

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 70 (1961)  
**Heft:** 34

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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



Basel, den 24. August 1961

Nr. 34

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

## Dr. Hermann Seiler †

Ehrenmitglied des SHV

### Zum Hinschied unseres ehemaligen Zentralpräsidenten

Am 16. August traf aus dem Wallis die schmerzliche Nachricht ein, dass Herr Dr. Hermann Seiler nach kurzer Krankheit verschieden ist. Ein reiches, erfülltes Leben fand mit dem Tode dieses kultivierten, klugen und selbstbewussten Mannes, der sowohl im öffentlichen Leben seines Heimatkantons als auch im Dienste der Schweizer Hotellerie — sei es als langjähriger Verbandspräsident SHV, sei es als Repräsentant einer berühmten Hotellier-Dynastie — eine aussergewöhnlich bedeutsame, ja beispielhafte Rolle gespielt hat, seinen Abschluss. Im biblischen Alter von 85 Jahren, aber geistig und körperlich noch immer rüstig und regsam, wurde diese markante Gestalt der älteren Hotelliergeneration aus dieser Welt abberufen.

Mit Dr. Hermann Seiler ist eine Persönlichkeit von hervorragenden Geistesgaben und lauterem, unbestechlichem Charakter ins Grab gesunken. Am 28. April 1876, als jüngster Spross Alexander Seiler des Älteren, des Begründers der Seilerischen Hoteldynastie, im elterlichen Haus in Brig geboren, holte er sich im Jesuitenkollegium in Feldkirch jene grundlegende humanistische Bildung, die ihm zeitlebens als geistiges Fundament seines Wirkens diente. An den Universitäten von Paris und Berlin schärfte er als Schüler hervorragender Dozenten sein juristisches Denken und promovierte an der Universität Bern zum Doktor beider Rechte. Nach Abschluss seiner juristischen Studien betätigte er sich zunächst als Rechtsanwalt und Notar und wandte sich, seinen inneren Neigungen folgend, der administrativen und politischen Laufbahn zu, auf der ihm eine glänzende und rasche Karriere beschieden war. Kaum 28jährig, wurde er zum Gemeindepräsidenten von Brig und — einige Jahre später — vom Walliser Souverän in die Regierung gewählt, in der er während 10 Jahren als Staatsrat in bahnbrechender Weise das Finanzdepartement betreute. Zweimal bekleidete er in dieser Zeit das Amt des Staatsratspräsidenten.

Nach dem allzu frühen und unerwarteten Hinschied seines Bruders, Nationalrat Dr. Alexander Seiler, dieses grossen Hotelliers, Bauernführers und Verkehrspioniers, trat er in dessen Fußstapfen ein und wurde Leiter des bedeutenden Zermatter Hotelunternehmens. Gleichzeitig wählte ihn das Walliser Volk in den Nationalrat, dem er bis 1925 angehörte. Wie sein Bruder, verfocht er in der schweizerischen Volkskammer vor allem die Interessen der Bergbauern und des Fremdenverkehrs. Dass ihm der Tourismus Herzenssache war, erklärt sich nicht nur aus seiner Herkunft, sondern auch aus der Tatsache, dass er selbst jene durch den Simplon- und Lötschbergdurchstich eingeleitete neue Ära miterlebt hatte, die das Wallis dem internationalen Fremdenverkehr erschloss.

Vom Bundesrat wurde er 1928 in den Verwaltungsrat der SBB berufen, dem er während zahlreichen Jahren seine reichen Kenntnisse lieh. Handel und Industrie des Kantons Wallis wurden von ihm lange Zeit in kompetenter Weise im Vorstand der schweizerischen Handelskammer vertreten. Im Militär bekleidete er den Rang eines Oberstleutnants der Infanterie.

