

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 70 (1961)  
**Heft:** 27

## 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 6. Juli 1961

Nr. 27

Revue suisse des Hôtels  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Propriété de la Société suisse des hôteliers  
70e 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

## Werbepolitische Standortbestimmung

Dr. Werner Kämpfen, Direktor der SVZ

(Schluss)

### Marktforschung

Verschiedentlich wurde uns von bekannten und weniger bekannten Firmen die Durchführung von Markt- und Motivforschungsaktionen in verschiedenen Ländern angeboten. Schon nach einigen Minuten zeigte sich, dass der Gesprächspartner meistens über weniger Kenntnisse, Mittel und Leute für eine solche Aktion verfügte, als die Schweizerische Verkehrszentrale selbst. Die 17 Auslandsagenturen in Amsterdam, Brüssel, Buenos Aires, Kairo, Frankfurt, Kopenhagen, Lissabon, London, Madrid, Mailand, New York, Nizza, Paris, Rom, San Francisco, Stockholm und Wien mit einem Stab von 200 ständigen Mitarbeitern stehen tagaus, tagein mit dem Reisepublikum und den Reisebüros in Kontakt, verfügen an grösseren Zentren über eigene Akquisiteure, können an dem von ihnen oder von den bearbeiteten Reisebüros getätigten Verkauf von Fahrkarten im Gesamtbetrag von rund 70 Millionen Franken ihren Werbeerfolg belegen und führen, was eigentlich selbstverständlich ist, ihrerseits Erhebungen über Reisegewohnheiten und -ziele durch, meistens verbunden mit einer Wettbewerbsaktion. Allein unsere Kenntnisse über die Bewegungen auf dem amerikanischen Reisemarkt, ermittelt durch unsere Agenturen in New York und San Francisco, entnommen vertraulichen Berichten der internationalen Organisationen und Studien der Fachpresse, sorgfältig zusammengetragen und ausgewertet am Geschäftssitz in Zürich, wurden oft vom Gesprächspartner so gewertet, dass neue Erhebungen nicht mehr vonnöten seien.

Auch die Schweizerische Verkehrszentrale weiss, dass sie keine Propaganda ohne Marktforschung betreiben kann. Wenn wir vom Gesamtbudget von bisher über 8 Mio rund 1 1/2 Mio in das USA-Geschäft investierten, so doch nur nach reiflicher Abwägung der Chancen, die dieses Reiseland bietet. Wir wissen zum Beispiel, dass von den 180 Millionen Nordamerikanern bis jetzt nur 1,5 Millionen oder 0,8% den Ozean überquerten und davon nur die Hälfte oder 750 000 Europa besuchten. Uns ist bekannt, dass in den letzten Jahren nur eine Verdoppelung stattgefunden hat, dass von den 45 Millionen amerikanischer Familien bloss 12,2% über ein Jahreseinkommen von 10 000 Dollar verfügen, und nur diese für unsere gezielte Propaganda in Frage kommen. Auch ging aus unseren Erhebungen hervor, dass diese 12% Abnehmer der das Reisebürogewerbe konkurrierenden Luxusartikel sind, beispielsweise 45% des schottischen Whiskys, 36% der Apartments mit Spannteppichen, 33% aller Kinoprojektionsapparate, 55% aller Geschirrwaschmaschinen usw. kaufen, und dass es deshalb gegenüber dieser Konkurrenz nicht leicht ist, vom Familien-Jahreseinkommen von 10 000 Dollar 1500 Dollar für eine Europareise zu gewinnen. Uns ist auch die schwache Stellung der Fremdenverkehrsreklame gegenüber der Wirtschaftswerbung in den Vereinigten Staaten bekannt. In einem Land, in dem jährlich für Werbezwecke 12 Milliarden Dollar ausgegeben werden, fallen die von der touristischen Industrie ausgelegten 265 Millionen Dollar und erst recht die von den 36 UIOOT-Ländern aufgewendeten 9 Millionen Dollar, und noch weniger die 315 000 Dollar (oder 1354 500 Fr.) der Schweiz kaum mehr ins Gewicht. Unsere Untersuchungen haben bei dieser Sachlage sich darauf konzentriert, wie man mit einem Minimum von Mitteln ein Maximum an Wirkung, nach dem Grundsatz «make the best of it», herausziehen kann. Bei der Wertung der Werbemittel fiel zu unserer Überraschung die Television auf den 3. Rang zurück, weil für den Verkauf einer Reise — eines «dream article», wie die Amerikaner sagen — die Argumente im Gespräch breit entwickelt werden müssen, was nur beim Herumreichen eines guten Magazins in der Familie, nicht aber beim flüchtigen Ansehen einer Televisionssendung möglich ist.

Die von uns, aber auch von den internationalen Organisationen erstellte Motivliste klassierte auch die Gründe, die einen amerikanischen Touristen zu einer Europa-Reise veranlassen können, wobei die gesellschaftliche Ambition eine Rolle spielt.

Eindeutig kommen alle Erhebungen zum Schluss, dass ein Land auf dem reisigen, von der Reklame ständig bearbeiteten Markt — auf eine amerika-

nische Durchschnittsfamilie wirken pro Tag 1583 Werbe-Appelle ein — nur mit einer kombinierten Werbung Erfolg haben kann, indem es sich nicht nur als Reiseland anbietet, sondern gleichzeitig seine typischen Produkte der Exportindustrie, seine kulturellen Vorteile propagiert.

Als leuchtendes Beispiel tritt gegenwärtig mit dem Slogan «Behind the green curtain» — hinter dem grünen Vorhang — Irland auf, das die Nation als Ganzes, ihre Wirtschaftsprodukte, den nationalen Charakter unter verschiedenen Aspekten als eine Einheit präsentiert.

Auf höchster Ebene nimmt zurzeit unser leitender Ausschuss eine Standortbestimmung und Neuorientierung in der Agentur- und Werbepolitik vor. Angeregt von einer Studie des Präsidenten, sollen die sich neu eröffnenden Märkte, etwa der Ferne Osten, Kanada, Australien, Mexiko, bearbeitet werden. Dies setzt eine Umdisponierung der zur Verfügung stehenden Mittel voraus, um die frei werdenden Gelder auf neuen Märkten einzusetzen. Es wird die besondere Aufgabe unseres neu eingetretenen Vizerektors Nordmann sein, sich mit diesen Fragen der Neuorientierung unserer Agenturpolitik zu befassen.

Bei jährlichen Zuwachsraten von 5 bis 10% steht die Beherbergung, die Hotellerie, immer noch die Basisindustrie im Fremdenverkehr, und damit die

### Erneuerung unserer Saison-Hotels

entschieden im Vordergrund. Damit seien keinswegs die bisherigen Leistungen auf dem Gebiete der Hotelerneuerung verkannt. Dank dem Entgegenkommen von Herrn Dr. Michel, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, können wir hier das noch nicht veröffentlichte Ergebnis einer Umfrage unter den von 1951 bis 1960 im Hotelkredit engagierten Banken bekanntgeben. Es wurden in diesem Zeitraum von Bankinstituten 190 Millionen Franken in die Finanzierung von Erneuerungen investiert, wozu noch Darlehen von 41,4 Mio Fr. seitens der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft kommen. Rechnet man zu diesen 231,4 Mio noch die von den Besitzern der sanierten Betriebe aufgebrauchten Mittel hinzu, so kommt man auf die beachtliche Summe von 300 Mio Franken, die in den 9 Jahren für Erneuerungszwecke ausgegeben wurde. Dabei sei nicht vergessen, dass es sich nur um Projekte handelt, bei der die Schweizerische Treuhand-Gesellschaft mitbeteiligt war und dass hinzu noch Bankdarlehen im Betrag von 164 Mio Fr. für Hotelneubauten kommen.

Die eidgenössischen Räte haben bekanntlich im laufenden Jahr das Hotel-Sonderrecht aufgehoben. Wenn die Entwicklung des Tourismus als Verdienstquelle am Herzen liegt, begrüsst die Wegräumung dieser Barriere, die den Bankinstituten die Kreditgewährung für Hotelerneuerungen so erschwerte.

So bedeutungsvoll das bisher Geleistete ist, so ist unverkennbar, dass wir unsere Saison- und Berghotels noch nicht auf der ganzen Linie saniert und den neuesten Bedürfnissen angepasst haben. Wenn auch der Bankenkredit zu Gunsten der Hotellerie wieder reichlicher zu fliessen begonnen hat, so darf uns der Wunsch nach noch grösseren Leistungen nicht überlegenommen werden.

Wir begriffen die Flucht und Furcht vor Risiken im Bankgewerbe nach den beiden Kriegen und der Weltkrise, doch sollten nun die Schatten der Vergangenheit gewichen sein. Das unerhörte Wachstumstempo, dessen sich der Tourismus im allgemeinen und die Hotellerie im besonderen erfreuen darf, sollte nach Ansicht eines schweizerischen Bankhauses zu einem eigentlichen Investitionsboom führen. Nach Schätzungen der Fachleute kann mit einem Bauvolumen von 300 Mio Franken die Erneuerung durchgeführt werden. Was ist dieser Betrag im Vergleich zu den 4 oder 5 Milliarden Franken, die wir — mit Recht — für die Modernisierung unseres Strassenetzes ausgeben wollen?

Wir glauben an die Zukunft eines alten, gründlich und gut modernisierten Hotels, das die Atmosphäre von Geborgenheit und individueller Betreuung ausstrahlt, auch wenn vielleicht Fassade und Innenarchitektur dem Jugendstil verpflichtet sind. Die Frage, ob und wo Hotelneubauten nötig sind, soll das Privatunternehmertum auf eigenes Risiko und nach dem freien Spiel von Angebot und Nachfrage entscheiden. Dringend ist die Erneuerung der Saisonhotellerie, und vielleicht wird da und dort an einem Kurort ein Hotelneubau letzten Stils auch als Stimulus an die Besitzer alter Häuser oder gar veraltete Besitzer wirken, die Überholung ihres Hauses möglichst rasch an die Hand zu nehmen.

Ebenso wichtig wie die Erhaltung und Erneuerung unserer Basisindustrie scheint uns die

### Erhaltung des Landschaftsbildes

zu sein. Unsere eigene Bevölkerung braucht Freizeit-Räume, das Reiseland Erholungslandschaften. Die Kleinheit unseres Landes galt bis jetzt als Werbetrumpf: Wir waren in der Lage, auf knapp 41 000 km<sup>2</sup> südliches Mittelmeerklima, Zonen ewigen Firnschnees, reizvolle Seenlandschaften, Wandergebiete, alte und moderne Städte voll pulsierenden Lebens anzubieten, mit Slogans wie «Europe in a nutshell», «In 80 Stunden um ein Land», «Four countries in one» usw. Die Überbauungswelle, hervorgerufen durch Konjunkturüberhitzung und Bevölkerungüberdruck, kann diesem Kleinod zum Verhängnis werden. Schon müssen wir Aktionen zur Rettung des Wassers in die Wege leiten; der Bundesrat legt einen Verfassungsartikel für Natur- und Heimatschutz vor, der Landhunger ist unerträglich, der Boden die grösste Mangelware des Landes geworden, und dabei sucht der moderne Tourist, wie selbst amerikanische Zeitschriften belegen, im-

mer mehr weiträumige Erholungslandschaften, in denen er zu sich selbst zurückfindet. Die warnenden Stimmen mehrten sich, die um den Ruf alter Erholungsorte, die zu Rummelplätzen zu werden drohen, bangen und die nach Schutzmassnahmen für unsere Erholungslandschaften rufen. Landschaftsschutz ist letztlich Menschenschutz.

Verkehrsgegenden, die dem Ruf «Die Industrie aufs Land» folgen, müssen sich entscheiden, ob sie Industriezentren werden oder Ferienregionen bleiben wollen. Hier geht die Rechnung vom «Fünfer und dem Weggli» nicht auf.

Der Feriengast, der dem Industrierauch der Städte entflieht, will keine halbindustriellen Ferienorte. Mit dem Ruf nach Landschaftsschutz geht auch der

### Wunsch nach

#### Erhaltung der uns verbliebenen Kunstdenkmäler

einher. Wenn sich auch die SVZ nicht in politische Tagesfragen mischt, wird sie in ihrer von Hans Kasser redigierten Revue «Die Schweiz» bei der Gefährdung schöner Stadtsilhouetten und erhaltungswürdiger Kunstdenkmäler immer als Warner und Wahrer auftreten, unbekümmert um jegliche politische Einflussnahme. Landschaftswerbung ist nur möglich, wenn uns noch stille, urtümliche und unversehrte Gegenden verbleiben. Welch andere weiträumige Gegend kann einem da in den Sinn kommen als unser Nationalpark, und welch andere Zitat wäre hier passender als eines im herrlichen Klang des Unterengadiner Romantisch von Andri Peer:

Quel rumurar  
Fin oura pro'm  
Somer schomber  
Da l'En chi passa  
E mà nu's lassa.

## Problèmes des loisirs

par Candide Moix

Nous avons publié au début de cette année un remarquable article de M. Raymond Racine, directeur de Publicitas à Genève, article intitulé: Une civilisation nouvelle: celle des loisirs.

Au fur et à mesure du raccourcissement des horaires de travail et de la généralisation de la semaine de cinq jours, les problèmes que posent des loisirs prolongés deviennent de plus en plus actuels. L'hôtelier aussi — surtout à l'égard du personnel étranger venant de très loin et qui risque davantage d'être dépaycé — devra s'occuper de plus en plus, en liaison avec des conducteurs spirituels, de meubler les loisirs de ses employés, afin qu'ils prennent toujours plus conscience de leur dignité humaine.

L'article ci-dessous qui a paru dans le journal «Le coopérateur suisse» fait bien ressortir les difficultés qu'éprouvent certains travailleurs à occuper intelligemment leurs loisirs et le danger qu'ils courent de se livrer à des distractions plus fatigantes que délassantes et plus abrutissantes qu'éducatives.

Heureusement que, dans son article, M. Racine avait pu démontrer que l'extension des loisirs concourait finalement à l'enrichissement moral et spirituel de l'être humain. (Réd.)

Il fut un temps où le problème des loisirs ne se posait pas, pour la simple raison qu'ils n'avaient aucune place dans la vie du travailleur. Si l'artisan, maître chez lui, pouvait s'accorder un temps de repos suffisant, il n'en était pas de même pour l'ouvrier d'usine du siècle dernier attelé à sa tâche jusqu'à quinze heures par jour et même plus et qui était obligé d'utiliser le peu de temps libre qui lui restait pour «récupérer» les forces suffisantes à la tâche du lendemain. Longtemps considéré comme un simple instrument de production, le travailleur a réussi, après bien des souffrances et des humiliations révoltantes, à faire admettre sa dignité d'homme, son rôle indispensable dans la production, et la nécessité de créer des conditions humaines de travail. Les artisans de la promotion ouvrière, rappelant, quelquefois sans même le savoir, une vérité chrétienne oubliée pendant trop longtemps, ont mis l'accent sur la noblesse du travail et sur les conditions à remplir pour que la tâche de l'homme, sans laquelle le capital n'est rien, d'abrutissante qu'elle était, devienne un moyen de le grandir.

On a fait beaucoup en ce siècle pour humaniser le travail, pour améliorer les conditions de travail-

leur. Et si le chemin à parcourir pour aboutir à cette humanisation est encore long, la voie est cependant tracée et aucun retour en arrière ne sera possible. Les travaux trop pénibles ou malsains sont peu à peu supprimés: la machine vient au secours de l'homme. Si les salaires des ouvriers dans certains secteurs de la production sont encore insuffisants, il faut reconnaître qu'une amélioration certaine s'est produite et il faut souhaiter que le niveau de vie des ouvriers les moins favorisés soit élevé le plus rapidement possible, afin qu'il soit conforme à une vie authentiquement humaine.

On sait que le travail, accompli dans de bonnes conditions, joue un rôle capital dans la vie de l'homme, non seulement parce qu'il procure ce qui lui est nécessaire à la subsistance, mais parce qu'il est un facteur essentiel de son équilibre. Et pourtant, le travail — entendons ici ce qui constitue l'activité professionnelle de l'homme — n'est pas l'essence de l'être humain. Il n'est pas normal que le travailleur doive consacrer la majeure partie de son temps à «gagner sa vie». Et c'est pourquoi la durée de la journée de travail a été sans cesse réduite, et qu'elle doit l'être encore, sans que pour autant le salaire du travailleur soit diminué, bien au contraire. Sans doute, la consommation, du fait de l'élévation du niveau de vie et par conséquent des besoins, ne cesse d'augmenter. En soi la diminution du temps de travail entraîne un recul de la production. Mais cette perte peut et doit être largement compensée par la mécanisation toujours plus poussée du travail. Si le progrès technique a un sens, c'est bien celui-là: alléger la peine de l'homme et lui accorder plus de temps de loisirs.

Le problème des loisirs paraît assez simple: en dehors de son activité professionnelle, de ses occupations familiales ou sociales, l'homme dispose, à mesure que l'horaire de travail se réduit, de plus

### Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Generalversammlung der Schweizer Reisekasse	2
Inflation et politique des prix et des salaires	2
L'Association hôtelière du Valais et les problèmes d'actualité	4
Verkehrsverein für Graubünden	5
Speziell für Sie geschrieben	15
Avec l'Erfa II à Granges	16
La situation des marchés agricoles	17

de temps libre et il peut l'utiliser à son gré. La femme au foyer, grâce aux appareils ménagers perfectionnés, accompli sa tâche avec moins de peine et en moins de temps, ce qui lui permet de s'adonner à autre chose qu'aux travaux domestiques. On demande aujourd'hui un minimum de vacances pour tous les travailleurs et ce n'est pas sans raison. Le travail à la chaîne dans les usines, même si en soi il n'est pas trop pénible, reste monotone et quelquefois abrutissant. Un temps d'arrêt qui permet au travailleur un peu d'évasion est indispensable. La vie trépidante des villes, le bruit — ce fléau du monde moderne — engendrent le surmenage et fatiguent les nerfs. La détente et le calme — quand on peut les trouver! — sont non seulement pour les enfants mais aussi pour les adultes d'une urgente nécessité.

En réalité, le problème des loisirs est assez complexe et si l'on n'en savait rien la nécessité, un examen approfondi de la question et une éducation sérieuse s'imposent. Il ne suffit pas d'accorder à tous les travailleurs des loisirs suffisants. Il importe de savoir ce qu'ils en feront. Les loisirs ont un sens s'ils permettent à l'homme de mieux se développer, de devenir plus homme. Loisir ne signifie pas oisiveté. Bien sûr, un temps d'arrêt suffisamment long permet au travailleur un repos salutaire. Cela dit, les loisirs passifs, ceux des personnes qui se demandent comment elles pourraient bien «tuer le temps» ne peuvent qu'être néfastes ou tout au moins inutiles. «Je plains l'homme accablé du poids de son loisir», disait Boileau. Il ne s'agit pas de «remplir» son temps mais bien de «l'utiliser» au mieux. Le divertissement doit bien sûr occuper une partie du temps libre. A ce point de vue-là, le sport, la lecture, le théâtre, le cinéma, la télévision peuvent jouer un rôle bénéfique. Mais le sens le plus profond des loisirs est de permettre à l'homme de se développer. Ne profitent vraiment que les loisirs actifs. A côté de leur travail professionnel, nombre d'hommes ont une autre occupation qui est pour eux une diversion agréable par laquelle ils s'épanouissent mieux: ils s'adonnent à une activité artistique; sortant de leur spécialité, il ont le souci de participer aux fruits de la culture, étendent sans cesse leurs connaissances, aiguissent toujours leur appétit de savoir; membres de sociétés diverses, ils se mettent au service des autres, les font profiter de leurs dons en même temps qu'ils reçoivent des autres; ils développent les relations sociales, cultivent l'amitié, organisent des rencontres ou bien consacrent leur temps libre à des œuvres d'entraide.

Mais les loisirs, on s'en doute, ne sont pas toujours aussi bien employés. La part des divertissements futiles est grande et le goût pour la culture trop répandu. Les milieux sociaux utilisent différemment leurs loisirs d'abord parce que les possibilités matérielles sont fort inégales mais aussi parce que le goût pour la culture, chez beaucoup de personnes qui pourraient y accéder, n'a pas été éveillé. C'est le lieu de redire avec force qu'une solide instruction de base est nécessaire à tous les hommes, quelle que soit leur profession, quel que soit leur métier. Le but de cette instruction est «d'apprendre à apprendre», c'est-à-dire de donner le goût du développement personnel. Donner plus de loisirs aux adultes, c'est bien, mais à condition qu'une éducation parallèle ait lieu et que des moyens de culture soient mis à leur disposition. Plus de loisir appelle la nécessité d'une orientation sur l'emploi de ce temps supplémentaire. La liberté de ne rien faire va à l'encontre du bien de l'homme: la liberté s'acquiert et c'est pourquoi toute une éducation est nécessaire. On s'est beaucoup penché sur le problème de l'organisation des loisirs pour les jeunes. On a trop peu fait encore pour les adultes dans ce domaine. Le climat du monde d'aujourd'hui favorise plus la dispersion que le développement personnel; il le goût pour le superficiel étouffe l'essentiel, les divertissements banals occupent plus de place que la vraie culture. Quand on parle de loisirs on comprend trop le beuglant des juke-box et les salons de jeux et on oublie le plus important. La bonne utilisation des loisirs est fonction du niveau de culture et d'éducation autant sinon plus que des ressources matérielles. Et c'est pourquoi une vraie culture démocratique est nécessaire. Les universités populaires se répandent un peu partout. Elles sont malheureusement trop peu «populaires», faute

d'une formation de base suffisante dont tout le monde doit profiter. C'est le problème de cette instruction de base qui est à revoir. Une formation primaire ne suffit pas pour accéder par ses propres moyens à la culture.

Tous les moyens de divertissements et d'évasion qu'offre le monde coûtent cher et ne sont donc pas à la portée de toutes les bourses. Sans doute, puisqu'il est admis que les loisirs sont une nécessité pour l'homme, il faut lui donner les moyens nécessaires — salaire suffisant — pour qu'il puisse en profiter. Mais ici encore la sagesse consistera à choisir les besoins, c'est-à-dire à les limiter. Les loisirs créent inmanquablement des besoins nouveaux qui demandent à être satisfaits. Alors que les loisirs sont plus grands par suite de la réduction de la durée du travail, la satisfaction de besoins nouveaux oblige à faire le chemin inverse: chercher un supplément de travail. Et c'est le cercle vicieux. Le simple travailleur ne veut pas rester en retard sur le mouvement général. Il lui faut une auto — même s'il ne l'emploie pas pour son travail professionnel — la télévision, et si possible des vacances au bord de la mer où il passera son temps sur les plages grouillantes... Pour cela, il doit travailler plus et souvent sa femme aussi. Tous deux à un rythme épouissant: il n'y a plus alors de vrais loisirs. L'adulte moderne ne sait plus se reposer, comme nos jeunes ne savent plus se passer du bruit. Oui, l'adulte fuit sans cesse. Il ignore le recueillement. Il ne connaît plus la solitude. Il en aurait un grand besoin mais il le refuse. Partout où il va, il rencontre la foule et le bruit. La mode est aux vacances à l'étranger. L'homme d'aujourd'hui ne réfléchit plus et se laisse prendre par le mouvement collectif. Il va donc en vacances à l'étranger, abat des kilomètres, ne s'arrête pas, se contente de voir les choses de l'intérieur de sa voiture. Il revient de vacances plus fatigué qu'au départ. Cela est parfaitement absurde. Mais il a fait comme tous les autres et le voilà content. A peine a-t-il repris son travail qu'il se plaint de sa fatigue, maudit son sort et pense aux prochaines vacances, sans se douter qu'il est prisonnier de la loi collective. Les vacances qu'on n'était pas faites pour lui et qui lui ont été tout à fait inutiles ont perturbé le budget familial. Ne reste alors qu'une solution: travailler davantage. Et le tourbillon ne connaît aucun arrêt. Là encore, une éducation des adultes est nécessaire.

L'homme d'aujourd'hui est très pressé et par suite des conditions particulières du travail, la famille est souvent dispersée. Les loisirs devraient permettre de mieux ressouder les liens familiaux, d'apprendre à ses membres à mieux se connaître pour pouvoir résoudre plus facilement les problèmes d'éducation qui se posent. Voilà pourquoi il est souhaitable que, dans la mesure du possible et tout en accordant à chaque membre une liberté d'action suffisante, les loisirs favorisent à l'intérieur de la famille un contact plus profond, une unité plus solide. Les parents d'aujourd'hui ont tendance à se décharger sur l'école ou sur les groupements parascolaires de l'instruction et même de l'éducation de leurs enfants. Or l'éducation familiale

demeure irremplaçable et si elle fait défaut, c'est hélas! souvent l'éducation de la rue qui prend le dessus. Dès lors, l'influence des parents sur les enfants devient presque nulle. La famille d'aujourd'hui subit de l'extérieur, par suite des influences qu'exerce sur l'enfant, de rudes assauts. L'autorité des parents est sans cesse battue en brèche. Des loisirs bien employés regroupent la famille et lui faire reprendre la place essentielle qui est la sienne. Mais il faut évidemment alors que la vie familiale ne soit pas étouffante, qu'il y règne un climat de vraie détente, une ambiance de joie, un goût du développement personnel, et ne se réduise pas au cercle passif installé devant un poste de télévision. La télévision, comme beaucoup d'autres spectacles, peut être un bon moyen de divertissement et de développement, à condition que l'on n'en abuse pas, que l'on sache choisir et qu'on se préoccupe constamment d'aiguiser le sens critique.

Les loisirs peuvent donner un renouveau à la vie de famille qui trop souvent est devenue inexistante. Mais il ne semble pas que ce renouveau ait souvent eu lieu. Le temps des vacances, par exemple, sépare les membres de la famille plus souvent qu'il ne les regroupe. Et puis, c'est un des paradoxes de notre époque: la réduction du temps de travail n'a de loin pas toujours pour conséquence un supplément considérable de temps libre. Il ne semble pas que l'homme d'aujourd'hui soit moins pressé que lorsque sa journée de travail était plus longue. C'est souvent le contraire qui se produit. C'est la preuve que les loisirs ne sont pas utilisés d'une manière raisonnable. Les besoins tyranniques se sont multipliés et avec eux les difficultés matérielles, le manque de temps, alors que la réduction de la durée de travail avait précisément pour but d'en procurer davantage.

Sans le renoncement, de plus en plus difficile du fait que les occasions de dépenser son temps se multiplient, l'homme s'engage dans une voie dangereuse, celle de la fuite, du superficiel, de l'hypertension nerveuse et finalement du vide intérieur. Il n'est pas libéré. Il n'est pas heureux. Il lui reste à apprendre à choisir, à être libre. Et contrairement à l'opinion commune, c'est la chose la plus difficile qui soit.

On le voit, les loisirs posent de grands problèmes non seulement au point de vue matériel mais aussi et surtout au point de vue de l'équilibre humain. Ils peuvent développer en l'homme ce qu'il a de meilleur, mais s'ils sont mal employés ils forgent inévitablement de nouvelles chaînes.

Une organisation intelligente des loisirs, la création de moyens de culture à la portée de tous les travailleurs, une éducation toujours plus poussée à mesure que les besoins de l'homme croissent, toutes ces questions se posent à l'échelle mondiale. Il faudra pour les résoudre autant de sérieux et de patience que pour les problèmes du travail lui-même. Des loisirs pour tous? Oui, et pour cela d'abord un salaire suffisant. Mais il faut que ces loisirs libèrent réellement l'homme au lieu de le dégrader.

### Generalversammlung der Schweizer Reisekasse

Im wunderschön erneuerten Berner Kursaal versammelten sich am 29. Juni die Genossenschaft der Schweizer Reisekasse zu ihrer diesjährigen Generalversammlung. Der Präsident der Kasse, Prof. Dr. W. Hunziker, konnte unter den Gästen den Chef des Eidg. Post- und Eisenbahndepartements, Bundesrat Dr. Willy Spühler, begrüßen. Er gab seiner Befriedigung darüber Ausdruck, dass die Reisekasse die gebührende offizielle Anerkennung durch die eidgenössischen Räte mit einem jährlichen Sonderbeitrag von 100.000 Franken an die Schweizerische Verkehrszentrale unter dem Titel des Sozialtourismus gefunden hat. Mit besonderer Genehmigung hob er hervor, dass sich der Schweizerische Metall- und Uhrenarbeiterverband unter die Arbeitnehmerverbände, die die Reisemarken verbilligt abgeben, einreichte. Der soziale Opfergeist, der in der verbilligten Abgabe von Reisemarken zum Ausdruck gelangt, hat zu dem schönen Ergebnis geführt, dass im abgelaufenen Jahr von sämtlichen Markenabgestellern nicht weniger als 3,8 Millionen Franken zur verbilligten Markenab-

gabe aufgewendet worden sind. Stolz ist die Reisekasse auf ihr Feriendorf Albonago zur Unterbringung von weniger bemittelten Erholungssuchenden. Noch immer ist aber die Ferienregelung das Sorgenkind der Reisekasse: «Wir werden nicht ruhen, bis diese so geordnet ist, dass der geplagte Familienvater mit den Seinen in die Ferien gehen kann, ohne dass ihm diese durch Überfüllung des Verkehrs- und Beherbergungswesens verdrüstet werden und damit eine wirkliche Erholung verunmöglicht wird. So schliesse ich mit dem Appell: Helfen Sie uns, dass wir auch dieses schöne Ziel erreichen können!» Die üblichen

#### geschäftlichen Traktanden

fanden rasche Erledigung. Einstimmig wurden das Protokoll der 20. Generalversammlung in Genf, der Bericht über das Geschäftsjahr 1960, Jahresrechnung und Bilanz unter Entlastung der verantwortlichen Organe genehmigt. Es waren drei Ersatz-

was man essen musste; denn seit Louis quinze galt es als unfein, zu kauen wie das gemeine Volk, und so wurde das meiste zu Brei und Consommés verkocht oder als Haché serviert; Fute, Hase und Kaninchen, Rebhuhn, Taube und Fasan und vieles sah aus wie Spinat in verschiedenen Farben. Voltaire fand das ungesund und beschwerte sich, aber Moutier, der Chef de cuisine des fünfzehnten Ludwig, war anderer Meinung und nannte sich Hygieniste, was soviel heissen sollte wie Lehrer und Erhalter der Gesundheit. Und doch hatte schon alle Welt wegen der sauren Küche den Magen verdorben. Darum, vor allem darum, galt es um 1770 plötzlich für chic, keinen Appetit mehr zu haben. «Man isst jetzt», schrieb ein Herr namens Mercier in jenen Jahren, «kaum mehr den vierten Teil dessen, was angerichtet wird, und es sind nicht selten bei den opulentesten Mahlzeiten Damen zu sehen, die nur Wasser trinken und von zwanzig delikaten Gerichten kein einziges anrühren.» Das war eben gerade le dernier cri, aber Madame de Genlie hat einmal eine von diesen Damen nach dem Déjeuner erwischt und zusehen können, wie sie heimlich in ihrem Ankleidezimmer heisshungrig Schweinsknabbonaden verzehrte.

