts zentral ausgeschaltet werden können.

Durch diese Automation ist zweierlei erreicht worden: erstens werden viele Besorgungen erledigt, ohne dass jemand einen Schritt zu tun hat, und zum andern spart man dadurch Geld ein, dass unnötiger Stromverbrauch vermieden wird, indem jeder leerstehende Raum von der Stromzufuhr abgeschnitten ist. Das Stubenmädchen kann diese getrennte Verbindung zum Stromnetz durch ihren Schalter wiederherstellen. Zieht sie nach getaner Arbeit ihren Schlüssel ab, so ist der vorherige Zustand wieder erreicht. Das Fisherman's Wharf Motel hat 300 000 Dollar gekostet. Das sind 15 000 Dollar pro Wohneinheit. Doch der Aufwand lohnt sich, und ein «Anbau» auf der gegenüberliegenden Strassenseite für 24 Wohneinheiten ist bereits im Bau. Obwohl dieser «Anbau», wie gesagt, durch eine Strasse vom Hauptgebäude getrennt ist, bleibt die Schaltanlage weiterhin zentral in einem Haus. «Wir haben das Service nicht nur verbessern können»,

5 Rappen Benzinzoll-Zuschlag

Bundesrat für eine flexible Lösung

Der Bundesrat hat in seiner heutigen Sitzung den Text des Bundesbeschlusses betreffend Finanzierung des Nationalstrassenbaues genehmigt. Darin heisst es:

«Zur Deckung des Anteils des Bundes an die Kosten der Nationalstrassen wird ein zweckgebundener Zolllzuschlag auf Treibstoffen für motorische Zwecke von fünf Rappen erhoben.

Der Bundesrat ist ermächtigt, diesen Zolllzuschlag bei einem Vorschuss des Bundes an den Nationalstrassenbau von über 400 Millionen Franken bis auf sieben Rappen pro Liter zu erhöhen. Er ermässigt den Zuschlag, sobald die für den Nationalstrassenbau bestimmten Einnahmen die laufenden Ausgaben derart übersteigen, dass die Rückzahlung des Vorschusses des Bundes gesichert erscheint. Der Zolllzuschlag fällt dahin, wenn er für die Tilgung der Kosten der Nationalstrassen nicht mehr benötigt wird. Der Bundesrat setzt die anzuwendenden Zolllsätze je 100 Kilogramm brutto fest.»

meinte der Inhaber des Motels, Mr. Cunningham, «wir konnten auch unsere Betriebskosten erheblich senken!»

La confrérie vineuse St-Etienne d'Alsace est venue en Suisse

Le grand conseil de la confrérie St-Etienne d'Alsace — née à Ammerschwihr, petite ville du vignoble haut-rhinois au cours du 15e siècle — est venu en Suisse récemment pour faire une visite amicale à Bâle et à Zurich, afin de se faire connaître dans notre pays. Il voulait en outre donner l'occasion aux amateurs de vins d'Alsace de déguster les précieux produits de ce vignoble qui ont nom Sylvaner, Riesling, Muscat, Tokay, Gewürztraminer, d'après leur cépage d'origine.

Présenté à Bâle par son délégué, M. G. Berner, qui salua une nombreuse assistance au sein de laquelle on relevait le nom de plusieurs personnalités, le Grand Maître de la confrérie, M. Hubert Meyer, rappela les liens qui avaient toujours uni, il y a plusieurs siècles, l'évêché de Bâle et la confrérie St-Etienne. On peut suivre dans les archives les nombreuses livraisons de vins d'Amerschwir et de la région qui ont été fournies aux évêques de Bâle ainsi qu'aux grands bourgeois de l'époque. Ces relations se sont poursuivies jusqu'à la fin du siècle dernier où l'on voyait encore fréquemment de lourds charrois bâlois venir chercher des fûts de vin, souvent de grandeur imposante.

Après avoir vécu dans une douce léthargie pendant assez longtemps, la confrérie St-Etienne a repris son activité en 1951 et elle entend renouer les relations amicales qu'elle entretenait avec les amateurs de vins d'Alsace au nord de la Suisse. Elle a repris pour règlement celui qui était en usage en 1561.



das beste Mittel mit Nachglanz für die Geschirrwashmaschine

mit desinfizierender und desodorisierender Wirkung

Neu in der praktischen Tablettenform
Achten Sie beim Einkauf auf die ges. geschützte Marke BENEX

BENOL-Glanztrocknungsmittel für sämtliche Dosierapparate.

Muster - Beratung - Servicedienst durch:
SEIFENFABRIK HOCHDORF AG.
Tel. (041) 88 10 36

Für beste und schönste Waschmittel

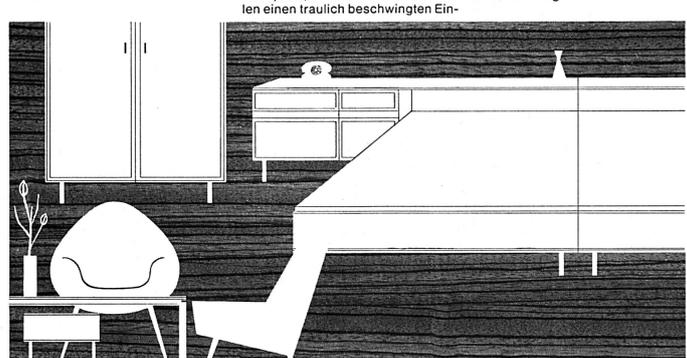


Egla QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

EGGER & CIE., Weberei, Langenthal
Telephon (063) 2 18 14

Hotel-Räume mit behaglicher Atmosphäre

Das ist es, was Geschäftsleute und alle Gäste, die oft reisen, von einem guten Hotel erwarten. Schon Halle, Reception, Restaurant und Bar sollen einen traulich beschwingten Eindruck machen. Und wie angenehm sind in freundlich heiterem Stil gehaltene Zimmer — selbst wenn's nur für eine einzige Nacht ist.



Das bestimmte Etwas, die besondere Ambiance, die die Eigenart Ihres Hauses ausmachen, verstehen unsere Innenarchitekten herzuzaubern.

Unsere Innenarchitekten liegt es, Bar- und Restaurationsräume so zu gestalten, dass das besondere Cachet Ihres Betriebes voll zur Geltung kommt und sich die Gäste darin richtig wohlfühlen.

Unser gut organisierter Betrieb mit modernem Maschinenpark, erfahrenen Handwerkern und einem grossen Holzlager ermöglichen kurze Lieferfristen und qualitativ hervorragende Arbeiten.

Profitieren Sie bei der Neueinrichtung von Bar, Restaurant, Halle, Reception oder Gästezimmern von unserer reichen Erfahrung in Ihrer Branche. Sie werden das erhalten, was Ihnen vorschwebt.

Edwin Hirtzel's Söhne, Wetzikon ZH
Möbelwerkstätten, Raumgestaltung
Tel. 051/97 85 28



Unser gut organisierter Betrieb mit modernem Maschinenpark, erfahrenen Handwerkern und einem grossen Holzlager ermöglichen kurze Lieferfristen und qualitativ hervorragende Arbeiten.

Edwin Hirtzel's Söhne, Wetzikon ZH
Möbelwerkstätten, Raumgestaltung
Tel. 051/97 85 28

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52



Die Geschirrwash- und Gläser-spülmaschine
Wir beraten Sie gerne

F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/ LU
Telefon 041.89 14 03

SANTEX

désinfectant, désodorisant aus erstklassigen Naturprodukten hergestellt, nicht chemisch.

Für Ventilationen Toiletten Zimmer Säle Küchen Keller

Rauchvertilger Ia.
Reklamepreis Fr. 37.50. 5-Liter-Kanne. Portofrei.

Institut für Lufthygiene
A. Friesenegger
Theaterstrasse 10, BASEL
Telephon (061) 24 48 70.

La confrérie St-Etienne groupe tous les amis de l'Alsace, de ses vins, de sa gastronomie et de son atmosphère. Elle comprend des confrères apprentis, compagnons et maîtres, les grades étant obtenus à la suite d'épreuves viniques de plus en plus difficiles posées lors des chapitres solennels. Elle organise chaque année un grand chapitre de la tradition. Celui de 1961 aura lieu le 17 juin prochain à Colmar et sera placé sous le patronage effectif du duc Philippe de Wurtemberg, dont la famille possédait d'importants vignobles en Alsace autrefois. Chaque vin fut présenté par un des membres du conseil, le receveur et directeur de la confrérie se chargeant d'une spirituelle conclusion. Les vins de 1959 se révélèrent par leur finesse, tant par la finesse de goût que par le fruité ou l'onctuosité qui convient aux vins plus doux, mais dont la teneur en alcool est plus forte.

Les dégustations organisées tant à Bâle qu'à Zurich remportèrent un très vif succès et elles ont certainement contribué à rapprocher les anciens amis des vins d'Alsace de ces délicats nectars et à leur acquiescer de nouveaux adeptes.

Chronique genevoise

Une S.A. Rhône-Hôtels Grèce s'est constituée à Genève

Selon la Feuille d'avis officielle du canton de Genève, il vient de se constituer, à Genève, à l'enseigne de Rhône-Hôtels Grèce, une société anonyme ayant pour but la location, l'aménagement et l'exploitation d'hôtels en Grèce, la participation dans toutes entreprises hôtelières ou similaires. Le capital, qui s'élève à 600 000 francs, est entièrement versé et divisé en huit mille actions de cent francs chacune, nominatives. L'administration est composée de la manière suivante: M. Francis Bolens, président, M. André Barbey, secrétaire, et M. Richard Lendi, délégué. La nouvelle société est domiciliée au siège de la Société générale pour l'industrie, dont M. Francis Bolens est le directeur.

Tout comme la Société pour l'exploitation d'hôtels à l'étranger, au capital d'un million de francs entièrement versés, qui s'est constituée à Genève, il y a quelque temps déjà, il s'agit d'une filiale de l'Hôtel du Rhône, dont la société d'exploitation est présidée par M. Francis Bolens tandis que M. Richard Lendi dirige l'établissement.

La Chaîne d'hôtels «Rhône» va inaugurer son établissement du Mont-Parnés, près d'Athènes

A la suite de conventions passées avec le gouvernement hellénique, la Société genevoise pour l'exploitation d'hôtels à l'étranger, dont le président est M. Francis Bolens tandis que M. Richard Lendi en est l'administrateur-délégué, s'est vu confier l'exploitation de plusieurs hôtels de tout premier rang, en Grèce, pays qui accomplit, depuis plusieurs années déjà, un très gros effort dans le domaine touristique.

Le premier de ces établissements va être inauguré le 17 juin. Il s'agit de l'Hôtel Mont-Parnés, situé à mille mètres d'altitude, sur les hauteurs du même nom, à une trentaine de kilomètres d'Athènes. Cet établissement, dont la construction, ultra-moderne, a été extrêmement soignée, a une capacité de deux

cent-soixante-dix lits. Chaque chambre possède une salle de bains ou de douches, le téléphone et un vaste balcon couvert, qui en est le prolongement. On y jouit d'une vue splendide et les conditions climatiques sont extrêmement favorables, en raison de l'altitude.

Un restaurant disposant d'une terrasse spacieuse, un bar et un grill-room, avec une cuisine de grande classe, des salons de coiffure et de beauté, une agence de voyages et une boutique-bazar seront à disposition de la clientèle, qui aura également la possibilité d'utiliser la piscine et le minigolf. Un night-club, un orchestre, une salle de cinéma, une autre de bridge, des locaux pour la création des enfants, offriront des divertissements variés pour grands et petits.

Pour les amateurs de golf, un grand terrain se trouve à une demi-heure de l'hôtel, tandis que ceux et celles qui préfèrent les bains de mer seront transportés, par un confortable autocar, à la plage privée de Voula-Cavouri.

Par sa situation, l'Hôtel du Mont-Parnés jouira d'une température fort agréable pendant l'été et n'aura pas à subir les souffrances que l'on éprouve souvent à Athènes, durant les mois de juillet et d'août. Il va sans dire que l'établissement sera ouvert toute l'année, car le printemps commence fort tôt en Attique, tandis que l'automne se prolonge fort agréablement jusqu'à fin novembre parois.

L'Hôtel Mont-Parnés, dont la direction générale est supervisée par M. Richard Lendi, directeur de l'Hôtel du Rhône à Genève, est appelé à connaître le succès qu'il mérite.

La Société de l'Hôtel Century augmente considérablement son capital

Dans son numéro du 30 mai, la Feuille d'avis officiel du canton de Genève annonce que la Société de l'Hôtel Century a porté son capital de 200 000 à 600 000 francs, par l'émission de 40 actions nouvelles de 10 000 francs chacune, au porteur. Le nouveau capital est entièrement versé.

On sait que cet hôtel, qui est situé au 24 de l'avenue de Frontenex, en face du Pré l'Évêque, dans le quartier des Eaux-Vives, vient de s'agrandir considérablement, puisque sa capacité a été portée à trois cents lits, ce qui en fait l'établissement le plus grand de Genève, après l'Hôtel du Rhône, qui a trois cent-cinquante lits. En outre, à l'enseigne de Century House, une aile de l'hôtel abrite quarante-deux studios ou petits logements de deux pièces, tous avec cuisinette, entièrement meublés et équipés.

Garantie des pouvoirs publics pour les prochaines Fêtes de Genève

C'est les 12 et 13 août que se dérouleront les fêtes de Genève qui, sur le thème de la Riviera, présenteront, notamment, un grand corso fleuri et un somptueux feu d'artifice, dont commande a déjà été passer aux établissements Hamberger, à Oberried. Mais, en notre pays, il faut compter avec le temps. Les efforts les plus prolongés et les plus désintéressés peuvent être anéantis, ou presque, en l'espace de quelques instants, si le ciel décide d'ouvrir toutes grandes ses écuelles.

Aussi, l'Association des intérêts de Genève, or-

ganisatrice, année après année, de ces festivités indispensables à l'animation de la saison estivale genevoise, doit se prémunir contre de tels risques. Dans le budget qu'elle a établi, on prévoit un déficit de l'ordre de quatre-vingt-dix mille francs en cas de mauvais temps, un déficit de trente mille francs par beau temps, et un bénéfice d'une dizaine de milliers de francs s'il fait vraiment très beau. Ceux qui sont responsables des cordons de la bourse, ne sauraient se laisser aller à un optimisme excessif mais, au contraire se doivent d'apprécier sagement les réalités, telles qu'elles sont.

L'Association des intérêts de Genève, au cours de ces dernières années, a elle-même constitué un capital de garantie, pour se protéger contre les risques que courent ces festivités estivales, mais seules forces n'y sauraient suffire. C'est pourquoi appel a été fait aux autorités compétentes, afin que l'Etat et la Ville de Genève participent, respectivement à raison de 30 000 et de 50 000 francs, à ce capital de garantie, auquel il ne sera touché que si le résultat des prochaines fêtes de Genève l'exige vraiment. Il s'agit donc d'un parachute... financier.

Verra-t-on un bateau à ailes portantes sur le Léman?

Un groupe financier et une entreprise spécialisée dans les croisières, tous deux de Genève, étudient actuellement l'achat éventuel, en commun, d'un bateau à ailes portantes, grâce auquel le tour du Léman pourrait être fait en deux heures, ce qui constituerait un incontestable attrait touristique, pour autant que cela ne soit pas trop bruyant, car, s'il existe nombre d'hôtes aimant flâner une demi-journée entière, sur le lac, il en est d'autres hélas qui sont infiniment plus pressés et seraient sans doute parfaitement satisfaits de pouvoir «faire» le lac en deux heures.

Le bateau à ailes portantes est une sorte de vedette de grande capacité, et très confortable, qui peut atteindre une vitesse de croisière de soixante-

Les cartes de crédit devant le forum de l'AIH

Le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie a siégé à la fin du mois de mai à Helsinki et il s'est occupé entre autres de la question des cartes de crédit.

Il a décidé à l'unanimité de s'en tenir à la position qu'il avait adoptée jusqu'à présent, c'est-à-dire de continuer à refuser toute carte de crédit impliquant le paiement d'une commission ou de frais similaires.

Nous reviendrons plus en détail sur les délibérations et les exposés qui ont été faits au cours des séances de travail. Mais, nous voulons déjà au nom des participants à cette réunion, dire combien ceux-ci ont été sensibles à l'accueil et à la parfaite hospitalité de l'hôtellerie finlandaise digne représentante de ce peuple héroïque qui a surmonté des difficultés et des souffrances inouïes.

quize kilomètres à l'heure. Grâce à cette vitesse, l'embarcation émerge presque complètement de l'eau, ce qui fait que la résistance de la nappe liquide est presque nulle sur la coque. Un service de bateau à ailes portantes existe entre Reggio et Messine, pour relier la Calabre et la Sicile à travers le détroit de Messine, un autre sur le lac de Garde, en Italie également. Des essais ont été faits, sur le lac de Zurich, avec une unité dans ce genre, il y a un certain temps déjà, mais ils n'ont pas été suivis de l'organisation d'un service. Genève sera-t-elle donc le port d'attache du premier bateau à ailes portantes de notre pays? L'avenir le dira, sans doute... V.

Gastronomie présidentielle à Paris

Paris a accueilli, pendant deux jours, en visite officielle, le président des Etats-Unis et Mme John Kennedy. Au Palais de l'Élysée, un déjeuner «in-time» de quarante couverts a été servi dans le salon Murat, où une grande table rectangulaire, décorée d'œuvres, avait été dressée. Le menu avait été composé de la manière suivante: Langoustes à la parisienne, Noix de veau Orloff, Foie gras du Périgord en gelée, Salade, Melon surprise. Les vins d'accompagnement ont été un Gewurtztraminer 1953, un Beaune-Greves 1952 et un champagne Mumm cordon rouge 1952.

Le soir, un dîner de gala — deux cents couverts — avait été organisé, au Palais de l'Élysée également, avec le menu que voici: Consommé madrilène, Suprême de turbot Régence, Selle de Pailleur Clamart, Caneton à la Voisin, Cœur de laitue, Soufflé glacé moka, tandis que les vins étaient un Château Haut-Brion 1953, un Château Mouton Rothschild 1053, un Chambertin 1947 et un champagne Bollinger 1949.

Le lendemain à midi, c'est le président des Etats-

Unis et Mme John Kennedy qui recevaient le président de la République française et Mme Charles de Gaulle, ainsi qu'un certain nombre d'invités, dans les salons de la résidence de l'ambassadeur de l'Union soviétique. Il s'est agi d'un déjeuner typiquement français, composé comme suit: Homard cardinal, Jambon en croûte au champagne, Petits pois à l'anglaise, Poularde strasbourgeoise, Salade mimosa, Fromages, Sorbet, Arlequin, Gâteaux variés, le tout arrosé de Chassagne-Montrachet 1959, de Chambertin Clos-Bèze 1929 et d'un Champagne Dom Pérignon 1949.

Le soir, à la suite des flambeaux, dans la Galerie des glaces du Palais de Versailles, parmi les roses, les lys et les œillets dispensés à profusion, un dîner de gala a réuni deux cent-trente et un convives autour des deux chefs d'Etat et de leurs épouses. Maîtres d'hôtel et garçons, tous en habit, servirent alors un velouté sultane, une timbale de sole Joinville, un cœur de filet de Charolais Renaissance, un chaud-froid de volaille, une salade romaine à l'estragon et un parfait glacé Viviane, qui furent escortés d'un Riesling 1955, d'un Château Charent

Gratis-Couchdecke

in den Farben rot, gelb und grün erhalten Sie bei uns beim Kaufe einer kompletten, fabriktueen



Schweden-Ottomane

Lätzkouch 190/90 cm: keine Schoner mehr nötig; anstelle der bis jetzt üblichen eisernen Federbetten nun die federnden, massiven Eschenlätti, die wärmer sind und ein viel besseres Wenden der Obermatratzen garantieren. Tausendfach bewährt, ensält. Resten. Dazu Federkernmatratze, in Sanitätsdrich mit 10 Jahren Garantie, alles zusammen inkl. Gratis-couchdecke netto nur Fr. 157.-

Weitere kompl. Ottomanen zu Fr. 175.-, 195.- usw. Bei Abnahme mehrerer Stücke Rabatt! Jeder Artikel auch einzeln, grosse Auswahl, Ferner neue Schränke, Züri, ab Fr. 125.-, Kommoden Fr. 110.-, Doppelt-Halbbaum, 135 x 170 cm: Fr. 50.-; Langkissen Fr. 20.- und 30.-



Doppel-Couch

190/90 cm (nachts 2 gleichhohe Einzelbetten, am Tag ein schöner Couch) 2 Schoner, 2 Federkern-Obermatratzen in Sanitätsdrich mit 10 Jahren Garantie netto zus. nur Fr. 270.-

Jedes Stück auch einzeln lieferbar, grosse Auswahl, und Teilsahlungen.

Doppelcouch mit Umbau und Couchdecke zus. nur Fr. 495.-

Bei Abnahme mehrerer Stücke Rabatt! Vorl. Sie Abbildungen oder noch besser; besuchen Sie uns, damit Sie die Qualitätsunterschiede selbst beurteilen können.



Bern, Stathalterstrasse 101, Telefon (031) 664371 oder 26039.

GOÛT DU PATRIOTE

PATRIOT

Goron du Valais

EMIL NÜESCH

Weinkellerei Balgach

PATRIOT ein eleganter, bekömmlicher und fruchtiger roter Walliserwein

Tufflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.



Wäschefabrik
Telephon 058/44 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

MILFLOR

TEEBEUTEL

von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

Zu kaufen gesucht:
Stadtgeschäft
Hotel-Restaurant
oder Garni von solventem Selbstkäufer. Offerten unter Chiffre S C 1120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Blanc 1953, d'un Corton Grancey 1953 et d'un champagne Lanson 1952 en magnum.
Un spectacle fastueux fut ensuite offert au petit Opéra Louis XV aménagé dans l'une des ailes du château. A l'issue de cette soirée magnifiquement réussie et dont elle fut le principal ornement, Mme Jacqueline Kennedy devait déclarer, à son entourage, que jamais elle n'avait assisté à quelque chose d'aussi beau...

Auslandschronik

Die Kapazität der italienischen grandi alberghi 1960 zu 56 % ausgenutzt.

Auf der Jahreshauptversammlung der «CIGA» in Venedig wurden interessante Berichte über die Lage des italienischen Hotelgewerbes bekanntgegeben. Danach hat sich die Zahl der Besucher und der Übernachtungen gegenüber 1959 etwas gesteigert. Aber auch die Übernachtungskapazität hat zugenommen. Das feucht-kalte Sommerwetter hat den Grand-Hotels den meisten Abtrag getan. Viele mondäne Veranstaltungen fielen am Lido von Venedig buchstäblich ins Wasser. Die Olympiade hat erwartungsgemäss die Hotels von Rom und Neapel einen beachtenswerten Gästezuwachs verschafft. Es fehlt aber auch nicht an Hotels, welche von der Olympiade keinen Nutzen hatten bzw. mit Verlust gearbeitet haben. Den grössten Besucherzuwachs hatte das «Principe & Savoia» in Mailand, das «Gritti» in Venedig, das «Excelsior» in Venedig, das «De Bains» in Venedig und das «Palace Hotel» in Mailand. Eine Sonderstellung nimmt das «Excelsior» in Rom ein, dessen gesteigerte Umsatzziffer auf die verschiedenen Dienstleistungen des Hotels für ihre Besucher zurückzuführen ist. Nach wie vor stehen die Besucher aus den USA an erster Stelle. Die Kundschaft der CIGA-Hotels setzt sich wie folgt zusammen:

USA	54 %
Italiener	20 %
Engländer	7,5 %
Franzosen	5 %

Der Rest entfällt auf Besucher der verschiedensten Länder. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt 3,1 Tage. Die Bemühungen der grossen Hotels gehen zurzeit vor allem dahin, gemeinsam mit andern Interessenten die winterliche Depression der Hotelwirtschaft zu mildern. Die Fremdenbetten der CIGA-Hotels waren 1960 nur mit 56% ausgenutzt. Für die wichtigsten Grand-Hotels der CIGA lautet die Besetzungsziffer wie folgt:

Excelsior, Rom	75 %
Grand-Hotel, Rom	67 %
Excelsior, Florenz	65 %
Regina-Hotel, Venedig	64 %
Grand-Hotel, Florenz	58 %
Principe & Savoia, Mailand	50 %

Die wichtigsten Kapazitätssteigerungen 1960 wurden im Principe & Savoia in Mailand vorgenommen. Die Anlage des Excelsior Hotel in Venedig (Lido) ist durchwegs erneuert und verbessert worden. Hierfür wurden 1750 000 000 Lire aufgewendet. In den letzten vier Jahren sind auf diese Weise 8,3 Milliarden Lire verausgabt worden.
Der Reingewinn des CIGA-Konzerns hat sich gegen das Vorjahr von 1 068 000 000 auf 1 073 000 000 Lire erhöht. Die Dividende konnte von 14 auf 15% heraufgesetzt werden.

Die Türkei entwickelt den Fremdenverkehr

Die türkische Regierung macht zurzeit besondere Anstrengungen zur Hebung des ausländischen Reiseverkehrs. Bisher hatte der Fremdenverkehr jährlich nicht mehr als ein paar Millionen Dollar eingebracht. Aber es besteht kein Zweifel, dass der Fremdenverkehr noch weit mehr entwickelt werden kann. Was die Türkei braucht, das sind langfristige Kredite, um Hotels, Motels, Restaurants usw. errichten zu können.

Es wird in Ankara zugegeben, dass zurzeit noch ein starker Mangel an Hotelraum besteht. Die Maritime-Bank hat sich entschlossen, mehrere Passagierschiffe in den Häfen von Istanbul und Ismir als schwimmende Hotels in Dienst zu stellen.

Die Stadtverordneten von Istanbul haben strenge Untersuchungen angeordnet, um die Preise zu kontrollieren, welche den Fremden abgefordert werden. Tadellose Sauberkeit der Kaufplätzen und Speisehäuser wird in Aussicht gestellt. Die Zollbehörde will neue Leute einstellen, die als Zöllner Dienst zu leisten haben. Es sind zwar noch keine Klagen über Zollkontrollen laut geworden, aber die Regierung will ihr möglichstes tun, um die allzu strengen Zollvorschriften zu mildern. Gemäss einem Abkommen zwischen der italienischen und griechischen Regierung sollen die italienischen Schiffe ihre Reiserouten in die Türkei erweitern. Eine intensivere Werbung ist vor allem in den USA und dem westlichen Europa geplant. Schliesslich soll auch ein sogenanntes «Türken-Lst» eingeführt werden. Die derzeitige Rate von 25,20 türkischen Lst macht zwar die Türkei nicht zu einem teuren Reiseland, aber immerhin begünstigt sie den noch immer bestehenden Schwarzmarkt.

Stand der deutsch-portugiesischen Zusammenarbeit im Fremdenverkehr

Die im Mai 1959 eingeleitete deutsch-portugiesische Zusammenarbeit hat zu ersten Erfolgen geführt. In den letzten Monaten wurden verschiedene deutsch-portugiesische Einzelprojekte in Portugal und in den portugiesischen Überseeeprovinzen verwirklicht. Die portugiesische Regierung stellt insbesondere deutschen Kapitalinvestitionen sehr wohlwollend gegenüber. Der Transfer der Erträge und der etwaige Rücktransfer des investierten Kapitals sind

sichergestellt. Es ist beabsichtigt, Patente, Lizenzen und technische Erfahrungen auszutauschen und technischen Nachwuchs aus Portugal in der Bundesrepublik auszubilden.

Die Portugiesen haben einen Leitfaden für die an Investitionen in Portugal interessierten Wirtschaftskreise der Bundesrepublik angekündigt. Das Handbuch soll in anschaulicher Form alle besonderen Vorteile, die zu beachtenden Rechtsvorschriften und sonstige für die deutschen Investitionen in Portugal nützliche Angaben enthalten.

Deutscherseits ist man bemüht, in breiten Schichten des deutschen Reisepublikums das Interesse für den Besuch Portugals zu wecken. Deutsche Hoteliers haben mit der Errichtung deutscher Hotels in Portugal begonnen. Die deutschen Anträge auf Landerwerb in Portugal nehmen zu. Im Bundeswirtschaftsministerium macht man darauf aufmerksam, dass für die in Portugal errichteten deutschen Hotels nur bestimmte und nicht alle Einrichtungsgegenstände zollfrei aus der Bundesrepublik eingeführt werden können. Es ist ratsam, vorher mit den Portugiesen darüber zu verhandeln, welche Einrichtungsgegenstände man zollfrei einführen möchte.

Portugal will den Reiseverkehr u. a. durch Ausbau des Seehafens Faro ankurbeln. Ausserdem soll der Ort Noth in diesem Jahr einen Flughafen erhalten.

Intensive Werbung von «Intourist» für 1961

Aus russischer Quelle erfahren wir, dass «Intourist» für 1961 eine besonders rege Propaganda in die Wege geleitet hat und damit hofft, mehr Touristen für die UdSSR und mehr russische Bürger fürs Ausland interessieren zu können.

1960 haben über 1 300 000 Fremde und Russen die Grenzen der Sowjetunion überschritten. Im Laufe des Jahres organisierte die «Intourist» mehr als 180 000 Reisen sowjetischer Bürger ins Ausland und ausländischer Touristen in die Sowjetunion. Damit hat sich der Reiseverkehr gegenüber dem Jahre 1959 fast verdoppelt.

1961 öffnet die Sowjetunion ihre Tore für ausländische Gäste noch breiter, und sie wird auf jede Weise die Reisen sowjetischer Bürger ins Ausland fördern. Die «Intourist» wird in diesem Jahr ihre Tätigkeit um 40 bis 50% erweitern. Auf neuen Schifflinien wird der planmässige Verkehr aufgenommen. Die sowjetischen Motordampfer werden vom Kurort Sotschi aus über Odessa, Konstanza, Warna, Stambul, Neapel nach Marseille, und über Durres, Rijeka nach Venedig sowie nach Alexandria, Latakia und Beirut fahren. Vier moderne komfortable Liner werden auf der Linie Leningrad-London-Le Havre und zwischen anderen Häfen der Ostsee und der Nordsee eingesetzt.

Auch die neue Schifflinie zwischen Tokio und dem sowjetischen Fernhafen Nachodka wird ihrer Bestimmung übergeben und eine neue Eisenbahnverbindung zwischen Moskau und Rom über Wien

hergestellt. Der Flugverkehr auf den 23 internationalen Routen, die die Sowjetunion mit den andern Staaten verbinden, wird vergrössert. Darüber hinaus sind Massnahmen ergriffen worden, um eine bessere Bedienung der Touristen auf den inneren Verkehrslinien der Sowjetunion herbeizuführen. Es ist geplant, zwischen Moskau und den Kurorten der Schwarzmeerküste bedeutend mehr Flugzeuge und Passagierzüge einzusetzen. Auf den Schwarzmeerküste werden mehrere neue Dieselschiffe verkehren. Den ausländischen und den sowjetischen Touristen ist die Möglichkeit geboten, in ihrem Urlaub eine Donauraureise zu unternehmen.