Seine eigentliche Lebensaufgabe erfüllte Dr. Hermann Seiler im Dienste der Hotellerie. Ihm war die Oberleitung zahlreicher Betriebe eines grossen, weltbekannten Hotelunternehmens anvertraut. Die Hotels in Zermatt, Gletsch und an der Furka genossen seit jeher Weltruf, und unter seiner Führung gelang es, ihr internationales Ansehen auch durch die Krisenperiode der 30er Jahre und des Zweiten Weltkrieges hinüberzueretten in die Zeit neuen Aufstiegs.

Es ging ihm dabei nicht nur um die sorgfältige Leitung der seiner Führung unterstehenden Betriebe — in dieser Aufgabe hatte er in seiner Gattin, eine geborene Cattani — eine vorbildliche Stütze — um die Hebung und Weiterentwicklung des Kurortes Zermatt, der dank gemeinsamer, weiblickender Vorarbeit mit seinem Bruder und eigener kühner Initiative schon vor dem Zweiten Weltkrieg als Wintersportplatz erschlossen wurde und dem mit der Entwicklung zum Zweisaisonplatz seither ein unge-



ahnter Aufstieg beschieden war, sondern grösstes Interesse brachte er auch der Förderung des gesamtschweizerischen Fremdenverkehrs und der Hebung unseres Berufsstandes entgegen. Mit seiner Wahl in den Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Verein im Jahre 1922, dem er bis 1945 ununterbrochen — seit 1928 als Zentralpräsident — angehörte, bot sich ihm Gelegenheit, auf Verbands-ebene eine überaus segensreiche Tätigkeit im Dienste der Schweizer Hotellerie zu entfalten. Während seines präsidentiellen Wirkens wurden die Gesetze über die wöchentliche Ruhezeit, über die Spielbanken und über die Verlängerung der Hotelbedürfnisklausel durchberaten und in Kraft gesetzt. Entschieden setzte er sich für die Wiederaufnahme der Hilfsfähigkeit der schweizerischen Hotelherbergungsgesellschaft im Jahre 1932 ein. Anlässlich der Gründung der Paho (Paritätische Arbeitslosenversicherung) für das Hotel- und Gastgewerbe wurde er im gleichen Jahre zum Vorstandsmitglied dieser sozialen Institution ernannt. Damals wurde auch der schweizerische Fremdenverkehrsverband ins Leben gerufen, auf dessen Tätigkeit Dr. H. Seiler als Vizepräsident grossen Einfluss gewann. An der Reorganisation und am Aufbau der nationalen Verkehrsverwaltung wirkte er massgeblich mit und amte von 1933 an als Vizepräsident dieses Verkehrswerbenstandes.

Erwähnt sei auch sein Eintreten für die Frankenburg, nachdem eine wirksame Deflationspolitik zur Überwindung des grossen Gefälles zwischen Binnenmarkt- und Weltmarktpreisen sich

als undurchführbar erwiesen hatte. Während der Kriegsjahre 1939–45 fand die Hotellerie in ihm einen äusserst kompetenten und zielbewussten Fürsprecher. Unter seiner Führung vollzog sich die Einordnung der Hotellerie in die Kriegswirtschaft in vorbildlicher Weise. Erfolgreich setzte er sich auch für die neuen Hotelschutzmassnahmen ein und erkannte mit klarem Blick die Notwendigkeit einer durchgreifenden Hotellernerneuerung als Voraussetzung für einen dauerhaften Wiederaufstieg unseres Wirtschaftszweiges.

Im engeren Bereich der Verbandstätigkeit darf die Fundierung und Ausgestaltung des Preisregulativs im schweizerischen Hotelgewerbe weitgehend als sein Verdienst angesprochen werden; ebenso die Schaffung einer wirtschaftlichen Beratungsstelle im Zentralbureau SHV.