Noch unter Louis quinze ass man drei- oder viermal so viel wie heute, und als der Baron Wedel, 1760, mit seiner Freundin, der Frau von St-Vincent, in der Chambre séparée eines eleganten Pariser Restaurants (das gab es schon) soupierte, verzehrte er für 125 Livres (das wären jetzt etwa 600 Franken) Krebsauflauf, Enten à la Provençale, Gänse- und Tauben, Aal in Remoulade, Wildschweinkopf, Poularde von Caux, Trüffel in Champagner, Spargeln, Artischocken usw. Die Gräfin Diane de Vichy, offenbar eine appetitliche Dame, aber schrieb ihrer Freundin um die gleiche Zeit: «Ich habe gegessen wie ein Wolf» und dann nannte sie die Speisenfolge ihres eben absolvierten Mittagessens.

## Ein Gast meint...

### Schritte über Ihnen

Zugegeben, es kommt natürlich auf die Bauart des Hotels an. Allenfalls bummelt ein 120-Kilo-Gänger im Zimmer über Ihnen herum und Sie merken nicht das geringste, und dies aus den verschiedensten Gründen:

- a) weil Sie noch gar nicht in Ihrem Zimmer sind,
- b) weil Sie erst dann Ihr Zimmer betreten, als der Übergewichtler schon längst obendrahn schlief,
- c) weil Sie mit einer doppelten Ration Schlafmittel frühzeitig Ihr Bett ausnützten und das Erdbeben über Ihnen aus Gründen der Medizin, wenn man so sagen darf, nicht hören konnten,
- d) weil das Hotel zusagegen schalldicht gebaut ist.

Lassen wir nun einmal die fünf Gründe — es liessen sich noch andere finden — weg und nehmen wir an, Sie begäben sich zu einer vernünftigen Hotelzeit, also um Mitternacht herum, zur Ruhe — hei, wie das tönt! «Sie begeben sich zur Ruhe» — diese Distanz zum gewöhnlichen Volk, das «ins Bett geht!» und dem gleich viel zahlt — ohne Spass, bitte, begeben Sie sich jetzt wirklich zur Ruhe. Sie verzichten auf ein Bad, lesen noch kurz, weil das so nett einschläfert, und löschen das Licht um 00.30 Uhr.

Dreissig Minuten später träumen Sie süsse Erlebnisse, die ich, um mein Gleichgewicht nicht zu stören, nicht detailliert zu beschreiben wage. Doch diese Träume unterbricht ein harter Tritt: der erste Tritt des Gastes im Zimmer über Ihnen.

Ja, der erste, über den Sie erschrecken, aber nachsichtig, wie bei einem kleinen Kind, das eine ungeschickte Bewegung macht, entschuldigend: «Er wird ja gleich zu Bettte gehen», erwarten Sie, drehen sich um und suchen die süssen Träume.

In diese Träume trampelt der Gast über Ihnen und hinterlässt Elefantentrittschritte in einem Blumen-garten. Die zertröteten Tulpen, Rosen, Güzinen, ja selbst die arseligen zertröteten Stiefmütterchen — ach, es ist ein Gast, rein bildlich. Doch der akustische Effekt kommt erst:

Der Herr (nennen wir ihn einfach «X», um ihn nicht zu beleidigen), also X geht von der Türe zum Fenster. Das hören Sie absolut deutlich. Kein ungeschickter Schritt, sondern ein entschuldigend anzunehmen, dass das Zimmer über Ihrem Zimmer das Fenster auf einer andern Seite hat. Dass er schwergenagelte Bergschuhe trägt (zu seinen 120 Kilo) ist ein Trugschluss. Das denken Sie selber, aber es ist keine Entschuldigung für die Erschütterungen und krachenden Böden, die sein Schritt (oder ist es eine «sie?») verursacht.

Ach, könnten Sie schlafen! Dann müssten Sie nicht ständig rechnen und überlegen. Ihr Zimmer ist etwa 5 grosse Schritte lang und, gut geschätzt, drei bis vier Mänerschritte breit. Der X da oben aber hat augenscheinlich einen Kilometer-Marsch angetreten; er ist Mitglied der Freunde der Wanderwege; er lässt es auf einen Rekord ankommen; er hat total vergessen, dass er in einem Hotelzimmer steckt und nicht in Gottes freier Natur — er marschiert und marschiert und marschiert.

Gut, soll er schon marschieren! Schlimm aber ist, dass er unregelmässig marschiert, unlogisch, unklar. Und das ist das Aufregende. Bitte: Hastige fünf Schritte von der Türe zum Lavabo (warum hastig?). Dort Pause, dann geradezu Hüpfen in der Richtung Fenster. Gut, er hascht nach frischer Luft. Doch dann: fünf schwere Schritte quer durchs Zimmer, kurze Pause, sieben (?) Schritte in der andern Zimmerrichtung und ganz knapp hernach ein einziger, aber massiver Schritt (Sprung wäre wohl richtiger) in die Zimmermitte.

Mit weit offenen Augen liegen Sie im Bett und fragen sich: Was tut der X obendrahn? Dabei kommen Sie zur ganz eindeutigen Überlegung, dass er — es ist sehr traurig, dies schreiben zu müssen — Opfer seines schlechten, unbekannteren Berufes ist und leider den Verstand verloren hat. Man müsste also sofort etwas tun. Den Hoteller wecken? Die Polizei holen? Feuerweh? Das Spital? ...

Was tun Sie? Sie drehen sich um, schütteln den Kopf und murmeln sich dabei in das Kissen und schlafen plötzlich ein, den bedauerlicherweise vertrieben X über Ihnen gänzlich vergessend.

A. Traveller

### Kulinarisches aus dem galanten Jahrhundert

Die Marquise du Deffand hat einmal zu einem ihrer Freunde gesagt: «Nach meiner Anschauung ist der Magen der Sitz der Seele. Nach ihm richtet sich das Schicksal, er regiert das Universum, warum sollte man nicht seine Hoffnung auf ihn setzen?» Nun, sie haben damals ihre Hoffnung sehr auf ihn gesetzt, und wenn sich der kleine Franzose auch mittags noch mit einem Stück Suppenfleisch und abends mit einem «Bœuf à la mode» begnügte, so dauerte in besseren Kreisen ein Déjeuner immerhin zwei bis drei Stunden. Man ass sehr gut und ass sehr viel und freute sich von einem Essen auf das andere, denn die französische Küche stand im galanten Jahrhundert auf dem Zenit ihrer Kunst. Sogar die vornehmsten Herren machten sich ein Vergnügen daraus, delikate Leckerbissen zu erfinden. Der Herr von Béchamel, Haushofmeister von Louis quatorze, kreierte ein paar berühmte Saucen, den Vol-au-vent und die Ragouts à la financière; der Herzog von Richelieu, Marschall von Frankreich, Lebernann und Gourmet, erfand die Mayonnaise, der Präsident Hénault eine ganz vorzügliche Krebsuppe und Ludwig XV. spezialisierte sich auf Hühner mit Basilikum, Tauben mit ganzen Trüffeln und Hirnwürstchen von Kaninchen. Die mannstolle Herzogin von Berry brillierte mit hochfeinen Kaninchenfilets, und die Pompadour erfand die Geflügel-filets à la Bellevue. In der Küche des berühmten Hirschkopfs aber hantierte die Majestät persönlich mit Kochtöpfen und Pfannen, und das war des Monarchen allerliebste Beschäftigung, wenn er nicht auf der Jagd war oder beim Fliegenfang.

Aber wie seltam wurde vieles hergerichtet und durchaus nicht so, dass man immer sehen konnte,

es gewöhnlich nur zwei Schüsseln, statt wie anderswo zwölf, und der Graf Lynar hat sich 1762 bitter darüber beklagt, dass man in Nymphenburg am kur-bayrischen Hof ein ziemlich schlechtes «Traktament» erhalte, zu wenig und alles zu kalt, aber das war nun eben nicht die Regel. Die Regel war üppig und gut. Der Chevalier de Seingalt, Homo eroticus und Casanova, genoss einmal in Mailand so nebenbei mit sieben andern 300 Austern zu 20 Flaschen Sekt, und als der Herr de la Verpillière 100 Personen zum Essen eingeladen hatte irgendwo in der Provinz, liess er zwölf Harzmel, ein Kalb und fünfzig Hühner schlachten und dazu noch 100 Pfund Ochsenfleisch anschaffen, woraus man ersehen kann, wie viel man pro Person zu rechnen pflegte.

Das Sonderbarste aber, was damals erfunden wurde, sind die parfümierten Speisen gewesen, und in gewissen Häusern hatte man angefangen, Ragouts mit Rosenwasser zu parfümieren, Kapane mit Moschus zu mästen und Omeletten mit Ambra oder Vanille zu beduften, und das soll exquirit gewesen sein.

Bert Herzog



Es ging aber nicht überall so hoch her wie in Versailles und Paris. Bei den «Hungerpreussen» gab

wahlen erforderlich. Gewählt wurden auf Vorschlag der Verwaltung die Herren E. Neuener, Direktor des ACV Basel, F. Campana, Sektionschef der Automobilabteilung der PTT, und die Herren W. Zwalen, Direktor des ACV Basel, sowie R. Nordmann, Vizedirektor der SVZ, als Ersatzmänner. Als Vertreter der Rabattsparvereine wurde als neues Mitglied der Verwaltung Herr Hans Weber, Thun, und als dessen Ersatzmann Hans Tanner, Amtsrichter in Bern, gewählt.

Zum Jahresbericht der Schweizer Reisekasse machte Herr Direktor W. Abplanalp einige ergänzende Betrachtungen. Der erfolgreiche Werbeslogan der Reisekasse:

**«Heute sparen – morgen fahren»**

entspricht solidem schweizerischem Wesen. Wenn das Feriensparen mittels Reisemarken 1960 um 14% auf rund 40 Mio Fr. zugenommen hat, so sind für diese ausserordentliche Steigerung speziell die Massnahmen der Chemischen Industrie, des Schweizerischen Bankvereins und der Banque de l'Etat du Canton de Fribourg verantwortlich, die den Verbilligungssatz für Reisemarken von 10 auf 20% erhöht haben, unter gleichzeitiger Erhöhung des Jahreskontingentes. Auch hat sich positiv die Propagierung des Vorsparens mittels Reisemarken durch den Schweizerischen Metall- und Uhrenarbeiterverband ausgewirkt. Ausserdem haben sich bereits 92 Gemeinden, darunter die Kantonshauptorte St. Gallen, Altdorf und Bellinzona, zugunsten ihres Personals der Reisekasse angeschlossen. Die Verbilligung der rund 40 Mio Fr. verkauften Reisemarken um rund 12% oder 5 Mio Fr. einschliesslich der Beteiligung der Reisekasse ist der praktische und entscheidende Beitrag an die Erleichterung der Finanzierung von Ferien und Reisen der breiten Schichten. Als Einzelgruppe dominiert heute im Markenverkauf die Arbeitgeberschaft.

**Ansprache von Bundesrat Willy Spühler**

Wer sich in Ihren Jahresbericht 1960 vertieft, versteht die Genugtuung über das Geleistete, die die Verwaltung, die Geschäftsleitung und alle erfüllt, die am Aufbau der Schweizer Reisekasse in nicht erlahmender Kleinarbeit und mit grossem Schwung mitgewirkt haben. Ich darf Sie nicht nur persönlich, sondern im Namen des gesamten Bundesrates dazu beglückwünschen und Ihnen die aufrichtige Anerkennung dafür aussprechen.

**Die Schweizer Reisekasse ist ein Sozialwerk ersten Ranges**

und genießt mit Recht internationales Ansehen. Mit ihr findet der Wille zur verständnisvollen Zusammenarbeit der Organisationen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer, der Produzenten und Konsumenten, der öffentlichen und privaten Wirtschaft und nicht zuletzt der Behörden den sichtbaren Ausdruck. Dass die Bundesbehörden den Anfang der Schweizer Reisekasse im Jahre 1939 mit einer finanziellen Hilfe erleichtert, ja sogar erst ermöglicht haben, darf uns auch heute noch mit Genugtuung erfüllen. Diese Hilfe war, gemessen an den heutigen Umsätzen der Schweizer Reisekasse, allerdings gering, aber ein Musterbeispiel dafür, dass ein Bundesbeitrag, richtig verwendet, eigentlich entscheidend sein kann für die Verwirklichung eines grossartigen Gedankens, die auf Jahre und Jahrzehnte hinaus segensreich wirkt.

Die Schweizer Reisekasse war von Anfang an als sozialpolitische Institution geplant, die von den Arbeitgebern und Arbeitnehmern getragen wird. Der Bundesrat förderte schon die Vorbereitungsarbeiten, indem er ihnen seine moralische Unterstützung verlieh. Das geht bereits aus dem Protokoll der vom damaligen Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, Bundesrat Obrecht, präsidierten Aussprache mit Arbeitgebervertretern der eidgenössischen Räte über die Frage der Ordnung des Massen-Reiseverkehrs in der Schweiz vom 9. Februar 1938 hervor. Es soll hier nicht die Geschichte der Reisekasse und der Bemühungen um die Bewilligung des Bundesbeitrages dargelegt werden, es darf aber angedeutet werden, dass die Beitragsleistung nicht eine unbestrittene Selbstverständlichkeit war.

**Der Bund fördert die Reisekasse durch Vermittlung der SVZ**

Der Bund hat sich von der Schweizer Reisekasse nach der Überwindung der Anlaufschwierigkeiten nicht zurückgezogen. Er fördert sie jedoch nicht mehr direkt, sondern durch Vermittlung der Schweizerischen Verkehrszentrale. Der Betriebsrechnung 1960 konnten Sie entnehmen, dass sich ihr Beitrag auf 75 000 Fr. belief. Im Budget 1961 ist der Beitrag auf 100 000 Fr. erhöht worden. Diese Erhöhung wurde dadurch möglich, dass die eidgenössischen Räte im vergangenen Jahre unserem nationalen Werbeinstitut des Fremdenverkehrs ausdrücklich einen zusätzlichen Kredit zur Förderung des Sozialtourismus zusprachen. Bekanntlich ist der am 1. Januar 1961 in Kraft getretene Bundesbeschluss über die Schweizerische Verkehrszentrale, somit auch die zusätzliche Beitragsleistung an die Förderung des Sozialtourismus, in der Geltungsdauer nicht mehr beschränkt. In den parlamentarischen Kommissionen und im Plenum der eidgenössischen Räte war der Zusatzantrag, der auf die Intervention ihres Vizepräsidenten, des Nationalrat Leuenberger, zurückgeht, unbestritten. Es ist dies ein Erfolg, den Sie sich mit Ihrer Arbeit zuschreiben dürfen. Die sozialtouristische Idee hat damit ihre offizielle Anerkennung erfahren.

Die Leistung des Bundesbeitrages an die Reisekasse, gewissermassen auf dem Umweg über die Schweizerische Verkehrszentrale, könnte auf den ersten Blick befremden. Die Schweizerische Verkehrszentrale ist jedoch unsere nationale touristische Werbeinstitution, der von Gesetzes wegen die Organisation und Durchführung der gesamt-

Der in einer Auflage von 240 000 Exemplaren erscheinende Ferienführer ist zum Ferienberater par excellence des Mannes mit kleinem Ferienbudget geworden.

300 Familien mit durchschnittlich 4 Kindern konnten erstmals gratis gemeinsam Ferien erleben. Seit Beginn der Aktion vor einigen Jahren sind 1740 kinderreiche, in bescheidenen Verhältnissen lebende Familien mit zusammen über 11 000 Personen in den Genuss von Gratisferien gekommen. Im Feriendorf Albonago mit seinen 15 Ferienhäuschen befinden sich weitere 7 im Bau. In Leysin ist ein zweites solches Feriendorf geplant. Nach dem Kurzreferat von Direktor W. Abplanalp plädierte Herr Althaus für eine bessere Ferienregelung und schilderte die Bemühungen der Reisekasse in dieser Frage. Ganz entschieden betonte er, dass eine solche Regelung sich nicht wegen der Hotellerie und den Verkehrsanstalten aufdrängt, sondern weil heute, bei den kurzen Ferienzeiten im Sommer, viele Familien mit ihren schulpflichtigen Kindern einfach keinen Platz mehr finden. Der Kampf um den Schuljahresbeginn im Herbst wird energisch weitergeführt, und es ist zu hoffen, dass, nachdem heute schon in fast allen Ländern der Welt das Schuljahr im Herbst beginnt, sich auch bei uns die Einsicht durchsetzt, eine solche Reform erweise sich angesichts des zunehmenden Tourismus als unerlässlich.

Nach Beendigung des offiziellen Teils der Generalversammlung erhielt Bundesrat Dr. Willy Spühler das Wort, der in tieferschürfender Weise sich mit dem Phänomen Tourismus auseinandersetzte.

Im Anschluss an das Bankett im Festsaal des Kursaals bot sich den Teilnehmern Gelegenheit zu einer Besichtigung der Hyspa, eine Gelegenheit, die von einem Grossteil der Reisekassegemeinschaft und der Gäste benutzt wurde.

schweizerischen Verkehrswerbung im In- und Ausland obliegt.

**Die Scheidung zwischen allgemeiner und sozialtouristischer Werbung ist praktisch nicht möglich,**

sie ist auch nicht erwünscht. Die Verkehrszentrale wendet sich an alle Volkskreise des eigenen Landes und des Auslandes. Seit ihrem Bestehen hat die Schweizerische Verkehrszentrale ihre Werbeschriften ohne besondere Rücksicht auf den sozialen Stand oder die unterschiedlichen Einkommensverhältnisse der Feriengäste und der Reisenden aus dem In- und Ausland gestaltet, sie wandte sich damit an alle. In den Agenturen der Zentrale werden für die Beratung der Kundschaft die wichtigsten sozialtouristischen Verzeichnisse verwendet, so das Ferienwohnungsverzeichnis der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, der Ferienführer der Schweizer Reisekasse, die Zeitplatz- und Jugendherbergverzeichnisse, die Liste der Massengaler usw. Mit dem Beitrag an die sozialtouristische spezialisierte Schweizer Reisekasse soll aber die enge Verbindung der beiden Institutionen und ihre Zusammenarbeit zum Ausdruck gelangen und gesichert werden. Es ist dies auch ein Gebot der rationalen Arbeit, damit Doppelspurigkeiten und Überschneidungen vermieden werden. Soweit ich unterrichtet bin, besteht beiderseits der beste Wille zur guten Gemeinschaft, woraus sich für beide eine fruchtbare Zusammenarbeit entwickelt.

Ihr verdienter Präsident, Herr Prof. Dr. Hunziker, hat anlässlich des vierten Kurses über Fremdenverkehrsfragen des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen im Jahre 1944 folgende Hauptmerkmale der Schweizer Reisekasse aufgezählt: Die breite Grundlage bei aller Freiheit der Beteiligung – die Wahrung der individuellen Sphäre des Teilnehmers durch Freizügigkeit der Reisegestaltung – die Erleichterung der Mittelbeschaffung durch das Reiseparen – die Entlastung im Reiseaufwand durch die verbilligte Abgabe der Reisemarken, mit der kein Druck auf die Preise der Verkehrswirtschaft verbunden wird – die Aufklärung der breiten Schichten der berufstätigen Bevölkerung, d. h. der Arbeiter- und Angestelltenschaft, und die individuelle Beratung.

**Im Mittelpunkt der Schweizer Reisekasse steht der Reisepargendanke und die individuelle Gestaltung des Reisens und der Ferien. Es entsprechen diese beiden Merkmale typisch dem schweizerischen Wesen, das dem Massenbetrieb eher abhold ist.**

Die Originalität der schweizerischen Lösung darf und muss hervorgehoben werden, weil man im Ausland andere Wege beschritten hat und weil es gelungen ist, ohne staatliche Beiträge die Teilnehmer der Reisekasse in den Genuss verbilligter Reisemarken zu bringen.

Ihre Generalversammlung steht im Zeichen der Hyspa, der Sie am Nachmittag den verdienten Besuch abstatten. Das Signet dieses Fachausstellung für Hygiene und Sport, die uns alle angeht, enthält sinngemäss eine Doppelspirale. Die Spirale ist seit frühesten Zeiten der Menschheit ein Symbol. An sie knüpfte, wie ein kenntnisreicher Deuter schreibt, der Mensch sein tiefstes Gefühl der Allverbrüdertheit im Leben und Sterben, seine tiefsten Gedanken über seinen Schicksalsweg, seine höchste Zuversicht auf die eigene Unsterblichkeit. Hat es uns modernen Menschen, die wir vom Symboldenken weit entfernt sind, überhaupt noch etwas zu sagen? Es will mir scheinen, dass es gerade am Tage der Begegnung der Schweizer Reisekasse mit der Hyspa besonders zum Denken anregt.

**Wir sind ja als nüchtern denkende Schweizer gewohnt, den Tourismus, auch den Sozialtourismus, etwas einseitig unter dem Gesichtswinkel des Nutzens für unsere Volks- und Verkehrswirtschaft, des Ertrags für unsere Zahlungsbilanz, der Rentabilität für die Transportunternehmen und das Gastgewerbe zu würdigen und zu werten, obschon die meisten den Wert des Rei-**

sens und des Ferienmachens für die Erneuerung der körperlichen Kräfte und für die Hebung des geistigen und seelischen Wohlbefindens an sich selber erfahren haben. Die Schweizer Reisekasse hat sich von dieser einseitigen Betrachtungsweise fernzuhalten verstanden.

Trotz der vielen eindrücklichen Statistiken und Zahlen lässt ihr Geschäftsbericht doch deutlich erkennen, dass sie ihre Aufgabe nicht als eine bloss wirtschaftliche und utilitäre auffasst.

So ist auch das Signet der Hyspa für die Tätigkeit der Reisekasse nicht fremd. Die eine Spirale führt heraus aus einem kleinen, engen Kreis: Fordert sie uns nicht auf, uns immer wieder aus den kleinen Sorgen und Ängsten rund um den Alltag, aus der innern Verkrampfung, aus Engherzigkeit, aus der übertriebenen Spezialisierung und, im sozialen Abkapselung herauszulösen, durch ein hochgemutes, herzhafes Streben in die Weite, wie es durch einen gesunden Sport, durch die Bewegung im Freien, das Reisen, durch die Anteilnahme am Gescheh, am Leid und an der Freude der Mitmenschen vermittelt wird? Die Spirale mündet in den Kreis, der alles Leben hält, ihm Geborgenheit und Sicherheit verleiht, vom Einzelnen bis zum geordneten Rahmen der Familie, der Gemeinde, des Kantons und des Bundes.

Die andere Spirale führt von diesem Kreis nach innen – wie wenn sie uns darauf hinweisen wollte, aus der Veräusserlichung im Alltag, aus dem oberflächlichen Geschehen am Rande unseres Daseins immerfort wieder Einkehr zu halten und uns zu besinnen auf das Zentrale, das Wesentliche des Lebens, dass wir aus Unrast und Lärm immer wieder Zeit für Ruhe und Sammlung finden müssen.

Auch dazu steht jeder Teil des Tourismus nicht in Widerspruch, der dem Einzelnen auf ganz persönliche Art in fremden Ländern neue Lebenshorizonte erschliesst oder den Eltern mit ihren Kindern in geruhamen Familienferien ein Zusammensein ermöglicht, wie es im Alltag selten denkbar ist.

**Die Schweizer Reisekasse darf für sich in Anspruch nehmen, frühzeitig Wege beschritten zu haben, die in ganz betonter Weise das individuelle Ferienmachen und das individuelle Reisen breiten Schichten der Bevölkerung erst eigentlich zugänglich machten. Sowohl die grossartige Entwicklung des Reisepargendankens als die Schaffung des Ferienhilfswerks für kinderreiche Familien weisen ganz in diese Richtung.**

Diese Individualisierung, diese Verpersönlichung des Reisens und der Feriengestaltung ist um so wichtiger, als die tägliche oder wöchentliche Freizeit manchmal genug eine hektische Aktivität aufweist, die nicht als gesunder Ausgleich zur Hast und zur Disziplin des unpersönlichen rationalisierten Arbeitslebens erscheinen kann. Die Zwangsläufigkeiten der beruflichen Arbeit und des städtischen Verkehrs mit all ihren ermüdenden Massenerscheinungen rufen nach einem Ausgleich, waken eine Tendenz zur Privatisierung des persönlichen und familiären Lebensbereichs. Diesem Bedürfnis hat der Tourismus entgegenzukommen. Er kann es, wenn er auf die natürlichen Wünsche und die gesunden Ausgleichsbedürfnisse eingeht. Es ist ihm in der Zeitopfer der zunehmenden Arbeitszeitverkürzung zufolge einer ungehagten Produktivitätssteigerung eine Aufgabe und Verantwortung zugefallen, die weit über die Vorstellungen früherer Jahre hinausgeht. Er hat seinen Teil zu übernehmen an der sinnvollen Ausfüllung der grösseren Lücken des künftigen neuen wöchentlichen und jährlichen Arbeitsrhythmus. Die Auffassung ist zu bekämpfen, dass man sich nur mit Reisen und Ferien an den Rummelplätzen des Welttourismus erholt und entspannt. Für manche Städter wäre die Mithilfe bei bäuerlichen Entearbeiten körperlich und geistig bekräftigender als die sitzende Bewältigung von tausend Autokilometern. Eine solche Mithilfe hätte zudem grosse ideale Werte für das Verhältnis von städtischer zu bäuerlicher Bevölkerung.

**Inflation et politique des prix et des salaires**

**Une discipline s'impose**

Récemment s'est tenue à La Chaux-de-Fonds l'assemblée annuelle de la Société suisse de statistique et d'économie politique. Composée de personnalités du monde économique et scientifique suisse, cette Société est appelée à jouer un rôle important. Les exposés de ses membres, les jugements, les synthèses et les avis qu'elle est à même de fournir après un examen exact de notre situation économique-financière devraient être mieux connus et diffusés.

Lors des séances de La Chaux-de-Fonds, les professeurs Bieri (Université de Berne), (Knechtaurek (Ecole des Hautes Etudes commerciales de St-Gall) et L'Huillier (Faculté des sciences économiques de l'Université de Genève) ont examiné les problèmes communs de la monnaie et du crédit face à la croissance économique de la Suisse. Chacun de ces exposés, riche de substance et d'idées originales, exigerait un long développement. Nous nous en tiendrons à quelques aspects de l'exposé du professeur J. L'Huillier concernant l'influence qu'exercent la monnaie et le crédit à la fois sur le travail lui-même, les investissements et la conjoncture.

L'utilité de la monnaie comme instrument des échanges est aujourd'hui évidente. Quant au financement des investissements véritables, il ne peut s'opérer que par la mobilisation de l'épargne. Or, grâce à sa structure, l'appareil bancaire suisse est «particulièrement bien outillé pour cette tâche»; ce qui lui a permis, peut-être mieux que dans d'autres pays, de résister à la concurrence des institutions financières non bancaires. C'est, notamment, l'abondance de la formation de l'épargne en Suisse qui est à la base du «bon marché» des services des capitaux stimulant ainsi les investissements.

A un moment donné – et nous nous trouvons justement dans cette période – il se produit en quelque sorte une rupture entre la formation de l'épargne et la propension des entreprises à inves-

**De 1951 à 1960, plus de 300 millions ont été investis dans des rénovations**

**Le rapport de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie**

La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie (FSFH) vient de publier son rapport pour l'exercice 1960. Cet intéressant document relève que le développement favorable du nombre des nuitées a continué d'améliorer la situation économique de la branche hôtelière. Encouragés par l'évolution réjouissante de la demande, de nombreux hôteliers ont effectué d'importantes rénovations, ce qui, de son côté, a généralement entraîné une amélioration substantielle des résultats.

Une partie de la loi du 24 juin 1955 instituant des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie a été abrogée, de façon anticipée, avec effet au 1er juin 1961. L'abrogation de toutes les mesures juridiques spéciales et l'abolition du droit de gage légal sur les prêts futurs de la FSFH doivent faciliter le retour de l'hôtellerie au crédit privé.

En revanche, on ne peut pas encore envisager, dans les circonstances actuelles, l'abolition des mesures financières contenues dans la loi du 24 juin 1955. En effet, pour réaliser les importants travaux qui sont encore nécessaires, l'hôtellerie saisière a encore besoin des crédits de la Confédération. Une commission instituée par le Département fédéral de l'économie publique étudie actuellement la question de la réorganisation du crédit à l'hôtellerie.

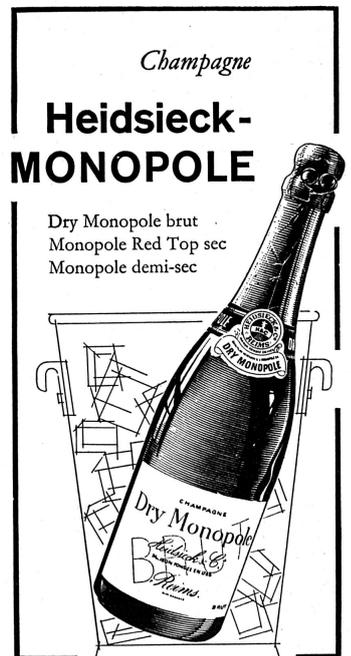
Afin d'obtenir une idée précise du fonctionnement du crédit privé à l'hôtellerie, la FSFH a procédé à une enquête auprès des banques suisses. D'après cette enquête, entre 1951 et 1960, les banques ont accordé à l'hôtellerie pour 534 millions de francs de prêts hypothécaires. De ce montant, 190 millions de francs ont servi à des rénovations, 165 millions au financement de constructions nouvelles, et 179 millions ont eu une autre affectation (en partie relevés de crédit). Au cours des dix dernières années, la FSFH a accordé à elle seule pour 41 millions de francs de crédits de rénovation. Considérant qu'en règle générale les propriétaires d'hôtels participent également avec leurs propres fonds aux travaux de rénovation, la FSFH estime à au moins 300 millions de francs, le total des travaux de rénovation qui ont été financés de 1951 à 1960, avec la collaboration des banques ou de la FSFH.

Divers chapitres de ce rapport intéresseront particulièrement nos lecteurs et nous ne manquons pas d'y revenir d'une façon plus détaillée dans un de nos prochains numéros.