Die der «Intourist» zur Verfügung stehenden Hotels werden modern eingerichtet. Es sind Schulen zur Ausbildung qualifizierter Personalkräfte für Restaurants, Hotels und für den Transport eröffnet worden. Bis 1965 sind zudem zahlreiche neue Hotels zu bauen, die 102 000 Gäste aufnehmen können. Auf den Autostrassen, die nach Moskau, Leningrad und zum Schwarzen Meer führen, werden Motels mit 11 000 Plätzen und Campingplätze für 10 100 Personen eingerichtet.

Neuerdings beabsichtigt die «Intourist», dieses Jahr ausländische Reisende in einer Reihe anderer Städte, darunter Sewastopol (Krim), Stalino (Donbass), Pjatigorsk, Kislowodsk, Krassnodar und Staropol (Nordkaukasus) aufzunehmen. Zum erstenmal sollen Autofahrten über die kaukasische Schwarzmeerküste, nach Grusinien und den Kurorten des Nordkaukasus organisiert werden. (Tic)

Aus der westdeutschen Getränke-Industrie

Die westdeutsche Getränkeindustrie bereitet sich auf ein grosses Saisonsgeschäft vor. Die grössten Chancen hat zweifellos das Bier, dessen Absatz sich erstaunlich gesteigert hat, seitdem die Qualität sich besserte und seitdem der Flaschenbierkonsum langsam aber sicher den Getränkemarkt erobert. Wie aus den neuesten Marktbeobachtungen auf Baustellen, in landwirtschaftlichen Betrieben und im Gaststättenkonsum hervorgeht, achtet der deutsche Konsument wieder mehr auf Qualität. Das sogenannte «Autofahrerbier», welches eine Art Dünnbier darstellt, ist nach den Erfahrungen der Experten nicht in grösseren Mengen abzusetzen.

Auch der Weinkonsum nimmt dank einer guten Werbung — «Käse und Wein» — zu. Ausländische Weine haben es fertig gebracht, neue Absatzwege, vor allem durch die Warenhäuser, Kettenläden und Filialbetriebe, zu finden. Die Steigerung der Wein Nachfrage ist aber nicht ausschliesslich der Verbilligung der 1960er-Weine zuzuschreiben. Wenn der Weinpreis zurückzugehen begonnen hat, so kommt dies im wesentlichen davon her, dass der Einzelhandel noch über grosse Bestände an 1959er und 1958er verfügt.

Wohl am schärfsten macht sich der Konkurrenzdruck bei den Spirituosen bemerkbar. Dies ist nicht allein auf die Einfuhr ausländischer Spirituosen zu-



Hotel-Buchhaltung nach Mass

So wie Sie jedem Gast seine Wünsche zu erfüllen trachten, so individuell passen wir die Buchhaltung Ihrem Betriebe an. Nach eingehender Prüfung werden wir Ihnen genau den Buchhaltungsplan — umfassend z.B. Finanz-, Gäste- und Lohnbuchhaltung, Keller- und Küchenkontrolle, Budget, Statistik — vorschlagen, der für Sie am zweckmässigsten ist und grösste Rationalisierung verspricht.

Dank unserer grossen Erfahrung auf dem Gebiet der Hotelbuchhaltung sind wir prädestiniert, oft mit wenig Mitteln, aber durch sinnvolle Massnahmen, erhebliche Verbesserungen zu erzielen.

Dürfen wir auch Ihnen unsere Mitarbeit anbieten? Verlangen Sie unsere Unterlagen.

Ruf

RUF-Buchhaltung, Zürich
Hauptsitz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32,
Telefon 051/546400

Unimatic-Favorite-10, der ideale Waschautomat für Gewerbebetriebe. Seine bewährten Vorteile: Grosses Fassungsvermögen von 10 kg Trockenwäsche; modernste Tastenbedienun; doppelseitig gelagerte Trommel; vollautomatische Programme mit zweimaligem Vorwaschen für stark beschmutzte Wäsche;

Durchlaufspülung bei erhöhtem Wasserstand; hervorragender Wasch- und Spüleffekt; robuste Konstruktion; Trommel, Bottich, Boiler, Ablaufventil und Abdeckung aus Chromnickelstahl-18/8; Schweizer Qualitätsprodukt; einjährige Garantie für Konstruktion und Betriebssicherheit. Verzinkerte Zug AG, Zug



Unimatic Favorite 10



KÜHLVITRINEN

Ohne Umbau — ohne Montage STECKDOSE GENÜGT!

Grösse 75 x 57 x 118 cm — Gekühlt
Ausstellfläche für drei Plateaux 65 x 35 cm
Besteckschublade, Tellerabteil — Fluoreszenz-Beleuchtung — Schweizer Fabrikat — int. geschützt.

Verlangen Sie den Spezialprospekt, er orientiert Sie über alle Modelle und die aussergewöhnlichen Vorteile der COOLFRESH-Kühlvittrinen.

Alleinhersteller:
Hch. Graf, Uster, Steigstr. 9 — Telefon 96 88 33

Qualitäts-Weine

= treue Hotel-Gäste!

Bei den im

Schweizerischen Weinhändler-Verband

zusammengeschlossenen

Fachleuten des Mittelstandes sind Sie stets

gut beraten!

rückzuführen, sondern ebenso auf reichhaltige Angebote inländischer Fabrikkate.
Die alkoholfreien Getränke, wie Naturbrunnen, Fruchtsäfte, Limonaden und die verschiedenen Kola-Getränke, haben auch dann guten Absatz, wenn die Brauindustrie eine grosse angelegte Werbung für ihre Biere entfalten wird. Von besonderer Bedeutung ist die Feststellung, dass jetzt auch die Jugend wieder mehr Bier zu trinken beginnt; und selbst die Hausfrauen beginnen sich mit dem Bier zu befriedigen. Auch die sommerlichen Mischgetränke werden in steigendem Masse in die Werbung miteinbezogen. D.

Nécrologie

Joseph Knubel n'est plus

S'il est un nom célèbre dans les annales de l'alpinisme suisse, c'est bien celui du guide de montagne Joseph Knubel qui habitait St-Nicolas. C'était en quelque sorte le doyen des guides valaisans et il vient de mourir à l'âge de 80 ans à l'hôpital de Viège des suites d'une opération.

Ce fut un des guides qui contribua le plus à faire connaître nos hautes montagnes aux alpinistes britanniques, car il accompagna l'écrivain anglais Young dans de nombreuses ascensions.

En 1932, faisant partie d'une cordée de trois hommes, il gravit la paroi nord de l'Eiger par le filuc de Mittellegi. Il fut plusieurs premières dans la région de Chamoni et dans la vallée de Zermatt et il a gravi à plusieurs reprises tous les «4000» des Alpes.

Apprécié pour sa courtoisie, ses connaissances linguistiques et techniques, son amour de sa profession et de ses montagnes, un guide de l'envergure de Joseph Knubel contribue dans une large mesure à faire aimer notre pays et à lui conquérir de nombreux et fidèles touristes.

Divers

Une aide financière à la Compagnie de navigation sur le Léman

Comme beaucoup d'autres entreprises de transports publics, la Compagnie générale de navigation sur le Léman (CGN) a mis sur pied un programme de rénovation de son matériel, afin d'assurer la sécurité de son installation, d'augmenter le rendement de l'exploitation et d'être en mesure de faire face à ses obligations à l'avenir. A l'heure actuelle, la compagnie dispose de 16 bateaux, dont 12 sont indispensables pour assurer l'horaire. Il ne reste donc que deux bateaux de réserve pour remplacer les unités temporairement hors d'usage et pour les courses spéciales. Aux deux vedettes dont l'achat avait été décidé à fin 1959 et dont une est déjà en service, deux nouveaux bateaux de 570 places viendront s'ajouter selon décision de l'assemblée générale de janvier dernier. Les besoins de trésorerie de la CGN pour son assainissement technique s'élevaient ainsi à 1325000 fr pour la transformation de bateaux, dont 5 en vue de l'exploitation au mazout, 520000 fr pour le renouvellement des docks flottants, 830000 fr pour deux bateaux de 130 places, 2,4 millions pour deux bateaux de 510 places, 5 millions pour un nouveau chantier naval

et 1650000 fr pour la remise en état des débarcadères et installations de carburants. Sur cette somme de 11,24 millions, 8 millions seront fournis par la Confédération (1,6 million), par l'Etat de Vaud (2,216 000 fr), l'Etat de Genève (64000 fr, le Valais 239000 fr) et Lausanne (3 millions). Cette somme globale doit être réalisée pour 2,4 millions contre des actions privilégiées A, pour 3,8 millions par des prêts et pour 1,8 millions par des subventions à fonds perdus.

Le Conseil d'Etat vaudois vient de soumettre au Grand Conseil un projet de décret l'autorisant à participer à l'aide financière à la CGN pour les améliorations techniques. Cette aide se présentera de la façon suivante: 608600 fr contre remise d'actions privilégiées A, 1217000 fr à titre de prêt à 3 pour cent et 381200 fr à titre de subvention à fonds perdus.

L'HYSPA présente d'intéressantes démonstrations durant tout le mois de juin

Des alpinistes chevronnés démontrent sur le rocher de douze mètres de haut placé dans l'enceinte de l'Exposition suisse d'hygiène et de sport les mille et un procédés modernes d'escalade, alors que les skieurs donnent la preuve de leur maîtrise sur la piste artificielle construite à cet effet. L'élite suisse des alpinistes et des instructeurs de ski se tient à la disposition des visiteurs qui ont tout loisir de s'exercer, sous l'expertise direction des spécialistes, à graver une «cheminée» ou à «slalomer» sans efforts.

«Mon prospectus ne ment pas»

Macolin au-dessus de Bienna a connu, de 1880 à 1914, la vogue des stations d'étrangers (vogue qu'elle retrouve d'ailleurs depuis que l'Ecole fédérale de gymnastique et de sport s'y est fixée). Le «Grand Hôtel» - l'actuel bâtiment administratif de EFGS - était le rendez-vous de la riche bourgeoisie française et anglaise. L'un des arguments touristiques le plus souvent mis en valeur dans les prospectus était - avec les «Studmatten», les pâturages boisés au charme si jurassien - le panorama des Alpes qui s'étend du Säntis au Mont-Blanc.

Hélas, la chaîne des Alpes, en été surtout, est parfois noyée dans la brume pendant plusieurs jours et les hôtes se demandaient si la publicité de l'établissement ne mentait pas? Aussi, à la fin du siècle dernier, le propriétaire de l'hôtel, blessé dans son amour-propre professionnel, avait-il trouvé un ingénieur moyen pour mettre son établissement en valeur: quand les Alpes étaient visibles, - or, la visibilité est en général bonne entre 4 et 5 heures du matin - il agitait une grande cloche et il n'avait de cesse que tous ses hôtes se soient mis à la fenêtre en chemise de nuit pour admirer le spectacle de la plaine suisse couronnée à l'horizon par la majestueuse chaîne des Alpes!

Un marché qui voyage beaucoup

La Braderie de Bienna a lieu, cette année, les samedi et dimanche, 1er et 2 juillet. Selon le Larousse du siècle dernier, brader viendrait du néerlandais braden, qui veut dire rôtir et aussi gaspiller. La Braderie, c'est une vente publique, en plein air, d'objets au rabais. Cette foire vient du Nord de la France. Après s'être implantée à La Chaux-de-Fonds, vers 1930, elle s'est acclimatée étonnamment bien à Bienna. De Bienna, elle est repartie pour la Hollande et elle se célèbre, actuellement, à

Pour financer les routes nationales

Surtaxe variable de 5 à 7 ct.

Pour financer la construction du réseau des routes nationales, le Conseil fédéral a soumis un nouveau projet aux Chambres: une surtaxe variable serait perçue sur chaque litre d'essence. Fixée à 5 ct., elle serait portée à 7 ct. chaque fois que les avances de la Confédération dépasseraient 400 millions. En outre, le Conseil fédéral donne suite aux revendications cantonales. La participation de la Confédération aux frais de construction ne sera plus limitée à 80 %, mais pourra s'élever jusqu'à 90 %, dans certains cas.

A la suite du rejet, par le peuple suisse, au début du mois de mars du projet de financement des routes nationales fondé sur une surtaxe de 7 ct. par litre, le Conseil fédéral a été contraint de présenter un nouveau projet tenant compte des vœux de l'opposition.

Le texte de l'arrêté prévoit la perception d'une taxe supplémentaire spéciale de 5 ct. par litre sur les carburants pour moteurs. Mais si l'avance de la confédération pour la construction des routes nationales excède 400 millions de francs, le Conseil fédéral est autorisé pour l'année suivante à augmenter la taxe supplémentaire jusqu'à 7 ct. Il réduira la taxe dès que les recettes destinées à la construction des routes seront supérieures aux dé-

penses courantes au point que le remboursement de l'avance de la confédération paraisse assuré à bref délai.

L'on ne peut savoir pour l'instant - il faut attendre les détails que contiendra certainement le message du conseil fédéral - quand le moment sera venu pour la confédération d'augmenter la taxe de base. Mais si l'on en croit les estimations faites lors du premier projet, la limite des 400 millions sera vite atteinte.

Un fait est réjouissant dans le nouveau projet: c'est que le montant des contributions fédérales aux cantons est assez fortement augmenté (de 10 à 20 % suivant les cas).

Ces subventions accrues tiennent compte de nombreuses revendications cantonales et de l'état des finances de certains cantons devant faire face à la mise en chantier d'un réseau routier considérable.

Maintenant que le projet est là, il faut espérer qu'il n'y aura pas de référendum et qu'il pourra entrer en vigueur le plus rapidement possible permettant de hâter la construction de ce réseau de routes nationales qui devient toujours plus urgent.

Nous reviendrons sur les détails de ce projet, sitôt qu'on aura connaissance du message au Conseil fédéral.

Amelo, ville qui est jumelée avec Bienna et même à Breda. Porrentruy a aussi une Braderie depuis plusieurs années. Le caractère de la Braderie de Bienna, c'est l'heureuse confrontation des Alémaniques et des Romands, ce qui fait de ce marché un mélange de Kermesse et de Carnaval. Il faut avoir vécu l'animation d'une braderie bernoise!

En quelques lignes

Un but de voyage très prisé des peintres, poètes, philosophes et amis de la nature, était, à l'époque romantique, la Wengernalp dans l'Oberland bernois, où l'Hôtel Jungfrau accueillait déjà des touristes. Ce vénérable établissement, restauré sans perdre son aspect si caractéristique, est devenu un hôtel de montagne moderne comptant 50 lits.

Sur la route Berne-Zürich fonctionnent depuis peu des distributeurs automatiques de lait, à l'intention des automobilistes. On espère que le lait dont la valeur nutritive et les vertus calmantes sont bien connues, contribuera à augmenter la sécurité du trafic.

St-Moritz signale que la saison d'hiver 1960/61 a été un grand succès sous tous les rapports. Même les services publics ont pu tirer profit de la bonne marche des affaires: en février, les recettes de téléphones de cette station forte de 3000 habitants, ont été plus importantes

qu'à Zurich qui en compte 430000. Les conversations téléphoniques à l'étranger sont, sans doute, pour beaucoup dans ce phénomène.

Le comité international de la Croix-Rouge, à Genève, se prépare à fêter, en 1963, le centenaire de sa fondation. A cette occasion, les états membres seront invités à un congrès mondial en Suisse.

Il y a 50 ans, le 31 mars 1911, était réalisée la percée du tunnel du Loetschberg, reliant deux des plus belles régions des Alpes: l'Oberland bernois et le Valais. Des centaines de milliers de touristes ont utilisé cette voie qui permet l'accès direct à la ligne internationale du Simplon, depuis Berne. En 1906, l'année d'ouverture du tunnel du Simplon, avait été fondée la Compagnie de

Wer Möbel will polieren
muß RADIKAL probieren; denn
RADIKAL macht wie durch Zauber
Möbel frisch und fleckensauber.
Erhältlich in Drogerien und Farbwarengeschäften

Lernen Sie Englisch in
England
an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL
OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH
Kurse von 8 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.
Prospectus und Auskünfte erhalten Sie kostenlos durch unser
Büro in Zürich.
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Bühnenstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 40 83

LA CIMBALI: Die Kaffeemaschinen höchster Betriebssicherheit!
1-6 Verteilergruppen, Typen «Automatica» und «3 M»
Für jede Gaststätte die passende CIMBALI
LA CIMBALI
AUTOMATICA
Die meistgekaupte automatische
Expresso-Kaffeemaschine der Welt!

1 automatische Gruppe und
1 Gruppe «Grand-Hôtels»

Verlangen Sie Unterlagen bei der regionalen Service- und Verkaufsorganisation:

Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud: - ARDA - G. Strahm GENÈVE, Chevillarde 21 Telephone (022) 36 17 20	Bern, Basel, Freiburg, Solothurn: von May & Cie. BERN, Amthausgasse 6 Telephone (031) 2 87 01	Übrige Kantone d. Zentral- u. Ostschweiz: Vassalli + Moresi ZÜRICH, Niederdorfstrasse 47 Telephone (051) 32 30 42
--	--	--

CROIZET
BONAPARTE
COGNAC
IMPORTATEUR:
ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Gute Gelegenheit!
Komplette
**Hotel-Restaurant-
Einrichtung**
für 100 Personen, bestehend aus Gläsern, Küchenbatterie, Porzellan, Silber und Besteckwaren, per Zufall mit Einschlag zu übergeben. Günstige Occasion, da sehr schönes, ungebrauchtes Material. Anfragen an Postfach 888, Bern 2.

Hotelwäsche
am vorteilhaftesten direkt vom Fabrikanten.
Keine Vertreter. Verlangen Sie Muster und Preisliste.
R. Ruoss & Co., Schübelbach SZ
Baumwollzwirner und Weberei
Telephone (055) 7 44 80.

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

Mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten, mit Behälter von 2 bis 35 Liter, von Fr. 148.- bis Fr. 3490.-. Alle Modelle besitzen sämtliche Vorteile der Friteuse frifri: automatische Ölfiltrierung, automatische Temperaturregulierung durch Thermostat, Ölersparnis von 40% und mehr, minimale Aufheizzeit, Signaluhr, Signallampe für die Heizung, automatischer Überlauf, Ölbehälter aus Chromstahl usw. Kontrolliert und empfohlen durch den SEV und das SHV. Ein Jahr Garantie.
Unsere zehnjährige Erfahrung in der Herstellung von elektro-automatischen Friteusen gestattet uns eine in jeder Beziehung einwandfreie Konstruktion zu garantieren. Gerne und für Sie unverbindlich sind wir zur Erteilung weiterer Auskünfte, Offertenstellung, Vorführung bereit. Referenzen zur Verfügung. Auf Wunsch Zahlungsvereinfachungen.

ARO S.A.
LA NEUVEVILLE

Den Herren Delegierten des SHV
wünschen wir eine erfolgreiche Tagung!

Telephone (038) 790 91 / 92

chemin de fer des Alpes bernoises «Berne-Loetschberg-Simplon», mondialement connue aujourd'hui par ses initiatives BLS.

Du 17 juillet au 12 août auront lieu, pour la première fois, des cours de langue et de littérature allemands, organisés par le Syndicat d'initiative de la ville de Zurich. L'enseignement a lieu en matinée et les après-midi sont réservés à des excursions, à des visites de musées et de collections artistiques, et à des visites d'entreprises.

L'Automobile-Club de Suisse (ACS), pour faire con-

Le trafic aérien suisse en 1960

La statistique de trafic aérien établie par l'Office fédéral de l'air donne pour 1960 les résultats suivants: Les aéroports suisses accusent, en ce qui

1. Passagers	1 172 118	717 850	126 885	6 388
Augmentation ou diminution en comparaison de l'année précédente	+ 193 282	+ 123 638	+ 14 804	- 19
En pour-cent	+ 19,7	+ 20,8	13,2	0,3
2. Fret et courrier postal en tonnes	18 615	6 657	3 260	32
Augmentation ou diminution en comparaison de l'année précédente	+ 3 211	- 79	- 66	+ 13

Sur les quatre aéroports ensemble, il y a eu, dans le trafic de lignes, en moyenne 211 mouvements d'avions (départs ou atterrissages) par jour. A partir de Zurich, 84 destinations étaient atteintes directement en service régulier, 63 à partir de Genève et 26 à partir de Bâle. Le total de toutes les étapes du réseau de la Suisse permet de constater les progrès suivants: 109 751 en ce qui concerne les passagers, portant leur nombre à 1 285 520; 2930 tonnes pour le fret, amenant à 20 822 tonnes; 699 tonnes pour le courrier postal, amenant à 5214 tonnes. La part de Swissair au trafic entre la Suisse et l'étranger, transit compris, est de 44% pour les passagers, 29% pour le fret et 35% pour les envois postaux.

En 1960, Swissair a pu prolonger jusqu'à Buenos Aires la seconde de ses lignes vers l'Amérique du Sud et inaugurer un troisième service vers l'Extrême-Orient, aboutissant pour le moment à Hong-Kong. Son réseau touchait 37 pays et a passé à 131 523 km le 1er juillet, contre 124 272 km une année auparavant. La régularité a été de 98,6%; le coefficient d'utilisation des tonnes kilométriques offertes, de 58,6%.

L'année 1960 a vu Swissair passer à l'introduction

naître la Suisse «pays des bonnes routes secondaires», a publié une nouvelle carte automobile sous le titre «Itinéraires de dégivrement». Grâce à ce document, l'automobiliste désireux d'éviter les routes principales souvent encombrées, pourra aisément découvrir des régions touristiques nouvelles.

Une vue circulaire sur 27 glaciers s'offre aux touristes accédant à la station supérieure de la Chenaillette (2800 m d'altitude), du télésiège le plus élevé du monde. Cet ouvrage part du col du Grand-Saint-Bernard dans les Alpes valaisannes. L'élément le plus prestigieux du panorama est constitué par le Mont-Blanc qui élève ses 4800 m face à la Chenaillette.

concerne le trafic sur les lignes régulières, à l'exclusion du transit direct, les chiffres que voici:

Zurich	Genève	Bâle	Berne
1 172 118	717 850	126 885	6 388
+ 193 282	+ 123 638	+ 14 804	- 19
+ 19,7	+ 20,8	13,2	0,3
18 615	6 657	3 260	32
+ 3 211	- 79	- 66	+ 13

progressive des avions à réaction. Elle possédait 7 avions de cette catégorie à la fin de l'année, soit 4 «Caravelle», et 3 «DC-8», sa flotte comptant désormais un total de 36 unités. La Suisse fut dès la fin de septembre une des premières entreprises à exploiter un service de lignes sur l'Atlantique du Nord exclusivement avec des avions à réaction (DC-8).

Le trafic des entreprises étrangères transit compris, a augmenté, en ce qui concerne les passagers, de 186 555, passant à 1 077 997; et de 7652 tonnes pour le fret, passant à 25 237 tonnes. Pour le courrier postal, on constate une diminution de 295 t; 5106 tonnes au total ont été transportées.

La régularité a été en moyenne de 97,8%; le coefficient d'utilisation, de 59,5%. Les entreprises Transatlantica Argentina, à Buenos Aires, Tarom Transporturiel Aérienne Roumaine, à Bucarest, et Trans Mediterranean Airways, à Beyrouth, ont inauguré un service étendu à toute l'année. Le nombre des entreprises étrangères touchant régulièrement notre pays a passé ainsi à 34, auxquelles il faut ajouter 10 entreprises autorisées à une exploitation saisonnière, soit 9 sociétés anglaises: BUA, Eagle

Aviation, Silver, City, Flying Entreprise, Tradair, Dan Air, BKS, Overseas, Transair, et une entreprise italienne: Elipadana, laquelle exploita du 15 mai au 17 juillet un service d'hélicoptères entre Milan et Lugano.

Dans le trafic à la demande, c'est l'aéroport de Bâle qui eut le plus de passagers, soit 61 695, ou le 45% du total des quatre aéroports. A la fin de 1960, il y avait 44 entreprises suisses autorisées à effectuer des vols commerciaux. L'une d'entre elles est autorisée à faire usage d'avions de grande capacité, une seconde se prépare à faire de même. Les entreprises suisses ont transporté ensemble 117 462 passagers payants, dont 39 397 en vols de plaisance, et 1445 tonnes de fret. Les sociétés étrangères ont eu 102 132 passagers payants et 1417 tonnes de fret. La part du trafic à la demande au total du trafic commercial a été en 1960 de 8,5% pour les passagers et de 5,9% pour le fret, contre 10,3% et 6,3% en 1959.

Les résultats de Swissair en mars 1961

Pendant le mois de mars, le trafic de Swissair s'est développé de façon satisfaisante. Par rapport à la période parallèle de 1960, l'offre s'est accrue de 39% pour atteindre 22 113 000 tonnes-kilomètres. La demande qui a augmenté de 38%, a presque suivi l'accroissement de l'offre. Le coefficient d'occupation des avions s'est élevé à 60,1% comparé à 60,3% en mars 1960.

Il convient de souligner l'augmentation du trafic sur l'Atlantique nord, pendant le mois écoulé, le nombre des passagers transportés par Swissair s'est accru de 118% par rapport à celui enregistré durant la période correspondante de 1960.

Sur ses lignes vers l'Extrême-Orient que notre compagnie nationale dessert par avions à réaction à partir du mois de septembre, l'offre en tonnes-kilomètres a augmenté de 43% comparée à celle de l'année précédente. La demande s'est accrue de 34% ce qui, tenant compte de la forte concurrence dans ce secteur, est tout de même remarquable.

Durant le premier trimestre de 1961, le taux d'utilisation des avions s'est élevé à 55,9%, alors que pendant la période correspondante de 1960 il avait atteint 56,6%. En outre, le nombre des tonnes-kilomètres offertes s'est accru de 31%.

Un Convoir 990 «Coronado» vole à près de 1100 km à l'heure

Un Convoir 990 «Coronado» du plus récent modèle a volé à 3% seulement en-dessous de la vitesse du son, devenant ainsi l'avion commercial le plus rapide du monde. Cet avion sera mis en service par SAS et Swissair, en janvier prochain, sur leurs

lignes de l'Extrême-Orient, du Proch-Orient et de l'Amérique du Sud.

M. B. C. Loomis, vice-président de la division Convoir de General Dynamics à San Diego, a annoncé que le Convoir 990 «Coronado» a atteint la vitesse de 0,97 Mach, le 8 mai, à une altitude de 7000 mètres environ au-dessus du Pacifique près de San Diego. Enoncée en kilomètres, la vitesse de l'appareil a été de 1086 km à l'heure. L'annonce de ce vol-record a été retardée jusqu'à ce que toutes les données aient été contrôlées. Le chef-pilote Don Germeraad a relevé qu'il n'a eu aucune difficulté à piloter le 990 «Coronado» à cette vitesse grâce aux fusées aérodynamiques, montés sur les ailes et empêchant la formation d'ondes de choc sur celles-ci.

Le vol-record du 8 mai fait partie d'une série de vols à très grande vitesse, qui se sont déroulés au cours des trois dernières semaines afin de démontrer la valeur des améliorations apportées aux baux des moteurs extérieurs.

La vitesse garantie du 990 «Coronado» a été établie à 0,91 Mach, soit 1030 km à l'heure.

En 1961 Air France a transporté 3 188 000 passagers et enregistré plus de 500 millions de tonnes-km

En 1960, le trafic passagers de la compagnie nationale, avec près de 3 200 000 voyageurs, s'est accru de 15%, soit un taux de 5% supérieur à celui enregistré par l'ensemble des entreprises de transport aérien régulier des 83 états membres de l'OACI.

Parallèlement, la mise en service échelonnée d'appareils à réaction à haute densité de trafic s'est traduite par un accroissement très satisfaisant de passagers-kilomètres (+17,5%) et des tonnes-kilomètres réalisées au total (+16%). Il convient enfin de noter qu'en 1960, Air-France a offert 775 millions de tonnes-kilomètres contre 660 en 1959, sans que fût pour autant son coefficient d'utilisation qui, comme l'année précédente, s'établit à 66%.

Voici les éléments caractéristiques du trafic 1960, comparé au trafic 1959:

	Année 1959	Année 1960	% de variation
Kilomètres parcourus	92 954 100	91 532 745	- 1,5
Passagers transportés	2 781 233	3 187 969	+ 15,0
Poste (tonnes)	18 585	20 327	+ 9,0
Messageries (tonnes)	58 526	60 658	+ 4,0
Passagers-kilomètres	3 649 505 056	4 288 727 300	+ 17,5
Total tonnes-kilomètres réalisées	594 584 341	509 843 632	- 14,5
Taux d'occupation	66%	66%	
Nombre des voyages	57 789	66 113	+ 14,5
Etape moyenne par pass.	1 213 km	1 345 km	+ 11,0



Tia Maria
34°

JAMAICAN COFFEE LIQUEUR
ZUM KAFFEE
ALS LIQUEUR, SEC
für herrlich schmeckende
DESSERTS

Hotels, Restaurants und Bars
erhalten Gratismuster und Rezepte

Rezept für TIA CREME
Likörglas / Schwenker
30-40 g TIA MARIA
Vorsichtig flüssigen Rahm
befügen, so dass er
obenaufliebt

Generalagent für die Schweiz:
INTRACO LTD BASEL 8

Jeden Tag neuen **GEWINN**
dank

GAGGIA



1-6 Gruppen — mit oder ohne Behälter
handbedient oder automatisch

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.
Brauerstrasse 102, Tel. (051) 256717 ZÜRICH
6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 251112 LAUSANNE

Der ganze Wohlgeruch
frischgerösteter Kaffeebohnen
in einer einzigen Tasse

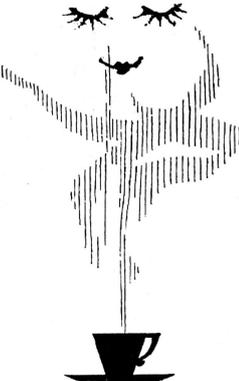
MOCCONA

Der echte Direkt-Kaffee nach
original holländischem Rezept

200-g-Dose Fr. 10.40
(koffeinfrei Fr. 11.40)

Hügli Nährmittel AG
Arbon TG

Der ganze Wohlgeruch
frischgerösteter Kaffeebohnen
in einer einzigen Tasse



Insereien bringt Gewinn

Bett-Couch
3teilig
Ottomane, naturhell

mit Fussbreit und verstellbarem
Kopfteil, dazu Federkernmatratze
mit gutem Bezug (10 Jahre Garan-
tie auf der Einlage) u. dem Schö-
ner

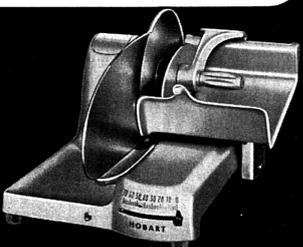
pauschal
Fr. 155.-

LIESTAL
Telephon (061) 84 33 02

Verlangen Sie unsere reichhaltige
Prospekte über komplette
Hotel-Einrichtungen.
Frankfurterlieferung in der ganzen
Schweiz

10% Anzahlung genügt

Hobart Fleisch-Schneidemaschine



schneidet ausgiebig Wurstwaren -
Bündnerfleisch - warmes Fleisch - Käse-
Brot. Moderne Form. Einfache Bedie-
nung und Reinigung. Verlangen Sie
unverbindliche Vorführung

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stöckerstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99
VERKAUF + SERVICE
Basel 061/348810 Locarno 093/74379
St. Gallen 071/227075 Lausanne 021/244949

Infolge Total-Aufgabe der Damenschürzen:

Küchenschürzen, farbig gestreift, aus
erstklassigem Halbleinen à Fr. 4,75
Ab 100 Stück à Fr. 4,40
Es handelt sich um absolut reguläre Schweizer-
ware und es lohnt sich bestimmt, eine gewisse
Reserve anzulegen.