Es war naheliegend, dass die starke Persönlichkeit Dr. Hermann Seiler auch die Aufmerksamkeit der Fachkreise des Auslandes auf sich lenkte und ihm ehrende Chargen in der internationalen Hotellierorganisation eintrug. So wurde er nach 4 Jahren Mitgliedschaft im Exekutivkomitee der « Alliance internationale de l'hôtellerie » im Jahre 1928 zu deren Präsidenten erkoren. In der späteren Wahl zum Ehrenpräsidenten dieses internationalen Dachverbandes fand seine auf Verständigung und loyale Zusammenarbeit gerichtete Tätigkeit die verdiente Anerkennung und Würdigung.

### Dernier hommage à notre ancien président central

Le 16 août, une triste nouvelle a affligé non seulement le canton du Valais tout entier, mais encore les milieux touristiques et hôteliers suisses. Le Dr. Hermann Seiler, membre d'honneur et ancien président central de la SSH, était décédé dans sa 86e année, après une brève maladie. Bien que, depuis quelque temps, il se soit retiré peu à peu de la vie publique et ait abandonné la plupart de ses fonctions officielles pour se consacrer plus spécialement à ses hôtels de Gletsch et de la Furka, il avait conservé une telle vigueur de corps et d'esprit qu'il demeura le symbole vivant de la génération d'hôteliers qui peu se vante d'avoir porté le renom de notre profession bien au-delà de nos frontières et d'avoir fait de la Suisse ce « pays du tourisme par excellence » que l'étranger nous reconnaissait.

Avec le Dr. Hermann Seiler disparaît une personnalité qui s'était imposée dès son jeune âge par son caractère et ses allures de grand seigneur — au sens le plus noble de ce terme — par son intelligence, par sa rectitude en affaires et par une clairvoyance qui lui a permis d'être un bâtisseur non seulement d'hôtels, mais encore de l'organisation hôtelière et touristique dont la Suisse est dotée aujourd'hui.

Né le 28 avril 1876 et fils cadet d'Alexandre Seiler l'aîné, le fondateur de la dynastie hôtelière des Seiler, il avait fait des études classiques approfondies dans le fameux collège de Feldkirch où il avait acquis cette culture qui devait lui permettre d'assumer avec aisance les plus hautes et les plus diverses fonctions. Il fit ses études juridiques aux universités de Paris et de Berlin et acquit le grade de Dr en droit à l'Université de Berne. Après avoir terminé ses études, il ouvrit un bureau d'avocat-notaire et il commença, parallèlement, une rapide et brillante carrière politique. A l'âge de 28 ans, il était déjà président de la commune de Brigue et, quelques années plus tard, était nommé par le peuple valaisain conseiller d'Etat. Pendant quelque dix ans, il dirigea avec maîtrise le département des finances du canton du Valais. Tous ceux qui l'ont connu à cette époque-là se plaisent à répéter combien étaient grandes la prestance et l'autorité de ce jeune conseiller d'Etat et combien elles contrastaient avec celles de ses collègues qui tous n'avaient accédé au conseil d'Etat qu'à un âge beaucoup plus avancé. Il fut deux fois président du gouvernement valaisain.

Im Jahre 1945 trat Dr. Hermann Seiler nach 17-jähriger Präsidentszeit im SHV von seinem Amte zurück. Bei diesem Anlass wurde er zum Ehrenmitglied des Schweizer Hotelier-Verein ernannt. Die spontane Sympathieumgebung, die ihm dabei zuteil wurde, galt einem Manne, der das Verbands-schiff heil zwischen den Klippen der vielen Krisen- und Kriegsjahre hindurchgesteuert hatte und dem es gelungen war, dank seiner Energie, seiner Umsicht und seines lauten Charakters unserem Wirtschaftszweig als wichtigem Pfeiler der schweizerischen Volkswirtschaft eine verstärkte Anerkennung unserer Behörden zu sichern.