Wo auch in den Ferien das verständliche Bedürfnis nach Aktivität vorhanden ist, da kann es auf praktische Ziele gelenkt werden, die konstruktiven Ideen dienen, wie dem Verständnis zwischen Stadt und Land, zwischen verschiedenen Landesgegenden oder gar zwischen verschiedenen Ländern und Völkern. Warum sollte nicht auch vermehrt der Weg gesucht werden, um den Drang nach Aktivität, der sich unterscheidet von der gewohnten beruflichen Arbeit, auf wertvolle humanitäre Ziele zu leiten? Gross ist die Zahl jener jungen Menschen, die sich begeistert solchen neuen Zielen zuwenden wird, wenn von ihnen ein persönlicher Einsatz gefordert wird. Es will mir deshalb scheinen,

**dass dem Tourismus, im weitesten Sinne aufgefasst, ein Tätigkeitsfeld sich eröffnet und Aufgaben gesetzt sind, die höhren kulturellen und völkerverbindenden Wert haben, als noch vor kurzem geahnt wurde.**

Auch die Schweizer Reisekasse wird sich an künftigen neuen Zielen und Aufgaben beteiligen wollen, denn sie hat bewiesen, dass ihr Lebenselement Initiative und Unternehmungsgeist, Phantasie und Solidarität sind.



[Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

tir toujours davantage. Il en résulte des fluctuations conjoncturelles. Dans ces circonstances, l'appareil bancaire est enclin à réduire sa propre liquidité pour accroître son crédit. Dès lors, la politique et, partant, la responsabilité des autorités monétaires dans la lutte contre l'expansion des prêts et des investissements deviennent délicates. Mais, ainsi qu'on a pu s'en rendre compte, nos autorités monétaires (Banque nationale suisse et Confédération) ont su s'adapter remarquablement à ces difficultés.

D'autre part, nos échanges internationaux viennent encore renforcer l'action de la monnaie et du crédit sur la croissance économique. Bien souvent, les exportations de capitaux constituent un des moyens ou parfois même l'unique possibilité d'ouvrir un chemin aux exportations de marchandises et de services. Il y a évidemment certains risques : nous pouvons être menacés par une crise de liquidités internationales ou par un déséquilibre des échanges internationaux ; menace, également, sur l'épargne interne transformée en prêts extérieurs

qui ont eu tendance à augmenter ces dernières années. Toute notre économie est au fond très engagée dans les échanges internationaux sans y occuper une place prépondérante, déclare le Professeur J. L'Huilier. Notre conjoncture interne subit fortement l'influence des échanges extérieurs et des mécanismes monétaires qui leur sont liés. En quelque sorte, nous avons une «inflation importée» contre laquelle nous réagissons soit en freinant les entrées de capitaux étrangers à court terme, soit, d'autre part, en maintenant les taux d'intérêt à des niveaux très modérés pour encourager l'exportation de nos propres capitaux.

Mais ce problème de l'inflation — en marche ascendante dans notre pays — se situe aussi sur un autre plan. L'équilibre des prix et des salaires ne pourra être poursuivi que dans la mesure où nos principaux groupes économiques et professionnels appliqueront une politique de mesure et de raison et s'imposeront à eux-mêmes une discipline. Or, malheureusement, c'est loin d'être le cas aujourd'hui. **PAM**

commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants», c'est-à-dire à un organisme groupant à nouveau sur une base paritaire les représentants de l'association hôtelière du Valais et de la société des cafetiers, qui en assume le secrétariat selon un règlement auquel notre comité a donné son adhésion.

Cette commission est appelée à élargir son champ d'action. Elle a déjà collaboré avec le Département de l'instruction publique pour l'étude de l'équipement du Centre de formation professionnelle à Sion. Elle s'est occupée du cours d'orientation professionnelle pour jeunes filles, elle a examiné les données liminaires du problème de l'organisation en Valais d'un cours de «dames de buffet». Elle est saisie de propositions visant à la mise sur pied de cours pour le personnel de service, de cours de lingerie et de repassage, etc. Dans ce pays qui cherche à attirer les jeunes vers la profession, et non seulement à former des cadres, mais aussi à garnir l'infrastructure d'éléments capables recrutés sur place dans la mesure du possible, elle aborde un vaste programme au nom des deux organisations-sœurs unies dans cet effort.

**Régime de la taxe de séjour et location de logements privés**

Ce sujet est également revenu sur le tapis. Le comité souhaite en particulier l'application stricte, partant équitable pour tous, des bases de perception. Au surplus, l'assujettissement des chalets et appartements de vacances exige une mise au point. Il est certain que la construction, dans nos grandes stations, de locatifs dont la capacité

**aux quatre jadis**

par Paul-Henri Jaccard

**Dernier écho de St-Gall**

Délégué de la section de Lausanne aux assises de la SSH, Walter O. Schnyder avait laissé sa femme à la maison ; en guise de compensation, répondant au désir exprimé, il lui avait promis de lui rapporter un petit souvenir de la capitale incontestée de la dentelle...

Walter Schnyder est homme de parole ; il est revenu de St-Gall avec son souvenir ; un «schublig» d'origine !

**Honeymoon hôtelier !**

Marion Gough, cette charmante concœur qui dirige avec beaucoup de talent et de gentillesse pour l'Europe le secteur touristique du grand magazine américain «House Beautiful», m'a permis la semaine dernière de faire la connaissance d'un couple de jeunes mariés venus tout droit de l'Université hôtelière de Cornell, pour découvrir en quelque deux mois les mystères de l'hôtellerie du Vieux-Monde.

Ils s'appellent Karen et Chris Hemmèter et sont aussi sympathiques l'un que l'autre. Au lendemain du mariage, ils se sont envolés pour la Suisse où leur ami Howard Donnelly, manager du Royal Hawaii à Honolulu leur avait trouvé un doublet pour dix jours dans les services du Beau-Rivage Palace à Ouchy ; Karen fit ses débuts au restaurant, Chris dans les cuisines.

Et maintenant, ils entreprennent leur tour d'Europe ; ils se sont achetés un scooter et la panoplie complète du parfait motocycliste... Ils n'abandonneront les Palaces que dans la journée pour les visiter, car leur itinéraire est jalonné par les places de camping... Mais ils souhaitent rencontrer beaucoup d'hôteliers et avoir l'occasion de bien apprendre leur métier.

En Suisse tout d'abord, puis en Autriche, en Allemagne, en Italie, en France et peut-être même en Scandinavie. Karen et Chris Hemmèter feront sans doute le plus beau et le plus instructif des voyages de noces. Hôteliers mes amis, à qui peut-être ce couple aimable s'adressera un jour, réservez-leur bon accueil !

**Saison des étrangers**

Cette petite histoire authentique, c'est M. O. Heyne, directeur de l'Hôtel Touring qui l'a racontée à la dernière réunion du «stamm» des hôteliers lausannois. Le bon Vaudois Corthéys commédaire trois décés à la terrasse d'un restaurant d'Ouchy. Il est à peine servi que le garçon réclame son dû :

— Vous êtes bien pressé, constate Corthéys, laissez-moi au moins le temps de le goûter, votre vin !

— Il faut payer tout de suite, dit le garçon avec un accent italien prononcé, parce que vous savez, avec tous ces étrangers qu'on a par là depuis quelques jours, c'est plus prudent d'encaisser immédiatement !

**Coup d'œil chez nos voisins**

Un ami rentré récemment de la Côte d'Azur m'affirme que la saison d'été part lentement et que la plupart des hôteliers sont déjà très déçus. Et pourtant, le temps déplorable qui a sévi un peu partout jusqu'au milieu de juin semblait devoir créer un mouvement irrésistible vers ces rivages privilégiés. Il faut croire que les touristes ont regardé plus loin ; vers la Grèce et ses îles, vers le Sud de l'Italie et l'Espagne.

Bien sûr, tout va s'arranger au milieu de juillet, mais les semaines perdues comptent doublé quand on regarde le calendrier...

Et puis il y a ces fameux barrages sur les routes, dressés par des paysans dressés eux-mêmes contre le gouvernement ; l'on a beau offrir un verre à boire aux voyageurs bloqués pour leur faire prendre patience, cela ne suffit pas à créer le climat d'ordre et de calme indispensable aux vacances heureuses.

**Pénurie d'hôtels**

Pendant ce temps, la presse multiplie les articles consacrés au problème du tourisme français. Le dernier en date, paru dans «Constellation» de juillet traite de «L'hôtellerie, drame du tourisme français». L'auteur évoque le manque d'hôtels de grande dimension à Paris, qu'il prive la capitale des grands congrès mondiaux.

Et même si les éléments de comparaison sont quelque peu sujets à caution (le Hilton de Madrid, capable d'héberger 3000 touristes !), la démonstration est éloquent. Mème Hilton, si l'on en croit cet article, après un mois d'études à Paris, est parti découragé : son projet n'était pas «rentable». Principaux responsables : Le fisc, qui accable l'hôtellerie de taxes diverses ; la ville, avec ses taxes de séjour et ses taxes locales, enfin le prix prohibitif des terrains... Le résultat : huit millions (d'anciens francs) pour construire une chambre de grand hôtel !

**A Singapour**

Dans le même temps, l'Office du tourisme de Singapour, dans un message agréablement illustré, annonce la construction prochaine d'un nouvel hôtel Hilton : 14 étages, 400 chambres de luxe, bars, restaurants, piscine, night-club... Il y en aura pour 7 millions de dollars.

C'est notre compatriote M. W. Basler qui vient de conclure l'accord avec sa société et un groupe d'hommes d'affaires de Singapour...

On bouge... aux antipodes !

**L'Association hôtelière du Valais et les problèmes d'actualité**

**Mutations au comité**

L'assemblée de Sierre est encore présente dans l'esprit de tous les participants. Ce fut certainement l'une des plus agréables et des plus pratiques dont se souvienne l'association hôtelière du Valais.



M. Emmanuel Défago préside l'assemblée. Rappelons que M. Défago vient d'être élu au comité central par l'assemblée des délégués de St-Gall.

Elle coïncidait malheureusement avec la démission irrevocable de notre cher vice-président, M. Auguste Herreng, qui était en fonction depuis 1953, et aspire à une retraite bien méritée, après avoir remis sa maison, l'Hôtel Jeanne d'Arc à Montana, à sa fille et son gendre, M. et Mme Carlsson. L'assemblée lui a rendu un vibrant hommage. Le dévouement de M. Herreng restera un exemple pour le comité.

Sur proposition de la section locale, le siège vacant est attribué à M. Charly Barras, jeune hôtelier qui a fait ses preuves et qui dirige à Montana l'Hôtel Beaugard. Bienvenu au nouveau membre du comité valaisain ! Quant à la vice-présidence, elle passe à M. Walter Lorétan, de l'Hôtel Beau-Séjour à Crans.

**Le rapport de gestion**

Le rapport de gestion est une fois de plus un condensé de l'activité de l'Association hôtelière du Valais et il contient de précieux renseignements sur divers problèmes, tout en permettant de suivre exactement l'évolution du tourisme dans ce canton qui est une des régions les plus recherchées de Suisse, comme le prouvent les chiffres ci-après :

**Aperçu statistique**

Si en 1960 le taux d'occupation des lits a été inférieur à la moyenne helvétique, il s'est quand même très légèrement relevé de 43,5 à 43,8%. Le total des nuitées passe de 1 714 000 à 1 866 000 dans les hôtels et pensions (+8,8%). Cette progression n'est dépassée que par celle des Alpes vaudoises (+12,9%). Nous en sommes redevables, comme ailleurs, aux hôtels de l'étranger. Leurs nuitées ont atteint à elles seules 1 030 000 (+140 000 ou 15,8%), alors que celles d'hôtes domiciliés en Suisse sont de l'ordre de 836 000 (+11 000 ou 1,3%). Les Français, sont au premier rang (322 000, +31,4%), précédant les Allemands (198 000, +15,2%), les Anglais (174 000, +7,1%), les Belgo-Luxembourgeois (102 000, +2,3%), les Italiens (79 000, +9,5%), les Nord-Américains (71 500, +15,9%), les Hollandais (36 000, +8,3%). Reste à ajouter le chiffre des nuitées relevé dans les sanatoria et maisons de cure, soit 263 000 (-10,5%), et voici franchi le cap des 2 millions de nuitées qui, il y a peu d'années, semblait encore pure hypothèse.

Que ce ne soit toutefois pas pour nous un oeilier de paresse ! La concurrence met en œuvre des moyens gigantesques, des pays entiers s'équipent, des autostrades se créent, de nouvelles régions s'ouvrent au tourisme. Il nous faut redoubler d'efforts pour conserver nos positions.

**Nouveaux lits d'hôtels**

De 22 163 à la fin de 1959, le chiffre total des lits concessionnés en Valais passe à 23 902 à la fin de l'exercice, d'où une augmentation nette de 1 739 lits. L'accroissement brut est de 1963, dont à déduire 224 lits radiés à la suite de renoncations.

Le tableau suivant permet de situer l'ampleur de cette avance comparativement aux chiffres enregistrés depuis 1952 :

La course à la construction provoquée par l'euphorie actuelle présente des risques qu'une économie telle que la nôtre ne peut méconnaître. Sans peindre le diable sur la muraille, l'association se doit de rappeler les intéressés à la mesure et à la

prudence, d'autant plus qu'une extension sans frein de notre hôtellerie maintient à un niveau anormalement bas le taux d'occupation moyen.

Année	Augmentation du nombre de lits dans les établissements déjà exploités		Concessions nouvelles		Couchettes
	Nombre de cas	Nombre de lits	Nombre de cas	Nombre de lits	
1952, dès mars	12	215	21	436	80
1953	16	287	33	658	82
1954	8	131	28	529	—
1955	7	107	29	658	48
1956	18	206	19	318	14
1957	19	115	27	590	20
1958	13	142	37	769	36
1959	12	174	53	758	377
1960	16	379	86	1421	163
Total	121	1756	333	6137	820

**Formation professionnelle**

Le Valais ne reste point à l'écart du vaste effort qui est fait pour améliorer la formation professionnelle et pour assurer la relève du personnel.

Pour les tenanciers d'hôtels, cafés et autres établissements de la branche, deux cours ont eu lieu comme de coutume en 1960, à l'issue desquels 136 certificats de capacité ont été décernés, dont 79 à des hôteliers, 53 à des cafetiers et 4 pour tea-rooms. M. Henri Arnold, qui s'est consacré à cette institution dès le début avec un dévouement et une compétence auxquels nous rendons le plus sincère hommage, a passé les rênes de l'organisation et de la direction à M. Paul Seitz. Il continuera toutefois à présider la commission d'examen, où tant la société valaisanne des cafetiers et restaurateurs que notre association sont représentées.

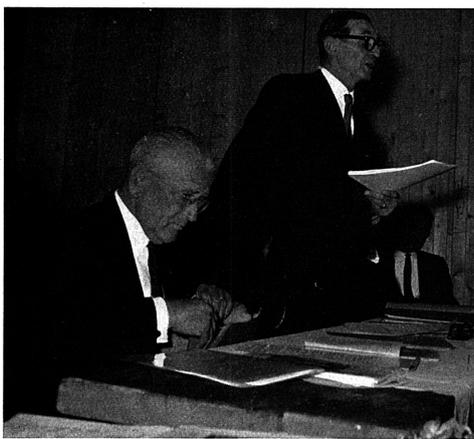
D'autre part, à travers les difficultés inhérentes à toute initiative de ce genre, mais avec succès, le premier cours intercantonal pour apprentis cuisiniers de l'hôtellerie saisonnière s'est déroulé à Champéry, suivi par 17 apprentis des cantons de Genève, Vaud et Valais. Rappelons que la responsabilité du cours incombe essentiellement à la «représentation d'arrondissement valaisanne de la



M. Oscar de Chestonay, directeur de la Banque cantonale du Valais, vice-président de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, présente un exposé sur le crédit hôtelier et le problème des rénovations.

double celle de l'hôtellerie proprement dite, est un fait nouveau dont le législateur de 1937 ou même de 1947 ne pouvait prévoir l'ampleur. Il est bien certain également que la location de ces chalets ou appartements est une opération commerciale qui ne se distingue en rien de celle de chambres d'hôtel, et que cette catégorie d'hôtes bénéficie des installations et des agréments d'une station, et en général de notre effort collectif, exactement au même titre que la clientèle des hôtels et pensions. Dans plusieurs de nos centres touristiques, on estime en conséquence que les propriétaires ou détenteurs de chalets et appartements doivent être mis sur le même pied, dans la mesure où ils louent ces objets, que les hôteliers, quitte à percevoir, comme ces derniers, la taxe de leurs locataires. Nous avons fait part de cette opinion au

(suite page 5)



M. Pierre Darbellay, directeur de l'UVT, présente son rapport. A sa droite M. Amez-Droz, président.

**Les assises de l'Union valaisanne du tourisme (UVT) dans le Val d'Anniviers**

Faisant suite à celle des hôteliers, dans la même journée, l'assemblée de l'UVT se tient à Ayer sous la présidence de M. Willy Amez-Droz. On attendait cette rencontre avec curiosité, le renouvellement des organes de l'Union posant certains problèmes. Mais ceux-ci se sont résolus comme par enchantement. Le Haut-Valais obtient cinq sièges, contre trois au Centre et trois au Bas-Valais. Ce n'est que justice, car, dans les taxes de séjour, dont le produit atteint 378 500 fr., la part du Haut-Valais fait bonnement la moitié. A l'exception de M. Maurice Kämpfen, qui passe la main, et M. Paul Schneller, qui a pris la retraite, l'ancienne équipe est rappelée au pouvoir, M. Amez-Droz en tête. M. Bernard Sei-

ler conserve la vice-présidence. Entrent au Conseil MM. Paul Guentern (Loèche-les-Bains), Richard Kuonen (Brigue) et M. Stefan Zehnder, le nouveau directeur du chemin de fer Furka-Oberalp. M. Kuonen représente tout à la fois le Haut-Valais et la société valaisanne des cafetiers et restaurateurs, qui a revendiqué un siège. En revanche, l'Association hôtelière du Valais, qui demande depuis plusieurs années d'avoir son représentant direct au conseil de l'UVT, n'a pas obtenu satisfaction.

La manifestation se poursuit jusqu'au lendemain à Zinal et St-Luc dans cette merveilleuse vallée hospitalière dont on a tellement l'ennui, comme le dit la chanson...

B. O.

Chef du département des finances, qui n'en a pas contesté la pertinence. En l'état actuel de la réglementation, il appartient toutefois aux sociétés de développement de présenter leurs demandes motivées à l'Union valaisanne du tourisme.

Les différents points que nous venons de relever dans ce rapport sont parmi ceux qui ont le plus préoccupé l'Association hôtelière du Valais au cours de l'exercice. Les décisions du comité ont été unanimement approuvées par l'assemblée.

**Rénovations d'hôtels**

Cette réunion se termina par un remarquable exposé de M. Oscar de Chastonay, directeur de la banque cantonale du Valais et vice-président de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, qui a fait ressortir tout à la fois la néces-

sité impérieuse de rénover beaucoup de nos établissements saisonniers anciens — pour leur permettre de soutenir la concurrence étrangère qui deviendra toujours plus pressante — et le peu d'intérêt manifesté pour les nouvelles possibilités offertes par l'institut suisse de cautionnement. Le nombre des demandes émanant du Valais est incroyablement faible, et M. de Chastonay attribue surtout au manque d'information.

L'association a donc décidé d'ouvrir une enquête auprès de ses membres pour déterminer en premier lieu les besoins de rénovations, et les cas où l'intervention de la Coopérative peut être indiquée.

Cette enquête fournira en tout état de cause des renseignements de base sur l'état actuel de l'hôtellerie valaisanne pour les commodités essentielles, eau courante, salles de bains, etc. et permettra d'utiles comparaisons. B. O.

**Verkehrsverein für Graubünden**

**Aus dem Jahresbericht 1960**

Kann sich das Land der 150 Täler nicht über das Fremdenverkehrs-jahr 1960 beklagen, so gibt der Jahresbericht doch der Hoffnung Ausdruck, dass der Sozialtourismus noch in vermehrter Masse in die abgelegenen, bisher eher vernachlässigten Landesteile dringe. Vor allem beklagt der Bericht den Mangel an Massenlagern, namentlich an passenden Gebäulichkeiten für Schulen.

**Eine hervorragende Wintersaison — verregnete Sommersaison**

Der gute Verlauf der Wintersaison äusserte sich in neuen Höchstfrequenzen. Die Zahl der Gäste stieg gegenüber dem Vorjahr um 25 705 und die der Logiernächte um 117 940, wovon 106 000 auf Auslandsgäste entfielen. Die schweizerischen Skischulmeisterschaften in Davos trugen zu dieser Mehrfrequenz bei.

Demgegenüber verzeichnete der verregnete Sommer einen Ausfall von 48 640 Hotel- und Pensions-Logiernächten, so dass für das ganze Jahr sich der Logiernächtegewinn nur auf 69 300 stellt. Stärker war der Logiernächtegewinn bei den Wohnungen, konnten diese doch 98 604 Übernachtungen mehr als im Vorjahr registrieren. Insgesamt entfielen auf Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kurhäuser 4 314 000 Logiernächte, auf Wohnungen 2 262 000 Logiernächte. An den gesamten Fremdenübernachtungen (6 376 000) im Kanton Graubünden sind somit die Wohnungen mit gut einem Drittel beteiligt. Bei der starken Zunahme der Wohnungen ist damit zu rechnen, dass sich ihr Anteil an den Gesamtübernachtungen noch weiter erhöhen wird. Während die Auslandsgäste in den Hotels und Pensionen mit 2 236 000 Übernachtungen gegenüber 1 988 000 Lo-

giermächte der Schweizergäste dominieren, entfallen bei den Wohnungen 1 517 000 Logiernächte auf Schweizergäste und 646 000 Logiernächte auf Ausländergäste.

Unter den Auslandsgästen steht Deutschland mit 849 000 Logiernächten weitaus an erster Stelle. Erst in grossem Abstand folgen Grossbritannien mit 345 000, Frankreich mit 230 455 und — an siebenter Stelle — die USA mit 93 084 hinter Italien, Belgien-Luxemburg und den Niederlanden. Die deutschen Gäste sind sehr stark in der Wintersaison vertreten, indem mehr als die Hälfte (58%) ihrer Übernachtungen auf die Monate Dezember bis März entfallen, wobei der März und der Februar die stärkste Frequenz deutscher Gäste aufweisen. Auch die Gäste aus Grossbritannien sind, gemessen an den Logiernächten, in der Wintersaison am stärksten vertreten (60%), dagegen ist die Zahl ihrer Übernachtungen im Januar weitaus am grössten, woraus hervorgeht, dass sie erheblich zur Ausfüllung des Januarloches beitragen.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in Hotels und Pensionen betrug im Winter 6,6 (6,5) Tage, im Sommer 3,6 Tage. Wie stark sich diese gegenüber 1929 geändert hat, geht daraus hervor, dass die mittlere Aufenthaltsdauer mit Einschluss der Sanatorien und Kurhäuser, von 16 auf 6,7 Tage zurückgegangen ist. Durch die Vermehrung der Ankünfte von 260 000 auf 960 000 konnte die Verkürzung der Aufenthaltsdauer mehr als ausgeglichen werden, nahmen doch die Logiernächte von 4 140 000 im Jahre 1929 auf 4 314 000 (ohne Ferienwohnungen) im Jahre 1960 zu.

Der Rückstand in den Übernachtungen amerikanischer Gäste lässt den Organen des Verkehrsvereins eine stärkere Propagierung Graubündens in USA als wünschenswert erscheinen.

**Herr Kuno Dietschi trat in den Ruhestand**

Nach dreieundvierzigjähriger, hingebungsvoller Tätigkeit im Zentralbureau des SHV trat Herr Kuno Dietschi, unser Buchhaltungschef, Ende Juni in den wohlverdienten Ruhestand über. Herr Dietschi steht im 70. Altersjahr. In Anbetracht seiner Vitalität und seines gar nicht an dieses Alter mahnenden Wesens ist uns nicht bange, dass er sich im neuen Lebensabschnitt, der ein sehr verdienst-



seine Pensionierung für das Zentralbureau eine Lücke, denn so vieljährige Erfahrung und sachkundiges Wissen um das besondere Wesen unserer Rechnungsführung lassen sich nicht von heute auf morgen ersetzen und müssen umsichtig wieder gepflanzt und gehegt werden, wie auch die Natur einem jungen Baum eben erst nach und nach volle Entfaltung verleiht.

Wie der Vorsteher des Zentralbureau, Herr Dr. R. C. Streiff, anlässlich einer kleinen Abschiedsfeier mit bewegten Worten treffend sagte, ist die Trennung von einem so gewissenhaften und lieben Mitarbeiter geradezu schmerzlich, und damit hat er besonders denjenigen Kollegen, die mit Herrn Dietschi so manche Jahre ersprieslichen und gefreuten Zusammenwirken erleben durften, aus dem Herzen gesprochen. Auch an dieser Stelle sei Herrn Dietschi der wohlverdiente Dank der Vereinsbehörden und der Mitarbeiter für all das ausgesprochen, was er uns nicht nur in treuer Pflichterfüllung gegen Entgelt, sondern darüber hinaus noch stets an aufrichtiger und selbstloser Herzlichkeit geschenkt hat. Wir alle wünschen diesem lieben Kollegen, zusammen mit seiner sympathischen Gattin, einen ungetrübten und sorgenfreien Lebensabend bei bester Gesundheit. Kr.

volles und verantwortungsbewusstes Wirken zum Wohle des S.H.V. abschliesst, nicht eine erbauliche und sinnvolle Tätigkeit zulegen und seinen vielseitigen Neigungen frönen wird. Sowohl als Mitarbeiter wie als Kollege erfreute sich Herr Dietschi höchster Wertschätzung. Gewiss bedeutet

Wir möchten noch erwähnen, dass Herr Kuno Dietschi Gelegenheit hatte, seine Nachfolgerin, Fräulein Charlotte Christmann, in die Buchhaltungsarbeiten des SHV gründlich einzuführen. So konnte er mit der Gewissheit Abschied nehmen, dass sein Ressort eine tüchtige und gewissenhafte Betreuerin gefunden hat.

**Delegiertentagung in Klosters**

Im aufstrebenden Kurort Klosters, in dem die Chalets wie Pilze aus dem Boden schiessen, die Hotels aber grosse Anstrengungen unternehmen, um sich auf der Höhe der Zeit zu halten, trafen am Abend des 27. Juni diejenigen Delegierten und Gäste ein, denen es aus zeitlichen Gründen nicht möglich gewesen war, sich zu Beginn der Delegiertenversammlung hinten im schönen Prätigauer Kurort einzufinden. Kurdirektor Lütcher hatte für eine vergnügliche Abendunterhaltung im Grand Hotel Vereina gesorgt, und später trafen sich noch etliche in der Bar der Chesa Grischuna, wo wienerischer Charme viele zu langem Ausharren verleitete. Dieser gesellige Anlass leitete nach nur wenigen Stunden des Schlafes hinüber zum ersten Teil, zur Delegiertenversammlung im Hotel Silvretta.

Der neue Präsident des Verkehrsvereins für Graubünden, Nationalrat Dr. Ettore Tenchio, begrüßte Delegierte und Gäste, unter denen er die Herren Standespräsident Dr. P. Ratti, Maloja, und Regier-

rungsrat Dr. Huonder besonders willkommen hiess. In seiner markanten Eröffnungsansprache bezeichnete er den Fremdenverkehr, der im vergangenen Jahr neuerdings Höchstfrequenzen verzeichnete, als Pfeiler und Rückgrat der bündnerischen Volkswirtschaft. Die durchschnittliche Bettenbesetzung stieg trotz einer Zunahme der Bettenzahl von nur 3,6% auf 49%. Im Januar konnte Graubünden etwa gleichviel Gäste registrieren wie alle andern Wintersportgebiete der Schweiz zusammen. Die Fremdenverkehrswirtschaft legt grössten Wert auf gute Beziehungen zur Landwirtschaft, denn beide Wirtschaftszweige sind direkt aufeinander angewiesen. Die Hotellerie hat die Funktion eines Grossverbrauchers an Nahrungsmitteln. Dank der wachsenden Zahl ausländischer Gäste steigt der Nahrungsmittelbedarf andauernd. Dadurch verbessern sich die Absatzverhältnisse für landwirtschaftliche Produkte. Im Zeichen gegenseitigen guten Verständnisses ist diese Zusammenarbeit noch zu vertiefen. Qualitativ hochwertige Erzeugnisse (Milchprodukte, Obst usw.) könnten

**Aus der Präsidentsprache**

Der neue Präsident des Verkehrsvereins für Graubünden, Nationalrat Dr. Ettore Tenchio, begrüßte Delegierte und Gäste, unter denen er die Herren Standespräsident Dr. P. Ratti, Maloja, und Regie-

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

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 Portionenbeuteln und Grosspackungen von 5 und 10 kg.

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.

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

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

**HACO GÜMLIGEN**  
Tel. (031) 52 00 61

**Wer Stalden Kaffee-Rahm einkauft, ist im Vorteil. Sie bestellen nur noch einmal im Monat, und Tag für Tag steht Ihnen für Buffet und Küche ein erstklassiges Produkt zur Verfügung. Stalden Kaffee-Rahm ist unübertroffen in der Qualität, in seinem Geschmack, in seiner Weisskraft. Er ist uperisiert,® d. h. keimfrei und bis zu sechs Monaten haltbar. Neu: Handliche und preisgünstige Grossverbraucher-Dosen zu 940 g.**

**Wenn Sie Stalden Kaffee-Rahm noch nicht kennen, senden wir Ihnen gerne ein Gratismuster zu.**

Berner Alpen Milchgesellschaft, Konolfingen Emmental ☞ Telefon (031) 68 43 01

Stalden Kaffee-Rahm

(15%)

noch in vermehrter Masse von der Hotellerie bezogen werden. Andererseits darf man auch von der Landwirtschaft ein noch aufgeschlosseneres Verständnis für die Hotellerie erwarten. Der Fremdenverkehr hat ein Recht auf volle politische und wirtschaftliche Anerkennung. Eine klare und großzügige Verkehrspolitik verdient kraftvolle Förderung. Namentlich der Ausbau unseres Strassen-netzes — der Zufahrtsstrassen, Nationalstrassen, der kantonsinternen Strassen, der Tal- und Alpenstrassen — erfordert noch grosse Anstrengungen. Obschon die Benzinzollvorlage bedauerlicherweise verworfen worden ist, freuen wir uns, dass die neue Vorlage die Möglichkeit zu stärkerer Berücksichtigung der Finanzierung der kantonalen Strassen bietet. Mit dem Bau des Bernhardintunnels hofft man noch dieses Jahr beginnen zu können.