Schürzen aus erstklassigem Zwirnhalbleinen un-
gebleicht Fr. 4,90
mit Lats Fr. 3,90
ohne Lats Fr. 3,90

Ebel, Textilien, Biel, Freiburgstrasse 15, Tel.
(032) 21 52 92 bis 19 Uhr

Zu verpachten
Landgasthof

an Durchgangsstrasse im Berner Oberland, 36 Bet-
ten, gr. und kl. Saal, 1 vollautom. Kegelbahn, Olnei-
zung, Parkplatz, Übernachtungsmöbel nach Verein-
barung, Offerten unter Chiffre S 12563 Y an Publi-
citas, Bern.

Côte Varoise
(Mediterranée)
Vends

hôtel-restaurant

bord de mer. Vue imprenable.
Murs et fonds. Facilité.
Ecrire sous chiffre Z 124063.
Publicitas, Genève.

Offerten von Vermittlungsbüro

auf Inserate unter Chiffre
lokoben von der Weiterför-
derung ausgeschlossen.

Reklame-Verkauf!

500 Lavabo- und Badevorlagen

la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau,
grün, per Stück nur Fr. 7,70

Telephon (041) 238 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert fran-
kieren! Sofort erhal-
ten Sie ohne Absen-
der-Adresse verschlos-
sen, diskret d. inter-
ess. illustr. Katalog
über hygienische Spe-
zialartikel, Neuheiten
und Preisliste gratis.
Inserat senden an
Drogerie Schaefer,
St. Jakobstrasse 39,
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Zu verkaufen
wegen Platzmangel fast neu-
wertige

Glace- maschine

mit Konservator für sorbe-
tieren, zum Preis von Fr.
4500.-, Tel. (032) 29732.

Blocs désodorisants

1. franz. Marke, ab 12 Stk. à
75 Rp. Streit & Co., Thun.

**Wer sucht,
der findet**

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

Teppichherstellung auf neuen Wegen

Der ungewebte Flockteppich

Mit einem neuartigen ungewebten Flockteppich bereitet die deutsche Teppichindustrie neue Wege. Nach zweijährigen Versuchen, Labortesten und mechanischen Prüfungen wurde der Flockteppich (mit 100% Nylon-Flor) in Düsseldorf erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Produzenten sind der Meinung, dass mit der Herstellung dieser neuen Teppichware ein entscheidender Einschnitt in der Entwicklung des deutschen Teppichmarktes erfolgt wird.

Die Teppiche werden zunächst bei der Textilarüstungsgesellschaft, Krefeld (TAG), produziert und von der Vereinigten Tufting-Werke Berlin GmbH & Co. KG dem Markt zugeführt. An der erwähnten Berliner Gesellschaft sind 18 bedeutende deutsche Teppichwerke mit einem Komplementäranteil von 1,25 Mill. DM, ferner der Bund mit 0,75 Mill. DM beteiligt.

Der Flockteppich lässt sich ebenso wie die gleichfalls ungewebten Tufting-Teppiche verlegen, wobei das feste, ganzflächige Verkleben auf einer glatten Unterlage empfohlen wird. Der Teppich ist unempfindlich. Praxisnahe Versuche haben gezeigt, dass Druckstellen, die bei starker Belastung entstehen, sich nach kurzer Zeit wieder erholen. Während der Begehungsversuche zeigte der Teppich fast keinen Abrieb. Mechanische Kratzversuche haben ferner die überraschend hohe Widerstandsfähigkeit des Flor-Flockteppichs für einen evtl. Einsatz auf diesem neuen Teppichsektor durchgeführt, die aber bisher noch nicht die positiven Ergebnisse wie bei Nylon gebracht haben sollen. Das Material ist bis 80 Grad C temperaturbeständig und bis minus 33 Grad C kältebeständig. Das Scheren beim Zerschneiden der Nylonstränge auf etwa 4 mm fällt weg. Beim Beflocken bewirkt der Kleber ein ausgesprochenes «Verschweissen» des Flor mit dem Untergerewebe.

Die Flockteppiche gelangten im Juli/August 1960 u. a. in den Farben oliv, silber, rost, beige, grün-blau und anthrazit auf den Markt. Es wird zunächst eine Velours- und eine Krimmerware geliefert, weitere Qualitäten mit Prägeeffekten sind in Vorbereitung.

Die Kapazität für Flockteppiche wird vorläufig mindestens eine halbe Million Quadratmeter im Jahr betragen. Die Produzenten werden eine stetige Kapazitätsausweitung je nach den Markverhältnissen vornehmen. Sie sind der Überzeugung, dass auf dem Teppichmarkt noch sehr viele Verkaufspotentialen vorhanden sind, und die Verarbeitung von Chemiefasern und synthetischen Fasern zu Teppichen ständig wachsen wird.

H. H.

Küchenrationalisierung durch Elektronenherde

Gleichgültig, ob es sich darum handelt, aus frischem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse eine Mahlzeit zu bereiten oder ob ein Fertiggericht durch Hochfrequenzwärme auf die zum Servieren nötige Temperatur gebracht werden soll, ist der Zeit- und Arbeitsaufwand im Vergleich zu den üblichen Verfahren ganz geringfügig. Aus frischen Rohstoffen hergestellte Gerichte sind in 2-5 Minuten fertig, während es bei Fertiggerichten nur zwischen 15 Sekunden und 2 Minuten dauert. Das Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln beansprucht in einem Elektronenherd keine Stunden mehr, sondern nur noch Minuten. Trotzdem bleiben die Vitamine zu 80-90% erhalten, ein wesentlicher Vorzug gegenüber den althergebrachten Kochverfahren.

Abgesehen davon, dass Hausfrauen und gewerbliche Küchenpersonal nur noch einen Bruchteil des Zeitaufwandes beschäftigt sind, wenn ein Elektronenherd benutzt wird, schmecken die darin zubereiteten Gerichte völlig frisch, also durchaus nicht aufgewärmt. Die Zeit zwischen dem Bestellen und dem Servieren einer Mahlzeit wird hier ausserordentlich verkürzt, was für alle Beteiligten eine Annehmlichkeit bedeutet. Eine grössere Zahl von Gästen kann mit weniger Personal und geringeren Unkosten, mit unbedeutendem Schwund und mit vermindertem Geschirrvverbrauch schneller als jemals zuvor bedient werden.

Gaststätten, Schiffküchen, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, ebenso wie Privathaushaltungen kommen für Elektronenherde in Frage. Eine der letzten Erkenntnisse von Technik und Wissenschaft entsprechende Ausführung ist gerade in Schweden auf den Markt gekommen. Dort wurden die neuen eleganten Speisewagen der Staatsbahnen damit bereits ausgestattet. EB

Zeitschriften

WERK

Das Mai-Heft vom WERK behandelt das Thema des Wohnungsbaus im Rahmen der Stadtplanung. Redaktor Benedikt Huber führt an den beiden Beispielen des Gellertareals in Basel und des Hirzenbachquartiers in Zürich die Verwirklichung städtebaulicher Ideen vor und nimmt sie zum Prüfstein, ob die Grundlagen, auf denen wir unsere heutigen Städte aufbauen, ihre Bewährungsprobe bestanden haben. Er führt damit mitten in das Thema des Heftes hinein. Der holländische Architekt Hartsuyker bespricht das neue Dorf Nagele, das auf dem durch die Trockenlegung der Zuidersee entstandenen Land auf jungfräulichem Boden nach Gesichtspunkten moderner Architektur und Dorfgestaltung gebaut wurde. Ein weiterer Beitrag gibt vorfabrizierten Wohnhäusern mit bescheidenen Mietzinsen in Villars-sur-Glâne (Fribourg). So zeigt das Heft einige gute Lösungen dieser immer noch im Fluss befindlichen Probleme, die durch die Bevölkerungszunahme und den heute erreichten Lebensstandard gefordert werden.

Carola Giedion-Welcker behandelt in einem reich bebilderten Beitrag die Ursprünge und Ent-

Obst und Gemüse der Woche

Kabis Kohlrabi Spinat
Glockenapfel Walliser Erdbeeren Frühkirschen

wicklungswege des heutigen Reliefs, und Georges Peillex spricht über den eigenwilligen und eigenartigen Maler und Zeichner Louis Soutter. Die Chronik beschliesst die reichhaltige Architektur- und Kunstzeitschrift.

«Die Frau» im Juni

Gesundheit, Sport und Körperpflege stehen diesen Monat im Vordergrund. Die Hauptthemen dieser Nummer heissen deshalb: «Schönheit und Körperpflege im Sommer», mit vielen praktischen Tipps und Anleitungen; «Krebs - ein Fettproblem?»; «Unsere Nahrung: Milchsäure als Heilfaktor»; neue nahrungswissenschaftliche Erkenntnisse; «Der Herzinfarkt», seine Vorbeugung und Heilung; «Kleiner Kurs der Patientenpflege daheim»; «Erste Hilfe» und «Die Hausapotheke» usw.

Von sommerlichem Wohnen handelt der Beitrag «Wohnen mit einem Atriumgarten». In «Ist die Familie in Gefahr?» kommen Bedrohungen und Stärke der Familie zur Sprache. «Turnlehrerin - ein Mangelberuf!» zeigt den jungen Mädchen eine sehr interessante Berufsmöglichkeit. Im Modetitel: Kleidervorschläge für Sportliche! - Viele weitere Artikel und drei spannende Kurzgeschichten vervollständigen diese interessante Juni-Nummer, die anregende Sommerlektüre verspricht!

Saisoneröffnungen

Flims-Waldhaus: Hotel Schweizerhof, 10. Juni



Zitronensaft
tiefgekühlt - schmeckt wie frisch ausgepresst.
8 dl unverdünnter Saft kosten nur Fr. 1.72
Promple Belieferung durch unsere Auslieferungs-Depots
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kärstmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 236364
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Ersklassige Referenzen

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

Pianist
klassische, leichte Unterhaltungsmusik, Operetten, frei vom 9. Juli bis 12. August 1961. Offerten unter Chiffre P N 1321 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Zuverlässiger Schweizer, 34jähr., sucht Stelle auf ca. Ende Juni als
Chauffeur-Kondukteur evtl. Concierge-Kondukteur

Für Brautpaar
bietet sich die Möglichkeit, aus bestimmten Gründen eine herrschaftliche Nussebaum-
Aussteuer
billiger zu kaufen. Inbegriffen: Umbau-Doppelschlafzimmer, Schrank 4türig, sogar alles nussebaumfurniert, dazu den Bettstuhl (10 Jahre Garantie), Bettüberwurf, Lampe, Bettumrandung, Steilg, reine Wolle.
Wohnzimmer mit dreiteiligem, prachtvollem Buffetschrank, mit Relief- und Pyramiden-Nussebaumfüllungen, Barinbau, Ausziehtisch, nussebaumfurniert, 4 Sessel mit Nussebaumfüllung.
Salon mit Steilger Polstergarnitur, Armlehnen sogar ganz gepolstert, schwarzer, 2türiger Wollstoff, Salontisch, Siederampe und grosser Wollteppich 2 x 3 m. Radioschick, Ölbild und Blumenhocker usw.
Diese noch neue Qualitäts-Aussteuer zus. zum Preis von nur Fr. 3750.- wird Sie in jedem Falle bestatzen.
Das Wohn- oder Schlafzimmer ist auch einzeln erhältlich. Am liebsten wäre mir Barzahlung, für evtl. Teilzahlung wünsche ich Ihre Vorschläge. Lagerung bis Ende 1961 zu meinen Lasten, den Transport besorge ich. Interessenten für diese Aussteuer melden sich sofort bei Fr. Sonja Walther, Bern 18, Tel. (031) 66 56 12 oder ab 19.30 Uhr Tel. (031) 66 51 20.

Gerant
oder zur Unterstützung des Patrons, Mana Küchenchef, 39jähr., Frau Hotelsekretärin, 28jähr., beide 3 Sprachen u. intern. Erfahrung, Schlafmann, 23, rue Le Regattier, Paris.

TESSIN
Wir suchen
Finanzierungs-Teilhaber
möglichst vom Hotelfach für den Bau eines
grossen Motels mit Restaurant im Locarnese
auf Hauptstrassenader von grossem Verkehr.
Wir verfügen über 14 000 m² Terrain. Bauprojekt und kantonale Erlaubnisse genehmigt. Anfragen an Postfach 5313, Locarno.

Sofort ab Lager

nur Fr. 24.50
5 Jahre Garantie
Grosse Auswahl auch in
Polsterstühlen und Tischen
in jeder Grösse und Ausführung solid und preisgünstig
Besichtigen Sie unsere ständige Ausstellung!
Verlangen Sie Prospekte
Keusch & Sohn
Tisch- und Stuhlfabrik
Boswil (Aargau)
Telephon (057) 7 42 84

15% Gewerberabatt auf den SCHALLER Tiefkühltruhen!
So günstig erhalten Sie zum Beispiel unsere bewährten, mit praktischer Inneneinrichtung (Körbe) versehenen Grossraum-Modelle:
Modell und Inhalt **TI 280 (280 l)** **TI 350 (350 l)** **TI 480 (480 l)**
Verkaufspreis Fr. 1747.- Fr. 2184.- Fr. 2680.-
15% Gewerberabatt Fr. 262.- Fr. 327.- Fr. 402.-
Ihr Nettopreis Fr. 1485.- Fr. 1857.- Fr. 2278.-
oder Monatsmiete Fr. 50.- Fr. 60.- Fr. 80.-
mit voller Anrechnung bei späterem Kauf. Spezialmodelle für den Glace-Verkauf von 80 bis 210 l ab Fr. 715.- oder Fr. 25.- Monatsmiete. Verlangen Sie bitte Offerte!
SCHALLER Tiefkühltruhen sind vollständig wartungsfrei, auch der Kondensator ist vor Verschmutzung und Beschädigung geschützt. Leichtes und gefahrloses Entfrosten und Reinigen. Der Innenbottich ist glattwandig; keine sichtbaren, der Beschädigung ausgesetzten Kühlschlangen. Alle Modelle auf leichtbeweglichen Kugellager-Lenkrollen. SCHALLER Vollgarantie: 5 Jahre auf dem hermetisch gekapselten Kühlaggregat. Rascher und zuverlässiger Kundendienst in der ganzen Schweiz.
Wir können sofort liefern. Verlangen Sie bitte heute noch unsere reich illustrierte, ausführliche Dokumentation.
PAUL SCHALLER AG
Bern Stauffacherstrasse 60 Telephon (031) 8 37 33

Auf 1. Oktober 1961 verpachten wir das bekannte
Hotel Krone in Wolfhalden
bei Heiden AR
Neuzielisches Terrassen-Restaurant, Vereinsaal 200 Plätze, 18 Hotelbetten.
Nur Bewerber mit ca. Fr. 20 000.- Betriebskapital, Kochberuf und guten Referenzen mögen sich melden. Auskaut durch E. Sutter-Fisch, Hotel Krone, Wolfhalden.

Hotel-Restaurant
mit grossem Umsatz im Neuenburger Jura. Ferienort mit Sommer- und Winterbetrieb. Sehr gepflegter Innenausbau und gute Frequenz. Ausgeszeichnete Exzellenz für tüchtige Fachleute. Anfragen an Theurlit, Treuhand AG, Basel, Postfach Basel 2, Telefon 349790.

Geranien und Gruppenpflanzen

Gärtnerei Beglinger Söhne, Mollis GL

Telephon (058) 44278

Hôtel garni restaurant

à vendre dans centre de Suisse romande

en plein essor. Chiffre d'affaire prouvé. Capital nécessaire pour traiter Fr. 350 000.—

Ecrire sous chiffres P 2682 A à Publicitas Genève.

Zu verkaufen

Bauland

in FLIMS-WALDHAUS

wegen der zentralen aber ruhigen Lage geeignet für Ferienhäuser oder Hotelneubau. Direktinteressenten wollen sich melden unter Chiffre 22111 an Publicitas Olten.

Wegen Umzug aus Privathaus zu verkaufen

Grossen Bodenspiegel 180 x 130, mit echtem, schönem Goldrahmen; 2 Fauteuils Louis XVI, echt vergoldet; grosse Truhe, Naturholz, 17. Jahrhundert; mitl. Bernale Truhe; gestickter Gobelin für Louis XIII-Stuhl; diverse Bilder und Lampen; diverse Stiche aus der ganzen Schweiz; diverse Blumenstücke. Offerten unter Chiffre W U 1317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MIX- und BAR-Lehrkurs

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

Versierter Küchenchef mit langjähriger Praxis sucht kleineres Hotel-Restaurant in Stadt oder Stadtnähe als

Gerant oder in Pacht

Verfüge über erstklassige Referenzen. In allen Sparten des Hotelfaches versiert. Detaillierte Offerten unter Chiffre OFA 5606 R an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

Tochter aus dem Gastgewerbe sucht Stelle als

Aide-Directrice

zwecks weiterer Ausbildung in gut geführtem Hause. Off. unter Chiffre A D 1220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Transportunternehmungen Reisebureau, Hotels

Für einen Bekannten, seit Jahren im Vorderen Orient.

Kaufmann

in mittleren Jahren, Gsprächig, gut präsentierend, suche ich eine seinen Kenntnissen entsprechende Stelle in der Schweiz. Schweizer Referenzen. Offerten unter Chiffre T 53946 Q an Publicitas AG, Basel.

Couple hôtelier

cuisinier, actuellement chef de service cherche à louer ou en gérance, restaurant ou petit hôtel, de préférence canton de Neuchâtel, Fribourg, Jura Bernois ou Bienne. Excellentes références. Faire offre à F. Jacot, Hotel Rossli, Adligenswil (Lucerne).

Jeune couple

chef de cuisine/secrétaire, actuellement

gérant

d'un établissement réputé cherche pour décembre à convenir place analogue ou éventuellement location

d'un petit établissement, si possible en Suisse française. Faire offre sous chiffre GT 1271 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige, versierte

Barmaid

(29jährig) sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle in nur gutem Betrieb. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten sind zu richten unter Chiffre S 71995 Y an Publicitas Luzern.

Älterer

Oberkellner Chef de service

per Zufall sofort frei. Offerten unter Chiffre O B 1229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

sprachkundig sucht Stelle in Luzern oder in naher Umgebung. Offerten unter Chiffre B L 1314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Schweizer sucht

Nachtportier-Stelle

Offerten erbeten an B. W., Biberstrasse 952, Derendingen SO.

Junger Auslandschweizer, der soeben die RS absolviert hat, sucht Stelle als

Koch-Commis

in grösserem Hotel, Genf, Lausanne oder Neuchâtel bevorzugt. Hanspeter Göhl, Zeilweg 662, Suhr b/Karau.

In der französischen Schweiz sucht Deutsche, 26 Jahre alt, mit guten Englischkenntnissen auf 1. August 61 Stelle als

Anfangszimmermädchen

(1½ Jahre Haushaltspraxis). W. Fahn, St. Gallen 10, Langackerstrasse 11.

Chef de réception

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung in allen Sparten des Hotels sucht passende Stelle. Offerten an Nr. 154, Poste restante, Locarno.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Je cherche pour mon fils (17 ans) pour env. 15 juillet place comme

cuisinier-stagiaire

pour env. 15 mois (év. pour le service). Parlant parfaitement l'allemand et l'espagnol, très bonnes notions d'anglais. Seule la Suisse romande entre en ligne de compte. Faire offres à Kaspar Amstad, act. Pilatusstrasse 2, Kriens LU.

Chef de cuisine

sucht Stelle. Referenzen aus ersten Häusern.

Eintritt 1. Juni. Offerten erbeten an Postlagerkarte 993, Biel.

Köchin mit 4jähriger Berufspraxis sucht Stelle als

Anfangsgouvernante

Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten unter Chiffre AG 1315 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

diplôme de commerce Tochterchule Zürich, allemand, français, anglais, italien, cherche poste dans hôtel du Valais ou Suisse romande, juillet à fin septembre. Offres à Bettina Domeniconi, 20, av. Henri-Dunant, Genève.

Tüchtiges Witte-Ehepaar, bestens versiert im Hotel- und Gastgewerbe, Mann als Koch, sucht Stelle als

Gerant-Pächter

auf Hotel oder Gasthaus (evtl. mit Kaufrecht oder Kauf) in repräsentables, wenn möglich umgebautes Objekt an guter Passantenlage. Sprachkundig, 40 Jahre alt, Fähigkeitszeugnis. Antritt: September/Oktober 1961. Offerten erbeten unter Chiffre PT 3420 W an Publicitas Winterthur.

Suche für meinen 16½-jährigen Sohn (1 Jahr Welschlandaufenthal) auf Frühling 1962

Kochlehrstelle

eventuell Koch-Pâtissier. Zürich und Luzern bevorzugt. Offerten an H. Gut, Damen- und Herrensalon, Romanshorn Telefon (071) 6 32 49.

Sprachkundiges Mädchen mit Handelsschulbildung und 1 Jahr Praktikum sucht Stelle als

Sekretärin

per Oktober in mittlerem Hotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre SN 1231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar sucht Stellen als

Köchin und Restaurationskellner oder Commis de rang

Offerten an Gschwind, Waldstrub, Immensee SZ.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinportier

in gute Saisonstelle. Geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Wettstein, Davos-Platz. Telefon (083) 35046.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

KÖCHIN

neben Chef in mittleren Restaurationsbetrieb. Rechtzeitige Dauerstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen und frühestmöglichem Eintrittsdatum erbeten an Bahnhofbuffet Zug.

Eine Revolution in der Schweiz

in der Kunst des Herstellens von Eiswürfeln

für Cafés, Bierwirtschaften, Restaurants, Hotels, Tea-Rooms, Kliniken und Spitäler

mit der aussergewöhnlichen

LA-CROSSE

Maschine, wovon in den USA mehr als 20000 Stück in Gebrauch sind.

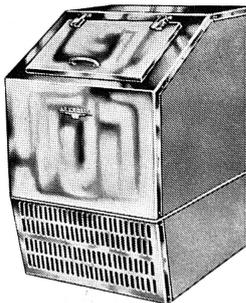
Eine einfache, gefällige und solide Maschine.

Preis:

4450.—

franco Domizil.

Für Auskunft und Verkauf



FRIGO-CALOR SA, 13, Ancien-Port, Genf
REGIONALAGENTEN WERDEN GESUCHT

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee tüchtige, jüngere

Buffettochter

Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère am See, Hergiswil NW.

Ristorante italiano a Ginevra

cerca per completare la sua brigata

CUOCO

con minimo cinque anni di pratica. Paga iniziale settecento mensile. Possibilità, a persone capaci, di sostituire lo chef, con relativo miglioramento di salario. Entrata settembre/ottobre o da convenire. Offerte sotto cifra E 129182 X Publicitas Ginevra.

Restaurant «LE GLOBE» à Genève

cherche

commis-cuisinier

place à l'année, non logé. Offres avec références.

On cherche

un commis de cuisine et une fille de cuisine

S'adresser à l'Hôtel-Relais du Grand Quai, Martigny. Tél. (026) 6 10 50.

Restaurant in Zürich

sucht in Jahresstellen zu baldigem Eintritt:

Chef de partie

(Saucier)

Commis de cuisine junger Pâtissier

Offerten unter Chiffre R Z 1119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

junge Köchin oder Koch

in neuzeitliches Speiserestaurant Nähe Zürich. Gelegenheit, sich in der guten franz. Küche auszubilden. Kost und Logis im Hause. Restaurant Kbinz, Dietlikon ZH, Tel. (051) 93 31 10.

Modernst eingerichtetes Hotel sucht

Chef de partie Commis de cuisine sowie Anfangskontrolleur

in Jahresstellen. Eintritt sofort. Offerten an die Direktion des Derby Hotel Bahnhof, WII SO.

BUFFET DE LA GARE GENÈVE-CORNAVIN

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

Cuisine:

rôtisseur, commis de cuisine

Buffet:

lères dames de buffet
aides de buffet (hommes et femmes)
aides de comptoir
aides de caféterie

Office:

garçons d'office

Cave:

aide-caviste

Lingerie:

filles de lingerie

laveur (homme ou femme)

repasseuse

Service:

chefs de rang

nationalité suisse (Restaurant de Ville)

chefs de rang

nationalité suisse (Ire et IIe classes)

Places stables à l'année, bien rémunérées. Faire offres avec copies de certificats, photographies et prétentions de salaire au bureau du personnel.

Wir suchen

Buffetdame

(versiert, guter Lohn und selbständiges Arbeiten zugesichert)

Commis de cuisine

Serviertochter

oder willige Anfängerin

Offerten an: Restaurant zum Leuen, Greifengasse 23, Basel. Telefon (061) 24 70 33.

Gesucht:

Serviertochter

(hoher Verdienst)

Küchenbursche

Kochlehrling

(Sekundarschule)

Buffettochter

Einzelzimmer mit Badegelegenheit. Hotel-Restaurant Le Mazot, Baden.

Gesucht

in mittleres Restaurant in der Zentralschweiz

jüngere, selbständige

KÖCHIN

Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Referenzen, Lohnansprüche und frühestmöglichem Eintrittsdatum sind erbeten unter Chiffre K Z 1320 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL DU RHONE, GENÈVE

cherche:

chef-gardemanger chef de partie

expérimentés. Entrée en service immédiate. Faire offres à la direction.

**Hotel Caspar Badrutt
St. Moritz**

sucht für die Sommersaison, mit Eintritt im Juni oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
(auch jüngere Kraft)
Saucier-Entremetier
Patissier
(jüngere Kraft), möglichst mit Küchenkenntnissen
**Officebursche/
Küchenmädchen**
**Kaffeeköchin/
Officearbeiten**
2 Demi-Chefs
Chef de rang
2 Commis de rang
Chasseur-Tournant (Loge)

**Hotel Seerose, Faulensee-
Spiez am Thunersee**

neu renoviert, sucht für lange Sommersaison:

Restaurationstochter

gewandt im Speisesevice, sprachkundig, hoher Verdienst. Offerten erbeten an H. Fahrens, Hotel Seerose, Faulensee. Telefon (033) 7 59 15.

Hotel Hirschen, Interlaken

sucht zu sofortigem Eintritt oder nach Vereinbarung

Saucier

Offerten an Fräulein Bühler, Telefon (036) 228 12.

Gesucht

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle:

Küchenchef-Alleinkoch

(restaurationskundig, tüchtige Kraft)

Commis de cuisine

Bei Referenzen hohes Salär. Bildofferten an Postfach 20, Stansstad NW, Telefon (041) 841356.

**Mittelgrosses Hotel am Vier-
waldstättersee**
sucht für Sommersaison

**Küchenchef-
Alleinkoch**

Eintritt sofort, gute Bezahlung. Offerten erbeten an Seehotel du Lac, Weggis. Telefon (041) 821151.

Wir suchen

per sofort oder auf 1. Juli bestqualifizierte, sprachkundige

Restaurationstochter

Guter Verdienst. Geregelter Dienst- und Freizeit. Postfach 312, Aarau.

Badhotel Tamina, Bad Ragaz
sucht zu baldigem Eintritt

Zimmermädchen

Gut empfohlen. Offerten an J. C. Laporte, Bad Ragaz, Telefon (085) 9 16 44.

Gesucht

per sofort:
erstklassiger, tüchtiger, selbständiger

Allein-Patissier

Sommer Lugano, Winter Arosa. Hohes Salär und

Bar-Lehrtochter

Offerten an Hotel La Perla, Lugano-Agno.

Gesucht

tüchtiger, bestausgewiesener

Alleinkoch

in Jahresstelle. Hotel-Restaurant Lindenhof, Baar ZG, Telefon (042) 4 12 20.



Schweizer Bier
ist etwas Gutes!

*La bière suisse
est un vrai délice!*

La birra svizzera
è di primissima
qualità!

*Swiss Beer is
really delicious!*

Zwitsers beer
is waarlijk iets
bijzonder!

*Cerveza suiza
bebida deliciosa!*

Schwyzer Bier
isch öppis Guets!

*Ihre ausländischen wie Ihre inländischen Gäste
wissen es zu schätzen, wenn es auch im Speisesaal
serviert wird*

SCHWEIZERISCHER BIERBRAUERVEREIN

Carlton-Hotel, St. Moritz

sucht für die Sommersaison ab sofort:

Etagegouvernante
Zimmermädchen
Etageportier
Chef de rang

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

On cherche

cuisinière ou cuisinier

travaillant seul(e). Entrée 15 ou 30 juin. Bons gages. Faire offres détaillées au Restaurant de la Cief à Vevey.

**Hôtel des Communes
Les Geneveys-sur-Coffrane**
(Neuchâtel) cherche pour tout de suite

cuisinier

Faire offre à M. Morand, téléphone (038) 7 61 20.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter

für Dancing-Bar. Englisch sprechend. Offerten an Hotel Rössli, Weggis. Telefon (041) 821106.

Gesucht

in Saisonstelle nach Lamone bei Lugano per sofort:

**Alleinkoch und
Commis**

Modern eingerichtete Küche. Höchstlohn, evtl. Jahresstelle. Sich melden bei: Telefon (091) 95252, Hotel-Restaurant Senta, Lamone (Ticino).

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft:

Saaltochter

(sprachkundig)

Saalpraktikantin

Bureaupraktikantin

(sprachkundig)

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

Outbezahlte Stellen. Offerte mit Bild an Postfach 20, Stansstad. Telefon (041) 841355.

Hotel Pilatus, Hergiswil

(am See)

sucht tüchtige

Zimmermädchen

Lingère

Hilfsköchin

Restaurationstochter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Familie Fuchs, Telefon (041) 751555.

Gesucht

für den 15. Juni 1961:

**Serviertochter oder
Kellner** (evtl. Anfänger)

Guter Verdienst. Offerten an Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel.

Hotel International, Lugano

sucht per sofort:

Saaltochter

Saalpraktikantin

Demi-chef

(für Etage und Saal)

Buffettochter

Entremetier

Offerten mit Zeugnisausschnitten an die Direktion.