Nach der Niederlegung seines Präsidioms zog sich Dr. Hermann Seiler, 69jährig, in ein beschaulicheres Dasein zurück. Doch nach wie vor widmete er sich, unterstützt durch seine Familienangehörigen, im Sommer seinen beiden Hotels in Gletsch und an der Furkassasse, die er mit Weitblick bis auf den heutigen Tag führte. In der Zwischenzeit aber lebte er in zurückgezogener Weise in seinem gepflegten Heim in Brig, wo er, hochbetagt und von seinen 12 Kindern verehrt, entschlafen ist.

Mit ihm ist einer der führenden Männer der schweizerischen Hotellerie dahingegangen. In grosser Dankbarkeit wird der Schweizer Hotelier-Verein sein Andenken stets in hohen Ehren halten. Seiner betagten Gattin, seinen Kindern und Verwandten sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus.

Après la mort prématurée et inattendue de son frère, le Dr. Alexandre Seiler, conseiller national — qui fut un grand hôtelier, un ami et un guide pour les agriculteurs et un pionnier du tourisme — le Dr. Hermann Seiler n'hésita pas à abandonner le conseil d'Etat pour diriger l'importante entreprise familiale des hôtels Seiler à Zermatt. Mais il n'avait pas renoncé pour cela tout à fait à la politique et le peuple valaisain le désigna pour le représenter au conseil national, dont il fit partie jusqu'en 1925. Comme son frère, il défendit au sein de notre chambre basse les intérêts des payans de la montagne et du tourisme.

Le tourisme lui tenait à cœur, non seulement à cause de sa propre origine, mais encore parce qu'il fut le témoin de l'ère nouvelle qu'ouvrit au canton du Valais — enfin relié au tourisme international — la percée des tunnels du Lötschberg et du Simplon.

Le conseil fédéral l'appela en 1928 à siéger au conseil d'administration des CFF dont il fit partie pendant de nombreuses années. Le commerce et l'industrie du canton du Valais n'avaient pas de secret pour lui et il put donc représenter avec la plus haute compétence son canton au comité de la Chambre suisse de commerce. Au militaire, il était lieutenant-colonel d'infanterie. Alors qu'il n'était que lieutenant, il avait commandé la garde d'honneur désignée pour recevoir à Brigue le roi d'Italie lors de l'ouverture du tunnel du Simplon.

Mais c'est au service de l'hôtellerie que le Dr. Hermann Seiler accomplit véritablement l'œuvre de sa vie. N'assumait-il pas la surveillance de nombreux établissements qui jouissaient déjà d'une réputation mondiale? La renommée des hôtels de Zermatt, de Gletsch et de la Furka s'étendait au loin bien au-delà des mers et ce ne fut pas petite affaire de leur conserver leur prestige pendant la crise économique et pendant les dures années de la deuxième guerre mondiale. Il aurait pu avoir pour devise « maintenir », car grâce à lui tous ces établissements purent être sauvés et connaître le nouvel essor que l'on sait.

Son épouse, née Cattani, fut pour lui un précieux soutien et elle lui aida grandement à diriger les établissements qu'il contrôlait. Grâce à la clairvoyance dont il fit preuve et grâce à d'audacieuses initiatives, il chercha à faire de Zermatt une station de sports d'hiver, avant la 2e guerre mondiale déjà, se rendant parfaitement compte que la saison d'été

était trop courte, non seulement pour assurer la rentabilité des hôtels, mais des entreprises de transport. Cette tentative réussit et c'est probablement à elle que la station de Zermatt doit l'extraordinaire développement qu'elle a pris aujourd'hui.

Comme nous le disions plus haut, le Dr Hermann Seiler fut un bâtisseur de l'organisation touristique et hôtelière suisse. Elu au comité central de la Société suisse des hôteliers en 1922, il en fit partie sans interruption jusqu'en 1945. Il en assura la vice-présidence dès 1925 et la présidence dès 1928.