Die Rhätische Bahn hat ihre Leistungsfähigkeit maximal gesteigert. Zur Erneuerung und Erweiterung des Rollmaterials wurde ein Kredit von 20 Mio Franken bewilligt. Die Tarifannäherung hat sich günstig ausgewirkt. Die Gütertarifannäherung wird ab 1962 in Kraft treten. An die SBB richtete Nationalrat Tenschio den Wunsch auf Schaffung besserer Zugverbindungen mit dem Rheintal und Süd- und Südwestdeutschland sowie den weiteren Wunsch, die neu diskussion geworfene Nord-Süd-Verbindung (Tödi-Greina) in voller Unvoreingenommenheit zu prüfen. Die weitere Entwicklung des Fremdenverkehrs darf optimistisch beurteilt werden, aber wir müssen in Qualität, Leistung und Preis konkurrenzfähig bleiben, die Werte der Kultur und Gastfreundschaft pflegen, Sorge zu unseren Naturschönheiten und Kunstdenkmälern tragen und die Alpenpflanzen schützen. Worte der Anerkennung zollte er sodann den bündnerischen Hoteliers für ihren Mut und ihre Initiative auf dem Gebiete der Hotel-erneuerung.

Nach einer Ehrung des verstorbenen Vizedirektors der SVZ, Florian Niederer, stellte Direktor Juon einige ergänzende Betrachtungen zum Jahresbericht und zur Jahresrechnung an und betonte die Notwendigkeit vermehrter Werbemittel. Der Vorsitzende gab daraufhin bekannt, dass Vorstand und Ausschuss die Anpassung der ordentlichen Beiträge an die Geldentwertung prüfen und spätestens an der nächsten Delegiertenversammlung entsprechende Anträge stellen werden.

Auch für die bündnerische Verkehrswerbung wird im Zeichen Rousseaus der Slogan «Zurück zur Natur» für seine Werbung bis zu einem gewissen Grade begleitend sein. Bei 470'000 Fr. Einnahmen und Ausgaben schliesst der Voranschlag 1962 ausgeglichen ab.

In der Diskussion wandte sich A. Flüeler, Arosa, gegen die Tendenz, die Beitragserhöhung allein auf der Basis der Logiernächteziffern durchzuführen, und forderte, dass auch alle übrigen Nutznießer, der Kanton, Handel und Gewerbe, höhere Beiträge leisten.

Unter dem Traktandum Wahlen wurden in den Vorstand gewählt die Herren Dr. G. Sprecher, Stadtpräsident von Chur, Gaston Henri, Direktor der Arosener Verkehrsverbände, E. Bächli von der Diavolezza-Bahn.

#### Dank an Peter Juon

Im weitem Verlauf der Tagung gab der Vorsitzende die Demission des Direktors des Verkehrsvereins für Graubünden, Peter Juon, bekannt, dem er in Anerkennung seiner vielfältigen Verdienste um die bündnerische Verkehrswerbung seinen aufrichtigen Dank aussprach und dem er ein schönes Präsent überreichte.

Direktor Juon, der in diesem Jahr das 65. Altersjahr erreicht, trat 1934 in den Dienst des Verkehrsvereins für Graubünden. Während 27 Jahren betreute er die Propagandaintressen eines grossen Kantons. Er hatte keine leichte Aufgabe, fiel doch sein Amtsantritt mitten in die Krisenperiode der dreissiger Jahre, und kaum zeichnete sich nach der Frankenaufwertung 1937 im Tourismus wieder eine Erholung ab, brach 1939 der Zweite Weltkrieg aus, der die Fremdenverkehrswirtschaft in eine schwere Krise stürzte und jede Werbetätigkeit im Ausland lahmlegte. Die Nachkriegszeit mit dem sich bis auf den heutigen Tag erstreckenden wirtschaftlichen Aufschwung erst schuf die Voraussetzung dafür, die Region Graubünden wieder erfolgreich zu propagieren. Sogleich spannte Direktor Juon neue Fäden zum Ausland und arbeitete unermüdet an der touristischen Wiedererstarkeung des

Kantons. Millionen schöner Bündner Drucksachen wanderten in alle Welt hinaus, und ein ganzes Netz von Beziehungen wurde geschaffen. Daneben erforderte die Leitung der regionalen Verkehrswerbung eine umsichtige Disziplinierung und eine ungeheure Kleinarbeit, die vom Aussenstehenden kaum richtig gewürdigt werden kann. Zwei Verdienste Direktor Juons sind besonders hervorzuheben: die Tatsache, dass es ihm gelungen ist, die Bereitschaft zur Verständigung und zur unerlässlichen Zusammenarbeit zwischen den grossen Kurorten unter sich und mit den mittleren und kleineren Orten wirksam zu pflegen und zu fördern; sodann vermochte er den Glauben an die touristische Wiederaufstiegsmöglichkeiten stets lebendig zu erhalten.

Nach dieser verdienten Ehrung überbrachte Regierungsrat Dr. Huonder die Grüsse des Kleinen Rates und stellte dem Verkehrsverein das Zeugnis aus, gut beraten gewesen sowie stets bei aller Modernisierung der Hotellerie für das Altbewährte und Bodenständige eingetreten zu sein. Wenn auch für den Kanton wieder bessere Zeiten gekommen sind, so haben sich doch auch die finanziellen Anforderungen an den Staat — betriebliche Erneuerung der Rhätischen Bahn, Ausbau des Strassen-netzes — gewaltig erhöht. Doch werde der Kleine Rat die Bestrebungen des Verkehrsvereins nach Möglichkeit voll unterstützen, wenn nötig auch finanziell.

Der zweite Teil der Delegiertenversammlung war dem Thema

#### Sicherung der Skiabfahrten in den Kurorten

gewidmet. Grossrat Dr. Lardelli hatte es übernommen, die rechtliche Seite dieses für die Winterkurorte so lebenswichtigen Problems ausführlich und mit grosser Sachkenntnis zu beleuchten.

Bei der Kodifikation des eidgenössischen Zivilrechtes spielte der Skisport noch eine untergeordnete Bedeutung, weshalb auch kein Bedürfnis nach gesetzlichen Bestimmungen über die Sicherung der Skiabfahrten der Kurorte bestand. Erst mit dem Aufkommen der Personenbeförderungsanlagen (Skilifts, Sesselbahnen usw.) und der Entstehung von Skipisten — also des Massenbetriebs — und durch die rege Bautätigkeit in den Kurorten entstand die Gefahr, dass die Skiabfahrten behindert, ja verunmöglicht werden und dass die Übungsgelände durch Überbauung entwertet werden.

Die Anfänge einer Judikatur reichen ins Jahr 1930 zurück. Damals schützte der bernische Appellationshof — trotz der Einsprache der Gemeinde Bern — den Standpunkt der Gurtenbauern, die ein Verbot des Befahrens ihrer Grundstücke mit Skiern forderten. Der Entscheid des bernischen Gerichts stützte sich auf die Eigentumsfreiheit als oberstem Grundsatz, die ohne gesetzliche Ausnahmebestimmungen nicht eingeschränkt werden dürfe. Die freie

Benützung von Wald und Weide sei als Ausnahmebestimmung restriktiv zu interpretieren und gelte nicht für Kulturland (Wiesen, Äcker usw.).

Praktisch hätte dieser Gerichtsentscheid zur Folge, dass die Grundigentümer durch Errichtung von Zäunen und Mauern die Ausübung des Skisportes auf ihren Grundstücken bis in die bewohnten Niederungen verunmöglichen könnten. Glücklicherweise ist dieser Entscheid ein Einzelfall geblieben. In Graubünden konnten die Skiabfahrten bis 1944 durch ein kompliziertes Expropriationsverfahren gesichert werden. Seither brachte das bündnerische Einführungsgesetz zum Zivilgesetzbuch in Art. 140 die ersten gesetzlichen Bestimmungen zur Sicherung der Aufstiegsrouten, Skiabfahrten und des Übungsgeländes. Diese in Voraussicht der Entwicklungsmöglichkeiten des Fremdenverkehrs weitblickende Regelung ist dem Verfasser des bündnerischen Einführungsgesetzes, Prof. Dr. P. Liver, zu verdanken.

Der Kanton legiferiert aber nicht selbst, sondern überlässt es den Gemeinden, die im konkreten Fall erforderlichen Bestimmungen aufzustellen; er beschränkte sich lediglich auf die Aufstellung einiger Grundsätze. — Danach dürfen nur Skipisten, die

#### Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

#### Eduard Arthur Nikles

Hotel Haldi, Adelboden

am 1. Juli, in seinem 57. Lebensjahr, nach kurzer Krankheit ganz unerwartet verschieden ist.

Monsieur

#### Werner Müller

membre personnel

ancien directeur du Beau-Rivage Palace, à Lausanne, décédé le 29 juin 1961 dans sa 78e année.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident  
Dr. Franz Seiler

allgemein befahren werden, nicht aber solche, die z. B. im Interesse einzelner Hotels und Hotelgruppen liegen, gesichert werden. Sicherbar sind Aufstiegs- und Abfahrtsrouten sowie Übungsgelände.

Als praktische Massnahmen können die Gemeinden auf Grund eines Spezialgesetzes die Errichtung von Zäunen verbieten, bzw. im Winter deren Umlegung verlangen, oder bestimmen, dass auf den offiziellen Skirouten Sträucher, Hecken und Bäume beseitigt werden. Ferner können Bodenaufsichtungen zur Beseitigung von Unebenheiten angeordnet werden. Kunstbauten erfordern das Einverständnis des Grundeigentümers.

Eine besonders wichtige Massnahme ist der Erlass von Bauverboten. Hierfür bedarf es aber der öffentlichen Auflegung von Plänen, in denen die offiziellen Abfahrtsrouten und Übungsgebiete eingezeichnet sind, unter Mitteilung an die auswärts wohnenden Grundeigentümer. Jeder Grundeigen-

**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

**Automates: programme moderne pour vous**

**Henkel pour tout: propreté partout!**

**ondii**

ONDII, lessive universelle moderne pour toutes machines à laver et automates, simplifie et rationalise votre travail.

ONDII lave seul, sans adjonction, rend le linge éblouissant et propre, le ménage au maximum

Henkel modernise la lessive et les nettoyages des grandes exploitations. Programmes de lavage individuels et modernes. Demandez une étude gratuite sans engagement pour vous.

Henkel & Cie S.A., Pratteln BL, Consommation en gros, Tél. (061) 81 63 31

**Egla** QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

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

**Reklame-Verkauf!**

**1000 Service-Tücher** Halbleinen  
gebleicht, 45/55 cm, Einwebung: «Service»  
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.95**

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**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.**

**Hobart Fleisch-Schneidemaschine**

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

**J. BORNSTEIN AG, ZÜRICH**  
Stockerstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99  
VERKAUF + SERVICE  
Basel 061/34 88 10 Locarno 093/7 43 79  
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 48 49

**G**

La machine à laver la vaisselle et à rincer les verres. Nous vous conseillons volontiers

**GEHRIG**

F. Gehrig & Co.  
Fabrique de machines et d'appareils électriques  
BALLWIL/LU  
Tel. 041. 89 14 03

tümer hat die Möglichkeit, seine Rechte im Einspracheverfahren geltend zu machen. Kommt keine Einigung zustande, so ist der Zivilrichter für die Feststellung des Schadens zuständig, der durch die Massnahmen der Gemeinde entsteht. Unbedeutende, nicht messbare Schäden muss der Private entschädigungslos hinnehmen. Wird durch die Eingriffe in das Privateigentum die bestimmungsgemässe Bewirtschaftung des Grundstückes verunmöglicht, so findet das expropriationsähnliche Verfahren der Errichtung von Dienstbarkeiten Anwendung, da ja nur verhindert werden soll, dass die Befahrung des Grundstückes im Winter gesichert bleibt.

Die Kosten für Schadenersatzforderungen, die aus der Sicherung der Skipisten erwachsen, gehen grundsätzlich zu Lasten der Gemeinden, die aber ihrerseits auf die direkt interessierten Personenkreise (Skilifte, Skischule, Kurverein, Sporthottellerie) überwältigt werden können.

Wenn die notwendigen Massnahmen wie Schaffung einer Bauordnung und Aufstellung von Zonen-

plänen rechtzeitig ergriffen werden, sind die Kosten nicht sehr hoch. Lässt man sich aber von der Entwicklung überraschen, indem die Gemeinden nichts vornehmen, um die Überbauung zu lenken und einzuschränken, dann kommt die Rechnung teuer zu stehen. Aus dieser Überlegung richtete Dr. Lardelli am Schluss seiner Ausführungen einen eindringlichen Appell an die Gemeinden, durch die Aufstellung von Zonenplänen und Bauordnungen die Skifahrten und Übungsgelände vor Überbauung zu sichern und dadurch die lebenswichtigen Interessen der Kurorte zu wahren.

Beim anschliessenden Mittagessen im Hotel Silvretta hörten Delegierte und Gäste in gutgelaunter Stimmung Ansprachen der Herren Standespräsident Dr. Ratti, Gemeinderat Danuser, Klosters, Nationalrat Dr. Tenchio. Ein von der Luftseilbahn Gotschnagrat offerierter Ausflug auf den aussichtsreichen Gotschnagrat beschloss die in jeder Beziehung harmonisch verlaufene Klosterser Tagung des Verkehrsvereins für Graubünden.

**Totentafel**

**† Hotelier Hans Schenk-Bürgi**  
gew. Direktor der Grands Hotels Victoria & Jungfrau in Interlaken

Als 1926 Generaldirektor Müller der Grands Hotels Victoria & Jungfrau gestorben war, bedeutete es für den Verwaltungsrat des grossen Unternehmens eine fühlbare Genugtuung, H. Schenk als neuen Direktor der Hotels gewinnen zu können, ging ihm doch der Ruf eines ausgezeichneten Fachmanns und sorgfältigen Hoteldirektors voran. Mit Recht: Hans Schenk war von früh an mit der Hotellerie verbunden. Er verfügte über ausgezeichnete Verbindungen, und er bot Gewähr für eines verantwortungsbewusstesten Führung der Hotellschicht, dazu in einer Zeit, die noch alle Zeichen der Krise und der notwendigen Konsolidierung trug.

H. Schenk kam 1876 in Thun zur Welt; sein Vater, der ein Messerschmiedgeschäft besass, starb früh, so dass ihm der Sohn kaum mehr kannte. Da seine Mutter später nach Neuenburg zog und sich hernach in Biel erneut verheiratete, verbrachte ihr Kind seine Schulzeit in verschiedenen Ortschaften. In Biel besendete er im glücklichen Familienkreis seines Stiefvaters die Schulzeit und bestand darauf eine kaufmännische Berufslehre. Er ging dann nach Paris, um dort im Hotelgewerbe seine ersten Erfahrungen zu machen. Noch war er jung an Jahren, als ihm eine deutsche Hotelgesellschaft die Leitung ihres dortigen Hauses anvertraute. Damals schloss er den Bund des Lebens mit einer Französin. Ihre glückliche Ehe wurde durch die Geburt von vier Kindern gesegnet. Im Jahre 1900 kam H. Schenk in die Schweiz zurück, um die Leitung des damaligen Hotel International (jetzt Eden) in Montreux zu übernehmen, dann zog es ihn indessen nach Frankreich zurück. Während einiger Zeit besass er ein eigenes Haus in Clermont-Ferrand, später führte er wiederum die Direktion eines Hotels in Paris. Im Frühjahr 1914 erfolgte die endgültige Rückkehr in die Schweiz. Jetzt war es in Thun,

seiner Vaterstadt, wo ihm die Hotels Thunerhof, Bellevue und Hard anvertraut wurden. Einige Monate später brach der Weltkrieg aus, der für eine lange Zeit die Hotellerie lähmte und den Fremdenverkehr in eine tiefe Krise stürzte. Damals wurde die oberländische Hilfskasse gegründet, eine Institution, die dem Gastgewerbe die schweren Zeiten überbrücken half und die später durch die Gründung der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft auf eidgenössischem Boden ihre Fortsetzung fand. Die weiblickenden Initianten der Hilfskasse fanden in Hans Schenk den vielseitig gebildeten und erfahrenen Mann, der als erster Direktor ihre Geschäfte führte und zum ständigen Berater manches Hoteliers wurde.

1926 kam dann, wie wir es schon sagten, der Ruf nach Interlaken, und hier erfüllte nun Direktor Hans Schenk seine eigentliche Lebensaufgabe. Es waren allerdings nicht manche guten Jahre, die ihm beschieden waren; kaum hatte man sich etwas von den Wunden des Ersten Weltkrieges erholt, kam die grosse Weltwirtschaftskrise, und nach der Scheinblüte der Jahre 1937 und 1938 brach der Zweite Weltkrieg aus, der nochmals lähmte, was zuvor erstrebt worden war. Das Unternehmen, das er führte, trug schwere Belastungen, so dass die Finanzgestaltung unendlich viel Kraft und Zeitaufwand erforderte. Während der Grenzbesetzung wurde das Hotel Jungfrau militärischen Zwecken zur Verfügung gestellt. Es wird immer das grosse und unbestreitbare Verdienst von Direktor Schenk bleiben, die beiden grossen Häuser am Höheweg mit aller Sorgfalt verwaltet und ohne allzu grosse Schäden in die neue Zeit hinüber gerettet zu haben. Bei engen finanziellen Verhältnissen stand er noch an der Spitze des Unternehmens, als nach dem grossen Krieg sich die Tore von Victoria & Jungfrau wieder öffneten. Aber 1948 war er doch dankbar, von der Leitung zurücktreten zu dürfen und die grosse Belastung jüngerer, initiativen Kräften überlassen zu können.

Obgleich 72jährig, warteten ihm noch allerlei Aufgaben. 1931 hatte er seine Gattin, die ihm wäh-

**Dernier hommage à M. Werner Muller**  
ancien directeur du Beau-Rivage Palace à Lausanne

Lundi matin, en l'église du Sacré-Cœur à Ouchy, une foule d'amis, de collègues hôteliers, de clients et d'anciens clients de l'Hôtel Beau-Rivage, ainsi que de nombreux habitants d'Ouchy ont rendu les derniers hommages à Monsieur Werner Muller qui, pendant plus de 50 ans, conduisit les destinées du plus grand hôtel de Lausanne et d'un Palace dont la réputation s'étend bien au delà de nos frontières.

M. Werner Muller s'en est allé jeudi dernier, dans sa jolie maison d'été de Prévèrenge, aux portes même de Lausanne, face au lac qui constituait le décor quotidien de toute sa carrière.

Sa mort coïncide avec le centième anniversaire de la construction du Beau-Rivage, célébré le 24 mars dernier. M. Werner Muller y avait participé avec fierté, en sa qualité d'administrateur de la Société, poste qu'il occupait depuis sa retraite en 1953.

Originaire de Wil (St-Gall), M. Muller y était né le 28 septembre 1883; il y avait fait ses classes

avant de suivre les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Il n'avait pas encore 21 ans lors qu'il entra à l'Hôtel Beau-Rivage, dirigé par M. Tschumy. C'était l'époque où le premier hôtel, inauguré le 24 mars 1861, était devenu trop petit pour la nombreuse clientèle internationale attirée par sa réputation ainsi que par la notoriété européenne de deux grands médecins lausannois, le chirurgien César Roux et le Dr Combe.

Durant les premières années de son emploi à Ouchy, M. Werner Muller n'assura que les saisons d'été; il eut ainsi l'occasion de perfectionner sa



rend den 30 Jahren seines beruflichen Aufstiegs treu zur Seite gestanden war, verloren. In Frau Ida Bürgi vom Hotel Eden in Interlaken fand er die neue Gefährtin, die ihm bei der Erfüllung seines grossen Pflichtenkreises mit viel Verständnis und ganzem Einsatz zur Seite stand. Von den Pflichten der Victoria & Jungfrau entlastet, fand sich ihm im Hotel Eden neben seiner Gattin eine dankbare Betätigung, bis er 1954 das schöne Haus Schwiegerohn und Tochter übergeben konnte. Im Auftrag von Hilfskasse und SHTG blieb er immer noch andern Häusern der wohlgesinnte, zuverlässige Berater; er arbeitete auch in mancherlei Instanzen der lokalen Hotellerie und des Verkehrs mit. So war er während zwanzig Jahren Präsident des Hoteliervereins Interlaken, er gehörte zum Kurkomitee, zum Vorstand und Ausschuss der Hotelgenossenschaft, er war Verwaltungsratsmitglied von Kurhausgesellschaft, Strandbad Interlaken und Harderbahn, und überall hörte man gerne auf den Rat dieses vorsichtigen, erfahrenen Mannes. Er pflegte dabei gute, unverbrüchliche Freundschaften, und er nahm innigsten Anteil am Werdegang und Lebenslauf seiner Kinder und deren Familien.

Nach kurzer, schwerer Krankheit ist Hans Schenk im Bezirksspital Interlaken gestorben. In der Schlosskirche vereinigte sich ein grosser Kreis von Trauernden, einseitigen Mitarbeitern und Freunden, um seiner in Dankbarkeit zu gedenken. Pfr. Moning schilderte den Lebensweg des Heimgegangenen und übermittelte den Dank, wie ihn die Hotelgesellschaft Victoria & Jungfrau, die Kurhausgesellschaft und andere Institutionen ausdrücken liessen.

Für uns bleibt der Name von Direktor Hans Schenk verbunden mit einer schweren Zeit, in welcher Interlaken das ganze Weltall von Aufstieg und Abstieg mehrfach erfahren musste und während welcher er ein treuer Sachwalter, ein gültiger Mensch und ein vorbildlicher Familienvater gewesen ist. R. W.

formation hôtelière durant l'hiver par des stages en Angleterre, en Egypte et à Nice.

Les qualités du jeune hôtelier avaient cependant été remarquées par M. Tschumy puisque celui-ci lui confiait en 1905 déjà le poste de sous-directeur et chef de réception.

Cette année là commençait la construction du nouvel hôtel qui devait compléter l'aménagement du Beau-Rivage et que l'on inaugura en 1907. Dès 1908, M. Werner Muller se fixa définitivement à Ouchy, collaborant étroitement avec le directeur à la prospérité de cette magnifique entreprise.

Il connut les années faciles et prospères d'avant-guerre, puis la difficile période de la première guerre mondiale, alors que l'hôtel était habité principalement par des réfugiés, parmi lesquels beaucoup de Russes.

Au départ de M. Egli, qui avait entre-temps succédé à son beau-père M. Rufenacht à la direction du Beau-Rivage, M. Werner Muller fut appelé à le remplacer. C'était le 9 septembre 1935 et le Beau-Rivage, malgré la crise, connaissait une réputation exceptionnelle que lui avaient valu particulièrement les conférences internationales qu'il avait abritées, le traité de Lausanne en 1912, le traité de paix d'Orient en 1923 et la conférence de Lausanne en 1929.

En 1936, M. Werner Muller fut élu membre du comité de la Société des hôteliers de Lausanne-

**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

**Sofort ab Lager**  
  
für Ihr Silber bewährt und unerreich  
**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

**Argentul**  
für Ihr Silber bewährt und unerreich  
  
Auch Ihr Personal schätzt ARGENTUL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr  
**W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42**  
Tel. (051) 28 60 11  
Der Kauf von Argentul sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes  
**Gelegenheit**  
**6 Federkern-Matratzen**  
mit kleinen Fabrikationsfehlern, billig abgegeben, evtl. auch einzeln.  
Telephon (051) 27 46 66.  
**ACHTUNG**  
garantiert einmalig für 1961 ich liquidiere fabrikanne  
**Gartenschirme**  
2 m Durchmesser  
Knickbar mit allen Varianten samt Betonsockel, 20-25kg, für nur Fr. 58.-  
Meine Käuferpräferenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Solfer, Zermatt, 57 St., Hotel Walchhaus, Flims, 20 St., Hotel Trübsee, 10 St. etc. **Rud. Tschudi**, Fabrikation, Schwanden GL, Telephon (058) 7 17 60.

*Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt*  
**Weisflog Bitter!**  
Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.  
**Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.**  
Mit Siphon sehr erfrischend und durststillend

Jeden Tag neuen **GEWINN** dank  
**GAGGIA**  
  
1-6 Gruppen — mit oder ohne Behälter handbedient oder automatisch  
**GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.**  
Brauergasse 102, Tel. (051) 256717 ZÜRICH  
6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 251112 LAUSANNE

**BENEX**  
das beste Mittel für die **Geschirrwaschmaschine**  
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 schonendste Waschmittel

Zu verkaufen gutgehendes **HOTEL**  
mit 60 Betten, im Berner Oberland. (Zweisationsbetrieb). Anfragen sind zu richten unter Chiffre HO 1840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen **Universalküchenmaschine IMPERATOR**  
mit diverser Zubehör, günstige Occasion. Anfragen unter Chiffre R 2773 an Publicitas Glarus.

**Lunch-Artikel**  
Lunchhälke und tragetaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwiches, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig!  
Verlangen Sie unsere Katalog.  
Telephon (041) 2 38 61  
**Abegglen-Pfister AG Luzern**

Zu verkaufen neues **Öbild**  
100 x 120 cm, «Blumenstück», gegenständlich und sorgfältig gemalt. Sehr dekorativ für Halle oder Saal. Wird umständlicher sofort abgegeben.  
Preis Fr. 250.-. Offerte unter Chiffre Q 6061 an Publicitas AG, Solothurn.

**AVIS**

**Faute de place, nous renvoyons au prochain numéro les comptes-rendus des assemblées générales de l'Office du tourisme du canton de Vaud et de l'Union fribourgeoise du tourisme, ainsi que l'exposé fait à ces occasions par le professeur Krapf sur les relations entre le Marché commun et l'AELE et leurs conséquences sur le tourisme.**

Ouchy dont il fut le vice-président en 1941 et 1942. Tout en participant activement à la vie de la société, M. Müller demeura avant tout l'homme d'une grande maison, le Beau-Rivage, auquel il consacrait sa vie, partisan convaincu du rôle touristique d'Ouchy dont il aimait la population, et celle-ci le lui rendait bien.

Depuis sa nomination en qualité de directeur de ce magnifique établissement, M. Müller voyagea peu, préférant se trouver presque en permanence auprès de sa clientèle qui appréciait son caractère humain et affable.

Pendant de nombreuses années, il se dévoua pour l'Ecole hôtelière de la SSH. Au début il donna des cours, puis plus tard, lorsqu'il devint directeur de Beau-Rivage, il fut nommé membre de la commission scolaire, fonction qu'il assumait durant plusieurs années.

Il aimait notre Ecole et il voulait continuer la tradition de son fondateur M. Tschumy.

En 1926, lors de la fondation de l'Association des anciens élèves de l'école hôtelière de la SSH M. Werner Müller en fut un promoteur et en assumait la présidence jusqu'en 1947. A cette époque il manifesta le désir de se retirer, mais l'assemblée le nomma président d'honneur et malgré tout il conserva toute son activité au sein du comité.

Cet homme au cœur généreux a su donner à notre association un développement universel.

Fidèle aux réunions il savait établir un contact entre les jeunes et les aînés; il était l'âme de l'Association.

Elèves et anciens gageront de Monsieur Müller un lumineux souvenir.

En septembre 1953, une première attaque l'obligea à quitter son poste. Mais il avait bien récupéré et suivait avec attention la marche et l'évolution heureuse du tourisme à Lausanne et au Beau-Rivage.

Ses collègues lausannois le voyaient avec plaisir participer régulièrement à toutes les activités de la société: sorties, assemblées, réunions amicales. Il intervenait rarement dans les discussions, mais toujours avec ce bon-sens que confère l'expérience et l'objectivité.

Il passa ces dernières années, en compagnie de Madame Marthe Müller, qui fut une épouse admirable et une collaboratrice de tous les instants, soit dans son appartement de Lausanne, soit dans sa maison d'été de Prévèrenges, soit encore à La Napoule où l'un de ses fils possède une villa.

Tout récemment, il participait encore au «stamm» familial que les hôteliers de Lausanne ont créé pour maintenir entre eux de bonnes relations d'amitié et il s'inquiétait de tout ce qui concernait l'évolution de l'hôtellerie à Lausanne.

C'est un excellent hôtelier qui vient de s'en aller, un homme dont l'amabilité et la courtoisie avaient fait l'ami respecté de chacun.

A sa famille, et tout particulièrement à Madame Müller, à ses deux fils MM. Werner et André Müller, nous présentons l'expression de notre condoléance émue.

Le souvenir de M. Werner Müller restera attaché au Beau-Rivage et au tourisme lausannois qu'il a servis pendant tant d'années. P. H. J.

† **Hotelier Eduard Nikles, Adelboden**

fr. Am Samstag früh verschied im 57. Lebensjahr, nach kurzer schwerer Krankheit, Hotelier Eduard Nikles. Gemeinsam mit seiner Familie hat er in den vergangenen Jahren das Hotel Huldi und Waldhaus in Adelboden vollständig renoviert und zu einem führenden und mustergültigen Betrieb ausgebaut. So trauern heute um den Verstorbenen ebenfalls viele Gäste im In- und Ausland, die ihre Ferien in immer grösserer Zahl in diesem gastlichen Hause verbracht.

Während Jahren hat sich Eduard Nikles mit nie erlassendem Einsatz ebenfalls der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt. So diente er unter anderem der Gemeinde während mehreren Perioden als Präsident der Steuerkommission, der Automobilverkehr Frutigen-Adelboden AG, der Berg- und Sportbahn, der Genossenschaft Schwimmbad und Kunstseilbahn, dem Hotelier-Verein usw. als versierter und verantwortungsbewusster Kassier.

Ein Jahrzehnt führte der Verstorbenen auch das Zepher des lokalen Kur- und Verkehrsvereins, der in dieser Zeit zu einem wirksamen Instrument heranwuchs. Nicht zuletzt dank seiner Weitsicht und seinem unermüdeten Streben nach Besserem, wurden wichtige Projekte realisiert, wobei wir an vorderster Stelle die neue Kunstseilbahn setzen möchten. Als Gründermittglied präsidierte er zudem die Sektion Adelboden der Freisinnig-demokratischen Partei.

Zweimal stand der bewährte Skip im Gewinner-Team um die Schweizer Curling-Meisterschaft, ein Sport, in dem er den Ausgleich suchte zu seiner vielseitigen Tätigkeit. Als Präsident des Curling-Club Adelboden war er immer bestrebt, den Kurort auch in dieser Richtung zu fördern.

Zu früh ist Eduard Nikles aus seiner verantwortungsvollen Beschäftigung abgerufen worden. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren und ihm den besten Dank erweisen, indem wir seine Bestrebungen mit vollem Einsatz fortsetzen.

† **Frau Messerli-Gehriger, Hotel Krone, Lenk i. S.**

Wie wir vernehmen, ist die bekannte Hotelière Frau Messerli-Gehriger vom Hotel Krone in der Lenk in die ewige Heimat abgerufen worden.

Frau Messerli-Gehriger erreichte das hohe Alter von 78 Jahren. Sie hat sich zeit ihres Lebens als eine überaus fleissige Frau betätigt und seit 1930 mit sehr schönem Erfolg als Hotelière im Hotel Krone gewirkt. Während der schweren dreissiger Jahre und während des letzten Weltkrieges führte sie erfolgreich mit ihrem Manne Gottfried Messerli die Krone und hat das bekannte Hotel zur vollen Zufriedenheit der Gäste geführt und ist auch überall im Dorfe geschätzt worden.