Stellen-Anzeiger Nr. 23

Moniteur du personnel

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht in bestbekanntes Tea-Room-Restaurant, in Saison- oder Jahrestelle: Serwiertochter, eventuell Kellner, wenn möglich mit Fremdsprachkenntnissen. Eintritt sofort oder auf Vereinbarung. Guter Verdienst. Offerten erbeten an Confière Schneider, Davos-Platz. (628)

Briefporto

(lose beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken (aus Belgien) (Ausland: ein internationaler Postwertcoupon) an Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

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

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

Jahresstellen Placés à l'année - Posti annuali

- 3373 Sekrätärin-Stütze des Patrons, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
- 3377 Küchen-Lingeriemädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3396 Sekrätär, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 3399 Generalgouvernante, Buffettochter, Serwiertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel, Deutschweil.
- 3429 Zimmermädchen, servicekündig, Saaltochter oder Commis de rang, sofort, Hotel 40 Betten, Luzern.
- 3439 Kellner eventuell nur Aushilfe, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
- 3442 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
- 3446 Barkellner für Dancing, Chef de partie oder Commis de cuisine, Buffettochter, Officemädchen, sofort, Restaurant, Basel.
- 3449 Demi-Chef, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Bern.
- 3453 Buffettochter, Lingeriemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
- 3463 Chef de partie-Saucier, Commis de cuisine, Pâtissier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 3481 Saucier oder Entremetier oder Commis de cuisine, Kellner oder Serwiertochter, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 3508 Koch oder Köchin Zimmermädchen, Serwiertochter eventuell Anfängerin, Sekrätärin-Praktikantin, Französisch sprechend, eventuell Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Baden.
- 3511 Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Baden.
- 3527 Servicepraktikantin, Hilfsportier, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
- 3533 Commis de cuisine oder Hilfskoch, sofort, Hotel 120 Betten, Luzern.
- 3540 Serwiertochter oder Restaurantkellner, sofort, Restaurant, Kanton Fribourg.
- 3545 Haus-Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
- 3548 Küchenchef-Alleinkoch, 1. Juli, Passantenhotel, Bern.
- 3551 Buffettochter, sofort, Hotel, Kanton Bern.
- 3554 Kellner oder Restaurantsofort, sofort, Chef de rang, sprachkündig, eventuell nur Aushilfe, 1. Juli, Restaurant, Bern.
- 3557 Chasseur, Kellner oder Restauranttochter, Buffetbursche oder -tochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 3560 Hausbursche-Französisch sprechend, Gouvernante, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3561 Alleinkoch, sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.
- 3567 Buffetbursche oder -tochter, Commis de rang, sofort, Restaurant, Basel.
- 3603 Buffetdame, Buffettochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Zürich.
- 3615 Commis de rang, Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Thun.
- 3622 Buffettochter, nach Übereinkunft, Commis de cuisine, 1. Juli, Restaurant, Kanton Solothurn.
- 3623 Commis de cuisine, Buffettochter, Buffetdame, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Basel.
- 3639 Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Basel.
- 3683 Nachtportier, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
- 3687 Etageportier, sofort, Hotel, Passantenhotel, Basel.
- 3688 Commis de cuisine, Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
- 3703 Küchenmädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3713 Hilfspouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Zürich.
- 3731 Hausbursche, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 3736 Zimmermädchen, Mitte Juni oder 1. Juli, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 3737 Haus-Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, St. Gallen.
- 3738 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 3739 Etageportier-Bahnportier, Sekrätärin eventuell Anfängerin, Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Hotel 50 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3746 Lingère-Wäscherin, Buffetdame oder -tochter, sofort, Hotel 40 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3752 Chef de service, Etageportier, Commis de cuisine, Bureaupraktikantin, 1. Juli, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
- 3770 Demi-chef, Commis de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 3772 Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3787 Saalkellner, Kellnerpraktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Luzern, Kanton Aargau.
- 3792 Küchenchef, (eventuell nur Aushilfe), sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 3793 Küchenchef, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
- 3794 Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3820 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Tea-Room, Graubünden.
- 3821 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 3825 Saaltochter eventuell Kellner, Sekrätärin, Mitte oder Ende Juni, Hotel 60 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3829 Serwiertochter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
- 3839 Hausbursche, Kellner, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3843 Commis de cuisine, Alleinkoch, 1. Juli, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3844 Commis de cuisine, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3864 Haus-Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Kanton Waadt.
- 3871 Buffettochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 3872 Portier, sprachkündig, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Zürich.
- 3873 Buffetbursche, Serwiertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
- 3877 Buffettochter, Restaurantsofort, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
- 3899 Portier, Kondukteur, sofort, Hotel 50 Betten, Engadin.
- 3910 Hilfspouvernante, Anfangs-Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 3914 Chef de rang, Commis de rang, Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Nähe Zürich.
- 3921 Pâtissier, Kellner, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3925 Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Sekrätärin-Praktikantin, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 3926 Hausmädchen-Tournee, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3928 Commis de cuisine, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3934 Commis de rang, Restauranttochter, Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
- 3941 Buffettochter, sofort, sprachkündig, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 3946 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3954 Sekrätär(in), sprachkündig, nach Übereinkunft oder 1. Juli, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.

Gesucht auf Anfang Juli, von Hotel mit 50 Betten, im Berner Oberland: Alleinkoch. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 630

Gesucht für sofort für die Sommersaison: Saal-Restaurotochter, Zimmer-Lingeriemädchen. Offerten an Hotel Oberland, Beatenberg, Telefon (059) 3022. (631)

Gesucht von Hotel Honegg, Bürgenstock, für Sommersaison ab 12. Juni: Hilfskoch oder Köchin, Saalpraktikantin, Hausbursche. Offert an Fam. Durier-Traxler, Kerns OW, Telefon (041) 85 12 14 ab 12. Juni, Birmensdorf, Telefon (041) 34 70 00. (632)

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommer-saison in gut geführtes Hotel im Berner Oberland: Zimmermädchen. Sehr guter Verdienst. Offerten unter Chiffre 639

Gesucht sprachkündige Saaltochter, eventuell Praktikantin, sowie Tourant für Küche, Office und Etage. Offerten an Postbus, Ossli, Gstaad. (640)

Gesucht in Jahrestellen, eventuell auch Saison: Alleinkoch oder Köchin, tüchtig, Zimmermädchen, tüchtiges, Anfangs-Serwiertochter, Sekrätärin, eventuell Anfängerin, Deutsch, Französisch perfekt. Offerten an Hotel-Kurhaus Vergisnegg, Speicher, Basel. (641)

3955 Commis de rang oder Demi-chef, Mitte Juni, Passantenhotel, Basel.

3959 Hilfskoch, Pâtissier oder Commis Pâtissier, Kellner oder Serwiertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.

Sommersaison-Stellen Places d'été - Posti estivi

- 3366 Restaurantkellner oder Serwiertochter, sprachkündig, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3371 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3372 Barmaid, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Fribourg.
- 3383 Alleinkoch (-köchin), eventuell Aushilfe, Mitte Juni, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 3385 Gardemann, Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de rang, Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, Kellner, Chef de cuisine, Commis de cuisine, oder -tochter, Office-Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
- 3395 Hotelkellner, Sekrätärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 3397 Saaltochter oder Praktikantin, Serwiertochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 3402 Telefonist-Koncierte-Stellvertreter, Chasseur-Logen-tourant, Wäsbottler-Stellvertreter des Oberkellners, Chef d'étage, Chef de cuisine, Commis de cuisine, Commis Pâtissier, Communiard, Glätterin, Lingeriemädchen, Topferin, Sommersaison, Erstkassenhof, Engadin.
- 3412 Entremetier, Commis de cuisine, Gouvernante, sofort, Hotel 120 Betten, Graubünden.
- 3415 Serwier-Saaltochter, Buffetdame, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
- 3418 Office-Küchenmädchen, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 3422 Anfangs-Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
- 3423 Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 3425 Hausmädchen für Zimmer und Küche, Serwiertochter, nach Übereinkunft, Hotel, Berner Oberland.
- 3427 Office-Gouvernante, sofort, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
- 3428 Oberkellner oder -kellner, sprachkündig, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 3431 Saaltochter oder Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 3433 Etagegouvernante oder Anfängerin, Entremetier, Tourant, Gardemann oder Metzger, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 3440 Saalpraktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 3455 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3456 Commis de cuisine, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3458 Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Inter-laken.
- 3459 Zimmermädchen, Buffetdame, Koch oder Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Brienzsee.
- 3466 Gouvernante für Buffet und Office, eventuell Anfängerin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3468 Saaltochter, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3470 Sekrätärin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 3472 Alleinkoch, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3474 Küchenchef, I. Saalkellner, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3479 Koch oder Köchin, Serwiertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3485 Barmaid, Juli, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 3486 Nachtportier, sofort, Hotel 100 Betten, Saalkellner, Zimmermädchen, Kaffeeköchin-Mithilfe im Economat, Etageportier, Portier-Kondukteur, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
- 3492 Commis de cuisine, Küchenchef, Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Sekrätärin-Praktikantin, Concierge eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 60 Betten, St. Moritz.
- 3498 Chasseur-Telephonist, Sekrätärin-Praktikantin, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Thun.
- 3501 Kellnerpraktikant oder Saalpraktikant, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.
- 3502 Serwiertochter, Etageportier, Cassellier, sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
- 3505 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thun.
- 3506 Zimmermädchen, Saal- oder Serwiertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
- 3513 Chef de rang, Barmaid-Hallenkoch, 20. Juni, Chausseur-Kondukteur, 12. Juni, Hotel 120 Betten, Engadin.
- 3519 Hilfspouvernante, Saaltochter eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 3521 Chef de partie, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Genfersee.
- 3525 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
- 3529 Restaurantkellner oder Serwiertochter, Mitte Juni, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
- 3532 Koch oder Stütze des Patrons, sofort, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
- 3534 Küchenchef, Commis de cuisine oder Hilfskoch, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3536 Barmaid, Mitte Juni, Erstkassenhof, Graubünden.
- 3538 Barmaid, sofort, Hotel 90 Betten, Thun.
- 3539 Küchenchef, Hotel, Wallis.
- 3541 Lingeriemädchen, Hilfszimmermädchen, Hilfsportier, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3563 Demi-chef, Commis de cuisine, Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 3568 Demi-chef, Commis de rang, Nachtportier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 3573 Saucier, Entremetier, Nachtportier, Chef de rang, Officegouvernante, Kaffeekoch oder -köchin, Demi-chef, Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstkassenhof, Berner Oberland.
- 3579 Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 3580 Hilfszimmermädchen, Lingeriemädchen, Glätterin, Kaffeeköchin, Stöferin, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Sommersaison, Erstkassenhof, Inter-laken.
- 3586 Commis de rang oder Saaltochter, Serwiertochter, Lingeriemädchen, Haus-Officemädchen, Hilfszimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 3592 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Engadin.
- 3593 Hausmädchen, Saaltochter, Officemädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Wallis.
- 3598 Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 3600 Bar-Restaurotochter oder Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 3601 Bureaupraktikant oder Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Inter-laken.
- 3605 Officemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3607 Pâtissier, Chef de cuisine, Zimmermädchen, Kinderfräulein, Hausmädchen, Lingère, Barmaid, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 3617 Bureaupraktikant, Commis de cuisine, Gouvernante oder Hilfspouvernante, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Erstkassenhof, St. Moritz.
- 3626 Oberkellner, Hotel, Sekrätärin, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Wallis.
- 3630 Bureaupraktikant, Servicepraktikant (eventuell nur Aushilfe), nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
- 3632 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Anfangs-Saaltochter, Hilfspouvernante, Etageportier, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
- 3636 Saucier, Entremetier, Barmaid, Saaltochter, Hallentochter, Kellner, Sommersaison, Hotel, 180 Betten.
- 3642 Küchenchef, Commis de cuisine, Oberkellner, Demi-chef Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 3647 Chef de cuisine, Restauranttochter, sprachkündig, sofort, Erstkassenhof, Lugano.
- 3650 Saaltochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Lago Maggiore.
- 3651 Sekrätärin, Glätterin, Etageportier, Telefonist, Nachtportier, Economatgouvernante, Lingeriegouvernante, Etagegouvernante, Sommersaison, Erstkassenhof, Graubünden.
- 3659 Koch, nach Übereinkunft, Erstkassenhof, Graubünden.
- 3659 Oberkellner, Hotel, Kanton Graubünden.
- 3661 Commis de cuisine, Pâtissier oder Commis Pâtissier, sofort, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.

Gesucht für die Sommersaison (eventuell auch Wintersaison): Alleinkoch oder tüchtiger Koch (eventuell auch Köchin), Saaltochter, Sekrätärin. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Gorngrat, Zermatt (Dorf). Telefon (028) 12 05. (642)

Gesucht in Jahrestellen: Barmaid, Serwiertochter oder Kellner. Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen SO. (643)

Gesucht nach Übereinkunft in gutgeführter Bar, Barmaid oder Barmaid-Anfängerin. Offerten mit Photo unter Chiffre 644

Gesucht von Sanatorium in Davos Alleinkoch oder Alleinköchin. Selbständige Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 645

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 35 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigelegt werden.

- 3662 Pâtissier, Entremetier, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 3666 Buffettochter, Buffetpraktikantin, Anfangs-Zimmermädchen, Zimmermädchen, Koch, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3671 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3672 Etageportier, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.
- 3674 Commis de cuisine oder Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 3675 Küchenchef, Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3676 Saucier, Commis Pâtissier, Köchin, Chef de rang, Saalköcher, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 3683 Kellner, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 3685 Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Anfangs-Serwiertochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 3689 Mädchen für Zimmer und Frühstückservice, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.
- 3691 Glätterin, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Wallis.
- 3704 Buffetdame oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
- 3705 Commis de cuisine, Commis de rang, Telefonist(in), Zimmermädchen-Tournee, Sekrätärin, sofort, Hotel 110 Betten, Lago Maggiore.
- 3716 Küchenchef, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.
- 3717 Commis de cuisine, Kellner oder Saaltochter, sprachkündig, sofort, kleines Hotel, Wallis.
- 3719 Haus-Küchenmädchen, Nachtportier, beide sprachkündig, Küchenmädchen, Officegouvernante, Demi-chef, Commis de rang, Saaltochter, 20. Juni, Entremetier, Koch-Tournee 23. Juni, Angestelltenkoch, 17. Juni, Erstkassenhof, Wallis.
- 3733 Koch, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 3735 Zimmermädchen, Mitte Juni, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3741 Nachtportier, Chasseur, II. Sekrätärin, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 3745 Etagegouvernante, Zimmermädchen, sofort, Erstkassenhof, Engadin.
- 3748 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
- 3749 Hotelpraktikant, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 3751 Saal-Restaurotochter oder Kellner, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thun.

Die Stellenvermittlung SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- 1. Utli/Hilfsportier, Ungar (in der Schweiz wohnend), 22/jährig, Deutsch, Italienisch, 1. Juli bis ca. Ende August 1961.
- 2. Kellnerpraktikant/Utli/Hilfssekretär, Schweizer, 17-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; 1. Juli bis 6. August 1961.
- 3. Kellnerpraktikant/Hilfssekretär, Engländer, 19-jährig, etwas Deutsch, Franz., Engl.; ab 3. Juli 1961.
- 4. Utli/Kellnerpraktikant, Schweizer, 20-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; ab 1. Juli 1961.
- 5. Hilfssekretär/Kellnerpraktikant, Schweizer, 22-jährig, Deutsch, Franz.; 7. Juli bis Ende August 1961.
- 6. Chasseur / Kellnerpraktikant, Österreicher, 16-jährig, Deutsch, Engl.; ab Ende August 1961.
- 7. Telefonist/Chasseur/Hilfsportier, Schweizer, 23-jährig, Deutsch, Franz., Engl., etwas Italienisch; ab 1. August 1961.
- 8. Hilfssekretär/Kellnerpraktikant, Österreicher, 19-jährig, Deutsch, Engl., etwas Franz. und Ital.; Anfang Juli bis Ende August 1961 (franz. Schweiz bevorzugt).
- 9. Kellnerpraktikant/Hilfssekretär, Engländer, 17-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; sofort bis 1. September 1961.
- 10. Hilfssekretärin, Schweizerin, 16-jährig, Deutsch, Engl., Franz., etwas Ital. und Spanisch; 8. Juli bis 6. Aug. 1961.
- 11. Hilfssekretärin, Engländerin, 18-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; ab 7. August 1961.
- 12. Hilfssekretärin, Holländerin, 18-jährig, Deutsch, Engl., Franz.; 20. Juli bis 20. August (nur franz. Schweiz).
- 13. Hilfssekretärin, Deutsche, 18-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; ab 1. Juni für kurze Sommersaison (franz. Schweiz bevorzugt).

Bewerbungunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugesprochen auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, telefon (061) 34 86 97.

- 3764 Kellner, Commis de cuisine oder Hilfskoch, Saaltochter, Barmaid eventuell Anfängerin, Wäscherin, Tournee für Zimmer und Küche, sofort, Hotel 100 Betten, Wallis.
- 3765 Küchenchef, Commis de cuisine, Pâtissier, Chef de service, Kellner, Saaltochter, Buffettochter, Zimmermädchen, Barmaid, sofort, Kanton St. Gallen.
- 3781 Nachtportier, sprachkündig, sofort oder nach Übereinkunft, Bureaufräulein, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 3789 Pâtissier, Kellner, Hotelkontrollleur oder Bureaupraktikant, sofort, Wallis, Wallis.
- 3797 Serwiertochter eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3799 Küchenchef-Alleinkoch, 1. Juli, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 3800 Buffettochter eventuell Anfängerin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3801 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 3802 Lingeriemädchen, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 3804 Commis de rang, Demi-chef, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 3808 Commis de rang, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Thun.
- 3809 Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Thun.
- 3810 Saaltochter, Anfang Juli, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 3812 Saaltochter oder Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Thun.
- 3814 Commis de cuisine, Pâtissier, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 3817 Commis de cuisine, Nachtportier, Chef de rang oder Demi-chef, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 3822 Küchenchef oder Chef de partie, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
- 3824 Sekrätärin eventuell Anfängerin, sofort, Erstkassenhof, Vierwaldstättersee.
- 3829 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3851 Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3857 Commis de cuisine, Pâtissier, Wäscherin, Lingère, Zimmermädchen, Anfang Juli, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3863 Sekrätärin-Praktikantin, sofort, Erstkassenhof, Economat-Officegouvernante oder Hilfspouvernante für Luzern.
- 3865 Officemädchen oder Hilfspouvernante für Lingeriemädchen, Stöferin, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Luzern.
- 3875 Koch, nach Übereinkunft, sofort, Saalkellner, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 3880 Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3885 Stütze der Hausfrau, Zimmermädchen, Hilfsportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 3888 Saucier oder Commis, Sommersaison, Hotel 140 Betten, Graubünden.
- 3889 Chef oder Küchenchef, 20. Juni, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 3890 Demi-chef, Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 3892 Saucier/Vertreter des Küchenchefs, Küchenpersonal, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Inter-laken.

Stellengesuche

Demandes de places

Etage und Lingerie

Aileportier, Schweizer, sucht Engagement in gutes Haus, möglichst Jahrestelle oder in Saison. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 628

Portier, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, zuverlässig und arbeitsam, sucht Jahresstelle auf 1. Juli. Ed. St., Postfach 11, Schaffhausen. (615)

Salle und Restaurant

Hôtelmadame, geseteten Allers, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 628

Küchenpraktikant, italienisch, flink, sauber und sprachkündig, sucht Saisonstelle in gutgehenden Passantenhotel, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 671

Sommelier, quarantaine, 4 langues, cherche place dans restaurant, café, entrées, convenir. Offres à Calame, Gordola. Tl. Téléphone (093) 8 46 13. (674)

- 3684 Saaltochter eventuell Kellner, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
- 3695 Nachtconciere, Ende Juni, Erstkassenhof, St. Moritz.
- 3696 Commis de cuisine oder Köchin, Mitte Juni, Anfang Juli, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 3697 Saaltochter, Restaurant-Hallen-tochter, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3698 Entremetier, Demi-chef oder Commis de rang, Chef de rang, Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 3699 Demi-chef, Chef de rang, Chasseur, sofort, Hotel 100 Betten, Thun.
- 3699 Entremetier, sofort, Hotel 80 Betten, Inter-laken.
- 3918 Aileportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 3930 Hausmädchen, Alleinkoch oder Commis nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Lago Maggiore.
- 3932 Aileportier, Zimmermädchen, sofort, Erstkassenhof, Vierwaldstättersee.
- 3939 Hilfszimmermädchen, Bureaupraktikantin, Englisch-Französisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Thun.
- 3943 Commis de cuisine, Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 3945 Sekrätärin, sofort, Genfersee.
- 3947 Saaltochter oder Kellner, sofort, Hotel 60 Betten, Luzern.

Lehrstellen

- 3622 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
- 3710 Kochlehrling, sofort, kleineres Hotel, Badolet, Kanton Aargau.
- 3752 Kochlehrling, 1. Juli, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
- 3829 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

- 3381 Koch-Küchenchef, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
- 3470 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 3537 Kellner, Ende August, für ca. 5 Wochen, Hotel 50 Betten, Kanton Glarus.
- 3713 Haus-Küchenchef oder Kellner, Buffetdame, Anfang Juli bis Mitte August, Hotel 130 Betten, Zürich.
- 3836 Buffettochter, sofort, für 3 Wochen, Grosses Passantenhotel, Basel.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne (Tél. (021) 27 32 58).

- 8817 Cuisinier (ère), de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
- 8818 Garçon de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel 70 lits, Vaud.
- 8823 Commis de cuisine, garçon de cuisine, aide-gouvernante économe, de suite ou à convenir, hôtel 110 lits, lac Léman.
- 8828 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel 70 lits, lac Léman.
- 8829 Un chef pâtissier, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 8832 File café-terrace, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
- 8837 Femmes de chambre, lingère, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
- 8842 Cuisinier, de suite ou à convenir, grand hôtel, Vaud.
- 8845 Saucier, chef de partie, de suite ou à convenir, hôtel moyen, région Neuchâtel.
- 8846 Sommelière, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
- 8849 Garçon de salle, fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
- 8852 Sommelière, de suite, hôtel moyen, canton de Fribourg.
- 8853 Femme de chambre, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
- 8854 Fille de salle qualifiée, de suite, ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
- 8855 Valisier, de suite, hôtel moyen, Vaud.
- 8857 Aide de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
- 8858 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
- 8859 Sommelière, barmaid, 15 juin, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8860 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Neuchâtel.
- 8861 Lingère, fille de salle (parlant français), de suite, hôtel moyen, Valais.
- 8862 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8863 Chasseur, téléphoniste, caissier (restaurant), de suite ou à



Gesucht in Jahresstelle
**Hotel-
Alleinsekretär evtl.
Sekretärin**

für bestbekanntes, modernes Hotel 50 Betten in Biel-Bienne. Lebhaftes Industrie- und Touristenstadl. **Tätigkeit:** Empfang, Kassa, Hoteljournal, allgemeine Sekretariatsarbeiten, Telefonbedienung (keine Buchhaltungsarbeiten). **Erfordernisse:** Gewandtheit im Umgang mit guten und langjährigen Gästen, zuvorkommendes und freundliches Wesen. Deutsch, Französisch, Englisch, evtl. Italienisch in Wort und Schrift. Maschinenschriften und Vervielfältigungen. **Wir bieten:** angenehmes Arbeitsklima, gute Unterkunft im Hause und entsprechendes Salär. Eintritt 1. Juli, evtl. einige Tage früher zwecks Einarbeitung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Max Bucher, Hotel Bielerhof, Biel.

**Hotel- und Bädergesellschaft
Leukerbad**

sucht per sofort:

**Patissier
Personalzimmermädchen
Argentier
Küchenbursche
Schreiner
Heilgymnastin
Masseuse
Badefrau**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an Dir. A. Willi, Leukerbad VS.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Entremetier**

Sommersaison bis Ende September oder anfangs Oktober. Wiedereinstellung im Winter möglich. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch erbeten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald (Berner Oberland). Telefon (036) 3 28 88.

**Erstklasshaus an schönem Kur-
ort Graubündens**

sucht für Sommersaison ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung:

**Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Telephonist
Etagenportier
Lehr-Zimmermädchen
Economatgouvernante
Glätterin**

Gute Honorierung. Bei Konvenienz auch Wintersaison. Entsprechend ausgewiesene Bewerber sind ersucht, umgehend ihre Offerte mit Unterlagen und Bild einzureichen unter Chiffre K G 1287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für den 15. Juni 1961:

Sekretärin oder Sekretär

evtl. auch Anfänger(in)

Gutbezahlte Dauerstelle. Offerten an Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel.

Hôtel de premier ordre

établissement de luxe cherche:

**gardemanger
commis de cuisine
dame de buffet
femme de chambre
lingère
chef de rang
commis de rang**

Très bonnes places. Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre HP 1306 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Sommersaison

Eintritt per sofort:

**Lingeriegouvernante
Entremetier
Nachtportier**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina.

Grosshotel in St. Moritz

sucht auf Ende Juni

Nachtconcierge (Schweizer)

Bei Bewährung Winterengagement garantiert. Offerten unter Chiffre NC 1261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Modernes Hotel auf dem Platze Zürich

mit grossem Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle tüchtigen, bestausgewiesenen

Chef de cuisine

Ausführliche Off. mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre DR 1214 an die Hotel-Revue Basel 2.

Waldhaus Sils-Maria

(Engadin) sucht für die Sommersaison:

**Chef d'étage
Chef-Tournant (Küche)
Küchencommis
Communard
Glätterin
Stopferin**

Eventuell auch Winterengagement im Hotel Chantarella, St. Moritz.

Hôtel ler rang, 70 lits - Lac Léman

cherche

maître d'hôtel

actif - français, allemand, anglais. Place à l'année - entrée de suite ou à convenir

chef de rang

qualifié - entrée de suite

demi-chef de rang

expérimenté - entrée de suite.

Offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo sous chiffre M R 1251 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Si vous êtes un

chef de service

dynamique et ordonné,
désirant place stable,
bien rétribuée,
dans établissement en vogue
de Suisse romande

Veillez nous faire des offres manuscrites avec photo, références, prétentions de salaire et date d'entrée éventuelle sous chiffre S V 1097 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in Jahresstelle

**Concierge
Saucier (Chef-Stellvertreter)
Chef de rang
Commis de rang**

Bewerber, welche Freude am Beruf haben, sich voll für den Betrieb einsetzen und gerne in einem angenehmen Arbeitsklima arbeiten möchten, wollen sich bitte schriftlich bei der Direktion HOTEL TOURING & RED OX, Ochsenengasse 2, Telefon (061) 32 93 93, Basel, melden.

Gesucht

in führendes erstklassiges Spezialitätenrestaurant junge

Restaurationsstochter

menu- und à-la-carte-kundig. (Saaltochter hätte hier Gelegenheit, sich als perfekte Restaurationsstochter auszubilden). Eintritt anfangs August. Hoher Verdienst. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre R E 1112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

**Commis de cuisine
Restaurationsstochter**

Wir bieten interessantes, lehrreiches Arbeitsgebiet und guten Verdienst.

Offerten beliebe man zu richten an: M. Bölle, Zoo-Restaurants, Basel 2, Postfach, Telefon (061) 38 26 60.

Gesucht

in modern eingerichteten Betrieb der Ostschweiz

**Küchenchef
Aide de cuisine**

Für gutausgewiesene Kräfte eine gutbezahlte Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre B O 1302 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Château-d'Oex

sucht

Patissier

Eintritt 1. Juli. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Gesucht

in erstklassiges Spezialitätenrestaurant jüngere

Buffettochter

Gelegenheit, die Gouvernante an deren Freitagen selbständig abzulösen. Gutes Salär. Eintritt 1. August oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre B U 1113 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour le 15 juin

**un chef de rang
une femme de chambre
une aide-femme de chambre
un pâtissier**

Prier d'adresser les offres à la direction du Grand Hôtel Lavey-les-Bains VD.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Wir suchen zum baldigen Eintritt in Jahresstellen:

Saaltochter

mit Barkenntnissen

Chef de rang

Restaurations-tochter

Buffettochter

Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopie und Photo sind erbeten an die Direktion.

Posthotel, Arosa

sucht für Sommersaison (ca. Mitte Juni bis Mitte September):

I. Buffetdame

Oberkellner/Chef de service

(evtl. Chef de rang)

Bei Zufriedenheit auch Winterengagement.

Offerten an Hermann J. Hobi, Dir.

Gesucht

per sofort in Jahresstellen nach Leysin:

Aide de cuisine

oder Köchin

Serviertochter

Hausmädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Chiffre A K 1253 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Alt St. Johann

(Oberloggenburg) sucht für Sommersaison oder Dauerstelle

Alleinkoch od. Köchin

evtl. Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel mit 50 Betten und gepflegter Küche. Offerten bitte an W. Schlumpf, Telefon (074) 7 41 21.

Parkhotel, Axenstein

Vierwaldstättersee, sucht per sofort:

Alleinportier

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an die Direktion.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Hilfsköchin od. Commis

neben Chef

Offerten an Hotel Bel-Air, Eden, Grindelwald.

Bad und Kurhaus Lenk

(im Simmental)

sucht tüchtige

Officegouvernante

zu sofortigem Eintritt. Beste Entlohnung. Offerten an die Direktion.

Gesucht

auf 15. Juni oder nach Übereinkunft sprachkundiger

Nachtportier

in Jahresbetrieb. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Olympia, Badenerstrasse 324, Zürich. Telefon (051) 54 77 66.

Hotel Walhalla, St. Gallen

sucht per sofort:

Commis de cuisine

Chef de rang

Zimmermädchen

Wäscherin

(Wäscherei vollautomatisch)

Lingerehilfe

E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, Telefon (071) 22 29 22, St. Gallen.

Hôtel de premier rang (60 lits) à Lausanne

cherche pour le début d'octobre 1961

secrétaire-collaboratrice

pas en-dessous de 30 ans, capable de remplacer la direction. Quatre langues. Réception, caisse comptabilité clients (Sweda), correspondance, téléphone. Les personnes s'intéressant à un poste stable sont priées de faire leurs offres manuscrites avec curriculum vitae, références, copies de certificats, photographie et prétentions de salaire (nourrie, logée) sous chiffre SC 1224 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Le Buffet de la Gare CFF de Lausanne

engagerait jeune

chef de service

qualifié.

Place à l'année.

Adresser offres avec photographie et copies de certificats.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar. Offerten mit Zeugniskopie und Bild erbeten unter Chiffre B K 1111 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in ein erstklassiges Tea-Room der Stadt Bern ein

Gerantenpaar

Jüngere, energische und tüchtige Fachleute mit Fähigkeitsausweis sind um Offerten gebeten. Sehr guter Lohn mit Umsatzbeteiligung und selbständige Dauerstellung. Offerten an Postfach 648, Bern-Transit.

Gesucht

in erstklassige Dancing-Bar

Anfangsbarmaid - Barlehrtochter

Gelegenheit, den Bar-Service à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerte mit Bild einzureichen unter Chiffre A B 1109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort tüchtiger

Koch

oder

Köchin

in moderne Tea-Room-Küche (Tellerservice) Gut bezahlte Jahresstelle, geregelte Freizeit.

Sowie

Serviertöchter

und

Küchenmädchen

Offerten erbeten an E. Wildberger, Tea-Room-Conditorei Spatz, Wettingen/Baden, Telefon (056) 66 0 33.