Malgré les soucis et les difficultés de la crise et de la guerre, les problèmes sociaux qui se poseraient tôt ou tard à l'hôtellerie ne lui échappaient pas. C'est au cours de sa présidence que la loi sur le repos hebdomadaire vit le jour et que la clause du besoin assujettissant à un permis la construction et l'ouverture de nouveaux hôtels fut discutée et entra en vigueur. Il intervint avec vigueur pour que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie reprenne son activité de secours en 1932. La même année il devenait membre du comité de la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour le personnel d'hôtels et restaurants qui venait d'être fondée. Il participa activement à la réorganisation et au développement de l'Office national du tourisme et, dès 1933, il fut vice-président de cette organisation renforcée.

C'est aussi à cette époque que fut créée la Fédération suisse du tourisme dont le Dr Seiler fut également vice-président.

Mentionnons aussi son intervention décisive en faveur d'une adaptation efficace de la monnaie à un moment où une politique de déflation s'avérait impossible pour rétablir l'équilibre entre les prix du marché suisse interne et du marché mondial. Pendant les années de guerre 1939-45, l'hôtellerie trouva en lui un brillant avocat. C'est sous sa direction que notre industrie s'imbriqua dans l'économie de guerre. Il défendit avec succès les nouvelles mesures de protection en faveur de l'hôtellerie et sut prévoir la nécessité d'une puissante campagne de rénovation d'hôtels comme condition d'un nouvel essor pour notre branche.

Dans le domaine plus étroit des activités de la société, il convient de rappeler que c'est à lui que l'on doit l'élaboration du règlement des prix de la SSH, qui a rendu d'innombrables services à l'hôtellerie suisse, ainsi que la création, au bureau central, d'un service de renseignements économiques.

Mais le rayonnement de la personnalité du Dr Hermann Seiler ne s'étendait pas seulement dans notre pays. Il avait également la confiance de ses collègues étrangers et occupa de hautes charges dans l'organisation internationale de l'hôtellerie. Il fut en effet pendant quatre ans membre du comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie qu'il présida en 1929. Sa nomination de président d'honneur de cette association faitière internationale devait être un témoignage de reconnaissance de la part de ses collègues pour sa compréhension, sa loyale collaboration et son indiscutable compétence.

En 1945, le Dr Hermann Seiler se retira de ses fonctions après avoir présidé la Société suisse des hôteliers pendant 17 ans. A cette occasion, il fut nommé membre d'honneur de la Société suisse des hôteliers et cette nomination donna lieu à une manifestation spontanée de sympathie et de reconnaissance à l'égard d'un homme qui avait su conduire à bon port la Société suisse des hôteliers contre vents et marée et à travers les écueils des années de crise et de guerre. Grâce à son énergie, sa clairvoyance, sa loyauté, il était parvenu à faire reconnaître par le peuple suisse et nos autorités que l'hôtellerie était la clef de voûte du tourisme, qui était lui-même un pilier de notre économie nationale.

Après avoir quitté la présidence de la SSH, le Dr Hermann Seiler, alors âgé de 69 ans, se consacra, en été, aidé de membres de sa famille, à l'exploitation de ses deux hôtels à Gletsch et à la Furka. Entretemps, il vivait de manière retirée dans sa maison de Brigue.

Ses obsèques ont eu lieu à Brigue à la fin de la semaine dernière au milieu d'un grand concours de population. En effet, ni la ville de Brigue, ni le canton du Valais, ni le tourisme et l'hôtellerie suisse

n'avaient oublié les services éminents rendus par un homme qui sut mettre son intelligence, ses aptitudes et sa compétence au service de la chose publique, que cela soit en tant qu'homme d'Etat ou en tant qu'hôtelier. Un détachement de la gendarmerie valaisanne en grande tenue rendit les honneurs puis ouvrit le très long cortège qui accompagna le défunt de Brigue à Glis où avait lieu le service funéraire et l'inhumation. Une fanfare jouant des airs de circonstances précéda le corbillard entouré des représentants du clergé et suivi de dizaines d'enfants portant des couronnes. Après les membres de la famille on trouvait d'importantes délégations des guides de Zermatt, du club alpin et de la corporation d'étudiants sous les couleurs de laquelle le Dr Hermann Seiler avait fait ses études.