Sie führte das Lenker Hotel bis 1954 und verkaufte es sodann an ihren Stiefsohn Gottfried Messerli.

Vor einigen Jahren zog sich Frau Messerli-Gehriger nach Koppigen zurück, kam aber wiederholt für kürzere oder längere Zeit nach Lenk in die Ferien.

In der Lenk bewahren wir der angesehenen und geschätzten Frau Messerli ein ehrendes Andenken. Möge ihr nach ihrem arbeitsreichen Leben Ruhe und Frieden gegönnt sein. Korr.

**Auskunftsdienst**

**Vorsicht, schlechter Zahler!**

Das Reisebüro Crown Tours, Keizersgracht 309, Amsterdam (Hauptstiz in San Francisco), gibt zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise Anlass, weshalb den Mitgliedern empfohlen sei, gegenüber dieser Firma in der Kreditgewährung Vorsicht walten zu lassen.

**Attention, mauvais payeur!**

L'agence de voyages Crown Tours, Keizersgracht 309, Amsterdam (siège principal à San Francisco) a donné lieu à des plaintes pour paiement arriéré. C'est la raison pour laquelle, nous recommandons à nos membres de se montrer extrêmement prudents s'ils ont à traiter avec cette agence.

**Une rectification**

Le président de la section de Berne, M. K. Bütkofer nous écrit pour relever une petite erreur qui s'est glissée dans la traduction de son intervention à St-Gall au sujet des cartes de crédit.

Alors que nous avions dit qu'aucune menace d'exclusion n'avait été exercée sur la section de Berne ou sur les membres individuels, M. Bütkofer précise que sa remarque à ce sujet avait la teneur suivante:

«Ni la section de Berne, ni les membres individuels n'ont jamais menacé de donner leur démission de la SSH, comme l'a déclaré une autre section.»

Nous prions nos lecteurs de prendre bonne note de cette rectification et nous espérons qu'ils ne tiendront pas rigueur au traducteur, pressé par le temps, d'avoir laissé échapper ce contre-sens.

**«Flughafenrestaurateur Swissair» in Basel-Mülhausen**

Die Swissair mit ihren Bordküchendiensten hat sich schon lange als Grossrestaurateur rühmlich bewährt. Mit der Pacht des Internationalen Restaurants des Flughafens Basel-Mülhausen dehnt sie ihre gastgewerbliche Tätigkeit auf das Festland aus, und wird - darüber besteht kein Zweifel - auch hier, wie in der Luft, Erfolge einheimen. Zwei Voraussetzungen sind erfüllt, wovon sich vergangener Montag eine grosse Zahl von Geladenen anlässlich der offiziellen Eröffnung Rechenhaft geben konnten: die schön renovierten Räumlichkeiten im schweizerischen wie im französischen Restaurationsstrahl sowie die Leistungsfähigkeit von Küche und Service unter der Leitung eines erfahrenen Restaurateurs.

Das Flughafenrestaurant Basel-Mülhausen ist und bleibt ein Provisorium, bis das neue Flughafen-gebäude erstellt sein wird. Aber auch ein Provisorium kann einladend und freundlich gestaltet werden und sollte es auch sein, denn «ce n'est que le provisoire qui dure». Und das hat die Swissair angestrebt, wie Direktor Fretz von der Swissair beim Empfang der Gäste und der Presse hervorhob. In der Tat haben die Restaurationsräume dies- und jenseits der zollpolitischen Grenzlinie nun ein überaus ansprechendes Aussehen bekommen: Breite Fensterfronten, angenehme Beleuchtung, neue Decken und Böden, Zentralheizung - im Winter oder an kalten Tagen gegenüber dem bisherigen Zustand eine schätzenswerte Annehmlichkeit - und zum Teil neue Möblierung. So ist es gelungen, mit relativ einfachen Mitteln den Räumen ein besonders Ambiente zu verleihen, wovon sich jeder Besucher wird überzeugen können.

Das man aber im Flughafenrestaurant auch gut aufgehoben ist, dafür legte das wundervolle kalte Buffet mit exquisiten Leckerbissen bereitetes Zeugnis ab, und auch was an Trankame geboten wurde, war erstklassig und nicht alltäglich.

Ein Restaurant steht und fällt bekanntlich mit der Leitung. Die Swissair wollte nicht im Dunkeln

tappen und berief einen ihrer eigenen Leute als Gérant in das Flughafenrestaurant, Herrn Rolf E. Bickel, bisher Manager des Swissair Bord-Buffet in New York. Herr Bickel, ein gebürtiger Zürcher von Affoltern am Albis, hatte seine gastgewerbliche Laufbahn im Welschland begonnen. Während sechs Jahren war er Chef de Service im Hotel Meierhof Davos, wo er bei unserm derzeitigen Zentralvorstandsmittglied J. Meier eine vorbildliche Schulung genoss. 1956 begab er sich nach Amerika, bekleidete einen leitenden Posten während eines halben Jahres im Hotel St. Regis in New York, fand in der Folge eine Stelle als assistant manager in Palm Beach, Florida, im Hotel «The Villas». Hierauf trat er als catering manager (service hôtelier) in den Dienst der Swissair in New York und führte dort die Gemeinschaftsküche der KIM, Sabena und Swissair. Bald wurde die Küche zu klein, so dass von 1955 an die Swissair eine eigene Küche bezog und bis 1959 auch die Lufthansa als Kunde bediente. In diesem Jahre drängte sich der Bau einer neuen, grösseren Küche mit Kantine und eigener Wäscherei auf, die Ende 1959 bezogen werden konnte. Herrn Bickel unterstanden in der Bordküche 40 Leute.

Im Januar dieses Jahres wurde ihm die Leitung des Flughafenrestaurants Basel-Mülhausen angetragen. Wie er uns sagte, bereut er seinen Entsch. nicht, obschon er keine leichte Aufgabe angetreten hat. Auch seine charmante Gattin - eine Bernerin - hat sich in Basel bereits sehr gut eingelebt und ist ihm eine treue Stütze. Wir wünschen Herrn Bickel eine erfolgreiche Tätigkeit an einem wichtigen touristischen Einfallstor der Schweiz.

**Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Möbelfabrik Gschwend AG, Steffisburg/Thun, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.**

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

**Zu verpachten**  
 per 1. Oktober 1961 sehr gut frequentiertes  
**Gross-Speiserestaurant in Zürich**  
 (Nähe Hauptbahnhof)  
 100 Sitzplätze. Erford. Kapital ca. Fr. 40000.-.  
 Anfragen und Offerten erbeten unter Chiffre ZH 1745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
**Kauf oder Pacht**  
 eines Hotels mit 50 bis 100 Betten, auf Herbst oder Frühjahr. (Ein- oder Zweisaison-Betrieb). Eventuell könnte auch eine  
**Direktion oder Gerance**  
 in Frage kommen. Vielfältige Erfahrung, beste Beziehungen und Referenzen. Offerten unter Chiffre KP 1710 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Möblierung für Appartements 10 moderne  
**Doppelschlafzimmer**  
 in gleicher, sehr guter Ausführung mit speziell gutem Bettinhalt in bloc zum ausserordentlich günstigen Preis von nur Fr. 13550.-  
**abzugeben**  
 Die Zimmer sind auch einzeln erhältlich. Therese Monhart, Manessestr. 66, Zürich. Tel. (051) 35 51 10

**„All Purpose“**  
 Dieses  
**Universalmesser**  
 gehört in jeden Haushalt. Aus erstklassigem Solingerstahl zu nur Fr. 11.30. Zweiteilige Ausrüstung Messer v. Gabel, schwere Ausführung, Fr. 28.50. Versand per Nachnahme. Peter Waser, Sahl und Messerwaren, Zürich 1, Zähringerstr. 12.

Frei ab 1. August  
 der dezente  
 für Hotel -  
 Café -  
 Tea-Room -  
 Bars  
**Alleinunterhalter**  
 Klavier-  
 Akkordeon  
 mit  
 Clavioline  
 und eigener  
 Hammond-  
 Orgel  
 Angebote erbitet Max v. Straaten, z. Zt. Rapperswil am Zürichsee, Hotel Schwanen, Ruf 2 07 77.

Zwei Absolventen der Hotel-Fachschule suchen per sofort Arbeit in  
**Küche/Restaurant**  
 eines erstkl. franz.-schweiz. Hotels, Paul Jensep, 3 Alexandra Road, South Woodford, London, E. 18 (England).

**fritri** Die Qualitäts-Friteuse  
 Wir fabrizieren für Sie die Friteuse die Sie wünschen. Heute mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten. - SEV-geprüft.  
 ARO. LA NEUVEVILLE  
 Telefon (038) 79091/92  
 Vorteilhafte Mietbedingungen. - Auf Wunsch Zahlungs-einrichtungen. - Referenzen zur Verfügung. - Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

Langjähriger, erfahrener Gerant sucht  
**Kleinhotel mit Restaurant**  
 kapitalkräftig  
**in Pacht oder Kauf.**  
 Bevorzugt Lugano oder Kurorte. Angestelltenfrage geschieht. Offerten unter Chiffre OFA 4184 Lz an Orell Füssli-Annoncen, Luzern.

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

**Saaltochter**  
 sucht Aushilfsstelle vom 9. Juli für ca. 2-3 Wochen in Saal oder Restaurant. Offerten unter Tel. (074) 7 13 57.

Tüchtiger strebsamer  
**Konditor-Koch**  
 29jährig, sucht verantwortungsvollen Posten evtl. als  
**Stütze des Patrons**  
 Detail-Offerten unter Chiffre SA 2055 Z an Schweizer-Annoncen «ASSA», Postfach, Zürich 23.

**Gesucht**  
 par sofort in Rest. oder Café (Luzern) Stelle als  
**Jeune secrétaire**  
 cherche place  
 1er octobre ou à convenir dans un hôtel de 1er rang pour se perfectionner dans la langue française. (Lausanne ou environs). Offres sous chiffre P 2562 R à Publicitas Burgdorf.

**Cherche couple**  
 maître d'hôtel expérimenté et cuisinière, 1er ordre, capable d'assumer une gérance à Genève. Logement assuré. Réf. écrites et verbales exigées. Adresse offrir sous chiffre F 62486 X à Publicitas Genève.

**Barman**  
 24 ans, nationalité Suisse, parlant 3 langues (allemand, français et anglais) cherche place, à l'année de préférence, bonnes références. Offres sous chiffre BA 1683 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

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



## Buffets-Flaschenkühler

Unsere Kühlaggregate lassen sich in jedes Buffet einbauen. Die Kosten hierfür sind gering, und die Leistung ist frappant.

**AUTOFRIGOR AG**  
ZÜRICH  
Schaffhauserstrasse 473  
Telephon (051) 48 1555



## Gratis-Couchdecke

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



## Schweden-Ottomane

Lätlcouch 190/90 cm: keine Schoner mehr nötig; anstelle der bis jetzt üblichen eisernen Federboxen nun die federnden, massiven Eschenlätti, die wärmer sind und ein viel besseres Wandern der Obermatratzen garantieren. Tausendfach bewährt, erdelt. Referenzen. Dazu Federkernmatratze, in Sanitätsdrilch 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, Zü- rig, ab Fr. 125.-, Kommoden Fr. 110.-; Davets Hül- flaum, 135 x 170 cm: Fr. 50.-; Langkissen Fr. 20.- und 30.-



1 Zimmer sparen:  
**Doppel-Couch**

190/90 cm (nachts 2 gleich- hohe Einzelbetten, am Tag ein schöner Couch) 2 Schö- ner, 2 Federkern-Ober- matratzen in Sanitätsdrilch mit 10 Jahren Garantie netto

zus., nur Fr. 270.-  
Jedes Stück auch einzeln lie- ferbar, grosse Auswahl, und Teilzahlungen.  
**Doppelcouch mit Umbau und Couchdecke zus.** nur Fr. 495.-  
Bei Abnahme mehrerer Stük- ke Rabatt! Verl. Sie Abbil- dungen oder noch besser: besuchen Sie uns, damit Sie die Qualitätsunterschiede selbst beurteilen können.



Bern, Stahlfelderstrasse 101, Telephon (031) 664371 oder 26039.

Suche Stelle im

## Empfang oder Büro

zum 15. Okt. 61 in der franz. Schweiz. Bin Deutscher (22), höhere Schule, kaufm. Lehre, Hotelfachschule. Offerten er- bebten unter Chiffre E B 1664 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen 19jährigen Sohn zur Erlernung der Hotelbranche in einem guten Hotel

## Stelle

(gewisse Vorkenntnisse und Zeugnis vorhanden). Dr. Ruet, Kissingerstrasse 67, Berlin-Grünwald.

## Allein- koch

übernimmt Aushilfe auf Mitte Juli oder nach Überein- kunft. Offerten unter Chiffre T 6011 an Publicitas AG, So- lothurn.

Gut präsentierende

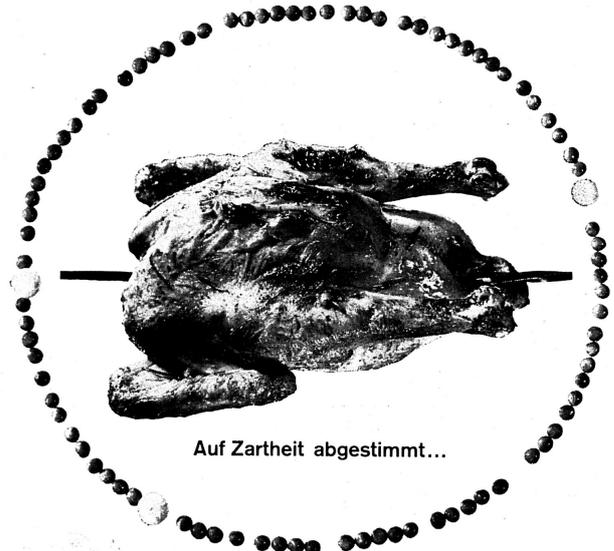
## Barmaid

Engl., Franz., Ital. u. Deutsch sprechend, mit guter Beru- ckennnis und angenehmen Umgangsformen, sucht Stelle. Geß. Offerten unter Chiffre B M 1739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht ab Herbst 1961 oder nach Übereinkunft interessante

## Direktion oder Pacht

Bevorzugt würde Basel. Offerten unter Chiffre DP 1711 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Auf Zartheit abgestimmt...

## Das knusprige «Güggeli»

mundet Ihrem Gast besonders mit den aus- erlesen zarten Petits Pois des Gourmets Hero.  
Ja, Hero Gourmets, das ist der Clou!

Achten Sie auf die Silber-Etikette.



# Hero Gourmets-Erbsli

Hero Conserven Lenzburg

eines zarter als das andere

1/2-Dose Fr. 1.30-1.50  
1/1-Dose Fr. 2.30-2.60

Le Conseil d'administration du

## Grand Hôtel des Rasses

sur Ste-Croix (Jura vaudois) offre en location ses éta- blissements, soit:

## HOTEL

de saison été et hiver, 110 lits, minigolf, tennis, patinoire ainsi que

## RESTAURANT

«La Boîte à musique» ouvert toute l'année. Immeubles et installations rénovés. Possibilité d'achat ultérieur. Faire offres au Président du Conseil qui fournira tous renseignements utiles.

Junges, initiatives

## Hotelier-Ehepaar

(Schweizer, im Sommer Direktion eines Hotels mit 90 Betten) sucht für die Wintersaison

## Direktion evtl. Pacht

eines guten Hotelbetriebes in Winterkurort. Bitte verlangen Sie Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre DN 1693 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Quelle cuisinière à café et pour la cuisine du personnel

serait d'accord de faire un remplacement de vacances pendant 3 semaines au mois de juillet. Il s'agit d'un hôtel garni. Bons gages et heures de travail réglées. Faire offres avec références à l'Hôtel Moderne, Chantepoulet, Genève. Téléphone (022) 32 81 00.

Jüngerer Chef de partie sucht leichtere Stelle als

## Saucier oder Gardemanger

in Jahresbetrieb, Zeugnisse vorhanden. Wenn möglich kein Bankrott und kein Sossbetrieb. Eintritt ca. 15. Sept. Off. unter Chiffre S G 1754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotelier-Ehepaar

(anfangs 30), Schweizer, initiativ und mit umfas- sendem Fachkenntnissen, zurzeit Leitung eines führenden Hotels der Spitzenklasse im Ausland, sucht für Herbst 1961, eventuell später

## DIREKTION

eines erstklassigen Jahres- oder Zweisaison- betriebes. Beste Referenzen. Fähigkeitsausweis Kanton Zürich. Offerten erbeten unter Chiffre H E 1680 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge schwed.-dänische Rechtsanwalts-tochter sucht im Hinblick auf eine allseitige Hotelausbil- dung vor der Hotelfachschule

## praktische Ausbildung

in einem grossen Hotel in der französischen Schweiz, wo sie in den verschiedenen Abteilun- gen tätig sein kann. Studentin, spricht flüssend Englisch, Deutsch, Schwedisch, Dänisch und etwas Französisch. Zuschriften an Rechtsanwalt Ole Pontoppidan, Kopenhagen K, Frederiksgade 1.

Tüchtige, in allen Sparten des Hotelfachs gewandte

## Gerantin

sucht Stelle in Hotel-Restaurant oder evtl. Tea-Room. Offerten unter Chiffre G E 1753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, fachkundiger

## Hotelier

mit vielseitiger, praktischer und administrativer Erfahrung, sucht nach Übereinkunft

## Direktion

eines Hotels oder Motels. Fähigkeitsausweis mit Diplom vorhanden. Geß. Offerten unter Chiffre D R 1750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger, initiativ

## Chef de service- Oberkellner

flambier- und tranchierkundig, mit guten Sprach- kenntnissen, sucht Stelle für kommende Winter- saison. Anfragen sind erbeten an: Fritz Bentler, jun., Restaurant Tea-Room und Confectionerie Schuh, Interlaken.

Junges, tüchtiges Fachehepaar:

## Küchenchef

Secretärin (bestausgewiesen) wünscht auf Herbst 1961

## leitende Stellung, Miete oder Pacht

Offerten unter Chiffre MP 1695 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger Schweizer sucht Saison- oder Jahresstelle als

## II. Oberkellner

in nur Hotel 1. Ranges. 4 Sprachen, beste In- und Auslandsreferenzen. Offerten unter Chiffre OK 1732 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple de gérant de première force, mari

## chef de cuisine

serait disponible pour restaurant ou hôtel dès avril 1962. Références de 1er ordre. Faire offres sous chiffre P 50116 N à Publicitas La Chaux-de-Fonds.

Deutscher Konditor (23), sucht auf 15. Sept. oder 1. Okt. Stelle als

## KONDITOR

in grösseres Hotel. Off. unter Chiffre D K 1663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle auf 1. August gutausgewiesener

## Entremetier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahn- hofbuffet Chaur.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

## Alleinzimmermädchen

in Jahresstelle. Offerten an Neues Garni-Hotel Elite, Metzgergasse, St. Gallen, Tel. (071) 22 12 37.

Erstklasshaus im Engadin

sucht für sofort oder auf Vereinbarung tüchtigen, versierten

## Patissier

Offerten unter Chiffre EH 1742 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

## Commis de cuisine

Offerten an Hotel Alpina, Klosters.

Stellen-Anzeiger Nr. 27

Offene Stellen

Emplois vacants

Cesucht in Jahresstelle in gutgehender Bar: Barmaid. Offerten mit Bild an H. Vogt, Hotel Burgunderhalle, Grenchen. (856)
Cesucht nach Überkühn in gutgehender Bar in Jahresstelle: Barmaid. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre 857
Cesucht in Restaurant nach Bern: Sekretär oder Sekretärin, sofort, Offerten unter Chiffre 859
Cesucht Köchin (Aushilfe vom 15. Juli bis Ende August), Zimmermädchen. Offerten an Hotel Bolgenchasse, Davos-Platz. (658)

Stellengesuche

Demands de places

Salle und Restaurant

Büfettadme, gesetzten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 891
Büfettadme, gesetzten Alters, 4sprachig, absolut tüchtig und zuverlässig, Vertriebspersona, sucht per sofort Posten in nur gutem Betrieb. Keine Saison, Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 889
Cuisine und Office
Aushilfsküchenchef, spezialisiert für Aushilfe, routinierter Koch, frei ab sofort. Tel. Anfragen ab 19 Uhr (041) 3 14 26. (81)
Chef de cuisine, bons certificats, cherche place de saison. (022) 31 09 63 ou écrire sous chiffre A 6225 X. (82)
Publicitas Genève.
Etage und Lingerie
Ingeringouvernante, sucht Jahresstelle ab sofort oder nach Überkühn. Offerten unter Chiffre 890

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken los beigelegt (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 passeport et 40 cts en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à: Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle. (061) 34 86 97

La offerta devono essere fornite del numero indicativo della 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 a: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 5394 Commis de rang, sofort; Zimmermädchen-Tournaante, nach Überkühn, Passantenhotel, Bern.
5396 Commis de cuisine, Mitte Juli; Chef de rang, Deutsch sprechend, Mitte Juli oder Anfang August, Hotel 80 Betten, Zürich.
5414 Gouvernante, nach Überkühn, Hotel 80 Betten, Luzern.
5415 Commis de cuisine, Chef de rang, Demi-Chef, Lingerie-mädchen, nach Überkühn, Erstklasshotel, Luzern.
5433 Sekretär(in)-Praktikant(in), Hausbursche-Portier, nach Überkühn, Passantenhotel, Basel.
5446 Portier, Saalpraktikant(in), sofort, Hotel 90 Betten, Baden, Kanton Aargau.
5452 Commis de cuisine, Köchin-Hilfsköchin, Chef de garde, sofort, Passantenhotel, Basel.
5454 Chef de service, eventuell Obersaaltochter, Kellner, Deutsch sprechend, Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5468 Hilfsköchin, Hotel 40 Betten, Zürichsee.
5473 Commis de cuisine, Lingerie-mädchen, Hilfskaffee-köchin, Chef de rang, sofort, grosses Passantenhotel, Genf.
5477 Chef de service, nach Überkühn, Grossrestaurant, Basel.
5484 Barmaid, eventuell Anfängerin, Hausmädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
5485 Sekretärin oder Praktikant, Zimmermädchen, nach Überkühn, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.
5494 Sekretärin, Concierge-Telephonist, Chasseur, Portier, nach Überkühn; Zimmermädchen, Ende August; Commis de rang, Demi-Chef, Chef de rang, Büfettadme, so fort oder Mitte Juli; Büfettöchter, Lingerie, Lingerie-mädchen-Glättlerin, Offiziersbursche, Cassenier, Hülfe, Mitte August; Commis de cuisine, Chef Entremetteur, Chef Saucier, Chef Gardemanger, Mitte Juli, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
5521 Commis de cuisine, Commis de rang, sofort, Restaurant, Biorsee.
5539 Commis de cuisine, Büfettöchter, eventuell Anfängerin, Serviertochter, nach Überkühn, kleines Hotel, Nähe Bern.
5546 Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
5552 Commis de cuisine, Lingerie, Officebursche oder -mä-dchen, sofort, nach Überkühn, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.
5555 Serviertochter, nach Überkühn, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.
5559 Serviertochter eventuell Anfängerin, Büfettöchter, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5572 Chef de partie-Tournaant oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5582 Kellner, sofort, Passantenhotel, Basel.
5583 Kellner oder Serviertochter, Commis de cuisine, sofort, Passantenhotel, Basel.
5589 Büfettöchter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5611 Commis de cuisine, oder Chef de partie, sofort, Restau-rant, Basel.
5631 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Engadin.
5633 Zimmermädchen, Anfangserviertochter, nach Überkühn, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
5641 Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Ober-land.
5656 Küchenchef-Alleinkoch oder Köchin, sofort, Hotel 30 Bet-ten, Engadin.
5659 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5672 Kaffeeköchin, sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Neuenburg.
5679 Köchin, Zimmermädchen, sofort oder nach Überkühn, Hotel 60 Betten, Badenort, Kanton Aargau.
5681 Portier, Restauranttochter, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
5700 Demi-Chef, Büfettöchter oder -tochter, sofort oder nach Überkühn, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5703 Nachportier, Sprachenschüler, Mitte Juli, Passantenhotel, Basel.
5705 Commis de cuisine, Commis Pâtissier, Mitte Juli, Wä-scher, Hausbursche, nach Überkühn, Restaurant, Kanton Fribourg.

- 5722 Zimmermädchen, sofort oder nach Überkühn, Hotel 120 Betten, Zürich.
5723 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5739 Portier, Tournaante, sofort, Hotel 40 Betten, Genfersee.
5748 Barmaid, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
5754 Büfettöchter, Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Badenort, Kanton Aargau.
5757 Tournaante für Office, Etage und Büfett, sofort, Zimmer-mädchen, Mitte Juli, Lingerie-Hausmädchen, nach Überkühn, Passantenhotel, Basel.
5765 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
5768 Commis-Pâtissier, nach Überkühn, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
5783 Sekretärin, sofort, Hotel 150 Betten, Engadin.
5789 Chef de service, sofort, Restaurant, Basel.

Sommersaison-Stellen

Places d'été - Posti estivi

- 5397 Chef de rang, Demi-Chef, nach Überkühn, Erstklass-hotel, Engadin.
5399 Koch oder Köchin nach Überkühn, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
5400 Sekretärin für Journal, Kassa und Korrespondenz, Gouvernante-Stütze der Hausfrau, Demi-Chef oder Chef de rang, Chef de partie oder Commis Tournaant, nach Überkühn, Hotel 100 Betten, Engadin.
5404 Commis de cuisine oder Tournaant, Chef de partie, Economatgouvernante eventuell Anfängerin, nach Überkühn, Erstklasshotel, Badenort, Kanton Aargau.
5410 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
5412 Sekretär(in), Kontrollleur, Chef de partie, Commis de cuisine, nach Überkühn, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
5420 Lingerie, Lingerie-mädchen, Hilfslingerie oder Haus-mädchen, Wäscherin, nach Überkühn, Hotel 100 Betten, Thunersee.
5423 Hilfsportier-Hausbursche, Küchenchef, Hilfszimme-rmädchen oder Lingerie-mädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5429 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5430 Bureaupraktikantin, nach Überkühn, Hilfskoch, Wä-scherin, sofort, Hotel 70 Betten, Fierwaldstättersee.
5434 Hilfszimmermädchen, Saalpraktikant, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5438 Küchenchef oder Chef de partie oder Commis de cui-sine, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
5442 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5444 Chasseur-Telephonist, nach Überkühn, Hotel 110 Betten, Engadin.
5445 Pâtissier oder Koch, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
5448 Stöferin, Glättlerinnen, Anfangszimmermädchen, nach Überkühn, Erstklasshotel, Interlaken.
5452 Mütter der Gastgouvernante, Büfettöchter, oder -dame, Restaurant-Hältehtochter, nach Überkühn, Hotel 150 Betten, Engadin.
5463 Küchenchef oder Chef de rang, Deutsch sprechend, nach Überkühn, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
5464 Koch, Hilfskoch oder Commis de cuisine, nach Überkühn, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5469 Saucier-Chefteilvertreter, Entremetteur, Commis de cui-sine, Personal Koch oder köchin, nach Überkühn, Hotel 50 Betten, Engadin.
5478 Commis de cuisine, eventuell Hilfskoch, sofort, kleineres Hotel, Kanton Waadt.
5479 Pâtissier-Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Bado-ort, Kanton Aargau.
5482 Sekretärin, Serviertochter, nach Überkühn, Hotel 40 Betten, Engadin.
5489 Portier, Hilfsportier, Zimmermädchen, Lingerie-Haus-mädchen, Saalpraktikantin, Küchenmädchen oder -burs-che, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5515 Pâtissier, eventuell Commis de cuisine, Commis de rang, nach Überkühn, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
5519 Commis de rang, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.
5528 Küchenchef, eventuell Pâtissier, eventuell Hilfskoch, so-fort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5532 Saalpraktikantin, nach Überkühn, Hotel 40 Betten, Zen-tralschweiz.
5533 Pâtissier, Entremetteur, Saaltochter, Lingerie, Sommersa-ison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5537 Officegouvernante, Hilfs-gouvernante, nach Überkühn, Hotel 90 Betten, Engadin.
5542 Commis de salle oder Demi-Chef, nach Überkühn, Erst-klasshotel, Kanton Waadt.
5543 Koch oder Chef de rang, kleines Hotel, Engadin.
5548 Restaurantkellner oder Serviertochter, Serviceprakti-kanin, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
5550 Küchenchef oder Commis de cuisine, sofort, Zimmermädchen, 10, Juli 150 Betten, Berner Ober-land.
5556 Alleinvertreter, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
5557 Restauranttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
5565 Commis de rang, Demi-Chef, Commis de cuisine, sofort, Hotel-Kurhaus, Badenort, Kanton Aargau.
5567 Serviertochter, eventuell Anfängerin, sofort, kleines Hotel, Thunersee.
5568 Chef de partie-Entremetteur, Restaurantkellner, sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
5570 Köchin für Kälte Küche, Lingerie-Glättlerin, sofort, Kur-haus, Badenort, Kanton Aargau.
5573 Küchenchef oder Chef de partie, Restauranttochter, so-fort, Hotel 70 Betten, Kanton St. Gallen.
5587 Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5592 Commis de cuisine, Saaltochter, Küchenmädchen, Of-fiziersbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
5596 Etageportier, Saaltochter, Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

- 5599 Chef de partie, Commis de cuisine, Pâtissier, Commis de rang, Officegouvernante, sofort, Hotel 120 Betten, Enga-din.
5604 Wäscher oder Wäscherin, Chef de partie, sofort, Erst-klasshotel, Berner Oberland.
5607 Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
5608 Commis de rang, Sekretär, sofort, Erstklasshotel, Vier-waldstättersee.
5617 Kaffeeköchin, Lingerie, nach Überkühn, Erstklasshotel, St. Moritz.
5620 Chef de partie, Kellner oder Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5623 Oberkellner oder Obersaaltochter, Saaltochter oder Kell-ner, Barmaid, Zimmermädchen, nach Überkühn, Hotel 60 Betten, St. Moritz.
5630 Hilfskellner, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
5632 Kellner, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
5635 Sekretärin oder Praktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, Gen-fersee.
5636 Kellner, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5637 Pâtissier, Entremetteur, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 80 Bet-ten, Kanton Graubünden.
5640 Etageportier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
5642 Saal-Restauranttochter, eventuell Praktikantin, Koch oder Köchin neben Chef, nach Überkühn, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5646 Kellnerpraktikant, Kioskverkäuferin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5647 Chef de rang, Kellner oder Restauranttochter, Kaffee-köchin, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5651 Koch, nach Überkühn, Restaurant, Kanton Solothurn.
5652 Saaltochter, Serviertochter, Haus-Küchenbursche, so-fort, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.