Wir suchen

für unsere erstklassige Dancing-Bar zu baldmöglichstem Eintritt in Jahresstelle freundliche, gut präsentierende, sprachkundige und gewissenhafte

BARMAID

Bewerberinnen, welche sich über erfolgreiche Tätigkeit ausweisen können, erhalten den Vorzug. Belieben Sie Ihre handgeschriebene Offerte mit Zeugnissen und Bild einzureichen unter Chiffre B D 1110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Basel in Jahresstelle

KOCH (Entremetsposten)

zu kleinerer Brigade. Nur Tagesgeschäft. Alter Nebensache. Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisausschnitten unter Chiffre KO 1268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Gornergrat, Zermatt (Dorf)

sucht für Sommer- und eventuell Wintersaison tüchtigen

Koch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin

(sprachkundig). Eintritt nach Übereinkunft

Offerten mit Lohnansprüchen an die Direktion. Telefon (028) 772 06.

Sous-chef de cuisine

très qualifié trouverait place stable bien rétribuée dans établissement moderne.

Faire offres manuscrites avec photo, références, prétentions de salaire et date d'entrée éventuelle sous chiffre S F 1098 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

tüchtiger

Commis de cuisine

Bei Eignung wird Möglichkeit eines Stages in erstklassigem ausl. Betrieb geboten.

Offerten unter Chiffre A. D. 1228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Brasserie du Grand-Chêne, S.A., Lausanne

demande

cuisinier

(chef de partie)

Faire offres avec prétentions, date d'entrée et copies de certificats.

Erstklass Hotel in Zürich

sucht baldmöglichst (eventuell auch auf den Herbst) in Jahresstelle

Chef de service

Sind Sie jung, initiativ und können Sie einer mittelgrossen Brigade mit Takt und natürlicher Autorität vorstehen?

Sie sollten über gute Sprachkenntnisse verfügen und im Umgang mit einer anspruchsvollen internationalen Kundschaft gewandt sein.

Sie werden bei uns einen interessanten und abwechslungsreichen Betrieb kennenlernen, in dem jede Initiative begrüsst und gefördert wird. Selbstverständlich werden Sie auch dementsprechend entlohnt.

Ihre Offerte und Bild erwarten wir unter Chiffre E Z 1108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Regina, Grindelwald
sucht
in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft

Gärtner
oder
Gärtnerin

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Hotel Fürigen, Fürigen
(Vierwaldstättersee)
sucht zu baldigem Eintritt:

tüchtigen
Koch-Chef-Stellvertreter
Patissier
Commis de cuisine
Hotelmetzger
Winebutler-Assistant Chef de service
Saaltöchter
Commis de salle
Restaurationsstochter oder Kellner

Wir ersuchen um handgeschriebene, detaillierte Offerten.

Hotel Sonnenhof, Ascona
sucht

Etagenportier

Eintritt möglichst bald. Saison bis anfangs November. Guter Verdienst. Offerten an die Direktion.

Per sofort gesucht
in Spezialitätenrestaurant

jüngerer flinker Koch

welcher gerne am Grill arbeitet. Grill-Room Bar Blockhus, Schiffände 4, Zürich 1, Tel. (051)34 1453.

Gesucht nach Flims-Waldhaus

2 Serviertöchter

für die Sommersaison. Offerten sind zu richten an H. R. Stebler, Tea-Room Dancing Bambi, Flims-Waldhaus.

Hotel Dischma, Davos-Dorf
sucht für die Sommersaison bis anfangs Oktober:

Koch oder Köchin
Hausbursche-Portier
Zimmer-Lingerietochter
Restaurationsstochter
eventuell Anfängerin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an E. Meyer.

Hôtel Victoria, Glion
cherche pour de suite ou à convenir:

portier d'étage
filie de lingerie

Bon gage, places à l'année. Téléphone (021) 6 33 97

Wir suchen:

Im Hinblick auf die Einführung der 5¼-Tage-
Woche suchen wir für unsern Restaurantbe-
trieb in Genf

2 Buffeldamen
mit Erfahrung
und
Officegouvernante

Eintritt nach Übereinkunft. Wenn Sie Freude haben,
in einem aufgeschlossenen Arbeitsteam mitzuar-
beiten, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den nö-
tigen Unterlagen an: Mövenpick Genève, place
Fusterie, rue du Rhône, Genève.





Gesucht für die Sommersaison:

Hotel Victoria

Telephonist
Nachtportier
Chef de partie
Commis de cuisine
Demichef
Commis de rang
Saaltöchter

Hotel Monte Rosa

Saaltöchter
Commis de cuisine

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften
an die Direktion der Seiler Hotels, Zermatt.

**Direktions-
Ehepaar**

Erstklasshotel mit Luxusrestaurant
und Bars im Zentrum Zürichs
sucht für Eintritt nach Übereinkunft
bestausgewiesenes

in Jahresstelle. Diskretion zugesichert.
Offerten mit Zeugniskopien, Photos,
Lebenslauf und Referenzen
unter Chiffre D.E. 1200 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Park-Hotel Pontresina
sucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Gardemanger
Commis de cuisine
Officegouvernante
(auch Anfängerin)
**Chefs- und Demi-chefs
de rang**

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

Gesucht
in Jahresstelle junges

Zimmermädchen
eventuell Anfängerin
Offerten an F. Lauber, Hôtel City, Payerne. Tel.
(037) 6 14 64.

**Zimmermädchen
gesucht**
mit Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Vitnauer-
hof, Vitnau, Tel. (041) 83 13 15.

Hotel Fürigen, Fürigen
(Vierwaldstättersee)
sucht zum Eintritt nach Übereinkunft:

Lingère-Stopferin
Lingeriehilfe
Zimmermädchen
Buffetdame
Buffetochter oder -bursche

Wir ersuchen um handgeschriebene, detaillierte Offerten.

Gesucht

**Allein-
Zimmermädchen**

in modernes Kleinhotel. Geregelt
Arbeitszeit. Hoher Verdienst. Ein-
tritt nach Übereinkunft. Gefl. Offer-
ten an Postfach 32, Grindelwald.



Gesucht
in Jahresstelle:

jüngere Buffetdame
Serviertöchter
gewandt, möglichst sprachkundig

Gute Verdienstmöglichkeit bei geregelter Arbeitszeit.
Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Bahnhofbuffet
Schaffhausen.

Garten-Hotel, Winterthur
erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht in
Jahresstelle per 15. Juni oder nach Übereinkunft:

Chef de rang
Demichef
Commis de rang
Entremetier

Gute Arbeitsbedingungen. Offerten sind erbeten mit Zeug-
nisabschriften und Photo an G. Sommer, Gartenhotel, Win-
terthur.

Gesucht
für Sommersaison am Genfersee (eventuell
Wintersaison)

Sekretärin

Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt sofort.
Offerten unter Chiffre S N 1274 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

In bekanntes Kurhotel im Aargau
gesucht

I. Portier
Saalpraktikantin

Eintritt bald, sehr gute Jahresstellen. Offerten mit
Bild und Ausweis unter Chiffre S P 1284 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

In kleines gepflegtes Hotel wird

Gerant oder Gerantin
gesucht.

Bewerbungen mit Lichtbild und Tätigkeitsnach-
weis unter Chiffre G G 1185 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern
sucht per sofort

Kaffeeköchin
Glätterin

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Hotel Balances, Luzern
sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Officegouvernante
Hilfsgouvernante
für Economat und Office
Demi-Chef
Commis de rang
Stopferin
Lingeriemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Bureaupraktikantin

wenn möglich sprachkundig. Saison-, eventuell
Jahresstelle. Offerten unter Chiffre BP 1246 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder später:

Küchenchef-Alleinkoch
Serviertochter
Commis-Patissier
Beikoch oder Köchin
Wäscherin-Lingère

Guter Lohn. Offerten an Hotel Handeck, Handegg BO. Tel.
(038) 5 61 32.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

**I. Buffetdame-
Tournante**
Buffettochter
Serviertochter
Kaffeeköchin

Bahnhofbuffet SBB Winterthur.

Modernes Grandhotel Graubündens
sucht für Sommersaison, Eintritt Mitte Juni oder nach
Vereinbarung noch folgendes Fachpersonal:

Chef-Saucier
Patissier
Nachtportier
Etagenportier
Telephonist

Sehr gut honorierte Stellen, bei Konvenienz auch längere
Wintersaison. Nur ausgewiesene Bewerber mit Erfah-
rung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, ihre Offerten
mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch umgehend
einzureichen an Postfach 212, Chur 1.

Wir suchen:

per 1. Juli 1961 eine tüchtige

Sekretärin

mit Erfahrung als Hotelsekretärin, vertraut mit
allgemeiner Korrespondenz, Kalkulation, Statistik,
Personalfragen. Wer Freude hat, in einem aufge-
schlossenen, kameradschaftlichen Arbeitsteam
mitzuarbeiten, richtet seine Offerte an Dir. J.
Dedie, Mövenpick Bern, Bubenbergplatz 5a, Bern.

Mövenpick

Badhotel Tamina, Bad Ragaz

sucht für Juni oder nach Übereinkunft:

Lingère

für selbständigen Posten. Keine Sonntagsarbeit;

ferner

Lingerietochter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen erbeten an J. C. Laporte, Telefon (085) 9 16 44.

Gesucht nach Lugano:

**II. Gouvernante-Hilfsgouvernante
Zimmermädchen
Saaltochter
(eventuell Anfängerin)
Lingeriemädchen**

Offerten an Hotel Continental, Lugano.

Gesucht

per 16. Juni oder 1. Juli

**I. Buffetdame
und
Buffettöchter**

Grand Café Odeon, Bellevueplatz, Zürich. Tel. (051) 32 16 50.

On cherche pour tout de suite

jeune cuisinier

pouvant travailler seul. Travail facile. Place à l'année. Faire offres avec prétentions de salaire au Restaurant ANCIEN STAND, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

in Erstklasshotel nach Zürich jüngerer, seriöser, sprachkundiger und erfahrener

Aide de réception - Kassier

(Schweizer)

Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre A K 1223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort:

**Anfangsconcierge
Zimmermädchen
Anfangskellner**

Offerten unter Chiffre SM 1247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Terminus, Davos-Platz

Wir suchen

per sofort zur **Leitung unseres Touristenlagers** fachlich gut ausgewiesenen

**Herrn, Dame
oder Ehepaar**

Jahresstelle. Gute Entlohnung und erstklassiger Aufenthalt zugesichert.

An den Zürichsee

gesucht

tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an E. Brunner, Hotel Krone, Uetikon am See.

Stadthotel

sucht in Jahresstelle:

**Commis de rang
Restaurationslochter
Buffetochter**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Sehr guter Lohn. Offerten an Hotel Stadthaus, Burgdorf. Tel. (034) 235 55.

Erstklasshotel

in der Stadt Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtigen, bilanzsicheren

**Buchhalter und
Kontrollleur**

Versierte Bewerber, welche im Hotelfach bereits eine analoge Tätigkeit ausgeübt haben und Sprachkenntnisse besitzen, belieben sich unter Beilage der üblichen Unterlagen zu melden unter Chiffre B 13147 Z an Publicitas Zürich.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Alleinkoch
2 Zimmermädchen
Serviertochter**

Geregelte Freizeit, guter Lohn zugesichert. Neurenoviertes Hotel. Bad Ramsach b/Läufelfingen. Tel. (062) 6 51 04.

Gesucht

per sofort:

tüchtiger

Koch

oder

Köchin

Saaltochter

Küchenmädchen

in gut eingerichtetes Haus. Hoher Verdienst. Offerten an Hotel Friedheim, Hergiswil am See. Tel. (041) 75 12 82.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt:

Serviertochter oder Kellner

(für Saalservice)

Offerten an Hotel Engadinerhof, Scuol-Tarasp.

Gesucht

in neues, sehr schönes Speiserestaurant-Tea-Room im Oberengadin

2 Serviertöchter

Eintritt baldmöglichst. Sehr guter Verdienst. Bei Eignung wird lange Wintersaison zugesichert.

Dasselbst wird noch

Glätterin

gesucht.

Offerten unter Chiffre S G 1216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für unsern modern eingerichteten Betrieb für sofort einen

**Alleinkoch
oder Chef de partie**

sowie

Zimmermädchen

Guter Verdienst zugesichert. Saisondauer bis Ende Oktober. Eilofferten richte man an die Direktion Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz, Bad Ragaz.

Freundliche

Serviertochter

ist gesucht. Geregelte Arbeitszeit. Guter Lohn. Tea-Room Urania, Bahnhofplatz 1, Biel. Telefon (032) 265 15.

Wir suchen

für unser neues Restaurant «abc», vis-à-vis Hauptpost in Basel:

freundliche

Serviertochter

und geübten

Restaurationskellner

Ferner

Buffettöchter

zur gründlichen Einarbeit.

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an Restaurant «abc», Rüdengasse 1, Basel, Telefon (061) 23 15 51.

Schweizerhof, Zürich

sucht

**Anfangs-
Officegouvernante
Commis de restaurant
Officepersonal**

Posthotel, Arosa

sucht für Sommersaison (ca. Mitte Juni bis Mitte Sept.):

**Pâtissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Buffettöchter
Restaurationsstöchter
Kellner
Officemädchen**

Bei Zufriedenheit auch Winterengagement. Offerten an Hermann J. Hobi, Dir.

Gesucht

per ca. Mitte Juni nach St. Moritz (Haus mit 90 Betten):

**Küchenchef
Entremetier
Kaffeeköchin**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre N M 1137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht:

**Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang**

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion erbeten.

Cherche couple

pour hôtel et café à Lausanne (environ 30 chambres, 45 lits), comme

gérant

Ecrire sous chiffre C 129663 X Publicitas, Genève.

Gesucht

auf Mitte Juni oder auch früher:

gut versierter

**Alleinkoch und
Commis de cuisine**

sowie sprachkundige

**Saaltöchter-Zimmermädchen
Portier-Gärtner**

Gutebezahlte Stellen mit langer Saison, bei Zufriedenheit auch Wintersaison-Engagement. Hotel Post, Pontresina. Telefon (082) 663 18.

Leiterin

gesucht

für Hotel garni (50 Betten-Haus) im Engadin. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre L N 1276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich

PORTIER

Sprachkundig und gewandt. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Gouvernante
Buffettöchter
(auch Anfängerin)
Serviertochter**

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind erbeten an Rhein-Hotel Fischerzunft, Schaffhausen.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

**Alleinkoch
Commis de cuisine**

Offerten an Hotel-Restaurant Brauerei, Davos.

Gesucht per sofort

in modern eingerichteten Landgasthof

Commis de cuisine

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an A. Walther, Gasthof Bad, Oberentfelden bei Aarau. Telefon (064) 2 31 49.

Hotel mit 40 Betten, Berner Oberland

sucht zu baldigem Eintritt:

Koch oder Köchin

Offerten unter Chiffre KK 1143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die Saison suchen wir noch:

im Speiseservice versierte

Serviertochter

(Englischkenntnisse unerlässlich)

Kellner

(sprachkundig, für Bar, Dancing und Konzertsäle)

Lehrtochter für Buffet und Bar

Chasseur-Kellerbursche

Hilfsköchin

(wird angelehrt)

Küchenbursche oder

-mädchen

Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten, angenehme Arbeitsbedingungen. Offerte an Hotel Hirschen und Cabaret Cadadou, Luzern. Telefon (041) 251 50.

Hotel Raetia, Arosa

sucht für Sommersaison, Eintritt sofort:

**Concierge-Conducteur
Serviertochter**

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an M. Hasler.

Gesucht

für die Sommersaison:

**Commis de rang
Demi-Chefs
Restaurantkellner
Commis de cuisine
Lingeriemädchen**

Offerten mit Photo und Zeugnis an Hotel Meyerhof, Hospental.

Gesucht

für neues Restaurant in Basel, junger, tüchtiger

Demichef

für verantwortungsvollen Posten mit Aufstiegs-möglichkeiten. 1/2 Freitage wöchentlich. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre D M 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

freundliche, sprachkundige

Serviertochter

welche am Abend in der Bar servieren würde. Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an W. Herren, Hotel Moléson, Flamatt FR. Telefon (031) 69 82 40.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

kaufmännische Angestellte

nach Davos-Platz. Angenehme Arbeitsbedingungen und interessante, selbständige Tätigkeit. Gut bezahlte Dauerstelle. Anmeldungen unter Beilage von Zeugnisabschriften, handgeschriebenen Lebenslauf, Photo und Angabe des frühesten Eintrittstermins sind erbeten unter Chiffre KA 1226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le jugement compétent de l'Ecole professionnelle Richemont, Lucerne:

Essais avec la poudre pour glaces

Gel-Fix

de la maison Dr A. Wander S.A., Berne

Nous avons reçu des échantillons de poudre pour glaces GEL-FIX en vue de procéder à des essais dans nos laboratoires. Des essais comparatifs ont été entrepris avec les échantillons de glaces à la vanille, au chocolat et au mocca par rapport à notre glace standard composée de

- 8 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 250 g de sucre
- 50 g de glucose
- 6 jaunes d'œufs
- de l'essence aromatique

La poudre pour glaces GEL-FIX peut être congelée selon les prescriptions - 1 sachet de poudre pour glaces GEL-FIX, 1 litre de lait pasteurisé, laisser reposer 10 minutes. La congélation s'est faite dans un freezer «OTT». Les dégustations des glaces GEL-FIX et de la glace ayant servi au contrôle comparatif eurent lieu immédiatement après la congélation ainsi qu'après une durée de conservation de 24 et de 48 heures. Les critères suivants servirent de base pour cet examen:

- 1 **Couleur:** La couleur des glaces GEL-FIX était irréprochable. Elle correspondait à celle de la glace ayant servi aux essais de contrôle.
- 2 **Goût:** Le goût des glaces GEL-FIX peut être qualifié de bon. Aucune différence ne peut être relevée à cet égard d'avec la glace de contrôle.
- 3 **Etat des glaces:** Il s'agissait de détecter sous ce rapport si les glaces étaient onctueuses ou révélèrent des tendances à granuler immédiatement après leur fabrication comme après une durée de conservation de 48 heures. L'examen permit de constater que les glaces GEL-FIX conservaient leur onctuosité aussi après 48 heures. Dans un cas, la glace de contrôle accusa une légère granulation après une durée de conservation de 48 heures.

L'augmentation de volume des glaces GEL-FIX était de l'ordre de 43 à 48% après la congélation, ce qui peut être considéré comme étant normal.

Observations finales: Le dosage des essences aromatiques ainsi que de la couleur des glaces GEL-FIX doit être taxé d'irréprochable. Le liant utilisé ne provoqua de perturbation dans aucun des échantillons examinés. Ce fait mérite d'être relevé, car c'est précisément cette substance qui, le plus souvent, fait l'objet de contestations dans les glaces confectionnées avec de la poudre.



Choisir la qualité, c'est choisir Gel-Fix

Demandez des échantillons à la maison Dr A. Wander S.A., Berne

Erstklassiger Passantenbetrieb
(Spezialitätenrestaurant) sucht initiativen und zuverlässigen

Chef de service
fermer gewandte und ebenfalls zuverlässige

I. Buffetdame
Es kommt auch ein Ehepaar in Frage. Die Stellen eignen sich sehr gut für Leute, welche später ein eigenes Geschäft zu übernehmen gedenken. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre E P 1085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand hôtel à Genève
possédant installations ultra-modernes de lingerie cherche pour date à convenir:

Gouvernante de lingerie et Lingère-Stoppeuse
logées et nourries. Faire offres avec curriculum vitae et prétention de salaire sous chiffre GL 1016 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gastgewerblicher Grossbetrieb in Zürich
sucht:

Etagengouvernante
(tüchtig, energisch)

II. Küchengouvernante
(tüchtig, energisch)

Chasseur-Telephonist
(sprachkundig)

Casserolier
(tüchtig)

Küchenmädchen
Geft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsangaben unter Chiffre ZH 1117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

National-Rialto, Gstaad
sucht jüngeren, tüchtigen

KOCH
in Jahresstelle für Hotel mit Restaurationsbetrieb. Interessanter Posten. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind zu richten an F. Burri-Gauch, National-Rialto, Gstaad (B. O.)

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
Offerten an Hotel Müller, Gersau (Vierwaldstättersee). Telefon (041) 83 62 12.

Hotel Cristallo, Lugano
sucht sprachkundige

Empfangssekretärin
Chasseur-Telephonist
zu baldigem Eintritt. Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen an E. Walkmeister.

Hotel du Lac, St. Moritz
sucht für die Sommer- wie auch für die Wintersaison 1961/62 in gutbezahlte Stellen:

I. Kontrolleur
Patissier
(qualifiziert)

Rotisseur
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine-Tournant
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Hotelgärtner
Etagenportier
Chasseuse
Lingeriemädchen
Tochter für Personalbedingung
Angest.-Zimmermädchen
Eingaben an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Saaltochter
Saalpraktikantin
in erstklassiges, kleines Hotel mit 40 Betten, mit gutem Verdienst, geregelter Freizeit. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild erbeten an Hotel Sonnenhof, Vaduz FL.

Gesucht

KÖCHIN
oder Tochter mit Kochkenntnissen. Geringe Freizeit. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Zimmer im Hause. Offerten mit Zeugnissen und Photo sind zu richten an Familie Meyer, Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse 51, Bern. Telefon (031) 21208.

Wir suchen
für Sommersaison, mit Eintritt auf 1. Juli, tüchtiges

Zimmermädchen
Wäsche-Lingeriemädchen
Offerten sind erbeten an Fam. Meichtry, Hotel Friedegg, Aeschi (Spiez). Telefon (031) 75212.

Gesucht
per sofort in Erstklasshotel des Berner Oberlandes tüchtiger und gewissenhafter

Commis de cuisine
Kaffeeköchin eventuell Anfängerin
Nachtportier
Sehr gute Bezahlung. Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre CK 1210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in modernen, grösseren Hotel-Restaurationsbetrieb nach Winterthur in gut bezahlte Jahresstellen:

Rest-Tochter oder Kellner
Nachtportier-Hausbursche
sprachkundig
Bühnenmeister-Gehilfe
Koch-Commis oder evtl.
Chef de partie
Küchenbursche
Officemädchen
Offerten sind zu richten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.

North Carolina (USA)

Gesucht
in Erstklasshotel:

Chef de cuisine
Qualifizierte Bewerber mit Hotelfachschule, mindestens 5 Jahren praktischer Erfahrung und Vorkenntnissen in Englisch richten Offerte direkt an Mr. Van Kleek, General Manager, Hotel Barringer, Charlotte, N.C., USA. Telefonische Auskünfte Zurich (051) 345810.

Gesucht
in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Eintritt nach Übereinkunft. 1 1/2 Tage Freizeit und einmal Woche pro Woche. Offerten mit Lohnanspruch an Restaurant Grüner Heinrich, Basel (beim Marktplatz).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft nach Davos-Platz:

kaufm. Angestellte als Buchhalterin
mit abgeschlossener kaufm. Lehre oder Handelsdiplom und Praxis in Buchhaltung. Das Arbeitsgebiet umfasst: Buchhaltung, Lohnwesen mit AHV-Abrechnung sowie die damit im Zusammenhang stehende Statistik und Korrespondenz.
Wir bieten eine gutbezahlte Dauerstelle bei angenehmen Arbeitsbedingungen. Anmeldungen unter Beilage von Zeugniskopien, Handschriftprobe, Photo sowie Angabe des Lohnanspruches sind erbeten unter Chiffre BU 1227 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Ihr Vorteil

* Der wirkliche Inhalt

Der grosse Trommelinhalt von 43,5, bzw. 65 dm³ entspricht wirklich einem Füllvermögen von 4 oder 6 kg Trockenwäsche. Dabei bleibt immer noch genügend Raum, in welchem die Wäsche frei fallen kann. Das bewährte Zweilaugenverfahren, der eingebaute Boiler, sowie die vier intensiven Spülprozesse sind zusätzliche, ent-

Das Fassungsvermögen der Wyss-Mirella

scheidende Gründe für die anerkannt guten Waschresultate. Weitere Vorteile: Temperatursteuerung - Schongang für Feinwäsche - Niveauregelierung - Programmsteuerung durch Tasten oder Einknopfbedienug - Frontbeschickung mit hoher Einfüllöffnung und bequemer Sichtkontrolle - Mechanische und elektrische Türsicherung.

Modelle: Standard - Universal - Deluxe für 4, 6, 9 oder 12 kg Trockenwäsche

Verkaufsbüros:

Basel, St. Albanvorstadt 10	061/242868
Bern, Militärstrasse 59	031/ 85641
Genève, 2, av. Ls-Bertrand	022/427546
Lausanne, 9, av. de Morges	021/258858
Lugano, 6, via Ariosto	091/ 27001
Romanshorn, Rülthof	071/ 63636
Zürich, Seefeldstrasse 116	051/322588

Gebrüder Wyss
Waschmaschinenfabrik Büron / LU
Tel. 045/38484

Bon Senden Sie mir Prospekte über vollautomatische Waschmaschinen WYSS-MIRELLA
Name _____
Strasse _____
Ort _____

HYSBA BERN
HALLE 26 STAND 220

Leuchtreklamen Klima- und Kühlanlagen

Neubauten, Reparaturen und Service. Kurze Lieferfristen.

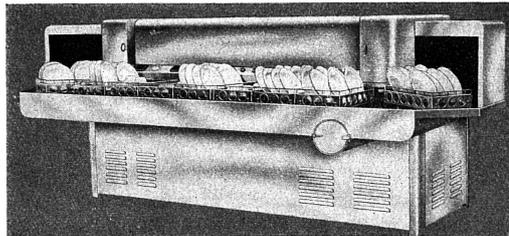
Contaro AG. Usterstrasse 19 **Zürich 1**
Telephon (051) 23 13 00 Westinghouse-Vertretung

Die Spezialität unseres Verkaufsprogramms

Stierlen - Geschirrwashmaschinen

von der kleinsten bis zur grössten Maschine stehen über 30 verschiedene Modelle für jeden individuellen Anspruch zur Verfügung.

Alle Modelle mit: Wahlweiser Programmschaltung und Druckknopfsteuerung - Wassermangelsicherung der thermostatisch geregelten Tankheizung - angebautem Entkalkungsgerät - Glanztrocknungsapparat.



Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neugass-Passage 3
Telephon (031) 9 14 55
Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

Zu kaufen gesucht
gut erhaltene, freistehende

Feuertonnbadwannen

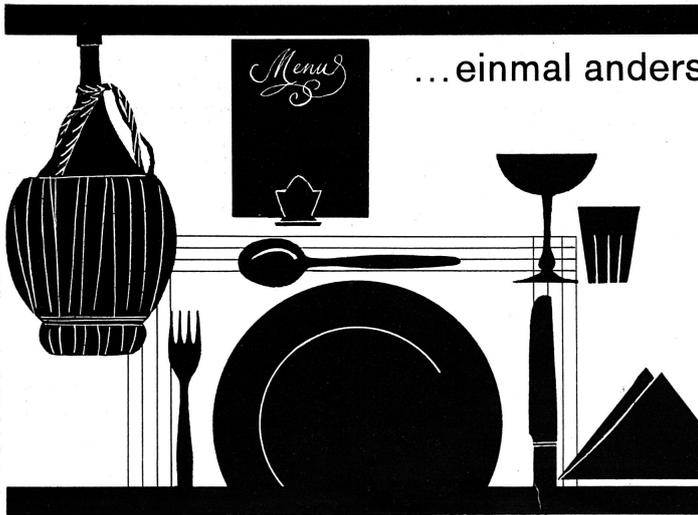
Offerten mit Preis- und Grössenangaben unter Chiffre C 13040 Z an Publicitas Zürich.

Orientteppiche

aller Provenienzen am günstigsten direkt ab

europ. Freidock

Vertreter der Persian Carpet Trading Co. Ltd., Löwenstrasse 31, Zürich.



... einmal anders

«Kleiner Aufwand — grosse Wirkung!» Schinken-Gerichte als Hauptplatten senken die Küchenkosten, ohne dass eine Qualitätseinbusse befürchtet werden muss. Sie gewährleisten gleichzeitig die immer wieder angestrebte Abwechslung in der Menüfolge. Freilich sollten es Gerichte sein, für deren Zubereitung der milde Hofer-Schinken verwendet wurde, denn warmer Hofer-Schinken mit seinem herrlichen Aroma gehört zum Köstlichsten, das Sie Ihren Gästen bieten können. Gerne senden wir Ihnen unser kleines Rezeptbuch, das eine Fülle von Anregungen birgt. Benützen Sie bitte den nebenstehenden Coupon.

A. Hofer AG, Metzgerei
Bern Beundenfeldstr. 19,




Coupon

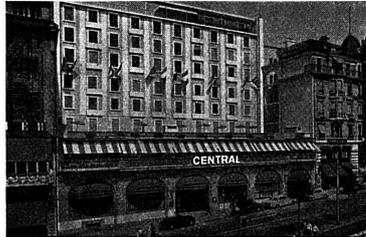
Ausschneiden und im offenen Couvert mit 5 Rp. frankiert senden an:
A. Hofer AG, Metzgerei, Bern, Beundenfeldstr. 19
Senden Sie mir gratis und unverbindlich Exemplar Ihres Rezeptbüchleins «Neue Ideen für warme Hofer-Schinken-Gerichte».

Name _____
Strasse _____
Ort _____

Eine neue Wand-Verkleidung setzt sich durch: Wand-Stamoid



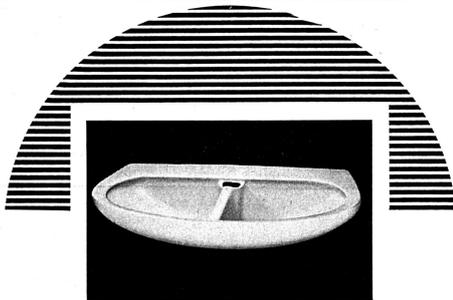
Zwei weitere Referenzen: Schützendes, dekoratives Stamoid fand Verwendung im modernen Hotel Central-Bellevue, Lausanne ► (Wandverkleidung) und im bekannten Hotel Schweizerhof, Interlaken ► (Wandverkleidung und Polsterbezüge).



stamoid®



Stamoid ist wirklich abwaschbar, dauerhaft, farb- und lichtecht, weitgehend schlag- und kratzfest. Es ist rissfest, das heisst, es widersteht elastisch allen normalen Spannungen in den Wänden. Kollektion und Bezugsquellen durch: Stamm & Co., Eglisau



Hotel-Doppelwaschtisch CARINA-DUE Nr. 4485

90/58 mm, in weiss oder farbig erhältlich, das neueste, raumsparende und formschöne Modell Verkauf über den Sanitär-Grosshandel.

Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



FABRIKATION + VERKAUF HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH 11/46

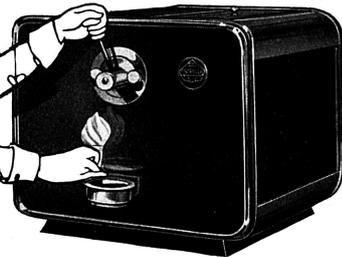
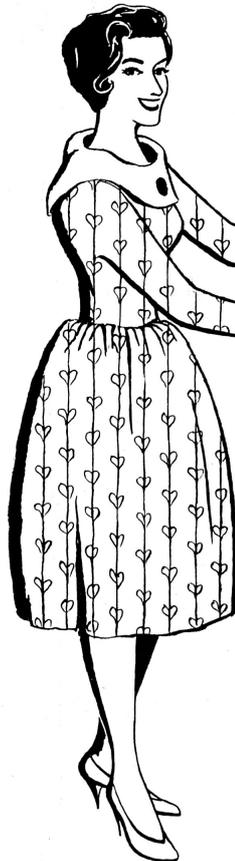


Das richtige Brühsystem ist wichtig für einen feinen, aromatischen Kaffee. Darum eine Kaffeemaschine...

ROYAL

TELEFON 051/57 14 40

ESTRELLA SWISS FREEZER



Quels sont nos clients?

Confiseries, cafés, hôpitaux, grands magasins, kiosques, cinémas, débits comestibles, cantines, stations à essence et tous les débits situés aux carrefours du trafic touristique et autres.

Qu'est-ce que SOFT-ICE?

Contrairement aux glaces ordinaires, SOFT-ICE est crémeux et fond facilement, ne contient pas de cristaux de glace et de ce fait ne refroidit pas. Celui qui connaît SOFT-ICE ne veut plus que SOFT-ICE, et ceci non seulement pendant la chaleur de l'été mais tout au long de l'année.

CONWERK

Fabrique de Machines et d'Appareils S.A.
Vente Suisse - Engalgasse 81a

BALE



Eis innert weniger Minuten

Mit unserem neuen Eiszeugungsapparat ist es heute möglich, ohne die geringsten Vorbereitungen sofort Eis herzustellen. Mit einem Schalter wird dieser Apparat in Betrieb gesetzt und erzeugt innert weniger Augenblicke kontinuierlich Eis in Schuppenform.

AUTOFRIGOR AG ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 481555

Autofriger

COUPON

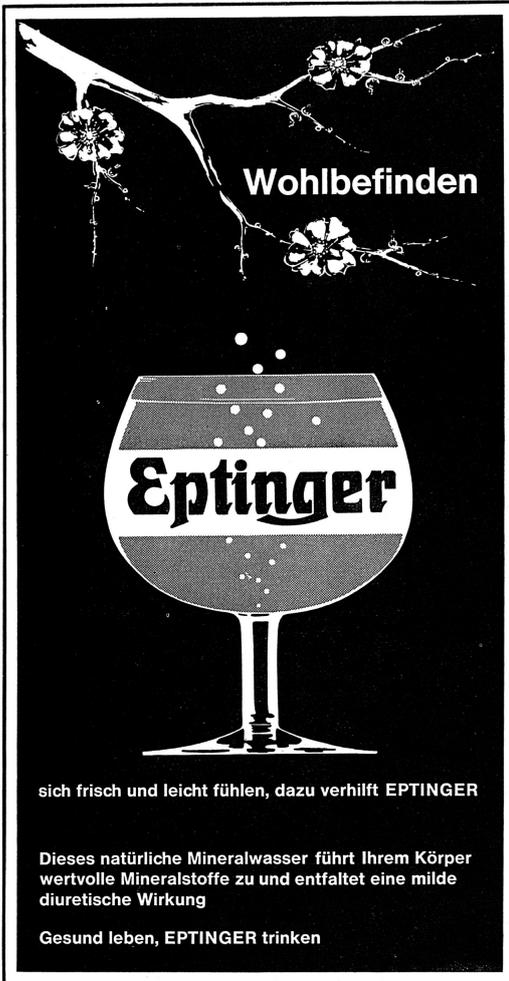
Je désire obtenir, sans engagement, prospectus et prix courant concernant les machines Soft-Ice*.
Je désire obtenir, sans engagement, une démonstration d'une machine Soft-Ice*.
(*Biffer ce qui ne convient pas)

Nom et prénom/maison :

Adresse :

Tél. :

Remplir, découper et envoyer comme imprimé (enveloppe ouverte) à CONWERK S.A., Vente Suisse, Engalgasse 81a, Bâle.



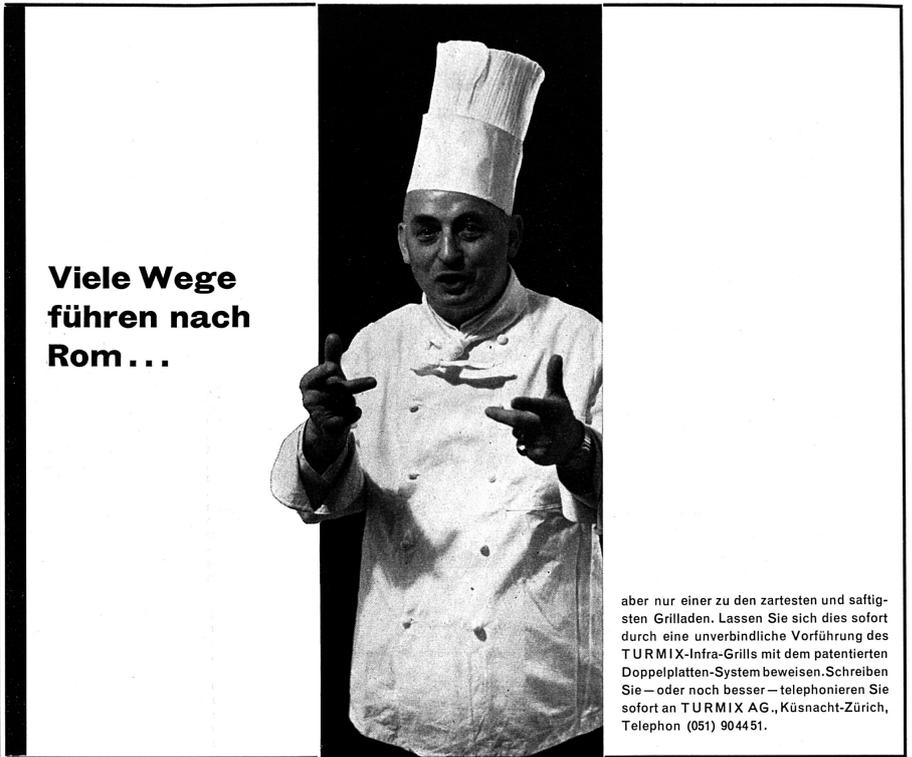
Wohlbefinden

Eptinger

sich frisch und leicht fühlen, dazu verhilft EPTINGER

Dieses natürliche Mineralwasser führt Ihrem Körper wertvolle Mineralstoffe zu und entfaltet eine milde diuretische Wirkung

Gesund leben, EPTINGER trinken



Viele Wege führen nach Rom...

aber nur einer zu den zartesten und saftigsten Grilladen. Lassen Sie sich dies sofort durch eine unverbindliche Vorführung des TURMIX-Infra-Grills mit dem patentierten Doppelplatten-System beweisen. Schreiben Sie — oder noch besser — telefonieren Sie sofort an TURMIX A.G., Küsnacht-Zürich, Telefon (051) 904451.

Hotel-Journale

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra - Anfertigung in kürzester Frist

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerei
Telephon (081) 2 12 27



Thomi + Franck A.G. Basel

INCA
KOFFEINFREI

VOLLSTÄNDIGER EXTRAKT
AUS REINEM BOHNERKAFFEE
KOFFEINFREI

Lust auf Kaffee hat man fast immer, vor allem aber nach einem guten Essen! Dennoch verzichten viele Ihrer Gäste stillschweigend darauf, weil sie ihn nicht vertragen. Schlagen Sie darum immer auch koffeinfreien Kaffee vor — Ihr Kaffeumsatz kann sich noch steigern! Mit Inca koffeinfrei geht es ja spielend einfach: Er ist sofort zubereitet und schmeckt herrlich, denn er ist immer gleich frisch... Inca koffeinfrei, mit dem natürlichen Kaffeearoma, wird aus erstklassigen koffeinfreien Kaffeesorten hergestellt. Die Grosspackung ist sehr preisgünstig. Verlangen Sie unsere Preisliste.

INCA Sofortkaffee koffeinfrei

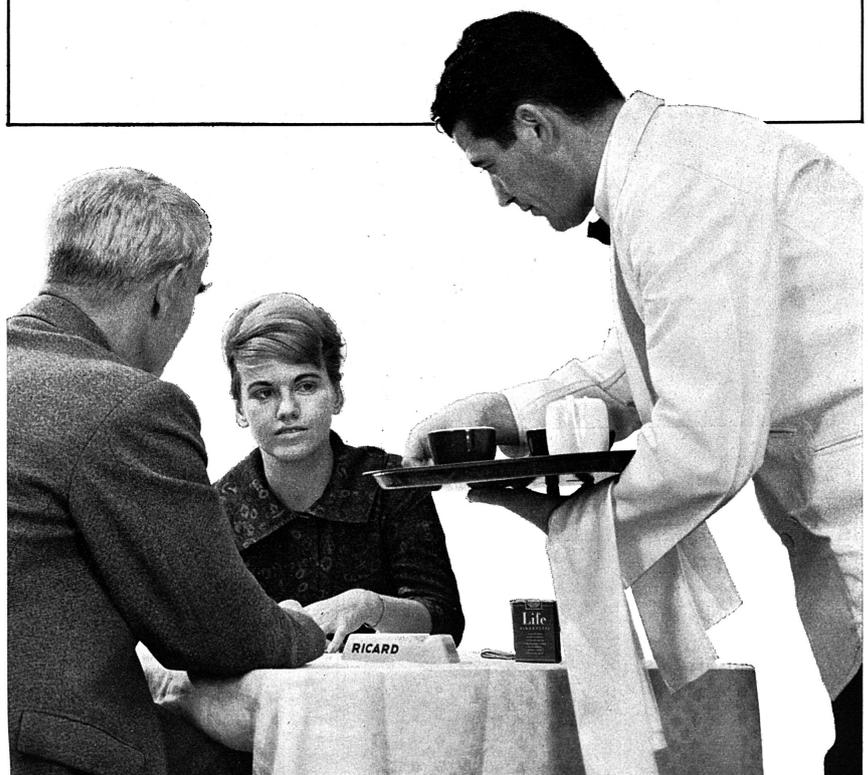
Wir liefern sofort zu interessanten Hotelpreisen direkt ab Fabriklager

Viele Hundert Hände arbeiten für Sie. Unser ständiges Lager von mehr als 3000 Einrichtungen ermöglicht die sofortige Lieferung jedes Quantum in dem von Ihnen gewünschten Genre. — Profitieren auch Sie von den sofort sichtbaren Preis-, Qualitäts- und Service-Vorteilen!

Möbel Pfister

Hotel-Service, Suhr b / Aarau, Telephon 064 / 2 84 51

Durch Kauf direkt in unsern Werkstätten können auch Sie grosse Beträge einsparen. Referenzen aus Ihrer nächsten Umgebung stehen zur Verfügung.

Nicht wichtig – aber interessant

Gutes Geschäft

Mit keiner Mühe verbundene Einnahmen hatte einige Wochen lang der Pächter eines Londoner Theaterrestaurants. Er erhielt täglich 200 Pfund Sterling von der in London gastierenden Schauspielerin Marie Bell. Sie trat in der Titelrolle von Racines «Phädra» auf, und zwar verlangte sie, dass das Drama um der künstlerischen Wirkung willen ohne Pause gespielt werde. Das aber war mit dem Pachtvertrag des Gastronomen nicht vereinbar. So einigte man sich, dass die Schauspielerin für den Ausfall des Umsatzes an Getränken und Speisen, den der Gastronom erlitt, die vereinbarte Summe zahlte, die rund 1000 Schweizer Franken entspricht.

Schmackhaft??

Wasserflöhe findet man bisher auf keiner Speisekarte verzeichnet. Den künftigen Weltraumfahrern aber werden diese Tierchen nach den neuesten Forschungsergebnissen wichtige Nahrung sein. Sie weisen viel Fett, Vitamine und Proteine auf, vermehren sich schnell und wiegen wenig. Wenn man sie überbrüht und in Wasser mit kohlensaurem Natrium ziehen lässt, sollen sie gut schmecken. Das behaupten zumindest einige Wissenschaftler. Dazu kann man also nur noch «einen guten Appetit» wünschen.

Feuchtrühliches Seminar

Das Technical College von Oxford hat ein vielbesuchtes Seminar eingerichtet. Einmal in der Woche lernen die Studenten, wie man Wein trinkt und beurteilt. Das Versuchsmaterial wird von Weinimporteuren zur Verfügung gestellt, die Stimmung ist – begreiflicherweise – bei den Studenten stets ausgezeichnet.

Alles für den Gast

Durch eine Teilsaattung mit neuen Federsesseln versuchen schwedische Restaurants mehr Gäste zu gewinnen. Noch weicher gefedert als die bisherigen Stahlsessel sind die neuen Holzstühle und Holzpolstersessel durch den Einbau von Stahlfedern in den vier Füßen. Die Stühle schmiegen sich den Bewegungen des Gastes an und geben jeder Körperbewegung nach.

Bierjubiläum

David Saywell aus Sheffield ist seit 70 Jahren Stammgast im «Globe»-Hotel, wo er jeden Abend drei Gläser Bier trinkt. In den 70 Jahren hat er sechs Wirte erlebt und insgesamt 76 657 Glas Bier getrunken.

Für das Glas Bier gab er vor 70 Jahren einen Halbpenny aus. Heute bezahlt er allerdings bereits über einen Shilling pro Glas.

Kellner als Archäologe

Kellner mit Interesse an archäologischen Forschungen dürfen selten sein. Eine Ausnahme macht der Grieche Stelio Komoutos. Er glaubt auf Grund von Dokumenten, die seit Generationen im Besitze seiner Familie sind, zu wissen, wo sich das bisher un-

bekannt Grab Alexanders des Grossen befindet, nämlich unter dem heute belebten Hauptplatz Alexandriens, Saad Zoughli. Seit zwanzig Jahren suchte er um die Genehmigung für Grabungen nach. Endlich hat man sie ihm für eine von ihm erbetene Fläche von hundert Quadratmetern erteilt. Er begann sogleich mit der Arbeit. Wird er die Wissenschaftler übertrumpfen, die behaupten, dass der mazedonische Herrscher in einem Kristallsarg unter dem Hügel Kom el Dick bestattet worden ist?

Kleine Tierchen

In vierter Instanz bemüht sich eine kleine Pension in Anderno (Sizilien), in der Nähe des Ätna, um den Beweis, dass der spanische Tourist Cirelotta 1958 «kleine Tierchen», nämlich Wanzen, in das Touristenhotel einschleppte; seitdem musste die Pension viermal ausgeräuchert werden. Es geht um den Schadenersatz, da die Gäste fortblieben. Cirelotta aus Tordera soll zahlen, weist aber entrüstet auf sich, jemals auch nur eine Wanze gesehen zu haben.

Raclette

Die Raclette ist kein schönes Kind aus den Bergen und kein geheimnisvolles Spiel (wie kürzlich jemand meinte), sondern ein Walliser Käsegericht von herrlichem und unvergleichlichem Geschmack. Während das Fondue in den Topf (Çaquelon) gerät und mit verschiedenen Zutaten gemischt wird, schiebt man den aufgeschrittenen Raclette-Käse vor ein glühaltiges Feuer, die Bräse heissen. Die angeschmolzene Schicht wird im richtigen Augenblick mit einem kräftigen Messer auf den Teller gestrichen. Salz und Pfeffer stehen auf dem Tisch bereit, daneben ein Steinopf mit dem Kartoffeln in der Schale; kleine Gurken und spritzige schneeweisse Zwiebeln in Weinessig bekränzten das Mahl.

Dichter des Wallis, wie Maurice Zermatten und S. C. Bille, haben das Lob dieser einzigartigen Speise gesungen. Nicht ohne Grund. Die Raclette ist kein Mahl für Einzelgänger und Spintisierer. Sie hitzt den Geist und belebt das Gemüt; Lieder werden im Kranz von Bergfichten angestimmt; man rückt um das Feuer im Freien, denn dieses Feuer mit den russigen Steinen ist die eigentliche Geburtsstätte der «Käsespiele». Frucht langer Abende in völliger Einsamkeit, an denen sich die Hirten Geschichten erzählen und mangels grosser Wahl an Esswaren den Käse länger als üblich in Augenschein nahmen, an ihm herumbosselten und schnetzten, entdeckten, dass man ihn zu schmelzen vermochte, und dass er mit einem Schuss Fendat oder Johannisberg feurig – eine Art himmlische Lava – wurde.

Die «Bäjäni», das sind die Walliser Tannzapfen, aus denen das goldene Harz spritzen kann, scheinen aus der Feuergrundlagen solcher unverbindlichen Festchen zu sein. Im «Carzonet», dem lärmehelnden Gästraum, unter dem Licht der Gletscher oder am Rande der Schlucht wird man die Raclette in «frohem Kreise» genossen mit Bergsteigern, Skifreunden, zumindest mit Gleichgesinnten. Denn das eigentliche Agens dieses Gerichts, das in frühen Zeiten aus dem Bedürfnis nach Überwindung der Einsamkeit entstand, hat sich nicht davongemacht.

An der Tafel des Königs

Die Kunst des Essens, oder besser, die des Tafelns hat vielleicht bei keinem eine solche Ausprägung erfahren wie bei dem französischen König Louis XIV. Man kennt die egozentrische Natur und Strenge dieses Monarchen (der Name «Sonnenkönig» ist keine reine Allegorie), sie zeigte sich auch bei Tisch, ja vielleicht hier im besonderen. Das Essen war ihm kein einfacher Sättigungsvorgang, sondern zugleich Repräsentation. Sie ging so weit, dass grundsätzlich jedes Sujet Zugang zu dieser Tafel hatte, natürlich nur in respektvoller Distanz als Zuschauer; essen durften mit dem König nur die Prinzen und Prinzessinnen reinen Geburts. Die Gaffer (darunter Fremde, die zufällig in Paris weilten) belästigten ihn nicht im geringsten. Er ass mit dem grössten Anstand, dem besten Appetit und liess sich nicht eine Sekunde geneh. Obwohl die Gabel schon existierte, bediente er sich ihrer nicht, er ass gewisse Fleischgerichte... mit den Händen, aber so geschickt, dass nicht das geringste Fleckchen auf seinen Kleidern entstand.

Bücher wie Le Cuisinier français, Le Cuisinier von Pierre de Lune und schliesslich was wir von einem besonderen Kenner des Königs, Saint-Simon, wissen, geben ungetährten Autocnuss, was in Versailles damals auf die Tafel geriet.

Das Zeremoniell – dies ist noch vorauszuschicken – war streng. Die Diener kamen aus dem Adelsstand, der Service bei Tisch hatte nichts Erniedrigendes, im Gegenteil, er galt als eine Ehre und grosse Auszeichnung. Die Speisen wurden vorher gekostet, man errät leicht aus welchen Gründen. Auch das Geschirr, aus dem der König essen wird, wurde einer Prüfung unterzogen. Das Menu setzte ein mit zwei «fetten» und zwei «mageren» Suppen. Die «Potage de tortues» (Schildkrötensuppe) war mit Spargeln, Trüffeln, Zitronenschnitzen und dem Satz von Pilzen garniert, die eigentliche «Königinsuppe» aus dem kieingehackten weissen Fleisch des Rebhuhns gekocht, in einer mit Kräutern angereicherten Bouillon. Es folgte eine Art Brotsuppe und eine weitere, die mit leichten Zutaten aus Eiern, Kondimenten aller Art usw. bestand.

Der König ass mit seinem Löffel, einem Messer und seinen Händen. Nach jedem Service wird der hohen Person eine feuchte Serviette zum Reinigen der Hände gebracht. Der König hat Durst. Der «Echanson» darf den Ruf «Zu trinken für den König» erschallen lassen. Eingeschenkt wird ein roter natürlicher Wein aus der Champagne. Der Arzt am

Hof (Fagon) verschreibt dem Herrn und Gebieter später Burgunder. Der laut ihm weniger «irritiert». Es folgen die Entrées. Aus ihrer Fülle nennen wir: das Schafsgigot à la royale. Es ist nicht gebraten, lediglich mit Speck angegoldet, danach in Mehl gewälzt und schliesslich in einer Bouillon gekocht. Es wird mit Granatapfeln oder mit Zitronen serviert. Der im Ofen gebackene Schinken wird mit Nelken besteckt, parfümiert und schliesslich mit Zucker besudet. Folgen die Braten, gebratenen Fasanen usw. Alle diese Platten kennen eine Fülle von Nebengerichten, Teller mit Salaten. Der weisse Chicorée wird mit Rüben, Kerbel usw. garniert und mit Blumen geschmückt. Die Schüssel und Teller werden nicht einfach hingestellt. Sie bilden ein symmetrisches Ganzes, der Einfluss des grossen Gartenarchitekten jener Zeit, Le Notre, wird hier selbst auf der Tafel sichtbar.

Das Entremet (man zerlege dieses Wort) hiess ursprünglich «Unterhaltung während der Mahlzeit». Bei Louis XIV. bedeutet es beides. Die Fülle und Mannigfaltigkeit dieser Speisen ist ohne Ende. Man trägt auf: das neueste Gemüse, Spargeln, kleine grüne Erbsen, Cordon aus Spanien, Cremes aller Art und solche, die mit Muskat und Ambre gewürzt oder parfümiert sind, schliesslich Früchte aus den Obstgärten des Königs – und die vielen, vielen Konfitüren, die damals schon «in Mode» waren.

Wie konnte selbst ein Gelehrter, wie es der Sonnenkönig war, all diesen Verlockungen widerstehen? Einfach dadurch, dass er wählte. Wenn es heisst, dass er gelegentlich ein ganzes Rebhuhn ass, neben vielen andern leckeren Dingen, so darf man diese Details nicht zu wörtlich nehmen. Ganz sicher löste er einige wenige gute Fleischschappen von diesem oder jenem gebratenen Stück und liess den grossen Rest auf der Platte.

Louis XIV. litt an der Gicht, am Blasengriess, an Schwindelanfällen und schliesslich an der berühmten Fistel – kleine Leiden, die in der damaligen Zeit recht verbreitet waren. Das gute Essen darf man einem Manne nicht ankreiden, der nicht nur ein grosser Arbeiter, sondern auch ein grosser Jäger vor dem Herrn war und dieses Metier bei jedem Wetter ausübte. Solche Unternehmungen waren keine harmlosen Waldausflüge, wie sie heute hier und da noch von höchster Stelle geübt werden, sie waren eine männliche Übung, die Kraft und Entschlossenheit erforderten. Dem Obermass der Tafel also antwortete eine hohe physische Leistung. E. H. Steenken

Reicht man sich beim Fondue gelegentlich die Hände, so «teilt» man sich beim Raclette «mit»; man redet sich die Sorgen vom Herzen.

Das Carnozet verfügt über ein paar Quadratmeter Boden; es ist klein, und nicht ohne Grund. Denn alle üblichen Regeln vom raschen Servieren spielen hier nicht. Der Glutstumpfen oder die Bräse «arbeitet» noch nicht im Takt moderner Geschäftigkeit. Es braucht Zeit, bis der halbmöndfö-

mige Leib die ersten Schmelzlichter zeigt. Die Teller müssen warten oder wie die Walliser französische Zunge sagen – sie gehen à la queue-leu-leu, von Hand zu Hand; nicht selten liegt auf dem letzten die «Dentelle» oder die «Religieuse», der gebrannte Rand von besonderer Wohlgeschmack. Eile wäre hier unangebracht, und auch das gehört zu diesem Gericht, dass es die Musse fordert und das bedächtige Geniessen. E. St.



Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

An die Herren Hoteliers und Restaurateurs!

Die Firma H. Béard SA in Montreux entbietet den Herren Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins die besten Wünsche.

50 Jahre Erfahrung als Hotel-Lieferanten haben der Firma Béard einen erstklassigen Namen in allen fünf Kontinenten verschafft.

ZÜRICH Talacker 41, Telefon (051) 251140
LUZERN Hochbühlstrasse 18, Telefon (041) 29076
GENÈVE Chemin de Vermont 22, Telefon (022) 344245



Silberwarenfabrik seit 5 Jahrzehnten

Porzellan - Glaswaren - Küchenbatterien
Chromnickelstahl

Die beste Qualität zum günstigsten Preis



Lacroix

Spaghetti-Sauce, Hollandaise, Béarnaise, Shrimpsauce, Cocktail-Sauce, Tomaten Ketchup, Maten-Ketchup, Feinste Cumberland Sauce, Sauce Moutarde, Herbadox, Burgunder-Sauce, Pikante-Sauce, Bordelaise-Sauce, Madeira-Sauce, Kalbsjus

Triumph des guten Geschmacks

Conservenfabrik
EUGEN LACROIX KG
Frankfurt am Main - Postfach 67
Telefon: 67 14 72, 67 15 81 / 82 / 83
FS: 04-12978

Fleischpreise im Mai 1961

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genève	Lausanne	Zürich
Bœuf:														
Aloyau entier 1re qualité, avec filet (roastbeef et collette)	8.50/ 8.80	8.20/ 8.60	6.20/ 8.80	8.40/ 8.80	8.60	8.20/ 8.80	8.60/ 9.20	8.50	7.60/ 8.60	8.50/ 9.—	8.60/ 8.80	9.50/13.—	8.50	8.50/11.—
Roastbeef (faux-filet) avec charge 1re qualité	12.50	7.50/ 8.—	7.—/12.—	9.20/13.—	8.40	—	14.—	—	8.20/ 9.—	7.40/ 9.20	7.60/ 8.60	11.50	12.—	8.40/ 9.50
Filet, 1re qualité	16.—	16.20/18.—	13.50/16.—	16.—/18.—	16.—	16.—/18.—	15.—/18.—	16.—/16.50	14.—/16.—	15.—/20.—	16.—/17.—	15.—	14.—/14.50	16.—/18.—
Bœuf à bouillir, 1re qualité	5.60/ 5.80	6.20/ 7.50	5.—/ 5.60	6.40/ 8.60	6.80	5.80/ 6.80	6.50/ 6.80	6.40/ 7.50	6.20/ 6.80	5.60/ 7.60	5.20/ 6.80	6.50	4.20/ 5.—	5.—/ 7.20
Cuisse ou bœuf à rôtir, 1re qualité	—	7.—	—	6.80/10.—	7.40	—	—	6.80/ 7.40	6.80/ 7.40	6.40/ 9.20	6.50	9.50	6.50/ 7.80	6.50/ 7.80
Langue de bœuf salée	6.—/ 7.—	5.80/ 9.—	5.90/ 7.60	6.70/ 7.60	6.60	6.—/ 6.40	6.20/ 7.20	5.60/ 7.—	6.40/ 6.80	5.90/ 8.40	5.60/ 6.60	6.50/ 7.—	5.—/ 6.60	6.20/10.—
Veau:														
Le veau entier ou en moitié	—	7.50/ 8.—	5.90/ 8.80	6.60/ 7.40	7.80	8.70/ 9.—	7.80/ 8.20	7.20/ 9.—	7.20/ 8.—	7.20/ 7.40	7.50/ 7.80	—	—	7.30/ 9.20
Carré, 1re qualité	8.80/10.—	8.60/ 9.60	8.—	7.25/10.—	8.60	8.60/ 8.80	8.40/ 9.50	9.50/14.—	7.60/ 9.—	8.20/ 9.—	8.20/ 8.40	9.50/10.50	8.50	8.40/10.50
Cuisseau, 1re qualité	9.—	8.50	7.80	8.50/13.60	8.80	8.60/ 8.80	6.50/ 9.50	8.30	8.—/ 9.—	8.20/ 9.—	8.20/ 8.40	9.50/10.—	9.—/ 9.20	8.60/ 9.20
Côtelettes, 1re qualité	10.—	10.—/12.—	—	8.60/11.—	11.—	5.80/ 6.—	9.—/11.50	9.—/10.—	8.—/ 9.40	8.20/10.—	8.40	10.50	8.50	9.20/11.50
Poitrine, 1re qualité	6.—	6.—/ 7.80	—	7.40/ 9.60	6.40	—	6.50/ 7.80	5.60	6.80/ 7.50	6.40/ 8.—	5.80/ 7.40	6.50/ 7.50	5.50/ 6.20	6.20/ 7.50
Foie de veau	15.—/17.—	14.—/15.50	14.—	7.80/15.—	14.—	11.—/14.—	14.—/16.50	11.50/13.50	13.—/14.—	15.—/16.—	12.—/16.—	15.—	15.—/16.—	13.—/15.50
Rognons de veau	11.50/12.—	11.—/12.90	14.—	9.—/15.—	10.—	8.—/11.—	10.—/14.—	10.—	8.—/14.—	12.—/14.—	11.—/13.—	12.—	12.—	8.—/14.—
Riz de veau	12.—/13.—	10.50/12.50	12.—	12.—/14.50	11.—	12.—/12.50	9.—/12.—	12.—	12.—	8.50/14.—	10.—/13.—	14.—	14.—	12.—/14.—
Porc:														
Carré, 1re qualité	7.40/ 8.20	7.80/ 8.—	7.80/ 8.—	7.40/ 8.40	7.40	7.—/ 8.—	7.50/ 9.—	7.40/ 8.—	7.20/ 7.80	6.80/ 8.20	7.20/ 7.80	7.80/ 9.80	7.20/ 7.30	7.10/ 8.60
Lard maigre fumé	7.—/ 7.50	6.80/ 7.80	7.60	6.50/ 7.60	7.20	6.80/ 7.70	7.—/11.—	6.—/ 6.80	6.80/ 7.40	6.—/ 7.20	6.60/ 7.20	7.20/ 8.50	6.80/ 8.—	6.80/ 8.—
Jambon cuit	9.50/11.—	9.—/11.—	7.40/ 9.80	8.20/ 9.60	9.20	9.20/ 9.80	8.50/10.—	7.20/ 9.40	8.60/ 9.—	9.—/ 9.80	8.50/ 9.40	8.50/ 9.50	8.70/10.—	7.80/10.50
Mouton:														
Carré, 1re qualité	10.20/11.—	8.80	—	9.60/12.—	8.40	—	9.—/12.—	10.30	8.50/12.50	7.60/11.—	9.—/ 9.50	10.60/11.50	10.—	9.50/10.—
Gigot, 1re qualité	8.20/ 9.50	8.40	7.60/ 8.40	7.60/ 8.80	8.40	—	8.80	8.—	8.—/ 9.—	7.40/10.—	7.60/ 9.—	10.—/10.50	8.50/ 9.—	6.40/ 8.40
Poitrine, 1re qualité	—	5.60	—	5.—/ 5.60	5.40	—	5.40	5.—/ 7.50	5.—/ 6.50	5.40/ 6.—	6.20	5.20	4.40	5.60
Mouton entier	—	6.80	—	7.40/ 7.60	6.80	8.60/ 8.80	6.50/ 6.80	6.60	6.40/ 7.20	—	7.10	—	—	8.40
Agneau entier	—	7.60	—	7.60/ 7.80	7.20	7.60/ 8.80	7.20/ 7.80	—	7.—/ 7.80	7.20/ 7.50	7.30	—	6.50	7.80/ 9.50
Charcuterie la														
	8.20	9.—/14.—	8.40	8.—/10.20	7.60	—	7.20/ 9.50	8.—	5.60/ 9.—	8.—/ 8.60	8.—/ 8.60	9.—	8.—	5.—/11.—

La situation des marchés

Les marchés viticoles en Suisse et à l'étranger

La période des gelées de printemps est maintenant définitivement passée. Aucun vignoble n'en a été touché, la végétation est même en avance par rapport aux années ordinaires. Une des conditions préalables d'une bonne récolte est donc remplie.