## Hôtellerie et agences de voyages

Les relations entre les hôtels et les agences de voyages ne datent pas d'hier et elles ont toujours été placées sous le signe d'une amicale collaboration. Le développement énorme du tourisme, auquel on ne saurait nier que les agences de voyages ont en large part, a eu pour effet de renforcer et de resserrer de plus en plus ces liens. Des conventions, aussi bien sur le plan international que sur le plan national, règlent ces relations. C'est tout d'abord la convention entre l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH) et la Fédération internationale des agences de voyages (FIAV), et, en ce qui concerne la Suisse en particulier, celle qui a été passée entre la Société suisse des hôteliers (SSH) et la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV).

Ces accords tiennent certainement compte des intérêts légitimes des deux parties, ce qui n'empêche que, de temps en temps, ne surgissent des questions que les conventions n'ont pas prévues ou qui demandent à être approfondies ou éclaircies. C'est justement pour discuter de certains problèmes qui les préoccupent actuellement que quelques représentants de la SSH se sont rencontrés dernièrement à Zurich avec des membres de la FSAV.

### Tarifs des congrès

Les agences de voyages constatent que quelques sections locales de la SSH publient des tarifs spéciaux à l'intention des organisateurs de congrès, assemblées générales, etc. Ces tarifs d'ailleurs n'ont pas une base semblable et il serait souhaitable qu'ils fussent uniformisés. Ils s'agit de prix qui ne sont pas nécessairement inférieurs à ceux figurant dans le tarif officiel de la SSH, mais sur lesquels certaines sections ne veulent pas accorder la commission habituelle aux agences de voyages. Ces dernières ont fait valoir que tout prix publié aussi bien par le siège central de la SSH que par l'une ou l'autre de ses sections devait comprendre la commission due à l'agence de voyages et cela à titre exclusif; ce qui signifie qu'elle ne peut être accordée — en totalité ou en partie — à un particulier ou à une organisation sans but lucratif. Si, d'une part, les agences de voyages sont tenues d'appliquer sans augmentation les prix officiels des hôteliers, il va de soi qu'elles doivent trouver leur récompense dans la commission prévue par la convention.

Les représentants de l'hôtellerie ont reconnu le bien-fondé de la demande des agents de voyages et se sont déclarés disposés à faire une recommandation dans ce sens aux différentes sections.

Une collaboration étroite entre les hôtels et les agences de voyages dans l'organisation des congrès est, du reste, de l'intérêt des deux parties.

Les hôteliers, de leur côté, ont demandé aux agences de voyages de faire davantage d'efforts pour développer les affaires durant les périodes hors-saison, et cela sans demander des conditions spéciales, c'est-à-dire des prix plus bas que ceux prévus au tarif officiel. C'est sur cette base que la collaboration entre hôtels et agences de voyages pour l'organisation de congrès sera utile.

Dans ce domaine, les hôtels, comme les agences de voyages, seront heureux de pouvoir compter

Puis venaient trois membres du Conseil d'Etat du canton du Valais accompagnés d'un huissier cantonal, et la foule des délégués des organisations au sein desquelles le Dr Hermann Seiler avait œuvré pendant sa longue carrière. Enfin, mais non pas en dernier lieu, on remarquait dans la longue cohorte de ceux qui accompagnèrent notre ancien président central à sa dernière demeure — parmi laquelle la population de Zermatt et de Brigue était fortement représentée — nombre d'anciens collègues venus de Suisse et de tous les coins du Valais pour rendre un ultime hommage à celui qui fut un des plus brillants représentants de l'hôtellerie suisse.