Die Stellenverwaltung SHV verfügt zurzeit über die fol-genden

Aushilfs-Offerten:

Schweizer, pensionierter Primarlehrer, Deutsch, Franz. Ital. und etwas Engl. sprechend, sucht ge-eignete Stelle als Kindermädchen, Engländerin, 20-jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ant. August.
Hilfsgouvernante/Kinderfrauen, Engländerin, 20-jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ant. August.
Servicopraktikantin/Hilfssekretärin, Engländerin, 19-jährig, Engl., Franz., etwas Deutsch, 1. bis 31. Aug.
Sekretärinpraktikantin, Engländerin, 19j., Deutsch, Engl., Franz., ab 7. August.
Hilfssekretärin, Holländerin, 18jährig, Deutsch, Franz., Engl., Holl., 20. Juli bis 20. August.
Saalpraktikantin, Schwed. 20jährig, Engl., Schwed., etwas Deutsch; ab Ende August.
Hilfsgouvernante, Engländerin, 43jährig, Englisch, Franz., Spanisch; 1. bis 31. August.
Hilfssekretärin, Deutsche, 20jährig, Engl., Franz., 1. August bis 31. Oktober.
Hilfskellnerin, Deutsche, 24jährig, Englisch, Franz., Deutsch, 1. August bis 14. September (in fran-zösische Schweiz)
Hilfssekretärin/Tochter neben Chef-Pâtissier, ent-sprechend, 20-jährig, Engländerin, 20jährig, Engl., Franz.; ab 14. August.
Hilfssekretärin, Deutsche, 30jährig, Deutsch, Franz., Engl.; ab sofort (zurzeit in der Schweiz).
Servicopraktikantin/Kinderfrauen, Engländerin, 18jährig, Deutsch, Engl., Franz.; 18. August bis 20. September.
Hilfssekretär/Chasseur, Schweizer, 23jährig, Deutsch, Engl., Franz., etwas Ital.; ab 1. August.
Hilfssekretär/Kellnerpraktikant, Österreicher, 24-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; sofort bis Ende Aug. (in französischer Schweiz).
Hilfsgouvernante, Französisch, 21jährig, Franz., bis 30. September.
Hilfsportier / Chasseur, Österreicher, 21j., Deutsch, Engl.; 28. August bis 28. September.
Kellnerpraktikant / Chasseur, Engländer, 34jährig, Engl., Franz.; ab sofort.
Kellnerpraktikant / Chasseur, Holländer, 18jährig, Deutsch, Engl., Franz., Holl.; 12. Juli bis 23. August.
Kellnerpraktikant / Liftler / Chasseur, Engländer, 19-jährig, Deutsch, Franz., Engl.; ab 23. Juli.
Hilfssekretär, Pariser, 31jährig, Franz., Engl.; ab so-fort (zurzeit in der Schweiz).
Hilfsportier / Kellnerpraktikant / Liftler, Engländer, 19jährig, Deutsch, Engl., Franz.; 18. Juni bis 20. Okt.
Hilfsportier / Chasseur / Liftler, Österreicher, 18-jährig, Deutsch, Engl.; 15. Juni bis 2. September.
Kellnerpraktikant / Hilfsportier, Engländer, 19jährig, Deutsch, Franz., Engl.; 25. Juni bis Mitte September.
Kellnerpraktikant / Hilfsportier / Chasseur / Liftler, Engländer, 19jährig, Engl., Franz., so-f. bis 30. Sept.
Kellnerpraktikant / Hilfsportier / Chasseur, Öster-reicher, 22jährig, Deutsch, Engl.; Mitte Juli bis Mitte September.
Kellnerpraktikant / Hilfsportier, Österreicher, 17-jährig, Deutsch, Engl.; Juli bis September.
Hilfsportier / Chasseur / Liftler, Deutscher, 17-jährig, Deutsch, etwas Franz.; 19. Juli bis 2. Sept.

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

5513 Saaltochter, Mitte Juli bis Mitte August, Küchenchef, Mitte Juli für 2-3 Wochen, kleineres Hotel, Ostschweiz.
5528 Zimmermädchen eventuell Anfängerin, sofort oder nach Überkühn, kleineres Hotel, Vierwaldstättersee.
5672 Chef de service, sofort für 1-2 Monate, Hotel 90 Betten, Kanton Neuenburg.
5717 Chef de partie, sofort für ca. 1 Monat, Restaurant, Kanton Fribourg.

Lehrstellen

5552 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Balldmann (Place St-Air), Lausanne (Tél. (021) 23 97 58).

- 9665 Commis de rang, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9668 Garçon de cuisine, juillet, hôtel moyen, Jura bernois.
9674 Vaud.
9678 Femme de chambre, juillet, hôtel moyen, région Vevey.
9680 Garçon d'office (italien), de suite, hôtel 75 lits, Vaud.
9683 Garçon de cuisine, chef de partie, chef de rang, hôtel, Oberland bernois.
9685 Femme de chambre, garçon de cuisine, hôtel moyen, Oberland bernois.
9690 Commis de salle, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
9697 Portier de nuit, juillet, hôtel 100 lits, lac Léman.
9699 Caisserie, pâtissier, gouvernante d'office, repasseuse, chef rôti-sœur, de suite ou à convenir, grand hôtel, Grisons.
9704 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9709 Femme de chambre, servreuse, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
9711 Garçons d'office, de suite, hôtel premier ordre, lac Léman.
9715 Fille de lingerie, commis de salle, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
9717 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9720 Commis de cuisine, femme de chambre, garçon de buffet (parlant français), de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
9725 Femme de chambre, garçon d'office-maison, (couple), de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
9728 Sommelier, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9729 Fille d'office, garçon d'office, de suite, hôtel moyen, ré-gion Montevaux.
9734 Chef de rang, commis de rang, gardemanger, commis de cuisine, fille de buffet, fille d'office, de suite ou à con-venir, hôtel moyen, région Fribourg.
9740 Fille de salle, garçon de salle, juillet, hôtel moyen, lac Léman.
9744 Aide femme de chambre, bonne lingère, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9752 Garçon de maison, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9753 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Vaud.
9754 Commis de cuisine, commis pâtissier, de suite ou à con-venir, hôtel moyen, Oberland bernois.
9759 Sommelier, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
9760 Garçon de maison-portier, de suite, hôtel moyen, Valais.
9762 Commis de rang, cassetier, de suite, ou à convenir, hôtel, Suisse romande.
9763 Sommelier, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9769 Commis de salle, repasseuse, commis de cuisine, gar-çon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9773 Femme de chambre, une secrétaire, qualifiée, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
9775 Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9776 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, lac Léman.
9777 Femme de chambre, commis de rang, de suite, grand hô-tel, Vaud.
9779 Demi-chef de rang, cassetier, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.

Hotel Schützen, Rheinfelden bei Basel

sucht auf 1. August, eventuell per sofort:

Saaltochter oder Saal-Praktikantin

evtl. nur aushilfsweise für 1 bis 2 Monate

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht per 15. Juli

Zimmermädchen

Gesucht per sofort oder nach Überkühn

Portier-Hausbursche

Jahresstelle. Offerten an Hotel St. Gothard-Tor-minus, Basel, Telefon 34 71 10.

Kongresshaus Zürich sucht:

Aide-Küchengouvernante, Büfettöchter, Kellnergehilfen (tüchtig und solid), Chef de rang, Commis de rang

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an das Perso-nalbureau.

Nach Arosa gesucht

(für sofort)

Commis de cuisine

(guter Lohn)

Serviertochter

(im Speiservice bewandert.) Sehr guter Ver-dienst. Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Hotel Ober-see, Arosa.

Gesucht

für neues Berghotel mit grossem Selbstbedie-nungs-Restaurant, tüchtigen, fachlich gut aus-gewiesenen

Geranten evtl. Ehepaar

Sommer- und Wintersaison. Eröffnung im Dezem-ber 1961. Detaillierte hand schriftliche Offerten mit Photos, Zeugnisschriften und Referenzen unter Chiffre GE 1700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

aide réception et caisse, parlant 3 langues.

est demandé

dés début juillet par hôtel premier rang lac Lé-man. Place stable. Faire offres sous chiffre SE 1626 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Erstklasshotel, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt:

II. Oberkellner

Hilfe in Office und Economat Lingerie-mädchen

Offerten erbeten unter Chiffre E Z 1723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Locarno (Tessin) von Hotel I. Ranges:

Pâtissier

evtl. qualifizierter Commis

Commis de rang

Hotelpraktikantin Cassenolier Küchen- und Officeburschen

Eintritt baldmöglichst (Saison bis November). Offerten gefl. umgehend an Parkhotel, Locarno.

### Hotel Bernerhof, Gstaad

sucht per sofort:

- Aide de cuisine
- Commis de cuisine
- 2 Buffettöchter od. -burschen
- 2 Küchen-Office-Burschen
- Lingeriemädchen

Eilofferten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind an die Direktion zu richten.

### Hotel Bristol, Grindelwald

sucht in Jahresstelle auf anfangs August tüchtige, selbständige und sprachkundige

## Sekretärin

für Réception, mehrsprachige Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion.

## Hotel Schiller

LUZERN TEL. 041-2 48 21

sucht per 15. Juli:

sprachkundiger

## Etagenportier

sowie tüchtiges

## Zimmermädchen

Eilofferten mit Photo und Zeugnisschriften sind zu richten an das Personalbureau, Hotel Schiller, Luzern.

Gesucht für sofort:

- Kaffeeköchin (wird auch angelehrt)
- Officebursche
- Hausbursche

Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, Zürich.

### Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Patissier-Aide
- Chasseur
- 3 Commis de salle
- 2 Demichefs

Offerten an die Direktion.

### Hotel Pilatus, Hergiswil am See

sucht tüchtige

## Lingère Hilfsköchin

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

### Park-Hotel, Pontresina

(Engadin) sucht für sofort:

## Chef de partie und Commis Entremetier

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir., Tel. (082) 66231

### Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Commis de cuisine
- Commis de rang (sprachkundig)
- Buffetdame oder Buffetochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima.

Offerten mit Angabe des Eintrittsdatums, Beilage der Zeugniskopien und Photo sind zu richten an den Personalchef Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

## Hotel International, Basel

sucht per sofort

- Chef de partie (Entremetier)
- Commis de cuisine
- Buffet-Tochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

### Erstklass-Hotel

in bedeutendem Winter- und Sommerkurort des Kantons Graubünden sucht auf Ende November/Anfang Dezember für eine Anstellungsdauer von mindestens neun Monaten die nachfolgenden Mitarbeiter:

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Chauffeur-Kondukteur | Entremetier         |
| Chasseur             | Patissier           |
| Sekretärin           | Salatköchin         |
| Etagengouvernante    | Kaltmamsell         |
| Economalgouvernante  | Kaffeeköchin        |
| Portier              | Lingeriegouvernante |
| Zimmermädchen        | Glätlerin           |
|                      | Wäscherin           |
| Demi-Chef de rang    | Hausburschen        |
| Commis de rang       | Hausmädchen         |

Qualifizierte Bewerber, auch Ehepaare, sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisschriften einzureichen unter Chiffre W S 1731 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Erstklasshaus in Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

## I. Lingère

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsangaben unter Chiffre E H 1596 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Stadt der Zentralschweiz in bekanntes Hotel mit 25 Betten und grossem Restaurationsbetrieb junges

## Geranten-Ehepaar

Fachlich gutausgewiesene Bewerber (Küchenchef, der in der Lage ist, eine gepflegte Küche mit Spezialitäten zu führen) und die Freude haben, einen guteingeführten Betrieb zu leiten, bieten wir selbständige Position bei guter Honorierung. Eintritt Herbst 1961 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre G. E. 1675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de première classe

100 lits, à Crans-sur-Sierre, cherche dès l'automne déjà, si possible,

## un jeune couple pour la direction

Très intéressante situation à l'année. Prière de s'adresser avec curriculum vitae sous chiffre JC 1667 à l'Hôtel-Revue à Bâle.

### Restaurant St-Honoré, Neuchâtel

sucht guten, selbständigen

## Chef de rang-Anfangsoberkellner

flambier- und tranchierkundig. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Gesucht

in Hotel und Spezialitätenrestaurant:

- Serviertochter
- Commis de cuisine
- Geliegenheit, in einer erstklassigen franz. Küche zu arbeiten
- Hausbursche-Portier
- Buffetochter oder -bursche
- Einzelzimmer im Hause.

E. Schriber, Gérant, Le Mazot, Baden.

Gesucht in neuzeitliches Speiserestaurant jüngeren, tüchtigen

## Koch oder Köchin

Guter Lohn, Geregelter Freizeit. Vorstellen nach telefonischer Vereinbarung oder schriftliche Offerten an Diät-Restaurant Gleich, Steinenvorstadt 23, Basel. Telefon 24559.

### Hotel International, Lugano

sucht per sofort:

- Koch (Chef de partie)
- Aide oder Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht zu möglichst sofortigem Eintritt

## Sekretärin

für Journal und Kasse, in Haus ersten Ranges im Engadin.

Eilofferten erbeten unter Chiffre J K 1715 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Kursaal Bad Ragaz

sucht ab sofort

## Serviertochter

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Dir. O. Sutter.

### Hotel International, Basel

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

## Allgemein-Gouvernante

Offerten mit allen nötigen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht

zu baldigem Eintritt (oder nach Übereinkunft) gewandte

## Sekretärin

berufsfreudig und sprachkundig. Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Angabe der Saläransprüche erbeten unter Chiffre SE 1701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Le Restaurant Palais des Nations à Genève

cherche pour entrée de suite

## commis de cuisine

Les offres complètes sont à adresser à la Direction des Restaurants.

### Hôtel 1er rang, Genève

cherche

## comptable

expérimenté

Place à l'année et bien rétribuée. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre GE 1666 à l'Hôtel-Revue à Bâle.

Hôtel-pension de 20 lits à Lausanne cherche

## GOVERNANTE

pour le 1er septembre ou date à convenir. Personne capable pourrait éventuellement obtenir gérance en cas de convenance mutuelle. — Offres avec prétentions à adresser sous chiffre PE 12151 L à Publicitas Lausanne.

### TESSIN

Gesucht

## Kellner

(Serviertochter)

Eintritt sofort. Offerten an Restaurant della Campagna, Locarno-Minuso.

Gesucht nach Lugano

## Saaltochter

oder

## Anfangssaaltochter

Offerten an Hotel Continental, Lugano.

## St. Moritz, Hotel du Lac

sucht für Sommer- wie auch für lange Wintersaison 1961/62:

- Chef Saucier**
- Rotisseur**
- Gardemanger**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Hotelgärtner**
- Gartenarbeiter**
- Haus-Kellerbursche**

Eingaben an die Direktion erbeten.

## Kursaal-Casino, Baden

sucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, tüchtigen

## II. Chef de service und Servierlöcher

Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten an die Direktion.

## Hotel Royal, Basel

sucht in Jahresstelle

## Koch

Geregelte Arbeitszeit, gutbezahlte Stelle für erfahrenen Mann. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an die Direktion.

**Gesucht**  
in grösseren Restaurationsbetrieb im Zentrum der Stadt Bern versierte

## Gouvernante

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre R E 1738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort an Stossbetrieb gewöhnte

## Buffetdame

Offerten an Restaurant St. Jakob, St.-Jakob-Str. 377, Basel.

## Hotel Edelweiss, St. Moritz

sucht für Sommersaison, evtl. auch Wintersaison:

- Koch**
- Kellner**
- Serviertochter**

Offerten erbeten an die Direktion.

**Gesucht**  
für sofort zuverlässige

## Tochter oder Frau

für Buffet-Ablösung und Stütze des Patrons. Jahresstelle, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnissen und Lohnforderung an Familie F. Kälin, Hotel, Tea-Room Bären, Einsiedeln. Telefon (055) 6 18 76.

**Gesucht nach Lugano**  
per sofort oder nach Übereinkunft in lange Saison:

## Saaltochter Saalpraktikantin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Boldt, Castagnola TI.

# Gardemanger

est cherché pour la saison d'été

Haute rémunération à ouvrier qualifié

Hôtel de la Poste, PIOTTA - route internat. du St-Gothard - Tél. (094) 9 32 21



**Sporting Restaurants Biel**

suchen für sofort:

## Commis de cuisine Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

**Erstklassiger Restaurationsbetrieb**  
auf dem Platze Zürich sucht in gutbezahlte Jahresstelle bestausgewiesenen

## Saucier

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre D R 1678 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
wird zu sofortigem Eintritt

## Zimmermädchen

in Hotel über 100 Betten. Saison bis ca. Ende Oktober. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Ritschard & Villa Savoy, Lugano-Paradiso.

**Gesucht**  
für sofort oder nach Übereinkunft:

## Buffetochter oder -bursche

Willige Personen werden angelehrt. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Bären en Ville, Biel-Bienne. Telefon (032) 2 45 73.

**Gesucht per sofort**

## Kaltmamsell oder Anfangsköchin evtl. Hilfsköchin

Gute Bezahlung. Angenehmes Arbeitsklima. **I. Lingere-Glätterin** Jahresstellen.

Offerten an Direktion Kurhaus Sonnmatt, Luzern.

**Gesucht**  
auf Ende Juli tüchtiger, selbständiger

## Alleinkoch od. Köchin

in Landgasthof, Nähe Basel. Guter Lohn, Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an W. Jenzer-Aeschlimann, Gasthof zum Ochsen, Arlesheim.

**Wir suchen**  
einsatzfreudigen

## Koch

für eine besondere Aufgabe (Beer-Grillkombination Kochen vor dem Gast). Eintritt August.

Offerten unter Chiffre OS 1719 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotel Plaza, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

## Buffetdame Chef de rang Demi-Chef Commis de cuisine

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an die Direktion.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt jüngere, sprachkundige

## Sekretärin

Bewerbungen mit Zeugnisschriften und Photo erbeten unter Chiffre BH 1702 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Wir suchen:

für unsere Betriebe in **Zürich und Bern** auf Anfang Oktober:

## Chefs de partie Chefs de garde Commis de cuisine Commis Patissiers

Schöne, moderne und klimatisierte Arbeitsräume. Flottes Arbeitsteam, gute Entlohnung.

Offerten an: Mövenpick AG, Zentralverwaltung, Personalabteilung, Seestrasse 160, Zürich 2.

## MÖVENPICK

## Bergrestaurant First, Grindelwald

sucht für sofort

## Kioskverkäuferin

Offerten erbeten an Hotel Bristol, Grindelwald.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

## Köchin

Offerten an Badhotel Schweizerhof, Baden.

**Gesucht**  
für grösseres Hotel in Zürich:

## Portier

tüchtig, gewandt, mit Fremdsprachen-Kenntnissen, für **Nachdienst**. Guter Verdienst, Kost und Logement. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Angabe der frühesten Eintrittsmöglichkeit erbeten unter Chiffre PO 1746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen**

für zweckmässig eingerichtetes alkoholfreies Hotel-Restaurant in der Ostschweiz auf den 1. Oktober 1961 tüchtige

## Leiterin

Gute Arbeitsbedingungen. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Angabe des Lohnanspruchs unter Chiffre AR 1747 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:  
**Buffetochter oder -bursche**  
(Anfänger könnte gut eingearbeitet werden)  
**Hausbursche-Hilfsportier**  
(Student)  
**Saal-Restaurationsochter**  
(evtl. Praktikantin)  
**Koch oder Köchin**  
neben Chef  
**Küchenburschen**

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

## Bad-Hotel Bären, Baden

sucht für sofort in gute Jahresstelle jüngere

## Saaltochter

eventuell

## Saalpraktikantin

Offerten mit Bild und Ausweis an Fam. K. u. H. Gugolz.

**Wir suchen**  
für Office, Etage und Buffet:

## Tournante

(per sofort)

## Zimmermädchen

(für 15. Juli 1961)

Offerten mit Unterlagen, Ansprüchen und Bild an Hotel du Commerce, Basel, Tel. (061) 32 96 16.

**Gesucht**  
per sofort selbständiger

## Koch oder Köchin

in mittleren Restaurationsbetrieb. Schöner Lohn, geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Blume, Jungfraustrasse, Interlaken.

**On demande**  
pour le 1er août une

## filie de buffet

Adresser les offres avec photo, copies de certificats et priérez de salire à Confiserie-Tea-room Wodey-Suchard, Neuchâtel.

Restaurant Le Globe, Genève, cherche

## commis-cuisiniers non-logé, ainsi qu'une sommelière

très au courant de la restauration. Parlant français. Places à l'année. Faire offres à la Direction.

Infolge Krankheitsausfall suche ich zu raschmöglichstem Eintritt einen erfahrenen, zuverlässigen

## Patissier

evtl. auch als Aushilfe für 2-3 Monate. Eilofferten an F. Grotzer, Direktor, Hotel Pilatus-Kulm bei Luzern. Telefon (041) 76 12 55.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft:

## I. Buffetdame-Tournante Buffetochter Serviertochter Kaffeeköchin

Bahnhofbuffet SBB Winterthur.

**Gesucht**  
auf den 15. Juli oder früher eine tüchtige

## Sekretärin evtl. Anfängerin

mit Sprachkenntnissen, Jahresstelle. Offerten sind zu richten unter Chiffre 1721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen**

## Koch oder Köchin

zur Aushilfe für 1 bis 2 Monate nach Vereinbarung. Gut geregelte Arbeits- und Freizeit. Angemessene Entlohnung bei freier Station. Angebote mit Gehaltsanspruch erbeten an die Verwaltung der Basler Heilstätte, Davos-Dorf, Telefon (083) 361 23.

**Gesucht**

in Saison- oder Jahresstellen:

**Sekretärin  
Commis de cuisine  
Köchin  
Officemädchen  
Küchenbursche**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Offerten an Hotel Bernerhof, Wengen. Tel. (036) 34721.

**Die Rheuma-Volkshelbstätte  
Leukerbad**

Rheumaklinik und physikalisch-balneologisches Institut in Leukerbad, sucht per sofort folgendes Personal:

**Angestellte für die  
Badeabteilung  
Angestellte für die  
Garderobe  
Hilfsköchin  
2 Küchenmädchen**

Geboten wird: Interessanter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnanspruch und Photo sind zu richten an die Verwaltung der Rheuma-Volkshelbstätte Leukerbad. Telefon (027) 5 42 52.

**Gesucht**

**Serviertochter**

Eintritt baldmöglichst. Offerten gefl. an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant «Au Rendez-Vous», Grindelwald.

**Gesucht**

wird in bekannten Sommer- und Wintersportplatz, per sofort oder nach Übereinkunft:

**Saaltochter oder Kellner  
Portier-Hausbursche  
Commis de cuisine  
Serviertochter**  
in Confectionerie-Tea-Room

Offerten sind zu richten an Hotel Acker, Wildhaus.

**Sporthotel Pontresina in Pontresina**

sucht ab sofort:

**Saucier  
Entremetier  
Commis de cuisine**

Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert. Eilofferten mit Unterlagen an Dir. R. Töndury, Sporthotel Pontresina oder Telefon (082) 6 63 31 / 6 63 32.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine  
(fortgeschritten)  
Chef de partie**

Eilofferten erbeten an Hotel Calander, St. Moritz.

**Gesucht**

nach Basel

**Koch**

Einem jüngeren, gut ausgewiesenen Bewerber bietet sich eine Lebensstelle. Geregelte Arbeitszeit und gute Sozialleistungen. Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre D R 1671 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

per sofort oder 15. Juli

**Alleinkoch**

zur selbständigen Führung der Küche. Hilfskräfte stehen zur Verfügung. Auch Ausländer kommt in Frage. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre OFA 5935 R an Orell Füssli-Annoncen AG, Aarau.

**Percal-  
Leintücher**

trocknen sofort, sparen Waschmittel, Strom und Arbeit und sind bei den Gästen überaus beliebt. Unsere Spitzenqualität hat sich seit 1952 in vielhundertmaligem Waschen bewährt. Bitte verlangen Sie Angebot mit Mustern für Einer- und Doppelbetten, weiss und farbig.



Wäschefabrik  
Telefon (058) 4 41 64  
Ladengeschäft  
Zürich, Pelikanstrasse 36  
Telefon (051) 25 00 93

**ORKANIN**

**Anregungs-  
Dragées**

Schwinden Ihre Kräfte, fühlen Sie sich müde, abgespannt, dann rasch eine Kur mit den Anregungs-Dragées ORKANIN. Sie geben Ihnen schon innert kurzer Zeit Frische und Elastizität wieder. Packung Fr. 7.40. Erhältlich in Apotheken und Drogerien (IKS 17582). - Diskreter Versand durch die Dreispitz-Apotheke, Basel

**Gesucht nach Locarno**

**Köchin oder  
Hilfsköchin**

in Pension mit 30 Betten. Freizeit geregelt. Offerten mit Lebensabschriften an Pension India, Locarno.

**Wir suchen**

**Servier-  
tochter**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Tea-Room Urania, Biel, Bahnhofplatz 1

*... von der Küche  
der grossen Welt*

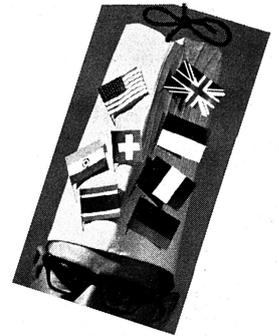
**CROSSE & BLACKWELL**

*of England*

neu



*Original-Produkte*  
**CROSSE & BLACKWELL**  
*jetzt im Sortiment*  
von **MAGGI**



*Echt englisch:*  
**Orange Marmalade by  
CROSSE & BLACKWELL**

Diese Spezialität aus England gehört überall auf den Frühstückstisch des internationalen Feinschmeckers. Die bitter-süsse, vollfruchtige Orange-Marmelade ist in ihrer Qualität unachahmlich. Es lohnt sich auf dem Echten zu bestehen — auf Crosse & Blackwell.

Saucen und Pickles in bester englischer Tradition, Suppen in Dosen, Currie Powder, Orange Marmalade - dies sind Spezialitäten der internationalen Küche, der feinen Tafel, die der Marke Crosse & Blackwell weltweiten Goodwill einbrachten! Crosse & Blackwell steht für «Gourmet-Qualitäten», und die eingespielte Organisation von Maggi garantiert Ihnen einen aufmerksamen, prompten Service.

**Fragen Sie Ihren MAGGI-Vertreter**

MAGGI AG, Kempptal

**Gesucht**

für die Sommersaison, evtl. auch für lange Wintersaison, Eintritt baldmöglichst:

**Commis de cuisine  
Saaltochter  
Küchenmädchen  
Officemädchen**

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn, Wengen, Telefon (036) 34141.

**Gesucht**  
zu sofortigem Eintritt in ruhiges Familien- und Sporthotel

**Alleinkoch**

sparsam und mit umfassenden Kenntnissen. Bei gegenseitigem Einvernehmen kann Winterstelle zugesichert werden. Ältere Kraft kann berücksichtigt werden. Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen richten man per Express an Postfach Nr. 83, Davos 2.

Kleiner, geordneter Betrieb sucht eine

**Köchin  
Mädchen**

oder eine Tochter, die Freude am Kochen hat. Im weiteren suchen wir ein  
für Haus- und Küchenarbeiten.  
Wir gewähren gute Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten unter Chiffre A 13290 Y an Publicitas Bern oder Telefon (031) 44 06 57.

**Gesucht**  
in sehr modernes Altersheim

**KÖCHIN**

(100 Personen zu verpflegen). Eintritt so rasch als möglich. Offerten sind erbeten an die Hausbeamten der Holdenweid, Holstein BL. Tel. 84 61 91.

**Hotel Seerose, Meisterschwanden**

am Hallwilensee, sucht umständehalber

**1-2 junge Kellner oder  
Restaurationstochter**

Hoher Verdienst. Eintritt 10. evtl. 15. Juli. Offerten mit Zeugnis und Photo sind zu richten an M. Rodel, Hotel Seerose, Meisterschwanden.

**Hôtel 1er ordre, 200 lits à Genève  
cherche**

**gouvernante d'étages**

logée et nourrie, entrée à convenir. Faire offre avec curriculum vitae et photo sous chiffre GE 1691 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Die Rheuma-Volkshelbstätte  
Leukerbad**

Rheumaklinik und physikalisch-balneologisches Institut in Leukerbad sucht per sofort folgendes Personal:

**Diätköchin  
Köchin  
Hilfsköchin  
Küchenmädchen**

Geboten wird: Interessanter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnanspruch und Photo sind zu richten an die Verwaltung der Rheuma-Volkshelbstätte Leukerbad. Telefon (027) 5 42 52.

**Gesucht**

von grösserem, internationalem Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

**Küchenchef**

Es wollen sich nur Bewerber melden, die über beste Referenzen, grosse Erfahrung in langjähriger Praxis und einwandfreien Charakter verfügen, fähig, einer grossen Brigade mit Autorität und Takt vorzustehen. Ausführliche Offerten mit Lebenslauf und Photo erbeten unter Chiffre D R 1736 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen**  
für unsere gut eingerichtete Spitalküche

**Köchin oder Koch**

Gute Bedingungen, geregelte Arbeitszeit. Anmeldungen sind erbeten unter Angabe der bisherigen Tätigkeit und Gehaltsanspruch an die Verwaltung des Kreisspitals Bülach-Zeh. Tel. (051) 96 17 77.

**Ouro Verde Hotel, Copacabana, Rio de Janeiro**  
sucht für den Herbst in Jahresstellen:

**Sous-Directeur**  
mit einwandfreiem Charakter und erfolgreicher Karriere. Gut honorierte, interessante Position.  
**Chef de cuisine**  
für hochqualifiziertes à-la-carte-Restaurant (Spezialitäten). Eventuell kann jüngere Kraft eingearbeitet werden. Modern eingerichtete Küche.  
**Cuisinier**  
Mindestalter: 23 Jahre. Sauber, gewissenhaft und strebsam.  
**Gouvernante**  
für Etage und Lingerie  
**Economat-Gouvernante**  
**Chef de rang**  
eventuell tüchtiger Demi-Chef, mit guter Schulbildung. Bei Eignung später Übertritt in den Bureaudienst.

Flugreise bezahlt. Gesetzl. geregelte Arbeitsbedingungen. Bewerbungen mit Handschriftprobe, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an Postfach Nr. 2386, Zürich 23. Die in Frage kommenden Bewerber werden in der 2. Augushälfte in der Schweiz zu persönlicher Unterredung eingeladen.

Das  
**Hotel-Restaurant Schaffhauserhof**  
mit Saal und Kegelbahn

ist auf den 1. April 1962

**neu zu vermieten**

(evtl. an tüchtiges Geranten-Ehepaar). Es besitzt den grössten Saal am Platz mit Bühne, Nebensaal, Sitzungszimmer und Terrasse. 35 Hotelbetten. Die Küche ist für grosse Bankette eingerichtet. Für initiatives katholisches Ehepaar bietet dieses Geschäft eine interessante Lebensaufgabe.