La Suisse

Le marché suisse est calme. Dans l'hôtellerie on vient de constater qu'il y a encore pas mal de stocks du millésime 1959 à consommer avant l'achat des vins de 1960. Dans les endroits où les derniers figuresnt déjà sur la carte des vins, la clientèle est en est satisfaite.

La division de l'agriculture du département fédéral de l'économie publique donne les renseignements suivants concernant la prise en charge de la campagne 1961 :

Les inscriptions à la mise en charge ont été de 240 000 hl environ. Aux termes de l'article premier, 2e alinéa de l'ACF du 3 mars 1961, une première tranche de 150 000 hl est prise en charge immédiatement.

Les souscriptions à la prise en charge se sont élevées à 157 000 hl environ de vins à utiliser conformément aux possibilités qu'offre l'ODA, article 338, classe IV (coupage avec du rouge);

70 000 hl environ de vins destinés à la vente comme « vin blanc suisse »;

26 000 hl environ de vins destinés à des fins industrielles (fabrication de vermouths et de vinaires);

3000 hl pour l'exportation.

Après examen de la situation et sur proposition de la commission technique pour la prise en charge, la division de l'agriculture DEP a décidé d'affecter les 150 000 hl à prendre en charge immédiatement comme suit :

80 000 hl conformément à l'ODA, article 338, classe IV, c'est-à-dire pour coupages avec du rouge ;

43 439 hl à la vente comme « vin blanc suisse » ;

23 561 hl à la fabrication de vinaigre et de vermouths (toute autre utilisation industrielle exclue) ;

3000 hl à l'exportation.

En conséquence, les souscriptions de vins à utiliser pour coupages avec du rouge sont à réduire à 50 % et les souscriptions de vins destinés à la vente comme « vin blanc suisse » à 60 %. Celui qui n'est pas du métier voit en cette mesure une contradiction. D'abord on lance une campagne pour absorber les excédents et ensuite on constate que les excédents sont « trop faibles » pour pouvoir donner suite aux souscriptions des importateurs. En examinant le problème de plus près on constate que les « souscriptions » pour vins blancs excédentaires ne correspondent nullement à un besoin réel. Deux arguments jouent en faveur de la souscription. La prise en charge a pour contre-partie l'attribution de contingents supplémentaires pour l'importation de vins étrangers. Celui qui souscrit à la prise en charge obtient dans une certaine proportion l'autorisation d'importer des vins étrangers. Ensuite il faut reconnaître également que les prix des vins en excédents sont avantageux par suite de l'intervention du fonds viticole, et le souscripteur ne risque rien au point de vue financier.

Les coupages rouges de vins blancs, mis en vente à titre de vins de consommation courante, ainsi que le « vin blanc suisse » intéressent la branche gastronomique dans la mesure où le prix bas en facilite l'utilisation à la cuisine. La vente de « vin blanc suisse » dans les cafés et restaurants, en tenant compte des expériences faites dans le passé, sera de peu d'importance.

France et Algérie

En Métropole et en Algérie la rébellion militaire avait fait monter les cours des vins tirant beaucoup d'alcool, puisque les troubles pouvaient influencer les transports. Depuis, la situation s'est clarifiée, les notations sont descendues à leur niveau précédent et accèdent même une certaine faiblesse.

Italie

En Italie les cours sont restés stables et les transactions peu nombreuses. On préfère les vins tirant beaucoup d'alcool et les vins fins. Le projet de loi concernant les certificats d'origine sera soumis prochainement au Sénat. Elle sera certainement, votée encore cette année. Il y aura donc à l'avenir trois zones de vins : les « classées », les « contrôlées » et « garantis », ainsi que les « contrôlés ». Ce qui veut

dire que dans chaque zone viticole on distinguera trois qualités ou plus avant l'exemple de la Suisse romande, où les vins de « La Côte » et les « Lavaux » comprennent des catégories I, II, III et IV. En Italie on connaît également la limitation du cadastre et la déclaration obligatoire de la récolte. En prenant ces mesures, l'Italie se mettra au niveau des tendances générales des autres pays viticoles d'Europe.

Espagne

Malgré l'intervention de l'Etat (primes à l'exportation et prise en charge de vins qui vont à la distillation) le commerce reste très faible.

Portugal

Les autorités viennent d'augmenter la prime à l'exportation de 5 %. Ce qui représente une réduction d'environ 2 francs par hl pour les acheteurs de vins portugais. Mais nous devons constater que les vins en provenance de ce pays restent toujours trop chers. Les importations de vins portugais en Suisse sont imposées tout simplement par le régime des contingents qui empêche l'importation de vins en provenance de pays moins chers, comme par exemple l'Espagne.

Le vignoble suisse en diminution

De 1959 à 1960, le vignoble suisse a subi une nouvelle diminution de 39,50 ha, les surfaces cultivées tombant de 12 349,56 ha à 12 310,06 ha. Par régions, la situation se présente comme suit : Suisse romande : augmentation de 2 ha (9088 ha en 1960). Suisse allemande : diminution de 24 ha (1543 ha en 1960). Suisse italienne : diminution de 17 ha (1679 ha en 1960).

Pour ce qui est des cantons romands, les surfaces cultivées en vignes étaient les suivantes : Valais : 3615 ha, soit 44 ha de plus qu'en 1959. Vaud : 3410,35 ha, soit 31,18 de moins qu'en 1959. Genève : 1000 ha, sans changement. Neuchâtel : 714,11 ha, soit 11,16 ha de moins qu'en 1959. Lac de Bièvre : 248,50 ha, sans changement. Fribourg : 100,18 ha, soit 0,18 ha de moins qu'en 1959. Ainsi, sauf au Valais, la vigne est partout en recul.

En Suisse alémanique, c'est surtout en Argovie (-21,76 ha), à Zurich (-14 ha) et à Schaffhouse (-2 ha) que les surfaces viticoles sont en régression, tandis qu'elles sont en légère augmentation dans les cantons de Bâle-Campagne, Saint-Gall, Thurgovie et Grisons.

Quant à la récolte, elle a été de 1 104 113 hectolitres en 1960, donc supérieure de 42 892 hl à celle de 1959 déjà extrêmement abondante.

L'augmentation est de 104 936 hl pour la Suisse romande et la diminution de 42 252 hl pour la Suisse alémanique et de 19 792 hl pour la Suisse italienne.

La production totale de vin blanc a été de 848 725 hl et celle de vin rouge de 255 388 hl. La Suisse romande a produit 115 545 hl de vin rouge, soit approximativement le 60 % de la récolte totale du pays, ce qui s'explique par la récolte déficitaire en Suisse allemande. On enregistre cependant une reconversion continue des vignobles de blanc en rouge.

Le rendement à l'hectare qui s'était élevé à 89,6 hl en 1959 a atteint 91,3 hl en 1960, ce qui est considérable. Les rendements les plus élevés ont été enregistrés à Genève (125,7 hl à l'hectare), dans le canton de Vaud (102,2 hl/ha) et au Valais (112,4 hl/ha). A Neuchâtel le rendement a été de 52,2 hl/ha, à Fribourg, de 74,4 hl/ha, sur le lac de Bièvre de 63,3 hl/ha. Le rendement le plus bas est celui de Schaffhouse avec 16,8 hl/ha.

Reinette de Montfort

Il y a quelques semaines, je me tenais, après une promenade à ski, dans le hall d'un hôtel et je me m'entretenais avec un sentiment de bien-être la troisième ou quatrième Boskoop. « Une très bonne variété, cette Reinette de Montfort », fit à côté de moi le monsieur d'un certain âge avec lequel j'étais entré en conversation. Il me raconta en même temps que cette sorte de pomme avait toujours été la préférée de sa famille et que, lui-même ne savourait pleinement un « gâteau aux pommes » que lorsque la pâte avait été recouverte précisément d'une couche aussi épaisse que possible de ces tranches de Reinette.

Il est probable que mon interlocuteur remarqua alors que j'étais quelque peu sceptique quant à ses connaissances des variétés et ajouta qu'il savait

que cette pomme était désignée aujourd'hui en général sous le nom de Belle de Boskoop. Dans sa propriété, continua-t-il, il avait un jardinier qualifié, fier de sa profession, qui prenait soin de son grand verger et ne se serait jamais laissé aller à désigner cette espèce autrement que par Reinette de Montfort. On présume que ce jardinier savait aussi que la Belle de Boskoop doit tout simplement son nom à la « partie d'origine » où elle est cultivée, à savoir la localité de Boskoop, en Hollande. Nous estimons d'autant plus le pomologue passionné à qui la désignation Reinette de Montfort paraissait plus distinguée, plus aristocrate, c'est-à-dire moins ordinaire que Belle de Boskoop.

Et voici les fraises

Avec les beaux jours revient une saison bien sympathique qui fait le bonheur de tous les gourmands et des gourmets, « la saison des fraises ».

La floraison cette année a été belle, les fruits se sont bien développés et bien que le thermomètre ait fait quelques bonds en dessous de zéro, les dommages ne sont pas considérables, seules peut-être les fraises de montagne en ont souffert un peu.

La cueillette des fraises est tout un travail, presque un art. Elle se fait en principe de bonne heure le matin car la fraise doit être cueillie encore pleine de la fraîcheur que la nuit lui a donnée. Elle doit être triée avec soin suivant des critères de qualité et de présentation bien arrêtés. Les paniers en foin remplis sont entreposés dans des endroits frais, après avoir été munis de l'étiquette officielle attestant la provenance et la qualité.

Chaque jour les fruits sont pris en charge au dépôt d'expédition et des camions vont chercher les « cadres » parfumés jusque dans les endroits les plus isolés et les plus décentralisés. La réception se termine déjà au milieu de l'après-midi afin que les fruits puissent arriver à destination c'est-à-dire dans les villes et les villages dans un état de fraîcheur parfait pour le grand plaisir des consommateurs.

De façon générale les fraises sont classées en deux catégories, la catégorie I : la fraise de table. C'est un fruit exempt de tout défaut extérieur, ayant atteint le degré de maturité parfaite. Ce sont ces fruits qui sont utilisés spécialement pour la préparation de desserts. Quant aux fruits classés en catégorie II ce sont ceux que l'on destine aux confitures.

Mais quelle que soit la catégorie, chaque panier est examiné avec la plus grande minutie par les organes compétents. Ces contrôles comprennent notamment des visites pendant la réception de cueillette, la surveillance lors de la récolte, lors du chargement et lors du déchargement aussi.

La fraise n'est pas seulement appréciée chez nous. Chaque année en effet, nous exportons plusieurs tonnes de ces fruits à destination des pays qui nous entourent.

La récolte a commencé sur un rythme modeste dû au froid sévère de ces derniers jours. Cependant avec le soleil revenu, il est à prévoir que prochainement on pourra chez le marchand de primeurs ou sur les bancs du marché s'offrir un morceau de printemps sentant bon la fraise.

Was sind Aromazahlen bei Getränken aus Röstkaffee ?

Auf Grund langwieriger Forschungen und Untersuchungen hat man endlich einen Schlüssel gefunden, nach dem sich der Aromawert von Getränken aus Röstkaffee ermitteln und in Zahlen ausdrücken lässt.

Der Anteil an flüchtigen oxydierbaren Substanzen in Kaffeegetränken hängt nicht nur vom Verhältnis Röstkaffee zu Wasser ab, sondern er ändert sich auch mit der Bereitungsart des Kaffees. So sind unter Zugrundelegung der Aromazahl als Beurteilungsmaßstab, Zubereitungen durch Kochen von gemahlener Röstkaffee mit Wasser oder die im einfachen Brühverfahren gewonnenen Getränke im allgemeinen weniger aromatisch als die nach einem Filtrationsverfahren bereiteten Getränke. Hier die Ergebnisse der Untersuchungen:

Aromazahl

- a) Röstkaffee-Mischung, im Filterverfahren mit siedendem Wasser zubereitet . . . 38,2
- b) Röstkaffee-Mischung, 5 Minuten gekocht . . . 30,0
- c) Röstkaffee-Mischung, mit siedendem Wasser 5 Minuten ausgelagert . . . 33,25

Aus diesen Untersuchungsergebnissen geht eindeutig hervor, dass die Aromazahlen der Kaffeegetränke nicht nur von der Kaffeemischung und

ihrem Alter abhängen, sondern auch von der Zubereitungsart. Aus den Aromazahlen in vorstehender Tabelle kann gefolgert werden, dass das Filterverfahren Getränke mit der höchsten Aromazahl liefert. — Kaffee mit Aromazahlen um 33 und darunter gelten nicht als vollaromatisch und werden oft als alt empfunden.

(Mitgeteilt von der Melitta AG Zürich, nach einem Artikel: Tassenwert und Aromazahlen von Getränken aus Röstkaffee, auf Grund von Untersuchungen der Chemischen und Lebensmittel-Untersuchungsanstalt im Hygienischen Institut der Stadt Hamburg, erschienen in: Gordian Kaffee- und Teemarkt, Nr. IX/12.)

Länger haltbares Fleisch

Durch unsichtbaren Seetangfilm

Anfragen aus Spanien, Rumänien, Argentinien, Venezuela und den Vereinigten Staaten lassen das lebhafteste Interesse auch des Auslandes für ein englisches Frischhalteverfahren erkennen. Es beruht auf einer besonderen Art Seetang oder Meeressalg, die bei den Hebriden gewonnen werden. Aus diesen Algen stellt eine englische Firma eine Lösung her, die auf frischem, gefrorenem oder gekochtem Fleisch durch Bestreichen oder Aufsprühen einen Schutzfilm bildet. Er verhindert, dass die natürlichen Fleischsäfte verdunsten, erhält die frische Farbe, macht das Fleisch noch zarter und verlängert die Haltbarkeit nach Angabe der Herstellerin bis zu 10 Tage. Der Schutzfilm ist völlig unsichtbar, hat keinen Eigengeschmack und ist auch gesundheitlich unbedenklich.

Bei der Herstellerin liegen bereits Aufträge im Wert von mehreren tausend Pfund Sterling vor, ausserdem zahlreiche Anfragen nach den Lizenzbedingungen, um den Bedarf an diesem Frischhaltungsmittel im eigenen Betrieb zu erzeugen. EB

Bald setzt die Kirschenernte ein

Die diesjährige Kirschenernte verspricht bis jetzt recht reichlich zu werden. Dieser Eindruck ergab sich aus den Voten an einer von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung einberufenen Konferenz. In der Blutszeit traten keine Frostschäden auf. Erst die letzten Kälteeinbrüche wirkten vielleicht da und dort bremsend. Die Kirschenernte wird 8 bis 10 Tage früher als sonst einsetzen. Man rechnet mit grösseren Lieferungen vom 10. bis 15. Juni und mit dem Höhepunkt der Ernte zwischen dem 25. und 30. Juni. Die Kirschenfrüchte haben keine grösseren Schäden verursacht. Auch die Walliser Erdbeerenernte wird gut ausfallen, und in etwa sieben Wochen steht eine Aprikosen-Rekordernte von 10 bis 15 Millionen Kilo im Aussicht.

Auch dieses Jahr ist die verbilligte Abgabe von Kirschen in den Berggemeinden und an abgelegenen Orten vorgesehen. Die Alkoholverwaltung wird entsprechende Beiträge übernehmen. Auch einer zweckmässigen Einfuhrregelung kommt grosse Bedeutung zu.

R. T.

Montibeux Grand Baillif Ardéva Rocailles

klingende Namen,
berühmte Fendant,
Stolz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und
Weinkellerer-Besitzer

Die Zeit der Postkutschen im Obertoggenburg

Nicht immer verlief der Verkehr durch das Obertoggenburg bis Buchs so reibungslos, auf derart ausgebauten, ja «verwöhnten» Strassen wie heute. Es gab eine Zeit vor dem Postauto, von der man allerdings, trotz der beschwerlichen Verkehrshältnisse, behaupten darf, dass sie idyllischer, gemütlicher und besinnlicher war als heute. Damals kannte man die krankhafte Hetze noch nicht, auch nicht den Lärm, zum Teil auch die gewisse Unsicherheit nicht, die sich eingeschlichen hat, vor allem nicht das zur Norm gewordene Unpersönliche. Wir meinen die alte schöne Zeit der Postkutsche. Nicht, dass man bereits damals eigentlich «zeitlos» gewandert und gefahren wäre! Im Gegenteil: unsere alten Postkutscher hielten sich genau so an die Fahrpläne wie heute die gelben Postautos. In den Schulen, in den wenigen Amtsstuben und auf dem Felde hielt man sich an die Zeiten der Postkutsche, wenigstens bei einermassen normaler Witterung, und mit grosser Freude wurden diese in den damals ausserordentlich stillen Dörflern des Obertoggenburger Tales empfangen. Brachten die Postkutscher doch immer Neuigkeiten, aber auch die spärliche Post, Briefe, Ansichtskärtchen und vor allem Zeitungen, die zwar nicht die heutige Fülle und Ausgestaltung besaßen, aber doch neuen Diskussionsstoff vermittelten. Das war wirklich noch idyllische Zeiten, auch wenn man den Achtstundentag noch nicht kannte.

Im Jahre 1870 wurde die Bahn — die SBB — bis Ebnat-Kappel gebaut, und dieses Doppeldorf am Eingang des Obertoggenburgs blieb sehr lange Endstation der Bahn. Von hier aus führte die vielfach noch holperige Strasse in die malerische Landschaft der Churfürsten oder der Selunerberge, wie es damals im Obertoggenburg noch auszusprechen gebräuchlich war. Die Fortsetzung der Bahn übernahm die Postkutsche. Noch vor vierzig Jahren ertönte das Posthorn auf dieser Strasse, die ins Werdenberger- und Rhein-Tal hinabführte und zwei völlig verschiedene Welten, wenigstens für den damaligen Begriff, miteinander verband. Auch ohne Bahn und ohne Postauto blühte in Unterwasser — und auch in Rietbad — bereits der Fremdenverkehr, und im Hotel «Sternen» in Unterwasser standen dreissig Rösslein bereit, um die Feriengäste aus Ebnat-Kappel und Buchs zu holen und sie untertags spazieren zu führen.

Ein neuer Verkehrsabschnitt wurde im Obertoggenburg gebucht, als am 1. Oktober 1912 das neue Bahnstück Ebnat-Kappel—Krummenau—Nesslau—Neu-St.-Johann eröffnet wurde. Damit stieg Nesslau zum Umschlagplatz Bahn-Pferdepost empor. Das Nesslauer Postgebäude erhielt aus diesem Grunde einen Passagier-Wartesaal für zehn Personen. Einen Einstellraum für die Postfuhrwerke sicherte sich die Post auf vertraglicher Basis mit Fridolin Dürrmüller, der auf den Zeitpunkt der Bahneröffnung die heute noch als «alte Postgarage» be-

kannte Wagenremise zu erstellen hatte. Die Pferdepost Nesslau-Unterwasser wurde von den beiden Unternehmern Wälli und Gantenben betrieben. Zur Beförderung der Reisenden verkehrten täglich vier Pferdeposten in jeder Richtung, im Sommer sogar deren fünf. Der erste Weltkrieg brachte eine Reduktion dieser Leistungen auf anfänglich zwei Kurse, danach wieder eine Erhöhung auf drei. Die Strecke Nesslau-Wildhaus wurde ganzjährig bedient, diejenige Wildhaus-Buchs nur im Sommer.

Nach Überwindung der kriegsbedingten Schwierigkeiten wurde auf den 1. Mai 1918, dem damaligen Stande der Technik entsprechend, der Automobilbetrieb eröffnet. Damals fuhren die gelben Postautos nur bis Wildhaus, 1920 im Sommer und ab 1922 ganzjährig bis hinab nach Buchs. Und nach Überwindung der ersten entwicklungsbedingten Schwierigkeiten wuchs der Postautodienst, begünstigt durch das zu jener Zeit gewaltig aufstrebende Kur- und Skigebiet Obertoggenburg, zu einem Grossbetrieb heran. Die Linie Nesslau—Wildhaus—Buchs war eine der ersten Paßstrassen in der Schweiz, die von Postautos befahren wurden. Sie haben das obere Tal erst richtig dem Verkehr erschlossen, und im Jahre 1952 wurden von den Postautos auf dieser Route bereits 520 000 Personen befördert. Seither ist diese Frequenz ziemlich konstant geblieben, trotz der unzähligen Privatautos und trotz der enorm angestiegenen Auslandsreisen der Feriengäste. Die Postkutsche — und im Winter der Postschlitten — ist seit 1918 zwischen Nesslau—Wildhaus und seit 1922 auch zwischen Wildhaus und Buchs verschwunden und mit ihr ein schönes, oft fröhliches Idyll. Seine Posthorntöne bleiben all jenen in der Erinnerung haften, die diese gemütlichen Zeiten noch miterleben durften.

Ferdinand Bolt

Zur Eröffnung des Kurhauses Bad Lenk

n. Am 1. Juni öffneten sich wiederum die Pforten des bekannten Lenker Kurhauses. Die Vorverlegung des Saisonbeginns auf ausgangs Mai oder anfangs Juni hat sich vollauf bewährt.

Pierre Vernier, der neue Präsident des Verwaltungsrates, und der bewährte Direktor A. Giger sind nicht müßig gewesen und lassen dem bekannten Kurhaus und Bad in der Lenk immer wieder weitgehende Neuerungen und ständigen Ausbau angedeihen; fast alle Zimmer im Grandhotel Kurhaus sind heute mit Telefon versehen.

Seit einer Reihe von Jahren haben die Herren Kurärzte Dr. med. Hans Zeller und der Fachspezialist Dr. med. S. Dreyfus aus Bern mit den Zahnärzten Dr. Hans von Weissenfluh und Dr. Hans Fritsch sehr eifrig an allen technischen Verbesserungen des Bades gearbeitet, welche nun dem Kurgast bei der Inhalation der schwefelhaltigen Mineralquellen zugute kommen.

Bäder und Hotels haben ihre Tradition, genau wie Ortschaften ihre Geschichte und ihre Legenden haben. Legenden: der Lenker Sagenschatz ist besonders reich und schön. Die Weiberschlacht auf der Lagermatt gehört zu den Kleinodien schweizerischer Legenden. Selbst die grosse Literatur nahm sich der Geschichte an: so schön fand der Dichter Ramuz diesen Stoff, dass er ihn gleich zweimal verarbeitete: 1912 erschien sein «Feu à Chyerson», 1922 folgte der Roman «La Séparation des Races» («Sonderung der Rassen», von W. J. Guggenheim ins Deutsche übertragen). Die Lenker sind ordentlich stolz darauf, dass sie so in die Weltliteratur eingegangen sind.

Was behandelt man dort oben im Simmental? Hals-, Ohren- und Nasenleiden, Rheuma, Arthritis, Ischias, leichte Ekzeme und seit vielen Jahren nun auch Zahnfleischkrankungen, Parodontose. Wie man diese Leiden kuriert? Mit Massagen, Fango, Bädern, Trink- und Inhalationskuren, Unterwasserstrahlmassage. Dazu die ärztliche Überwachung im Hause, aber auch — und das sollte nicht unterschätzt werden: Klima und Lage.

Wovon Gourmets träumen

Fünzig Meilen nördlich von Montreal — dem «Paris der Neuen Welt» — findet alljährlich ein besonderes Ereignis statt. Es ist dies der «Salon de dégustation» in dem malerischen Ort Ste-Adèle, eine «Affäre», die Gourmets von nah und fern anlockt.

Die Bewohner der Laurentians, eines gebirgigen «Playground», der sich bei Kanadiern und Amerikanern grosser Beliebtheit erfreut, haben es verstanden, sich den «Salon de dégustation» zu sichern. Hier, in dem Hotel Chantclair in Sainte-Adèle, bieten die hervorragendsten Köche des riesigen Landes — nicht wenige Schweizer, Deutsche und Österreicher unter ihnen — ihre köstlichsten Schöpfungen an.

Auf dem 250 Fuss langen Buffet werden die Gerichte von den Gourmets und den Pressevertretern vorerst genügend bewundert und bestaunt und schliesslich «abgeschmeckt». Verständlich, dass nicht nur Feinschmecker, sondern auch kanadische Reporter von diesem «Salon de dégustation» und den hier gebotenen Genüssen zu träumen pflegen.

Die Kosten dieses «Salon» werden von den Hoteliers der Laurentians, dem Quebec Hotel & Restaurant Council und der Landesregierung von Quebec (die französisch-kanadische Provinz hat 5 000 000 Einwohner und ist grösser als Deutschland, Frankreich und Spanien!) getragen.

Die rhapsodischen Berichte der Reporter — die von ihren Kollegen dieses «assignments» wegen beneidet werden — stellen natürlich eine grossartige Fremdenverkehrspropaganda dar. Sie beweist, in diesem originellen Fall wenigstens, dass nicht nur Liebe, sondern auch «publicity» durch den Magen geht.

Mehr als 200 «besondere» Gerichte wurden für den «Salon de dégustation» geschaffen. Neben Quebec Tortiere und Kaviar Beluga, Burgundy Fondue und Brittany pancakes, erfreut sich besonders das

Bœuf Bourignon (Roastbeef in Weinsauce mit Schwämmen) eines besonderen Zuspruchs.

«Die Gerichte, die Sie hier sehen», erklärte der Präsident des «Salon de dégustation» den vertraut vor sich hinblickenden Gourmets, «stellen nicht bloss eine «einmal im Jahr» gebotene Schaustellung unserer Köche dar. Obwohl natürlich kein Hotel oder Restaurant der Laurentians versuchen kann, eine derartige Fülle von Köstlichkeiten jeden Tag zu bieten, finden Sie viele dieser verlockenden Speisen auf unseren täglichen Menüs.»

Die Worte «Bon appetit» waren das Startzeichen für den Schmaus, der Gourmets und Reporter gleicherweise begeisterte und bei den Lesern der Berichte über den «Salon de dégustation» wohl den Wunsch auslöst, auch einmal «dabei» zu sein — eine wirkungsvolle Fremdenverkehrspropaganda!
Walter Jelen, Kanada

Zeitschriften

Fett droht die Gesundheit

Auf die Erkrankung der Herzkranzgefässe gehen mehr als 50% aller Fälle von Herztot zurück. Alle Nahrungsmittel, die reich sind an gesättigten Fettsäuren, tragen zur Erhöhung dieser Gefahren bei. Darüber orientiert eine ausführliche Darstellung im Juniheft der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest». Cholesterin, eine wachstumsfähige Substanz, die zur Bildung der Gehirnzellen nötig ist, wird in der Leber des Menschen produziert. Man weiss, dass es der Hauptbestandteil der Gallensteine ist. Man weiss ausserdem, dass es bei der Produktion der Nebennierenhormone eine Rolle spielt, und man glaubt, dass ihm eine wichtige Funktion beim Fett-Transport im gesamten Kreislauf zukommt. Dieser merkwürdige Stoff hat die Neigung, sich an der Innenwand der Arterien festzusetzen.

Es ist nicht leicht, seinen Cholesterinspiegel niedrig zu halten. Der einzig sichere Weg ist eine energische Beschränkung der Fettszufuhr, vor allem der Zufuhr an gesättigtem Fett. Noch gibt es keine Diät, mit der das bereits in den Arterien abgelagerte Cholesterin abgebaut werden könnte. Ziel jeder Diät kann es daher nur sein, die Ablagerungen nicht so gross werden zu lassen, dass sie die Blutzufuhr zum Herzmuskel beeinträchtigen.

Der Verfasser gibt mancherlei Ratschläge für die Beurteilung von Nahrungsmitteln und für die Aufstellung eines vernünftigen Speisezettels.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux No 85. Téléphone (051) 34690.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantemont

Administration des annonces: E. Kuhn

Kaspar Glace-Pulver

fix-fertig

- Vanille
- Mokka
- Caramel
- Schokolade
- Haselnuss
- Pistache
- Banane
- Himbeer
- Erdbeer
- Citron
- Orange
- Ananas
- Grapefruit

13
Sorten

Fix-fertiges, naturreines Mix

Ihre ganze Arbeit: Den Mix in der nötigen Flüssigkeit zu einer gefrierbereiten Komposition auflösen. Einfacher und rascher geht es nicht mehr.

... und dazu noch die Vorteile, die Ihnen als Kaspar-Kunde zugute kommen:

- ♦ ausgebauter Rezept-Dienst ♦ Plakate, Tischkärtli, Konsumations-Karten etc. ♦ Anregungen zur Ausstattung Ihrer Glace-Spezialitäten ♦ alles gratis, oder zu Vorzugspreisen.

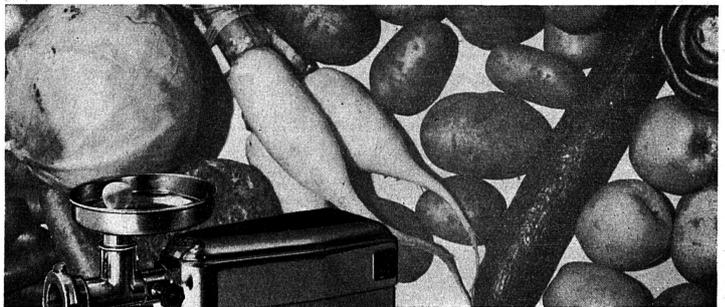
HANS KASPAR AG. ZÜRICH 3/45

MARGARINE- UND SPEISEFETT-FABRIK

Telephon (051) 33 11 22



Binzstrasse 12



Universal-Küchenmaschinen

2

Die Universal-Küchenmaschinen Schwabenland sind mit einem kräftigen Planetenrührwerk sowie einem Schlagkessel aus rostfreiem Stahl ausgerüstet. Der Motorblock ist aus einer polierten Leichtmetalllegierung hergestellt. Diese Ausführung verhindert Farbschäden, wodurch das glänzende Aussehen auf Jahre hinaus erhalten bleibt. Der starke Motor besitzt zwei Geschwindigkeiten, was das einwandfreie Arbeiten der jeweils angesteckten Aggregate gewährleistet.