Nous prions son épouse, ses enfants et ses parents, de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

également sur l'appui des offices de tourisme officiels qui sont évidemment les mieux placés, dans leur propre localité, pour assurer l'organisation d'un congrès. C'est un fait, du reste, que nombre d'offices de tourisme font preuve d'une très grande activité en s'efforçant d'attirer le plus de congrès possible dans leurs villes ou stations. Si cet intérêt est compréhensible, il va de soi cependant qu'il ne doit pas se doubler d'intérêt commercial par la recherche de gains notamment sous forme de commissions sur les prix des hôtels.

### Commission sur les prix des hôtels

Les agences de voyages sont amenées à appliquer de plus en plus les prix forfaitaires qui comprennent, non seulement le logement et les repas, mais aussi le service et les taxes accessoires. Les organisations hôtelières et les agences de voyages ne sont pas encore arrivées à un accord définitif au sujet du montant de la commission à accorder sur ses prix forfaitaires. Les agences de voyages demandent, comme on le sait, que le taux de la commission sur les prix forfaitaires soit porté de 8 à 9 %, taux qui donne en général le même résultat que le taux de 10 % calculé sur les prix de base.

En vertu d'une décision du comité central, les représentants de l'hôtellerie n'ont pu donner suite à cette requête car, en particulier dans les hôtels saisonniers de certaines stations qui prélèvent sur leurs hôtes des taxes de séjour ou des taxes officielles spécialement élevées, sans parler de très fréquents suppléments de chauffage et de la taxe de service de 12 à 15 %, on aboutit à une commission beaucoup plus élevée au taux de 9 % sur les prix forfaitaires qu'au taux de 10 % sur les prix de base. Les prix forfaitaires simplifient aussi les décomptes, ce qui constitue des économies de temps et d'argent pour les deux parties. Un taux plus élevé de commission se justifie actuellement d'autant moins que grâce aux rénovations effectuées ces dernières années, les prix de la plupart des hôtels ont sensiblement augmenté, procurant automatiquement aux agences de voyages des commissions plus élevées en chiffres absolus.

### Paiement des notes d'hôtels

Un représentant de l'hôtellerie exprima également le vœu que les agences de voyages paient plus promptement les notes qu'elles reçoivent des hôtels, d'autant plus que la convention entre l'AIH et la FIAV prévoit expressément que :

« l'agence pourra être requise de régler la note d'hôtel, moins la commission, avant ou pendant le séjour du voyageur; de toutes façons, l'envoi de fonds devra être effectué au plus tard dans les quinze jours dès la réception de la facture. »

Cette disposition devrait absolument être mieux respectée. Il ne faut pas non plus prendre en mauvaise part si l'hôtellerie demande à des agences de voyages qu'elle ne connaît pas d'être payée à l'avance, comme cela est expressément prévu dans la convention.

### Fichier central de l'hôtellerie

Au cours de leur entrevue, les représentants des agences de voyages ont eu l'occasion de fournir

à leurs interlocuteurs des informations sur l'initiative prise par la FIAV de créer un fichier central de l'hôtellerie. Le but de ce fichier est de recueillir sur les hôtels toutes les données dont les agences de voyages ont besoin. Jusqu'à maintenant, elles obtenaient ces indications en se servant des formules « contrat d'hôtel », établies selon la convention AIH/FIAV. Le « fichier central » permettra aux agences de voyages de renoncer à adresser les formules de contrat à plusieurs centaines d'hôtels et évitera à ces derniers d'avoir à remplir ces formules et à les renvoyer aux agences.

## Ein Gast meint...

### «Nur für meine Gäste!»

Obwohl bekanntlich längst nicht alle Schotten geizig sein sollen, zirkuliert momentan ein netter Schottentext:

In der Hotelhalle des Bridge-Hotels in Aberdeen hängt eine schöne Uhr, die sogar richtig geht. Unter der Uhr hängt ein Schild. Auf dem Schild heisst es: «Nur für meine Gäste!»