Offerten erbeten an Röm.-Kath. Kirchengemeinde Schaffhausen.

**Zu verkaufen**

in sehr zentraler Lage von Locarno

**Hotel-Restaurant**

mit ca. 30 Betten, Zimmer mit fl. Wasser, Kellern. Offerten an Postfach 5256, Locarno.

**Gute Existenz und Kapitalanlage**

Gesucht wird zum Bau eines See-Motels an der kommenden Autobahnseite, direkt a. See gelegen, mit ca. 300 Betten und grossem Restaurant, Platz für ca. 100 Autos und diverse Bootshäuser für Motorboote, ein

**Teilhhaber**

der sich am Bau beteiligen möchte. Gute Kapitalanlage für Hotelier oder Restaurateur. Baubewilligung und Pläne vorhanden. Ehrliche Interessenten die sich mitbeteiligen möchten, erhalten Auskunft unter Chiffre H 40187 Lz, Publicitas Luzern.

**Zu kaufen gesucht**

**Kippkessel**

(80 Liter) und

**Küchenmaschine**

(gut erhaltene Occasionen), für Anstaltsbetrieb. Off. an: Walter Bräm, Auf der Mauer 17, Zürich.

In ausgezeichnetener Lage von **DAVOS-Platz** ist als Hotel geeignete

**LIEGENSCHAFT**

(ca. 90 Betten) mit Dependenzgebäuden (39 Doppel- u. Einzelzimmer, 1 Direktionswohnung) mit Wäscherei, Lingerie usw.

**zu verkaufen**

Küche und Nebenräume modern ausgestattet, Aufenthaltsräume renoviert, Speisesaal für 130 Personen (neu) auf gleicher Höhe mit Küche, Heizungs- und Warmwasseranlage in tadellosem Zustande. Alle Südzimmer (36) mit Balkon. Neuer Lift. Grosse Heizöltankanlagen.

Evtl. ist en bloc ein weiteres anschliessendes, bereits sich im Betrieb befindliches Kleinhotel von 33 Betten mitverkäuflich.

Auskunft durch Telefon (083) 36945, Davos.

**Fortus zur Belebung des Temperaments**

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

**Lindenhof-Apotheke, Zürich 1**

am Rennweg **46** Tel. (051) 275077



Die preisgünstigste Geschirrwaschmaschine in allen Grössen von Hildebrand. 26 verschiedene MEIKO-Modelle. Preis ab Fr. 3140.-

**ED. HILDEBRAND ING.**

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



**Wir halten, was wir versprechen**

Hotel Baur au Lac, Zürich

19. 1. 56

«In der Nacht vom 11. auf den 12. a. c. wurde in unserem Hause das elektrische Netz von 150 Volt Gleich- und Wechselstrom auf 220 Volt Wechselstrom umgestellt. Es ergab sich dabei, daß der Bremsmotor eines Gepäckliftes nicht richtig funktionierte und durch das stete Bremsen warm lief und zu rauchen begann. Der kaum merkbare Rauch genügte aber, um den ob der Liftmaschinenengruppe angebrachten Cerberus-Feuermelder in Aktion zu setzen. Unser techn. Personal konnte, zufolge des prompten Alarmes, intervenieren, bevor irgendwelcher Schaden entstanden war.»

Alfred Wiedemann, Sitzmöbel- und Polstergestellfabrik, Amriswil

25. 10. 57

«Am 19. Juli um 10.30 Uhr wurde durch die Cerberus-Feuermeldeanlage Alarm ausgelöst. Grund: Da die Lieferfirma der Heizkesselanlage die von uns gerügten Mängel noch nicht behoben hatte, ergab sich Funkenwurf mit starker Rauchentwicklung. Durch das sofortige Ansprechen des Cerberus-Melders im Heizraum konnten wir unverzüglich die notwendigen Massnahmen ergreifen, um einen Brand und - durch die enorm starke Rauchentwicklung - schwere Rauchvergiftungen zu verhüten.»

Oulevay SA, Fabrique de Biscuits, Morges

24. 7. 59

«... daß am 10. Juli gegen 19 Uhr in unserem Rohmateriallager ein Brand ausgebrochen ist. Dank der Alarmierung durch die Cerberus-Feuermeldeanlage konnte unser Hauswart zusammen mit zwei weiteren Angestellten das beginnende Feuer erfolgreich bekämpfen. Der Brand war bereits gemeistert, als sieben Minuten nach dem Alarm die Pikettmannschaft der Feuerwehr auf dem Platz eintraf.»

Diese wenigen Beispiele zeigen, was unsere Kunden vom riechenden Cerberus-Frühwarn-Feuermelder denken. Unsere Referenzensammlung steht zu Ihrer Verfügung.

Sichern auch Sie sich diese Vorteile!

**CERBERUS AG**

Frühwarn-Feuermelder  
Einbruch- und Überfallmelder

MÄNNEDORF ZH



immer wenn's drauf ankommt **Le Chef** das reine Pflanzenfett das Beste für die Besten

**Die ideale Gäste-Buchungsmaschine für Ihr Hotel**

Verlangen Sie unverbindlich ausführliche Dokumentation oder Referenzliste.



**National**

NATIONAL REGISTRIERKASSEN A.G.  
Zürich - Stampfenbachplatz - Telefon 26 46 60

Le Champagne préféré



Champagne **BOLLINGER**



Agence générale **RENAUD SA** BALE

# Speziell für Sie geschrieben

von Harry Schraemli

Ein buntes Bukett beliebter Rezepte

Vom Kochen  
vor  
dem Gast



Das berühmte Plauenfest Der Plau galt in England als «königlicher» Vogel. Ihn am Tisch zu zerlegen, war für den damit Beauftragten eine besondere Ehre. Der König selbst zierte sich aber nicht, es zu tun. (Sammlung Harry Schraemli)

### III

Auf die beiden bisher publizierten Artikel über das «Kochen vor dem Gast» sind uns verschiedene Zuschriften zugegangen, die wir hier verdanken möchten. Das von uns behandelte Thema ist, wie wir diesen Äusserungen entnehmen können, auf grosses Interesse gestossen. Man hat uns auch Speisekarten zugesandt, aus denen hervorgeht, dass man dieser Serviceart schon einen festen Platz eingeräumt hat. Ausländische Kollegen schrieben uns u.a., dass ihre Gäste sich sehr gerne etwas direkt am Tisch zubereiten liessen und dass man dieser modernen Richtung gerne Rechnung tragen würde, wenn man... das entsprechend geschulte Personal hätte. Diese Sorge können wir allerdings keinem von unseren Kollegen abnehmen. Dass die jüngeren Fachkräfte sich hier zu wenig auskennen, liegt nicht an ihnen allein. In sehr vielen Betrieben ist es (schlechte) Usanz, dass die Herren Oberkellner auch das letzte Masthühnchen tranchieren und dass sie dabei sehr oft die Jungen nicht einmal in ihre Nähe lassen. Wir möchten nun hier daran erinnern, dass die älteren Semester nicht nur die Pflicht haben, dem Gast «zu dienen», sondern auch dem Beruf, in diesem Falle also dem Nachwuchs. Vom blossen Zuschauen lernt man weder flambieren noch tranchieren. Unter Aufsicht des Serviceleiters sollte man turnusweise die jüngeren Kräfte an die Flambierpfanne und das Tranchierbrett heranlassen. (Auch der Coiffeurlehrling muss ja eines Tages zum ersten Male rasieren, und dabei geht es – wenigstens für den, der stillhalten muss – um mehr als nur um den «Geschmack»). Mit einem systematischen Schulen des Nachwuchses hebt man auch die Freude am Beruf. Betriebe, in denen nicht flambiert werden kann, weil der «Herr Ober» seinen freien Tag hat (das gibt's), machen sich lächerlich. Wir müssen uns von der alten Denkweise losreissen, dass auf die Jugend kein Verlass sei. Dass das nicht stimmt, beweisen seit Jahrtausenden immer wieder neue Generationen, denn alle die Sprüche, die heute «ergraute Häupter» von sich geben, sind so alt wie unsere Geschichte. Übrigens dürfte es einem «Jungen» heute nicht schwer fallen zu beweisen, dass die grössten Dummheiten unseres Jahrhunderts ausgerechnet von «Alten» begangen worden sind, wobei allerdings die Gastronomie «ausgeklammert» werden kann. Immerhin, auch junge Leute machen sich ihre Gedanken über dies und jenes («Stüppchen», das wir (älteren Semester) ihnen eingebracht haben.

Anlässlich eines Vortrages, den ich kürzlich vor den Oberkellnern unseres Landes hielt, kam die Sprache auch auf die Ausbildung des Nachwuchses im eigenen Betrieb. Die von prominenten Vertretern dieser angesehenen Gilde geäusserten Ansichten waren sehr ermutigend. Es war ein Vergnügen festzustellen, wie bewusst sich die Herren Maitres d'hôtel der in ihre Hände gelegten Verantwortung sind. Herren aus den besten Betrieben appellierten denn auch an ihre Kollegen, den Jungen eine Chance einzuräumen und ihnen auch Arbeiten zuzuweisen, an denen sie besondere Freude haben. Der oft gehörte Einwand, dass, wenn man einen Chef de rang mit allen Feinissen des Berufes vertraut gemacht habe, er das Weite suche, ist nicht ganz stichhaltig. Er geht am Problem vorbei. Dieser (undankbare) Chef de rang, der schliesslich auch seine Ambitionen hat – genau wie wir sie hatten – wird seine Kenntnisse auch weiterhin der Gastronomie zur Verfügung stellen und seinerseits wieder Leute ausbilden. Der Ring schliesst sich also. Nur bei voller Freizügigkeit, und sagen wir auch gleich «Grosszügigkeit», können wir unser Niveau heben. Berufliche Autarkie ist genau wie wirtschaftliche der erste Schritt zum Absinken des Leistungswillens.

### Beliebte Rezepte aus aller Welt

#### Poularde au Whisky (für 4 Personen)

Hier hat man die Wahl, ob man ein Masthähnchen für 2 Personen oder eine schöne Poularde für 4 Personen servieren will. Im weiteren ist es dem einzelnen überlassen, ob er das Poulet zuerst flambiert und dann tranchiert oder umgekehrt. Beide Arten haben ihre Vorteile.

Wir halten bereit: Tafelbutter, Tomato-Ketchup, Vollrahm, Whisky.  
Die «à la broche» zubereitete Poularde dürfte in den meisten Fällen direkt aus der Küche kommen. Sie wird den Gästen präsentiert und dann rasch tranchiert. Vorher hat man die Flambierpfanne mit einer Zehe Knoblauch eingerieben und ca. 50 g Butter hineingegeben, die bei Beginn des Tranchierens schon leicht braun sein muss. Die Poularde wird rasch tranchiert und die einzelnen Stücke in die Flambierpfanne gegeben. Rasch in der braunen Butter drehen und dann 2 Südweinglas

Whisky darüber giesen. Flambieren. Die Poulardenstücke auf 4 heisse Teller dressieren. Nun 4 Esslöffel Tomato-Ketchup und ½ Tasse Vollrahm in die Flambierpfanne geben, gut verrühren, würzen (Salz, Pfeffer aus der Mühle) und abschmecken. Die fertige Sauce auf die vier Teller verteilen (über die Geflügelstücke giesen) und mit Reis oder feinen Nudeln servieren. Gemischter Salat als Ergänzung.

#### Kalbsfilet

Hier hat man die Möglichkeit, sich eine beliebte Hauspezialität zu schaffen, wobei man auf den individuellen Geschmack weitgehend Rücksicht nehmen kann. Kalbsfiletscheiben von ca. 1 cm Dicke werden im allgemeinen bevorzugt. Diese Scheiben werden gewürzt und in heisser Butter auf lebhafter Flamme gebraten, hierauf zwischen heissen Tellern warmgestellt. Die Sauce gibt dem Gericht nun das Gepräge. So kann man die oben erwähnte für «Poularde au Whisky» zubereiten (das Fleisch wird jedoch nicht flambiert). Eine andere Möglichkeit ist folgende:

Die gebratenen Filetscheiben warmstellen. (Man nimmt je nach Grösse 3-4 Stück pro Person.) In die Flambierpfanne mit der heissen Butter giesst man einen Schuss Cognac (1 Likörgläschen) und einen Schuss trockenen Vermouth und lässt das Ganze ziemlich stark einkochen. Hierauf giesst man 2 Südweinglas Vollrahm bei, würzt, bringt die Sauce zum Kochen und schmeckt ab. (Gewürzt wird wie üblich. Hier verträgt sich Paprika ganz gut mit einigen Tropfen Worcestershiresauce.) Nun die Flamme kleindreuen (die Sauce soll nicht mehr

beiden Rückenfilets heraustrennen und sie in schräge Scheiben schneiden, b) die Filets direkt am Rücken in längliche Tranchen schneiden und mit einem letzten waagrechten Schnitt vom Rücken trennen. Ich ziehe letztere Methode vor, weil man so besonders schöne Tranchen erhält, die besser präsentieren.

Während tranchiert wird, sollte eine zweite Person die Sauce fertig machen. In die Flambierpfanne giesst man eine Saucière mit Rahmsauce, die aus der Küche kommt, und fügt einige Spritzer Worcestershiresauce, Pfeffer aus der Mühle und 1 Südweinglas Vollrahm bei. Abschmecken und eventuell nachsalzen. Die fertige Sauce in die Saucière füllen und servieren. Den Rest der Sauce warmhalten zum Nachservieren.

Es empfiehlt sich, den Rehrücken vor dem Flambieren oben mit einem Längsschnitt einzuschneiden.

#### Entrecôte double à la moutarde

Ein schön pariertes doppeltes Entrecôte (Zwischenrippenstück) wird in etwas Öl blutig gebraten. In einer anderen Pfanne lässt man inzwischen 50 g Butter heiss werden. Das fertige Zwischenrippenstück dreht man nun gut in englischem Senfpulver, um es hierauf in der heissen Butter zu wenden. (Beide Seiten sollen reichlich mit Senfpulver bedeckt sein.) Dann wird es wie üblich tranchiert, auf Teller angerichtet und mit Pfeffer (aus der Mühle) bestreut.

Der in der Flambierpfanne zurückgebliebenen Butter-Senfemischung wird noch etwas Senfpulver und 1 Esslöffel Chili-Sauce beigegeben und das Ganze gut ver-

#### Pêches à la Diable (flambierte Pfirsiche)

Blanchierte und geschälte Pfirsiche werden in einem vanillierten Sirup gekocht. Abtropfen lassen, anrichten, überziehen mit einer Mischung von geschlagenem Eiweiss und zerdrückten Pralinen, mit Puderzucker bestreuen und rasch im Ofen Farbe nehmen lassen. Am Tisch des Gastes mit etwas Kirsch übergossen und anzünden. Nach Verlöschen der Flamme mit einer Aprikosensauce übergossen. (Dieses Rezept ist AHV-berechtig, nämlich 65 Jahre alt.)

#### Pêches flambées (nach Escoffier)

Es gibt 2 Arten: 1. Die Pfirsiche in einem mit Kirsch aromatisierten Sirup pochieren, auf Erdbeermus anrichten, mit Kirsch übergossen und anzünden. 2. Die Pfirsiche in einem gezuckerten Rotwein pochieren, auf Erdbeermus anrichten, mit Rum übergossen und anzünden. (Dieses Rezept ist etwa 60 Jahre alt.)

#### Crêpes Suzette

Bereits Ende des letzten Jahrhunderts kannte man verschiedene Arten von süssen Pfannkuchen. Beliebte waren die «Crêpes Gorgeotte», «Gil-Blas», «Normande», «Russe», und eben die nach der kleinen Schauspielerin Suzette benannten. Im Grunde genommen handelte es sich um sehr einfache Rezepte. Die Pfannkuchen wurden mit einer Buttercreme bestrichen, der man je nach Benennung Likör, Fruchtsaft oder auch Früchte beigegeben hatte. Dann wurden sie vierfach zusammengefaltet. Oder auch feingeschnittene Früchte, z. B. Birnen, wurden mit der Teigmasse vermischt, direkt mitgebacken und die Crêpes dann offen – also nicht zusammengefaltet – serviert. Für die «Crêpes à la Russe» ging man etwas weiter. Dem Pfannkuchen wurden geriebene Biskuits beigegeben, die vorher in einer Mischung aus Kümmel und Cognac eingeweicht wurden. Oft drehte man auch die fertigen Pfannkuchen in einer solchen (heissgemachten) Likörmischung. Zu «Crêpes Suzette» verwendete man von Anfang an Mandarinenessenz und Curaçao, um ihnen einen besonderen Geschmack zu verleihen. Heute werden oft auch andere Liköre verwendet, eine Abart, mit der sich bestimmt nicht jedermann befreunden kann.

#### Crêpes Suzette (modernes Rezept für 2 Personen)

Aus der Küche kommen 8 dünne, ausgestochene Pfannkuchen im Durchmesser von etwa 12 cm. (Siehe Nr. 3 vom 19. Januar 1961.)

In die Flambierpfanne gibt man 8-10 Röllchen Butter und 5 gestrichene Dessertlöffel voll feinen Zucker. Dieses vermischt man gut in der heissen Pfanne, wobei der Zucker aber weiss bleiben muss, also nicht karamellisieren darf. Nach und nach giesst man 1-1½ Südweinglas Orangensaft dazu und lässt das Ganze einkochen. Hierauf nimmt man mit einer Gabel ein Pfannkuchen nach dem anderen von der Silberplatte (man packt sie mit der Gabel am linken Rand und dreht diese rasch nach rechts), legt sie in die kochende Flüssigkeit und faltet sie nach einigen Minuten vierfach zusammen. (Die Crêpes müssen die Butter-Orangensaftcreme beinahe vollständig aufgesaugt haben.) Jetzt wird der Likör darüber gegossen (in guten Betrieben nimmt man Grand Marnier), und zwar 1 Südweinglas voll. Nach einem kurzen Moment giesst man 1 Südweinglas Cognac darüber, zieht die Flamme rasch zurück, damit der Alkohol zum Brennen kommen kann. Sobald die Flammen verlöscht sind, richtet man die Crêpes auf warmen Fleischtellern an, und zwar formt man aus je 4 gefalteten ein rundes Kuchlein. Dieses (vierfache) Pfannkuchlein bestreut man mit geriebenen Mandeln. Zu der heissen Sauce, die inzwischen ziemlich stark eingekocht ist, giesst man 1 Südweinglas Vollrahm, schwenkt die Pfanne einige Male hin und her und verteilt sie dann auf die beiden Teller. (Sollte man zu wenig Sauce haben, so gibt man erst noch etwas Orangensaft bei und erst dann den Rahm.)

Dieses Rezept weicht etwas vom Hergebrachten ab, ist aber in hygienischer Hinsicht vorzuziehen. Das Abreiben von Würfelzucker auf Orangen- oder Mandarinen-schalen sollte heute nicht mehr praktiziert werden. Es wird relativ wenig Butter verwendet, dafür aber Rahm. Die Crêpes sind, auf diese Art zubereitet, nicht so schwer, passen sich also unserer Zeit an. Die Mandeln kann man natürlich weglassen, ohne dass man sonst etwas ändern müsste.

#### Pêches flambées (modernes Rezept)

Verwendet man frische Pfirsiche, so müssen diese erst blanchiert und dann geschält werden. Das Zubereiten geht etwas länger als mit Konservierpfirsichen. Letztere



kochen), die Filetscheiben hineinlegen und zwei Minuten warten. Inzwischen sind aus der Küche fertige (heisse) Morcheln gekommen. Die Filetscheiben werden direkt auf Teller angerichtet, die Morcheln auf dem Fleisch angerichtet und die Sauce darübergegossen.

Diese Sauce kann man auch dadurch kräftiger machen, dass man nur 1 Südweinglas Rahm nimmt und dafür einen guten Bratenjus beimischt. Man kann feingehackte Schallotten der Butter beigegeben, diese anziehen lassen und dann erst Cognac und Vermouth beifügen. In diesem Falle sollte man die fertige Sauce durch ein Sieb auf das Fleisch giesen. Die Morcheln können auch durch andere Pilze ersetzt werden. Sehr oft wird auch «Pale Sherry» und auch schon einmal weisser Portwein verwendet. Gewisse Gaststätten flambieren das Fleisch auch kurz mit Wodka, Cognac, Armagnac oder Calvados.

#### Flambierter Rehrücken (für 2 Personen)

In die Flambierpfanne gibt man 50 g Butter, die man zu «beurre noir» auslässt. Der schön blutig gebratene Rehrücken kommt aus der Küche, wird präsentiert und in die Flambierpfanne gelegt. Mit einem Südweinglas Cognac flambieren und solange übergossen, bis die Flammen erloschen sind. Hierauf den Rehrücken tranchieren. Es gibt hier zwei Methoden, nämlich: a) die

rührt. Ein Kaffeelöffelchen dieser Sauce auf jeden Teller geben.

#### Weltberühmte Süsseisen

Es waren eigentlich die heute noch bekanntesten Dessertpezialitäten, welche das Flambieren populär gemacht haben. «Crêpes Suzette», die beinahe auf jeder Karte stehen, und die von Escoffier erfundenen «Cerises jublées» müssen da wohl zuerst genannt werden. Dass es aber noch ältere Rezepte gibt, habe ich bereits in meinem ersten Artikel dieser Serie erwähnt. Zu diesen «klassischen» sind inzwischen viele neue Rezeptgestossen, und auch die Ableitungen haben sich vervielfacht. Es gibt bestimmt Dutzende von Varianten um «Crêpes Suzette» zu bereiten, und man muss es dem einzelnen überlassen, seine Gäste «glücklich» zu machen. An die klassischen Vorbilder kann man sich in diesem speziellen Fall nicht immer halten, denn der Geschmack hat sich seither stark geändert. Es gibt eine einzige Ausnahme und sie betrifft unsere «Omelette au Rhum», wird diese doch seit rund 100 Jahren unverändert zubereitet. Ganz anders aber steht es um die verschiedenen Pfannkuchen (crêpes) und die flambierten Früchte. Ein kleiner Rückblick mag dies beleuchten:

muss man sehr gut abtropfen lassen, ehe man sie in die Flambierpfanne gibt.

Pro Person nimmt man in der Regel 3 halbe Pfirsiche, sieht sie aber klein, darf man in der Regel 4 nehmen, also 2 ganze Pfirsiche. In die Flambierpfanne gibt man 12-14 Röllchen Butter und 4 gestrichelte Dessertlöffel feinen Zucker. Beides gut vermischen und, sobald es heiss ist, die Pfirsichhälften begeben. Diese werden nun mit der Mischung überzogen, wobei man darauf achten muss, dass der Zucker nicht karamellisiert. Eher dies geschehen kann, gibt man nach und nach 1 Südweinglas Peach oder Apricot-Brandy, der sich mit der Sauce gut vermischen soll. Die Pfirsiche sticht man mit einer Gabel ein und übergiesst fortwährend mit der heissen Sauce. Nun gibt man 10 entsteinte Herzkirnschen (Kompott) bei, übergiesst mit einem Südweinglas Cognac und lässt flambieren. Nach dem Erlöschen der Flamme lässt man noch einen Moment weiterkochen, richtet dann die Pfirsiche und die Kirnschen auf grossen, warmen Tellern an und bestreut sie mit Mandelsplittern. Die eingekochte Sauce wird mit einem Schuss Rahm verfeinert. Neben die Pfirsiche richtet man eine Kugel Fruchtsalat an. Hierauf wird die heisse Sauce über die Pfirsiche gegossen.



#### Bananes flambées (für 2 Personen)

Auch hier bringen wir ein modernes Rezept, das sich in der Praxis viele Freunde erworben hat.

In der Flambierpfanne werden etwa 16 Röllchen Butter heiss gemacht und die sauber zugerichteten Bananen (4 Stück) beigegeben. Man muss sie mehrere Male wenden, damit sie gleichmässig gar werden, was eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Nachdem sie halbgar sind, überstreut man sie mit Zucker (höchstens 2 gestrichene Dessertlöffel voll). Jetzt sticht man sie mit einer Gabel ein, und zwar nur in Längsrichtung (In einer geraden Linie, von einem Ende zum anderen, auf beiden Seiten). Hierauf übergiesst man sie langsam mit einem Südweinglas Crème de Bananes und lässt sie ganz gar werden (öfter wenden). Jetzt gibt man 10-12 entsteinte Herzkirnschen bei, giesst 1 Südweinglas weissen Rum hinzu und flambiert. Die gargekochten Bananen richtet man auf warmen Tellern an, und zwar je 2 nebeneinander. In die Mitte legt man die Kirnschen (also zwischen die Bananen). Auf jeden Teller kommt eine Kugel Bananen- oder Vanille-Eis.

Die Sauce wird nun ebenfalls mit einem Schuss Vollrahm verfeinert und über die Bananen gegossen.

#### Cerises flambées

Bei allem Respekt vor Escoffier würden wir es heute kaum noch wagen, die von ihm lancierten «Cerises Jubilées» so aufzutragen, wie er es vorschrieb. Die entsteineten und pochierten Kirnschen wurden damals in einer mit Arrowroot gebundenen Sauce serviert (man verwendete auch schon Johannisbeergelee, um den Sirup, in dem die Kirnschen gekocht wurden, dicker zu machen), mit einem Dessertlöffel Kirschwasser übergossen und dann flambiert. Unsere Grossmütter waren von diesem Dessert begeistert; Kirschwasser galt als eine ganz vornehme Spirituose, und seit der Feinschmecker Grimod von la Reynière ihm Hohes Lob gezollt hatte (was zu Beginn des 19. Jahrhunderts geschah), war ihm ein Platz in der Kochkunst gesichert.

Escoffiers Rezept hielt sich tapfer während rund 50 Jahren; erst dann begann man an ihm herumzulaborieren. Im Ausland wird es auch heute noch ohne Änderung verwendet. Dem Geschmack unseres Jahrhunderts entgegenkommender, servierte man die nach Escoffiers Rezept zubereiteten Kirnschen zuerst einmal auf Vanille-Eis. Nach und nach ergaben sich dann weitere Varianten, von denen einige ganz interessant sind.

Im modernen Service sind die schönen Herzkirnschen (Kompott), oft werden auch schwarze und rote Kirnschen genommen. Rohe Kirnschen müssen natürlich erst pochiert werden, und zwar in einem Vanillesirup.

#### Rezept für 2 Personen

In die Flambierpfanne gibt man 8 Röllchen Butter und 2 Dessertlöffel Vanillezucker und wartet, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. (Man kann auch die Pfanne mit einer aufgeschnittenen Vanilleschote einreiben.) 26 gut abgetropfte (entsteinte) Kirnschen beigegeben und heiss werden lassen. Dann 1 Südweinglas Grand Marier darüber giessen und flambieren. Nun in jede Coupe eine grosse Kugel Vanille-Eis dresieren, die Kirnschen rundherum und eine auf das Eis legen. Den Likör auf die beiden Coupes verteilen. Jetzt ein Südweinglas Kirschwasser in die Flambierpfanne geben, auf grosser Flamme flambieren und noch brennend über Vanille-Eis und Kirnschen giessen.

Wer einen reinen Kirschwassergeschmack vorzieht, kann etwas mehr Zucker verwenden und den Likör weglassen. Zum Flambieren kann aber auch Rum, Cognac und selbst Whisky verwendet werden. Mit den Likören

muss man allerdings vorsichtig umgehen. Ausser Grand Marier kommen noch Cherry-Brandy und Curaçao in Frage.

#### Variationen in Moll und Dur

Es wäre nicht schwierig, ein ganzes Buch mit Rezepten von flambierten Desserts zu füllen. Es gibt da wirklich alles Mögliche und Unmögliche, und manchmal staunt man über die seltsamen Wege, die der Geschmack einschlagen kann. Beschliessen wir daher dieses Thema mit einigen Rezepten, die teilweise in anderen Ländern, ihre Liebhaber gefunden haben. Das eine oder andere mag auch bei uns verwendbar sein.

#### Crêpes «Hawaii» (für 2 Personen)

Aus der Küche kommen Pfannkuchlein wie für «Suzette». In ein Porzellanschüsselchen gibt man 4 gehäufte Esslöffel Ananasmus und 2 Esslöffel geriebene Kokosnuss. Gut vermischen. 1 Südweinglas weissen Rum und 4 Dessertlöffel Zucker darunter arbeiten. (Man kann diese Masse auch direkt im «Turmix» verarbeiten.) In die Flambierpfanne kommen nun 50 g Butter, die man heiss werden lässt. Dann werden die Pfannkuchlein mit der Fruchtmasse bestrichen und zusammengelegt (doppelt oder vierfach), in die Flambierpfanne getan und mit der heissen Butter einige Minuten übergossen. Nun 1 Südweinglas weissen Rum darüber giessen, flambieren und auf die Teller anrichten. Mit feinem Zucker bestreuen. (Man serviert sie brennend.)

Es ist dies eine Art der «Crêpes Georgettes», die mit Ananasmus (Püree) oder zerdrückten Ananas (crushed pine-apple) gefüllt werden. Man parfümiert die Ananas mit Curaçao (weiss) und flambiert mit weissem Rum.

#### Crêpes «Panama» (für 2 Personen)

Hier handelt es sich um eine Kombination von flambierten Bananen und Pfannkuchlein. Die Crêpes sollen einen Durchmesser von 14 cm haben; man benötigt pro Person deren zwei.

In die Flambierpfanne gibt man 10 Röllchen Butter und 4 Dessertlöffel Zucker. Sobald der Zucker sich ganz aufgelöst hat, gibt man 4 kleine Bananen bei, die man auf die übliche Art gar werden lässt. Nun nimmt man sie heraus und dreht sie in geriebenen Mandeln und wickelt sie dann in die Pfannkuchlein ein. Diese wieder in die Pfanne legen, mit Zucker bestreuen und mit 2 Südweinglas Jamaikarum übergiesen. Flambieren und brennend servieren.

#### Fraises «Lolita» (für 2 Personen)

Im Turmix verarbeitet man 4 Kugeln Vanille-Eis, 10 frische Erdbeeren und einen Esslöffel Schlagrahm zu einer cremartigen Masse. (Man kann sich natürlich auch eines Schüsselchens bedienen und das Ganze mit einer Gabel vermischen.) In die Flambierpfanne gibt man 6 Röllchen Butter und einen Dessertlöffel Zucker. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, fügt man 12 frische (natür-

lich gut gewaschene) Erdbeeren bei und lässt diese einige Minuten ziehen. (Kleine Flamme, damit sie nicht anbrennen.) Hierauf die Eismasse auf 2 Silberbecher (Coupes) verteilen und in jede 6 Erdbeeren geben. In die Flambierpfanne 1 Südweinglas Grand Marier oder Curaçao-Orange giessen, flambieren und sofort auf die beiden Coupes verteilen. (Der Likör muss noch brennen.)