Folgende Zusatzapparate können verwendet werden:
Passiermaschine, Reib- und Schneidmaschine, Fleischhack- und Schnetzelmachine

Für jeden Betrieb das passende Modell

- aus unserem Verkaufsprogramm
- Geschirrwaschmaschinen
 - Universal-Küchenmaschinen
 - Kartoffelschälmaschinen
 - Elektrische Fritusen
 - Kaffeemaschinen
 - Kaffeemöhlen
 - Butterportionsmaschinen
 - Küchenarbeitsfläche
 - Patissierische
 - Economat-Einrichtungen
 - Küchenbatterien

Wer in der Küche arbeitet — schätzt Schwabenland

Schwabenland & Co AG Zürich

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form
und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1-18 Services
und 1-9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.-



Vertretungen und Kundendienst
in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

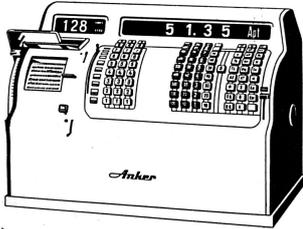
Sichere und schnelle Kontrolle
mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitersparnis

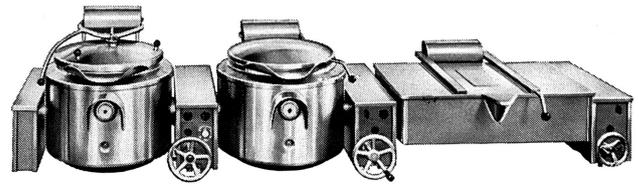
Fertige Statistik aller
Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nach-
geführt und für den Gast bereit

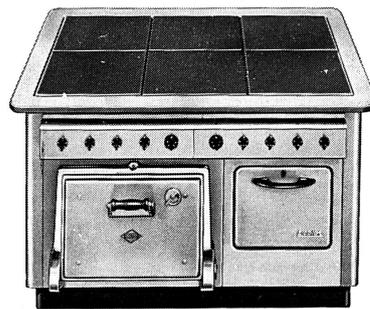
Sehr günstig im Preis



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



Optimale Leistung in der Grossküche



... durch Rationalisierung! Damit be-
gennen Sie einem allseitig spürbaren
Personalmangel. Sie erzielen auf wirt-
schaftliche Weise eine Kapazitätser-
höhung und zweckdienliche Betriebs-
vereinfachung. Auf Grund unserer
langjährigen grossen Erfahrung können
wir Ihnen raten und helfen. Für Pro-
jektierung und Lieferung kompletter
Grossküchenanlagen, aber auch für
Umbauten und die Modernisierung
bestehender Einrichtungen steht
Ihnen unser Beratungsdienst gerne
und unverbindlich zur Verfügung.
Unser Fabrikationsprogramm ist auf
die Bedürfnisse einer anspruchsvollen
Kundschaft zugeschnitten. - Bitte
unterbreiten Sie uns Ihre Probleme.



Elcalor AG, Aarau Tel. 064/23691

Treppauf mit **Kisag**

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und
kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter
Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit
Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-
Prospekte!

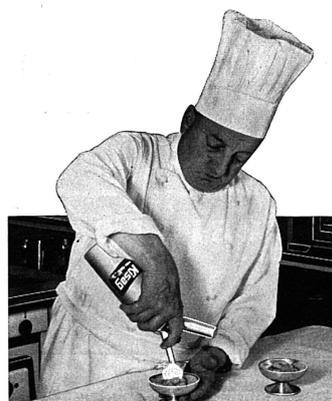
**Kisag-Geräte sparen mehr als
sie kosten!**



1 **Rahmbläser.** Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen
Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlag-
rahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige
Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

2 **Temperierbassin,** vervollständigt den modernen
Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat
ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges
Temperieren der Getränke.

3 **Crème-Dispenser,** aus den Forderungen nach Ord-
nung, Hygiene u. schnellem Service entwickelt. 1-Liter-
Füllung für Kaffee- oder Vollrahm mit Eiskühlung.



4 **Kartoffelschälmaschine** mit der hohen Leistung;
schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer
Schäbfall. Auch für Rübbli, Sellerie usw. geeignet.
Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Kon-
kurrenzloser Preis Fr. 475.-, Einzigartiger Service.**

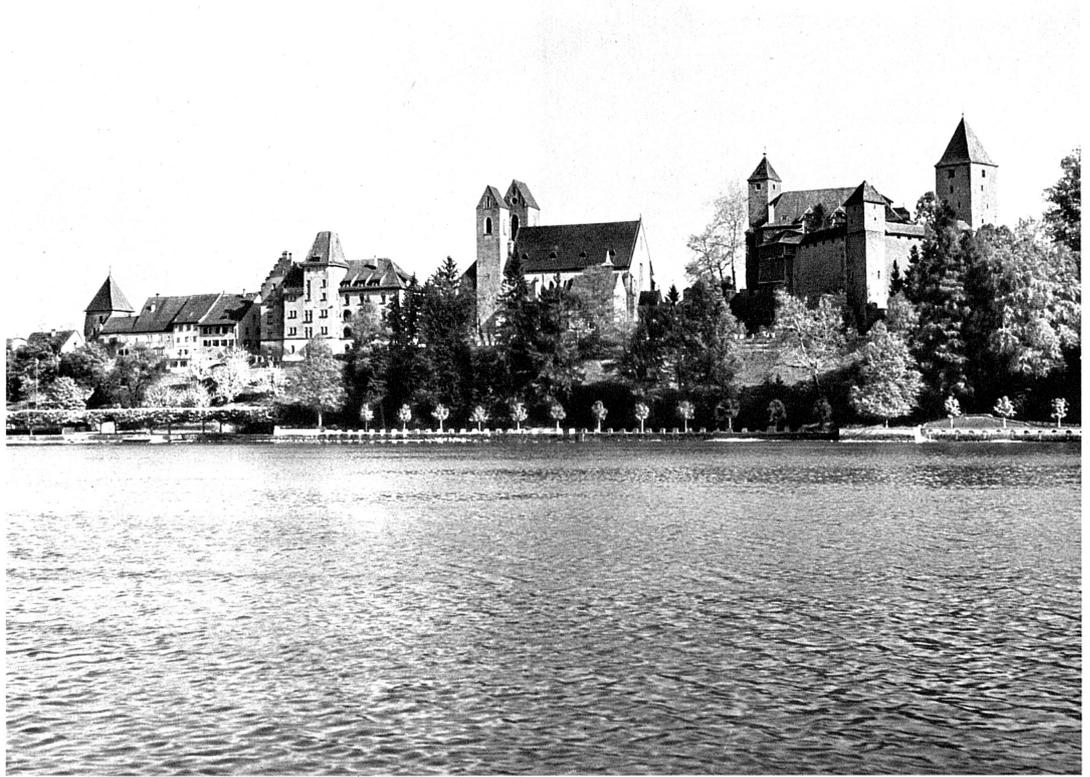
5 **Pommes-frites-Schneider,** ein Gerät, das mit seiner
verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkens-
werte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-
patente angemeldet.

6 **Friteuse** mit automatischer Ölkärung, die die Aus-
führung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermög-
licht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine
Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fi-
xiert bei 220 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird
dank der Formgebung als Tischapparat speziell in
platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für
220/330 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt
2,5 Liter für 220/110 Volt, 1200 Watt).

KISAG AG für Leichtmetallwaren
BELLACH/SO Telephone (065) 26131



9



10

neux ni de plus frais, de plus «vacances», qu'une heure de flânerie sur cette promenade. Quand j'y passai, un air de flûte venait de la forteresse-musée, de la cité, à main gauche, montait une rumeur allègre, de la plage, à main droite, des cris joyeux. Tous ces sons, amortis, ne faisaient que souligner la paix parfaite de la petite terrasse, régnant sur une vaste étendue d'eau et de terre, dans le poudroiement du grand soleil qui baignait les collines, le lac, la ville, les vieilles pierres, les vieux arbres et les roses des jardins.

Du lac de Constance au lac de Walenstadt et au lac de Zurich, que de paradis de vacances à découvrir ainsi. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, à toutes les altitudes, de la plaine de Ragaz, où coulent les eaux de Jouvence, au belvédère de Braunwald, où souffle l'air des cimes. Que vous aimiez les solitudes agrestes ou les stations animées, la plage ou la montagne, que vous goûtiez le folklore, l'art, les souvenirs historiques ou la pêche à la ligne, que vous vous proposiez de courir les bois ou de lire en lézard des romans policiers, que vous ayez l'intention de vous installer pour trois semaines dans un coin sympathique et de n'en plus bouger ou celle de collectionner les bonnes adresses et les beaux paysages, la Suisse orientale a ce qu'il vous faut. Vous n'aurez que l'embarras du choix.

Ce choix est décidément malaisé? Et ce que je vous ai dit n'est pas fait pour le rendre plus simple? Mille excuses! J'espère au moins vous avoir montré que, si le choix est en effet difficile, il a surtout de quoi satisfaire... les plus difficiles!

Unbekannte Schweiz

Georg Thüner

Es gibt ein wunderschönes Aquarell von Albrecht Dürer, das eine «Fränkische Landschaft» darstellt. Eine weitgeschwungene Talbreite mit etwas Wald, etwas Weiden und etwas Ackergrund sind zu sehen. Aber keine Stadt, kein Dorf, nicht einmal ein Haus fesselt unsere Blicke. Und doch atmet die ganze Gegend einen Zauber, der uns lockt «Komm, das ist Wanderland!»

Ganz ähnlich verhält es sich mit dem Land, das südlich des Bodensees zu den Schweizerbergen ansteigt. Es ist keine hochberühmte Gegend, die ins Auge sticht wie Zermatt mit dem Matterhorn, aber auch keine, deren Anblick einem «durch Mark und Pfennig» geht, wie die mit Hotelwürfeln besäten Fremdenstädte im Hochgebirge. Hier winkt dem Wanderer abends ein guter Landgasthof oder eine gepflegte Gaststätte in einer malerischen Stadt, worinnen man gerne verweilt und den Reiz der voralpinen Schweiz in sich aufnimmt, sich auf leichteren Spaziergängen erholt und dann zu anspruchsvolleren Fahrten rüstet. Stellen wir für heute zwei Wegweiser auf.

Ein schöner Tag gilt dem Säntis. Dieser einzigartige Berg erhebt seinen Scheitel, dem selbst zwei Gletscherlein nicht fehlen, über die 2500-m-Grenze. Der Fussgänger braucht also seinen Tag zum Anstieg. Der Fahrgast wird von der Schwebebahn im Nu seine tausend Meter emporgehoben. Der Rundblick reicht von den Vogesen bis zum Ortler, also von Frankreich bis tief nach Österreich hinein, vom Ulmer Münster bis zu den Pizzen im Süden, von denen aus man den Mailänder Dom sieht. Fürwahr, wenn unter dem Gewölbe des abendlichen Himmels eine Kanzel gewählt werden sollte, der Säntis böte sie. In seinen Höhlen lebten schon vor

hunderttausend Jahren Menschen, und zwar im gleichen Wildkirchli, in welchem Scheffels «Ekkehard» seine Seelenruhe wiederfand, welche ihm im Kloster St. Gallen nach der Begegnung mit der schönen Hadwig, der Herzogin von Schwaben, abhanden gekommen war.

Damals war das Stift St. Gallen eine führende Kulturstätte im Gesamtgebiete der deutschen Sprache. Heute noch beugen sich Jahr für Jahr Tausende über die Buchmalereien, die in der Stiftsbibliothek, dem schönsten Rokokoraum der Schweiz, uns entgegenleuchten, herrlich wie am ersten Tag. In der Zeit Napoleons ist das altberühmte Benediktinerstift aufgehoben worden. Allein seine Barockkirche mit ihren rotbehelmt, beschwingten Türmen ist die architektonische Mitte der Stadt St. Gallen geblieben. Diese Hauptstadt des Kantons St. Gallen ist die am höchsten gelegene Kapitale Europas. Der Wallfahrt zum Grabe des heiligen Gallus verdankt sie den Ursprung im Hochtal, der Leinwand die mittelalterliche, der Baumwoll- und der Stickerei ihre neuzeitliche Blüte. St. Gallen lebt zu einem guten Teil vom Faden. Die blitzsaubere Art und Arbeit duldet keine russige Schwerindustrie. So ist St. Gallen eine Stadt ohne Schlote. Wer durch die Gassen der Altstadt wandert, steht immer wieder still vor einem entzückenden Erker, und nach einem Gang durch den Stadtpark, in welchem Museen mit ansehnlichen Sammlungen stehen, gelangt man vor die Handels-Hochschule, die einzige schweizerische Fachhochschule für Wirtschaft und Verwaltung.

St. Gallen ist der Mittelpunkt der Nordostschweiz, zugleich die grösste Stadt im Bodenseeraum. Hurtige Bahnen führen von da in einem halben Stündchen hinunter in den obstreichen Thurgau, hinauf in das wiesengrüne Toggenburg mit seinen stattlichen Wintersportorten und Sommerfrischen Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann, oder hinein ins Appenzellerland, von dem man sagt, es sei so «buckelig», dass man nicht einmal ein Milchkübeli abstellen könnte. Immerhin, seine geschindelten Häuschen stehen fest auf dem gewellten Grunde. So weit das Auge reicht, hat sich hier die alemannische Streusiedlung prachtvoll erhalten. Wir sind hier in der Heimat der Demokratie. Hier ist das altgermanische Thing nicht nur ein Lesestück des Schulbuchs, sondern das Erlebnis eines jeden Frühlings: am letzten Sonntag im April nehmen die Appenzeller ihren Degen zur Hand und begeben sich zur Landsgemeinde. Da stehen Tausende von Männern auf freiem Grund und Boden, wählen ihre obersten Räte und Richter, sagen Ja oder Nein zu neuen Vorschlägen, wie Verfassung oder Gesetz geändert werden können und vereinigen sich im Gesang der «Ode an Gott» und im Eidschwur. Wer sich zu den Heimziehenden gesellt, hört eine melodische Mundart, und von den Worten, die zwischen dem «Grüezi» und dem Wunsch «Uf Widerluege» gesprochen werden, versteht der süddeutsche Nachbar zu seinem freudigen Erstaunen recht bald so gut wie alles. So wird ihm die schöne Nordostschweiz nicht nur landschaftlich, sondern auch sprachlich zu einer Kleinwelt voller Entdeckungen.

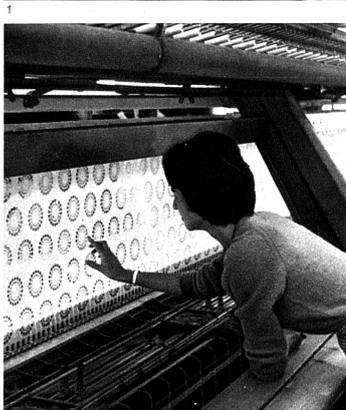
Da brauchen wir ja kaum anzudeuten, dass es darinnen eine Rosenstadt gibt – auf der Karte heisst sie Rapperswil – dass an der Landesgrenze der Rheinfall rauscht und dass es am Fusse ihrer Felsen so warme Winkel gibt, dass dort die Feige im Freien gedeiht. Du findest einen solchen Winkel am Walensee, der nicht minder schön ist als der Urnersee. Nur fehlt ihm die Tellengeschichte und die Rütlisage, aber was er dem besinnlichen Gaste bedeutet, weiss jeder, der etwa einmal den hier entstandenen Melodien Franz Liszts Ohr und Herz geliebt hat. Wer daher z.B. die warmen, heilenden Wasser von Bad Ragaz aufsucht, sollte den Walensee nicht nur aus dem Fenster des Schnellzugs sehen, sondern sich an sein Gestade setzen. Es lohnt sich, denn der Walensee hat Grösse und Seele.



11



12



1 «Wenn eine Frau lächelt, muss das Kleid mitlächeln». Modeschöpfer in allen grossen Städten der Welt bedienen sich der St. Galler Stickerei und schenken dem Stoff Anmut und Noblesse. Modell: Toni Schiesser, Frankfurt.

2 In weiten, lichten Sälen stehen die Stickmaschinen, deren automatisch gesteuerten Gang junge Arbeiterinnen überwachen. Hier entsteht eine Lochstickerei, eine «Broderie anglaise», ein Wunderwerk, bestimmt, die Welt zu erobern.

3 Für welche Hand ist dieses spitzengesäumte Tüchli bestimmt? Bestickte und bedruckte Tüchli sind eine St. Galler Spezialität, die als zarte Grösse verschickt werden.

4 Ein reizendes Sommerkleid aus einem bedruckten Schweizer Baumwollgewebe. Modell: Jeanpalmerio, Zürich.

5 Ein fröhlicher viertelliger Strandanzug aus getupfter Schweizer Baumwollpopeline. Modell: Toni Schiesser, Frankfurt.

6 Von bestechender Schlichtheit ist dieses Nachmittagskleid aus einer Schnürstickerei. Modell: Max Lattmann, Zürich.

4

St. Galler Stickereien, eine Spezialität von Weltrang

Stadt der Création

Baumwolle – in St. Gallen gross geschrieben

Ba. Die Stadt St. Gallen, idyllisch in der Nordostecke der Schweiz gelegen, hat als weltbekanntes Stickereizentrum Höhen und Tiefen erlebt. Nach einer fast unwahrscheinlichen Blüte der Stickerei-Industrie, die 1913 den wichtigsten Schweizer Exportzweig bildete, folgte von 1921 bis 1936 eine grosse Krise. Allgemeine wirtschaftliche Depression und plötzliche Abkehr des modischen Geschmacks von den Stickereien hatten sich verschoren, um die Fabrik- und Heimarbeiter der einstmal blühenden Industrie hart zu treffen.

Glücklicherweise schätzt man seit zwei Jahrzehnten den poetischen Charme der Stickereien wieder richtig ein. In der Unrast unserer Zeit, wo sich alles nach Rationalisierung und Technisierung ausrichtet, suchen die Frauen eine Möglichkeit, irgendwo, irgendwann und irgendwie romantisch zu sein. So ist die St. Galler Stickerei wiederum zur Favoritin der modischen Frau geworden. Und so hat sich die St. Galler Stickerei ihre glanzvolle Rolle von ehemals zurückerobert, sowohl in der Haute Couture wie in der gepflegten Konfektions- und Wäscheindustrie, in der Schweiz selbst wie vor allem auch im Ausland.

Eine-Modeljournalistin – hat kürzlich geschrieben: «Stickereien sind als Stoff das Edelste, was es gibt.» Tatsächlich bemühen sich die St. Galler Stickereihäuser auf den ihnen zur Verfügung stehenden Stoffen, sowohl durch originelle Dessinierung als auch durch geschmackvolle Farbgebung ein Maximum an dekorativer Wirkung herauszuholen. Sie sind dauernd bestrebt, neben den klassischen Baumwollgeweben (Mousseline, Cambric, Organdy) neuartige Stoffe zu verwenden und moderne Effekte durch die Reliefwirkung des Stickens zu erzielen. Das Zusammenspiel von Création und Produktionstechnik, die traditionell hohe Qualität wie auch die reiche Auswahl, die günstigen Lieferfristen und die unerschöpfliche Vielfalt des modischen Angebots sind die Grundlagen des Erfolgs, den die St. Galler Stickereien in aller Welt wieder zu verzeichnen haben.

Die Produktionskapazität der 15 000 Arbeitnehmer beschäftigten St. Galler Stickerei-Industrie wird heute voll ausgenutzt, und der Export beläuft sich auf etwa 130 Millionen Franken jährlich.

Die Baumwollindustrie ist in der Schweiz seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Sie gehört zu den wichtigsten schweizerischen Wirtschaftszweigen. Ihre Produkte – vor allem die schönen St. Galler Baumwollfeingewebe und Stickereien – geniessen dank ihrer Qualität internationalen Ruf. Die rund 70 000 in dieser Industrie Beschäftigten stammen zumeist aus Familien, in denen sich die Spezialkenntnisse dieser Branche von Geschlecht zu Geschlecht weitervererbt haben. Überdies wird der gründlichen Ausbildung des Nachwuchses immer grössere Bedeutung beigemessen.

Die zahlreichen, vorwiegend kleineren und mittleren Fabrikationsbetriebe (Spinnereien, Zwirnereien, Webereien, Stickereien und Veredlungsbetriebe) sind in den mehr ländlichen Gegenden der Nordostschweiz anzutreffen, während sich der Handel vor allem auf die Stadt St. Gallen und deren Umgebung konzentriert. In den Spinnereien laufen 1 300 000 Spindeln, in den Zwirnereien deren 350 000, während in der rund 100 Betriebe umfassenden Baumwollweberei 20 000 Webstühle stehen. Mit der Veredlung von Baumwollzeugnissen befassen sich rund 50 Betriebe, während gegen 200 Handeshäuser Absatzbeziehungen mit der ganzen Welt unterhalten.

Dank der unermüdbaren Forschung und dem Bestreben, immer und immer wieder Neues zu schaffen, ist es der schweizerischen Baumwollindustrie gelungen, Artikel zu erzeugen, die heute auf dem Weltmarkt einzigartig dastehen. Besonders erfreulich wirken sich dabei die Erfindungen auf dem Gebiet der Hochveredlung aus.



5



6



**Silberwarenfabrik
Schaffhausen**

Wir wünschen den Delegierten
des Schweizer Hotelier-Verein
eine schöne und erfolgreiche
Tagung

Verkaufsbüros in Zürich,
Bern, Lausanne und Lugano

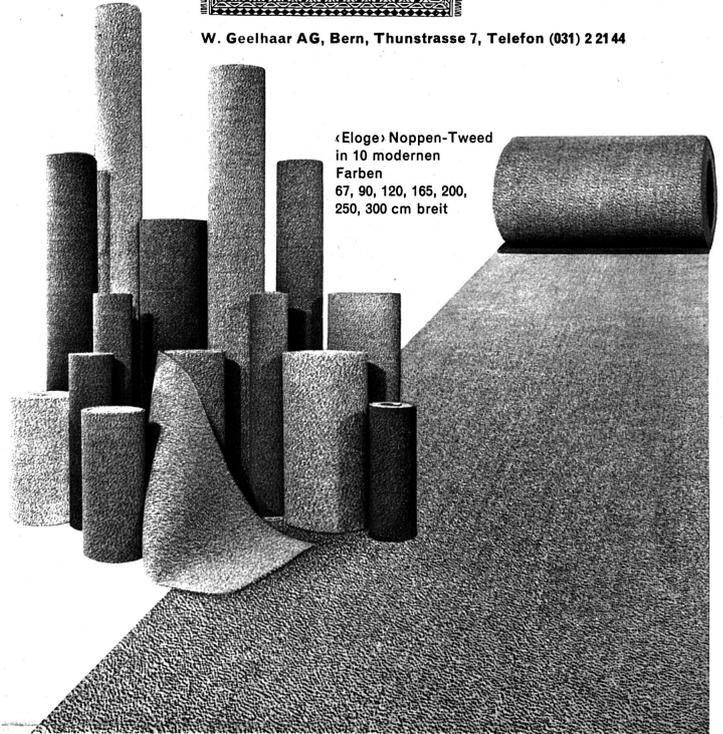
Die führende Schweizer
Marke für Hotelsilber

Eine schöne und erfolgreiche Tagung in St. Gallen wünscht

Seit über 50 Jahren
das Spezialhaus für
Hotel-Teppiche



W. Geelhaar AG, Bern, Thunstrasse 7, Telefon (031) 2 21 44



«Eloge» Noppen-Tweed
in 10 modernen
Farben
67, 90, 120, 165, 200,
250, 300 cm breit



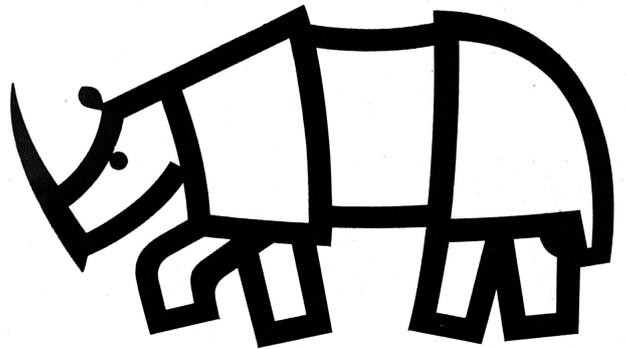
Ambassadeur



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

Verkauf durch die Hotellieferanten

**Porzellanfabrik Langenthal AG.
Langenthal**



Die ELNA ist robust!

Unglaublich ist es, was eine ELNA alles aushalten kann und wie spurlos die langen Jahre an ihr vorübergehen. Dabei ist sie ein Wunderwerk in allem, was sie leistet, und ihr elegantes Aussehen lässt nicht so ohne weiteres auf die überlegene Robustheit schliessen, die ihr tatsächlich innewohnt. Aber... sie ist eben bis in die letzte Einzelheit durchdacht, alles an ihr ist einfach, natürlich und tausend-

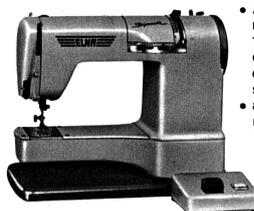
fach erprobt, und das Material bis zum kleinsten Teil ist zweckmässig und erstklassig.

- 1300 Stiche in der Minute, unglaublich leiser Gang
- Die Fadenspannung muss nicht immer wieder geändert werden. Das lästige «Verdrehen» der Fadenspannung gehört der Vergangenheit an, eine sinnreiche Vorrichtung am ELNA-Greifer verhindert das störende Fadengklemmen
- Alle möglichen Verzierungen, mustergültige Knopfflöcher mit 1½ oder 2 mm Raupenbreiten, der genähte Zick-Zack, die elastische Bogennaht, der Blindstich und
- als einzige schweizerische Nähmaschine den «Pariser Hohl-

saum», den echten «Türkischen» und den «Venezianischen Stich» sowie,

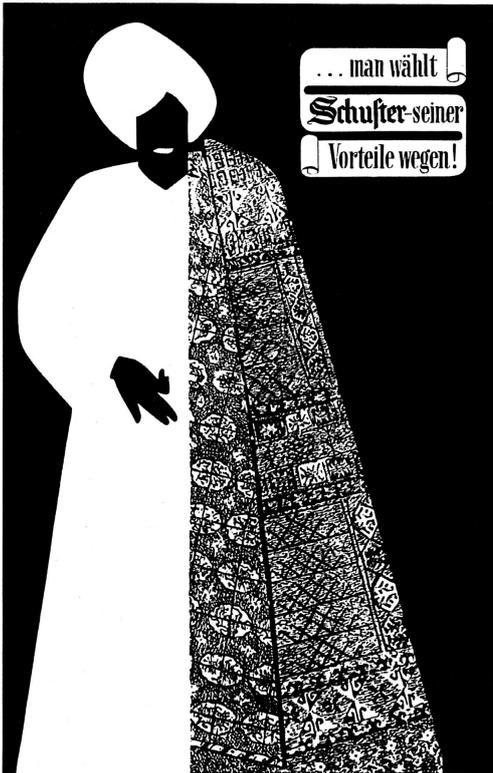
- als letzte Neuheit, die unzerreissbare Dreifachnaht

Dazu ist ELNA als einzige Haushalt Nähmaschine der Welt in einem hochwertigen Stahlkoffer geborgen, der sich sekundenschnell zum praktischen Arbeitstisch verwandelt. Lassen Sie sich doch die ELNA einmal unverbindlich zeigen. Alle ELNA-Modelle sind preiswert, einfach zu bedienen und äusserst robust. 5 Jahre Garantie. Gratis-Nähstunden bei Ihnen zu Hause. Unser Vertreter wird Sie gerne besuchen, um Ihnen ein Angebot für die Rücknahme Ihrer alten Nähmaschine zu unterbreiten. ELNA, lieferbar zum gleichen Preis mit dem elegantesten aller Fusspedale oder mit Kniehebel.



ELNA

ELNA-Läden in: Aarau, Baden, Basel, Bern, Burgdorf, Biel, Chur, Genf, Freiburg, Herisau, Interlaken-Unterseen, La Chaux-de-Fonds, Langenthal, Lausanne, Luzern, Lugano, Neuenburg, Olten, Romanshorn, Schaffhausen, Sissach, Solothurn, St. Gallen, Thun, Vevey, Wetzikon, Winterthur, Yverdon, Zürich



Schuster

Seit über 100 Jahren im Dienste der Hotellerie

Zu Ihrer Delegiertenversammlung in St. Gallen heissen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen eine schöne, erfolgreiche Tagung.

Besichtigen Sie unsere Schaufenster an der Multergasse und Passage zu Hinterlauben mit der Hotel-Sonderausstellung.

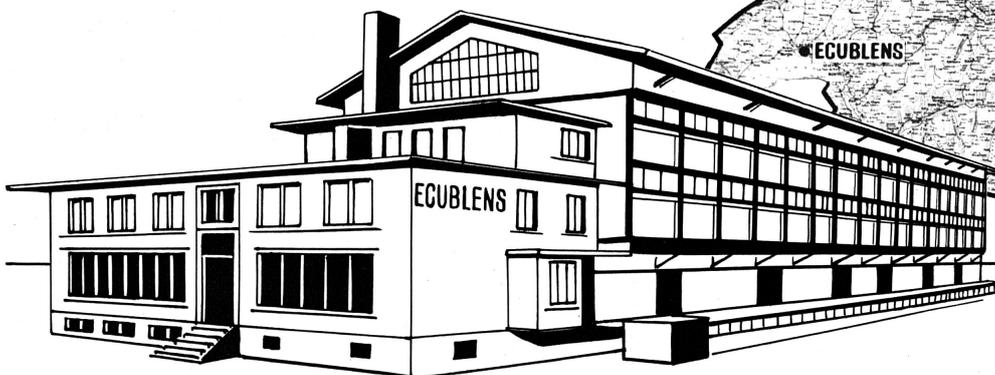
Schuster & Co.

Teppich-Spezialhaus für Hotelbedarf

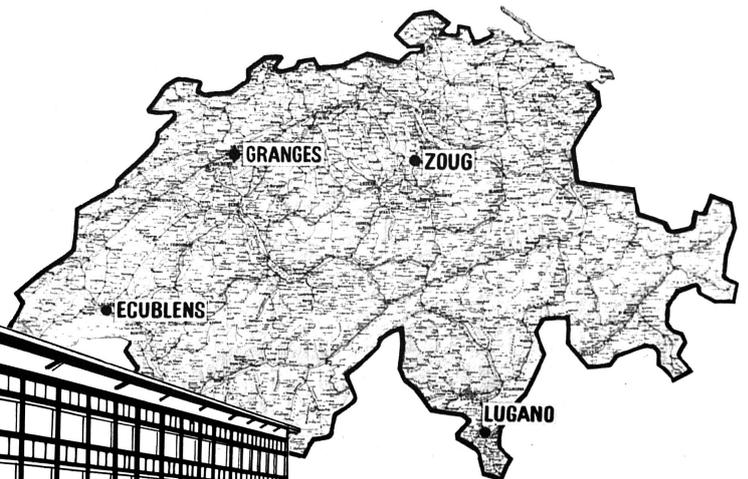
St. Gallen, Multergasse 14, Telefon (071) 221501
Zürich, Bahnhofstrasse 18, Telefon (051) 237603

HOWEG

Coopérative d'achat pour l'industrie suisse de l'hôtellerie et de la restauration



Entrepôt d'Ecublens (Lausanne)



5000 membres hôteliers et restaurateurs
des entrepôts modernes à Granges (Soleure), Zoug, Ecublens (Lausanne), Lugano et Sierre
un groupe de 180 fournisseurs contractuels capables, répartis dans toute la Suisse
une étroite collaboration avec la Société suisse des Cafétiers et Restaurateurs
et la Société suisse des Hôteliers
garantissent à l'hôtellerie et à la restauration des livraisons à des conditions avantageuses.