#### Pêches «Audrey Hepburn» (für 4 Personen)

Vier grosse, nicht überreife Pfirsiche werden blanchiert, geschält und dann entsteint. Die acht halben Pfirsiche pochiert man dann in zwei Deziliter roten Burgunder, dem man 4 Dessertlöffel vanillierten Zucker beigegeben hat. (Man kann auch ein 5 cm langes Stück Vanille mitkochen.)

Die garen Pfirsiche aus dem Wein nehmen, in eine warme Flambierpfanne legen und mit einem Südweinglas Peach-Brandy übergiesen. Kurz flambieren und



dann die Hälfte von dem heissen Wein dazu giessen. Nun die Pfirsiche auf 4 Silberbecher verteilen, die Weinsauce über die Früchte giessen und dann die Coupes mit einer warmen Sabayon auffüllen. (Man benötigt etwa 1-2 Portionen, je nach Grösse der Coupes.)

**Bemerkung:** Wir beenden damit diese Artikelreihe. Leser, die an bestimmten Rezepten interessiert sind, können uns dies mitteilen. Wir werden versuchen, ihnen diese im Rahmen eines «Briefkastens» an dieser Stelle zu vermitteln. (Es sind natürlich auch andere Fachfragen willkommen.)

Im Zeitalter der «Schlanken Linie» haben wir noch ein Wort, die Süßspeisen betreffend, beizufügen. Mit Butter und Zucker wird man im allgemeinen vorsichtig umgehen müssen. Man schaue sich den Gast an, frage ihn eventuell, ob er besondere Wünsche habe. Butter kann in gewissen Fällen teilweise durch Rahm ersetzt werden, Zucker durch das kalorienlose «Assugrin», das in Pulverform zum Flambieren ohne weiteres geeignet ist. Flambierte Süßspeisen serviert man in der Regel auf warmen Fleischtellern, also nicht auf Desserttellern.

## Avec l'ERFA II à Granges

### Examen des résultats obtenus et visite de la Howeg

Le groupement pour l'échange d'expériences présidé par M. H. Weissenberger, Zurich, a tenu sa 39e séance à Granges, cette cité dont le nom est devenu familier à tous les hôteliers suisses, grâce à la présence de la Howeg, coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants.

Nous n'avons eu que rarement l'occasion de rendre compte en français des travaux de ces groupes d'échanges d'expériences, de ces «ERFA», puisqu'il faut les appeler par l'abréviation sous laquelle ils sont le plus généralement connus.

Qu'il nous soit permis ici de rendre un hommage tout particulier à M. H. Weissenberger, membre d'honneur de la SSH, pour l'œuvre de pionnier qu'il a accomplie dans ce domaine, mettant ainsi l'hôtellerie parmi les branches économiques les plus avancées en matière d'échanges d'expériences, échanges qui actuellement se généralisent de plus en plus.

La graine semée par M. Weissenberger est tombée dans un terrain fertile, non seulement parce que plusieurs groupes se sont formés parallèlement au sien. Ils rassemblent des hôtels qui sont plus ou moins de même catégorie et qui ont des caractéristiques communes, mais situés dans des villes différentes. Nous ne dirons pas des établissements similaires puisque un hôtel ne peut jamais prétendre être l'exacte copie d'un autre. Ce qu'il faut relever — et ce qui montre bien la valeur des échanges d'expériences entre hôteliers qui surveillent attentivement leurs exploitations — c'est que les travaux des ERFA sont à l'origine des nouvelles institutions que, par l'intermédiaire de la commission-conseil de rationalisation et d'exploitation, la SSH est actuellement en train de mettre sur pied pour renseigner commercialement et techniquement ses membres et pour leur rendre toujours mieux service sur le plan professionnel.

En ouvrant cette 39e séance — comme les groupes ERFA tiennent en moyenne deux séances par an, on voit que l'ERFA II n'en est plus à ses débuts et que l'œuvre est maintenant bien rodée — M. Weissenberger salua la présence du Dr R. C. Streiff, chef du bureau central, un des fondateurs des ERFA et un fidèle défenseur de cette idée, ainsi que du Dr von Büren, directeur de notre office fiduciaire à Montreux. Le président du groupe souhaita spécialement la bienvenue à deux nouveaux membres de l'ERFA II, MM. G. Guhl, Hôtel Excelsior, Montreux, et E. Fassbind, Hôtel Continental, Lugano.

Les groupes d'échanges cherchent en particulier, à côté du contrôle du résultat d'exploitation des établissements membres, soit à exposer un sujet technique à leurs affiliés, soit à leur faire prendre contact avec une entreprise dont les services sont spécialement destinés à l'hôtellerie. Comme nous l'avons dit plus haut, puisque la dernière séance de ERFA II se déroulait à Granges, elle était naturellement placée sous le signe de la Howeg.

#### Comment travaille un groupe ERFA ?

Pour ceux qui ignoreraient tout des méthodes employées, nous allons examiner brièvement quelques-uns des différents postes qui figurent sur une feuille de contrôle d'un groupe ERFA.

Disons d'abord que chaque membre répond à un questionnaire qui lui est adressé par l'Institut de tourisme de l'université de Berne, le questionnaire est minutieusement préparé, afin que l'interprétation des questions ou des termes ne donne pas lieu à des confusions et que les chiffres fournis par chaque hôtelier soient véritablement comparables. Le département hôtellerie de l'Institut de tourisme, département dirigé par le Dr Risch, procède au dépeuplement des réponses et bientôt chacun des membres reçoit une large feuille comptable dans lesquelles sont consignés les données et les pourcentages intéressant chaque établissement.

La feuille de dépeuplement mentionne d'abord le nombre des lits, la proportion entre le nombre de chambres et le nombre de lits, le nombre de chambres à un lit, à deux lits, à grand lit, le nombre de bains privés, le pourcentage des bains privés par rapport au nombre des chambres données qui précèdent la structure de l'hôtel et permettent de mieux juger les résultats obtenus.

L'on remarqua que ce propos que le nombre des demandes pour des chambres avec salles de bain privées augmente sans cesse. Il faut donc les multiplier dans les établissements dont la clientèle ne conçoit plus une chambre sans salle de bain.

Mais il faut être prudent car, suivant les circonstances, il se peut que les hôtes d'un établissement désirent encore des chambres ordinaires sans bain privé, car en Suisse l'hôtelier sait encore s'adapter aux goûts de la clientèle. Mais en général, plus le nombre de bains privés est grand et meilleurs sont les résultats d'exploitation obtenus. L'on apprit aussi au cours de la discussion que cette domination de nos hôtels coûtait très cher, puisque, selon les circonstances, l'installation d'un bain privé dans une ancienne chambre d'hôtel et la rénovation que cela implique coûte de 17 000 à 30 000 francs par chambre.

La statistique mentionne le nombre des arrivées et des nuitées de chaque établissement et il faut comparer avec les statistiques locales, régionales et même nationales, pour se rendre compte si la progression est normale et, s'il y a un recul, pour en chercher les raisons. Il se peut qu'une fois ou l'autre une exploitation ne suive pas la ligne commune. S'il ne s'agit que d'une cause accidentelle, cela ne tire naturellement pas à conséquence.

Le taux d'occupation des lits, le nombre de journées de travail d'employés, le nombre de journées d'entretien d'employés, de même que le nombre d'employés dans chaque département sont autant d'indications importantes pour savoir si l'hôtel travaille rationnellement.

Ce sont là des données de base, auxquelles succèdent les chiffres qui permettent de calculer le rendement et de voir si les prix et les recettes sont normaux. On aura, par exemple, la recette moyenne de logement, chauffage et bain compris, c'est là que les hôtels qui ont un très fort pourcentage de salles de bain triomphent. Puis on aura la recette de logement par lit, le chiffre d'affaires par employé, le chiffre d'affaire par employé de restaurant, par employé de cuisine, par jour d'entretien du personnel.

Ces chiffres montrent si l'on a trop d'employés, si leur occupation est normale, etc.

Et ceci nous amène aux célèbres résultats d'exploitation I et II qui sont devenus le critère du rendement et de la rentabilité d'une entreprise.

Mais l'inquisition (dans le bon sens du terme) ne s'arrête pas là. Dans un hôtel le résultat de cuisine joue un rôle extrêmement important, de même que la nourriture du personnel que l'on peut calculer en % des recettes de cuisine ou en % du chiffre d'affaires total.

La comparaison avec des entreprises similaires est précieuse, car si le pourcentage obtenu par un établissement sort par trop de la moyenne, c'est qu'il y a quelque chose qui ne fonctionne pas normalement. Des membres de l'ERFA II indiquèrent comment ils avaient pu augmenter le rendement de cuisine en simplifiant la carte des mets et le nombre des menus à choix, sans toutefois rien sacrifier à la qualité des prestations offertes. Un autre signala qu'un contrôle sévère des marchandises avait permis de rectifier une position qui dépassait nettement la moyenne.

Dans des centres d'industrie, les industriels qui sont de bons clients de certains hôtels essaient de faire pression sur les prix. Or l'expérience prouve qu'en face d'hommes d'affaires, il suffit de leur montrer les pourcentages figurant sur la feuille de dépeuplement de l'ERFA II pour mettre un terme à toute discussion, car l'hôtelier leur prouve ainsi qu'il n'applique pas des prix de fantaisie, mais des prix qui lui sont strictement nécessaires pour couvrir ses frais et pour obtenir le gain auquel tout industriel a droit.

Les feuilles de dépeuplement contiennent encore des pourcentages des recettes de logement, de cuisine, de cave, ainsi que divers autres postes par rapport à l'ensemble des recettes d'exploitation et il en va de même des dépenses.

Là aussi une expérience intéressante à signaler, un membre de l'ERFA II avait constaté un pourcentage anormal de dépenses pour l'énergie et le combustible, etc. Le pourcentage était spécialement dû à des notes fort élevées d'électricité. Un contrôle de certaines installations de chauffage a engagé l'intéressé à faire peau neuve dans ce domaine. Résultat: la consommation d'énergie a tellement baissé dans l'établissement en question que les services industriels de la ville sont venus contrôler les compteurs pour savoir s'ils fonctionnaient convenablement. Ils ont dû se rendre à l'évidence et, en attendant, le pourcentage des dépenses d'énergie est devenu l'un des plus bas du groupe.

Pour divers postes, de Dr von Büren et d'autres spécialistes purent faire part aux intéressés de considérations plus générales permettant de mieux interpréter le pourcentage obtenu.

Cette séance fut fructueuse puisque les membres de l'ERFA II ont pu constater que la fréquentation s'était généralement améliorée dans leurs établissements, que les recettes avaient augmenté et que les dépenses avaient pu être compressées, ce qui permettait dans une certaine mesure de parer au renchérissement ou de ralentir la hausse constante des frais généraux.

La prochaine séance du groupement aura lieu cet automne à Montreux où M. Guhl se réjouit d'ores et déjà de pouvoir montrer à ses collègues un système de comptabilité simplifiée qui entre tout à fait dans la ligne des rationalisations générales envisagées.

#### Visite de la Howeg

Au cours d'un déjeuner en commun offert par la Howeg au restaurant Park Theater, d'aimables paroles furent échangées entre M. H. Weissenberger, président du groupe ERFA II, et M. Senn, directeur de la Howeg. Puis ce fut la visite de l'entrepôt de Granges de cette coopérative d'achat qui prend toujours plus d'extension.

La comptabilité est extraordinairement simplifiée par le fait qu'elle est exécutée par les machines Hollerith qui permettent de faire des milliers de factures par jour tout en donnant la garantie qu'aucune erreur ne se glisse dans les comptes. Grâce aux cartes perforées, on peut établir des statistiques ou avoir des informations fort diverses, car le triage automatique se fait au rythme de plusieurs dizaines de milliers de cartes à l'heure.

Cette organisation particulièrement étudiée retint l'attention des hôteliers. Une visite des entrepôts ne se raconte pas. Disons que les espaces occupés par les stocks se sont étendus, que le choix des marchandises est toujours plus étendu, que la qualité de divers produits est contrôlée dans un laboratoire spécial et que les bâtiments de Granges vont être agrandis, les nouvelles constructions étant déjà en chantier.

**BIRDS EYE** *Empfiehlt*

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

**BROCCOLI**

(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl - im Geschmack ähnlich wie Spargeln).

Preisgünstige Packungen à 1 kg netto.

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

Un département particulièrement intéressé les visiteurs, c'est celui de la boucherie avec ses chambres froides et ses locaux de congélation où la température est de -20 et même de -40 degrés. Volailles, aloxaux, rumpsteaks, etc. sont préparés avec soin et sont prêts à être expédiés dans toutes les régions de Suisse. Ce département s'est développé ces dernières années avec une étonnante rapidité et l'on a constaté qu'il répondait à un besoin de nos établissements.

Des millions de litres de vins divers suisses et étrangers sont conservés en fûts dans les imposantes caves de la Howeg et les bouteilliers contiennent des centaines de milliers de flacons de 2, 3 et 5 déclitres, de même que les bouteilles d'un litre ou les bouteilles normales de 7 dl qui sont étiquetées et prêtes à l'expédition.

L'on a l'impression — bien qu'il ne s'agisse que d'une faible partie des produits consommés dans l'hôtellerie — que la Howeg, qui travaille avec des frais généraux très réduits en comparaison d'autres entreprises similaires, peut exercer une heureuse influence sur le marché.

### La situation des marchés

#### L'indice des prix de gros

au 31 mai 1961, calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, s'est établi à 213,3 (1939=100) et se trouve en augmentation par rapport au mois précédent — 212,7 — de 0,3%. Comparé à la situation de l'an dernier il y a une régression de 0,2%. On signale des hausses dans le secteur de l'alimentation en ce qui concerne le bétail de boucherie, les œufs, beurres, pommes de terre et oléagineux. Les baisses touchent les porcs et le blé étranger.

Il est fort intéressant de prendre connaissance d'une autre enquête du même office concernant

**l'évolution des salaires dans l'industrie alimentaire,** qui occupe en chiffres ronds 38000 ouvriers. Depuis octobre 1949 le revenu moyen de la main-d'œuvre est en progression de 43%, tandis que la cherté de vie n'a augmenté que de 15%. Le salaire réel marque donc une augmentation considérable. Au cours de 1960 les salaires ont augmenté de 5%, notamment par suite de la réduction des heures de travail.

#### Dans les vignobles suisses

on a dû dire «ouf» devant le changement de température. Le temps pluvieux a fait place au soleil, juste au début de la floraison de nos vignes. L'espoir reste donc fondé d'obtenir une bonne vendange 1961.

En ce qui concerne les vins, on préfère les blancs, notamment les vins légers et pétillants des lacs de Biemme et de Neuchâtel, ainsi que de La Côte. N'oublions pas qu'un ballon de «blanc» racé, bien frais, fait disparaître agréablement même une grande soif. Pour un mélange de vin blanc et d'eau minérale nous recommandons l'utilisation du «vin blanc suisse» qui s'y prête admirablement.

Les associations représentatives de la branche vinicole viennent de présenter au Conseil fédéral

une demande de libéralisation des contingents de vins importés.

Cette revendication fait état de l'augmentation de la population, des centaines de milliers d'ouvriers étrangers et de la progression constante du tourisme, sollicitant d'augmenter les contingents d'importation pour l'Espagne, la France et l'Italie d'au moins 150000 hl. La demande paraît d'autant plus justifiée lorsqu'on tient compte du fait que les contingents actuels datent de 1933, que certains positifs ont même subi une diminution. Une fixation plus large des contingents est à notre avis un devoir impérieux et urgent. Ensuite nous estimons qu'il faut modifier également la méthode d'attribution des contingents en l'adaptant aux données actuelles. Au cours des 30 ans passés la structure économique de la branche vinicole, forcément, s'est profondément modifiée. La réforme envisagée du volume des contingents doit nécessairement permettre d'obtenir une meilleure répartition de ces contingents. Il est nécessaire de le dire franchement et en toute objectivité: le système actuel de l'attribution des contingents est défectueux, provoquant un renchérissement injustifié, facile à éviter, des vins d'importation.

#### La récolte des cerises

bat son plein et l'on estime qu'elle correspond quantitativement à celle de l'an passé. On s'attend à 1300 wagons de cerises pour la consommation familiale et la fabrication de conserves, ainsi qu'à 1000 wagons de cerises à distiller. Beaucoup dépend des conditions atmosphériques. Les autorités prévoient le subventionnement des cerises pour les habitants des montagnes, la vente de cerises sans noyaux et des facilités d'exportation. Une propagande de vente est envisagée également. Actuellement on paie au producteur 1 fr. 10 pour les cerises de table et 90 centimes pour cerises à conserve. On peut en déduire que les cerises à distiller seront assez chères et qu'il ne faut pas trop s'attendre à un «Kirsch» bon marché pour l'hiver prochain.

#### Volaillie

Les importations de volaille ont passé en 1960 à 16745 172 kilos, en augmentation de 2843 583 kilos.

Par rapport à 1959 on constate une augmentation de 20,5%. En valeur il y a une baisse de 3,4% (!). Plus de 70% des importations viennent des USA. En deuxième position il y a la Hollande et en troisième le Danemark. Calculée par tête d'habitant, la consommation s'est accrue de 4 kilos (3,5 kilos en 1959). La production suisse participe pour 23,5% dans la consommation totale.

#### Huiles et graisses

L'organisation mondiale de l'agriculture (FAO) est d'avis que le déficit chinois en oléagineux sera largement compensé sur les marchés mondiaux. La production mondiale en 1961 dépasse celle de 1960 d'environ 500000 tonnes pour arriver à 32595000 tonnes. L'Afrique est pour plus de 50% dans cet accroissement, notamment par suite des bonnes récoltes d'arachides. La hausse du prix de vente des sojas en Amérique vient de provoquer également une plantation plus étendue. La FAO tient compte de tous ces facteurs en estimant qu'il n'y aura pas de déficit dans l'approvisionnement mondial en huiles et graisses. Les prix pour huile d'arachide accusent une légère tendance à la baisse. Il se peut qu'à partir du mois d'août, jusqu'à la fin de l'année, des baisses de 8 à 10 francs les 100 kilos se déclarent.

#### Produits agricoles

##### Fruits

Avec la réapparition du beau temps, les cultures et les arbres fruitiers présentent un meilleur aspect. Le soleil s'est manifesté opportunément pour mûrir les cerises. Bientôt les marchés disposeront suffisamment de ces fruits. En raison de la pénurie de main-d'œuvre agricole et de la semaine de 5 jours de nombreuses entreprises trouveront à la fin de cette semaine du personnel auxiliaire pour récolter les cerises. Il faut donc s'attendre lundi et mardi à une offre considérable. Le producteur souhaite que la ménagère attende le début de la semaine pour faire les confitures. Cette année, dans le cadre d'une campagne à laquelle collabore la régie fédérale des alcools, des cerises seront à nouveau livrées à la population montagnarde. On disposera également bientôt de quantités suffisantes de cerises dénoyautées. Par temps chaud, la consommation de fruits crus augmente. Le consommateur dispose d'ailleurs d'un choix croissant de fruits du pays. Ainsi, outre les cerises, les fraises seront bientôt offertes en abondance sur le marché. En Valais, la récolte de ces fruits délicieux bat son plein; cependant, des autres cultures de Suisse, les fraises arrivent également sur le marché. Enfin, on peut constater que les framboises et les groseilles commencent à mûrir et à être mises en vente.

##### Légumes

Durant la récente période de froid et de pluie, les cultures de légumes ont eu parfois un aspect déplorable. Mais elles se sont à nouveau ranimées. En effet, maintenant le marché dispose abondamment de salades pommées, qui sont les bienvenues

par temps chaud. Actuellement, on peut aussi acheter avantageusement des choux-fleurs du pays. Carottes et concombres arrivent de même en quantités croissantes dans le commerce. De toutes les régions de production, d'énormes quantités de concombres sont livrées; l'offre de légumes comprend encore des poireaux et des épinards. En outre, les colraves, les bettes à côtes, les laitues, les pois et les raiports parviennent à couvrir une demande assez importante. Les livraisons de haricots du Tessin s'accroissent. Le marché dispose enfin de pommes de terre nouvelles de bonne qualité à des prix intéressants.

#### Bétail de boucherie

Sur le marché des porcs de boucherie, l'offre s'étant accrue, les prix tendent un peu à baisser. Conformément à la saison, l'offre d'animaux à saucisses décroît. En revanche, l'offre de bétail d'étal augmente. Comme toujours en cette période de l'année, un recul de l'offre des veaux de boucherie a été enregistré, ce qui influe sur les prix de la viande de veau. S.R.I.A.

### Zeitschriften

#### «Die Frau» im Juli

«Ein Sommer voller Freuden» verheisst die neue Julinummer — und sie ist so heiter und sommerlich beschwingt, wie es ihr Titel verspricht! «Wie man richtig Ferien macht» handelt von der Kunst des Ausspannens und Ausruhens, während in den «7 Todsünden der Ernährung» das richtige Ferienmachen, unter medizinischen Gesichtspunkten, behandelt wird.

Der Modeteil steht ebenfalls ganz im Zeichen des Sommers: «Kleider mit Sommerfreude» stellen sich vor, für Strand, Wandern und schöne Julitage in den Ferien und daheim.

Weitere Themen der Julinummer sind: «Frau gegen Frau», ein psychologischer Beitrag zu den vieldiskutierten Frauenfeindschaften; «Die Geburt ohne Angst», «auf der Storchenecke»; 3 spannende Kurzgeschichten, Schnittmuster, Rezepte und Strickanleitungen und viele weitere Beiträge. Eine anregende Nummer voller verlockender Sommer- und Ferienfreude!

#### Inserate und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1,30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente Schweiz: jährlich Fr. 24.-, halbjährlich Fr. 15.-, vierteljährlich Fr. 8.-, 2 Monate Fr. 5,50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.-, halbjährlich Fr. 18.-, vierteljährlich Fr. 10.-, 2 Monate Fr. 7,50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkenhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (051) 348690.

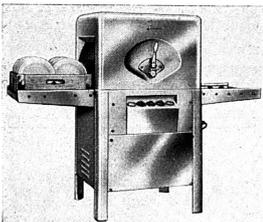
Redaktion: Ad. Pfister P. Nantemod  
Inseratenteil: E. Kuhn

## Die Spezialität unserer Verkaufsprogramms

Geschirrwaschmaschinen

### STIERLEN

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



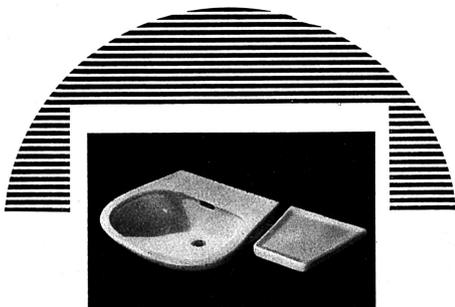
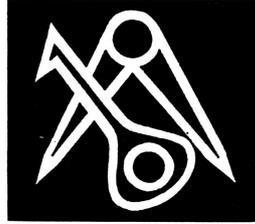
### Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neugass-Passage 3  
Telephon (031) 914 55

Zürich, Torgasse 3  
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Gené und Martigny



### Hotel Waschtisch CARINA H

Werk Nr. 4472: 57x51 cm; Werk Nr. 4473: 51x44 cm

Abstellplatte Nr. 4885

links, rechts oder zwischen zwei Waschtischen montierbar  
SWB Auszeichnung «Die gute Form 1961»  
Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

## Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



GE 3-61 K

## Weitherum bekannt..!

Für ahnungslose Passanten ist das «Rössli» ein Gasthof wie viele andere an der Route. Doch jeden Abend füllt sich der grosse Parkplatz bis in den letzten Winkel, erwartungsfrohe Gäste entsteigen den Wagen und setzen sich in der Gaststube oder draussen auf der Terrasse zu Tisch...

Ein Geheimnis? — Oh keineswegs, aber hier findet man gepflegte Küchen-Spezialitäten, sorgfältige Bedienung — und erstklassige Glace-Desserts, für welche das «Rössli» weitherum bekannt ist.

#### Fragen wir den Patron:

«Unter uns gesagt, verwende ich eben für meine Glace Gellina. Denn woher sollte ich noch die Zeit für das umständliche Abkochen nehmen? Gellina macht es mir so leicht, trotzdem nur erste Qualität zu bieten: Sie ist im Handumdrehen angerührt und gefroren. Ihr Schmelz, die feinen Aromen begeistern meine Gäste immer wieder neu.»

Gellina enthält eben alles, was eine Glace gut macht!

Gellina, feinste Glace-Komposition in Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

Hersteller:  
AG. Gattiker + Cie.  
Rapperswil SG  
Tel. 055 / 214 41



### Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang  
Einfache, rasche Bedienung  
Maschinen für 1-18 Services und 1-9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.-



Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell  
Sehr vorteilhaft im Preis

### Für Ihre Gäste-Buchhaltung

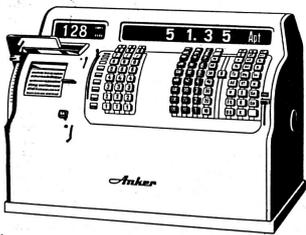
Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen  
**Anker Hotel-Buchungsmaschine**

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis



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

## Schuster und Geelhaar haben eine Bitte an Sie

Von Jahr zu Jahr sind es immer mehr Hotels, die ihre Räume auf die Wintersaison hin mit schönen Spannteppichen ausschmücken. Das freut uns herzlich.

Die andere Seite der Medaille kennen Sie auch: Zeitnot im Dezember, kalte Häuser, Lieferschwierigkeiten und manchmal auch noch Personalmangel. Damit sich alle Ihre Wünsche auf die Wintersaison erfüllen lassen, bitten wir Sie, Spannteppiche schon während des Sommers zu bestellen. So können wir in vielen Fällen sofort Ende Sommersaison mit dem Verlegen oder den Vorarbeiten beginnen.

Wir vermeiden dadurch eine Stauung der Winteraufträge auf die kurze Frist von Ende November bis 20. Dezember.

Frühes Disponieren ist heute nötiger denn je. Es bietet auch Vorteile:

1. Das Verlegen kann mit noch grösserer Sorgfalt ausgeführt werden
  2. In den Herbstmonaten sind die Räume noch nicht so durchkältet, die Gesundheit unserer Spannteppich-Spezialisten ist weniger gefährdet.
- Können Sie aber aus irgendeinem Grunde nicht frühzeitig disponieren, so lassen Sie es uns wissen, damit wir gemeinsam eine andere Lösung finden können.



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern  
Thunstrasse 7, Telefon (031) 221 44



St. Gallen, Multergasse 14, Tel. (071) 221501  
Zürich, Bahnhofstrasse 18, Tel. (051) 237603

## Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 35302.

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

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Wir offerieren Ihnen

**Tischmelken  
Frühlingsblumen**

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

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

Zu verkaufen im Kt. Graubünden

**Hotel-Restaurant**

mit 70 Betten, alle Z. f. f. W., Zentralheizg., gr. Sonnenter., Garage, Parkpl. usw. Verk. nur Franchisestellen. Preis Fr. 800'000.- Anzahlung ca. Fr. 200'000.- Nachweisb. Umsatz Fr. 400'000.- Offerten erb. unter Chiffre OFA 3947 Za an Orell Füssl-Annancen, Zürich 22.



von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

Zu einer Tasse

## GIGER-KAFFEE

Kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

**HANS GIGER & CO., BERN**

Kaffee-Grossrösterei

Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

Wer sucht, der findet

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

A louer

de suite à Montana pour gérance ou vente éventuelle

**restaurant-tea-room**

situation unique. Conditions favorables. Pour tous renseignements s'adresser à Mont'Agence, Montana.

## Vente aux Enchères Lausanne

Pour cause de rénovation, nous sommes chargés de vendre

tout le matériel d'exploitation du restaurant Métropole, Tour Bel-Air, dancing Montparnasse à Lausanne

ainsi que le mobilier des chambres du personnel

Mardi, 11 juillet  
Mercredi, 12 juillet  
Jeudi, 13 juillet de 9 h. 30 à 12 h. et dès 14 h. 30.  
Visite: Lundi 10 juillet, de 14 à 18 h.

Env. 200 tables, 500 chaises, grand bar et tabourets  
Tapis - Rideaux - Lustres  
Caisnes enregistrées NATIONAL 3, 5 et 9 services

Armoires frigorifiques et autres  
Batterie de cuisine - Matériel de confiserie et accessoires

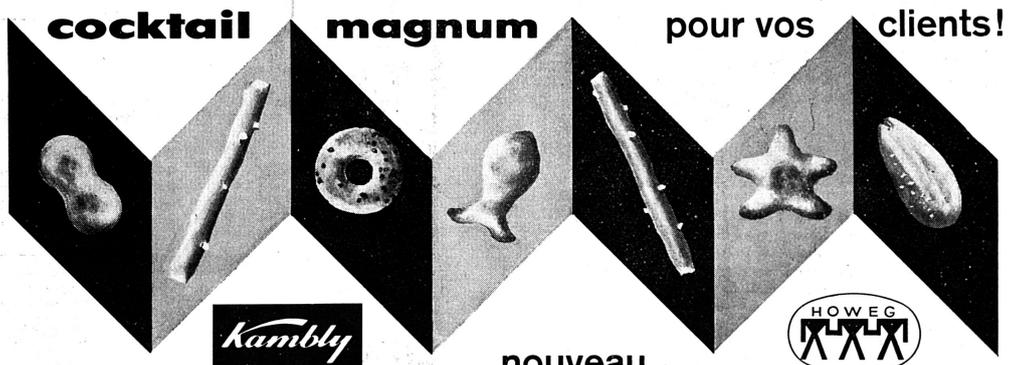
Important lot de vaisselle, verrerie, argenterie de restaurant  
Cabinets téléphoniques - Vestiaires, etc. etc.  
Chargé de la vente:

**Galerie Potterat**

avenue Théâtre 8, Lausanne

organisation de ventes aux enchères.  
Comm. priseur: Sandro Ruegg.  
Conditions de vente: adjudication à tout prix, sauf quelques articles à prix minimum. Vente sans garantie. Echute 1%.

**Tout doit être vendu**



En très peu de temps, le mélange Kambly-Cocktail est devenu le plus apprécié du public.

La HOWEG vous fait profiter de cette vogue et vous présente en exclusivité COCKTAIL MAGNUM, paquetage géant à un prix intéressant.

Kambly Cocktail accompagne agréablement tous les drinks, la bière, l'apéritif et le vin! Toujours frais du four, en emballage hermétique, il se conserve pendant 4 mois.

**Prix: boîte Magnum de 750 gr. net** (pas en vente chez les détaillants)

Fr. 6.20 par carton de 2 boîtes

Fr. 6.- par carton de 4 boîtes

Paquetage géant pour hôtels, bars, restaurants; livraison par entrepôts HOWEG. Demandez prospectus et échantillon gratuit: HOWEG GRANGES TEL. 065/8 70 21