Angenommen, das wäre kein Witz, sondern pure Wahrheit, dann würden die Gäste jenes Hotels geschmeichelt sein. Es gibt nämlich andere Möglichkeiten in dieser Beziehung:

Ich kenne ein tadelloes geführtes, kleineres Ferienhotel. Der hagere, kleine Hotelier hat allerdings in seinem Haus nicht viel zu melden, seine Frau mit doppeltem Gewicht und ein Kopf grösser dafür um so mehr. Das kann gelegentlich in den besten Familien vorkommen und braucht nicht durchwegs als Unglück bezeichnet zu werden. Oder?

Im vorliegenden Falle sind Aufenthaltsraum — man kann weder von Bibliothek noch von Rauchzimmer oder Schreibzimmer reden — also Aufenthaltsraum und Halle sind recht bescheiden möbliert, mit unansehnlichem Wandschmuck, sparsamer Beleuchtung und einem Minimum von Teppichen.

Es gibt jedoch ein Nebenzimmer, an dessen meist verschlossener Türe «Privat» angeschrieben steht. Aus diesem etwas ungeschicklich in die Hotelabteilung ragenden Privatissimum von Herrn und Frau — Entschuldigung, ich wollte sagen von Frau und Herrn Hotelier — tönt häufig Musik, Gespräche und sämtliche akustische Unternehmungen und Schikanen, die ein Radio von sich zu geben gewillt ist.

Nun erkundigte man sich, ob es wohl nicht möglich wäre, wenigstens die «Nachrichten» den Gästen zu vermitteln. Die Antwort war eindeutig und aufschlussreich: Nein! Die Vermittlung der «Nachrichten» sei nicht gut möglich, weil es sich nicht um einen Radio, sondern um einen Fernsehapparat handle. Und dieser Fernsehapparat, so sagte mit ängstlich hochgezogenen Schultern und schüchtern herblöckend der Herr Hotelier, gehöre seiner Frau.

Einmal war, versehtlich, die Türe «Privat» nicht ganz geschlossen und wir wagten mit neugierigen Blicken den Fernsehapparat der Frau Hotelier zu suchen. Hier, wie war dieser Salon elegant! Spannleppich, darauf an gewissen Stellen schöne, echte Teppiche mit prachtvollen Dessins, reizvolle, bequeme Polstergruppen, moderner Leuchtkörper an der Zimmerdecke und überaus zwei Ständerlampen, gediegener Wandschmuck, bunte Vorhänge, und dort, in jener Ecke, der Fernsehapparat.

Doch schauten wir vergebens! Wir fanden nirgends ein Schildchen mit der Aufschrift: «Nicht für meine Gäste!»

Und die Moral von der Geschicht? Lassen Sie nie Türen zu Ihren privaten Räumlichkeiten offen stehen, denn Hotelgäste sind rücksichtslos neugierig und ärgern sich lächerlicherweise, wenn sie entdecken, dass Sie wesentlich besser wohnen als Ihre Gäste. A. Traveller

à leurs interlocuteurs des informations sur l'initiative prise par la FIAV de créer un fichier central de l'hôtellerie. Le but de ce fichier est de recueillir sur les hôtels toutes les données dont les agences de voyages ont besoin. Jusqu'à maintenant, elles obtenaient ces indications en se servant des formules « contrat d'hôtel », établies selon la convention AIH/FIAV. Le « fichier central » permettra aux agences de voyages de renoncer à adresser les formules de contrat à plusieurs centaines d'hôtels et évitera à ces derniers d'avoir à remplir ces formules et à les renvoyer aux agences.

### Cartes de crédit

Selon les décisions prises par l'assemblée des délégués de la SSH à St-Gall, les hôteliers restent fermes dans leur refus d'accorder des commissions aux organisations délivrant des cartes de crédit. Les agences de voyages partagent pleinement ce point de vue.

La réunion de Zurich a fourni une nouvelle preuve, s'il en était besoin, de l'excellente entente et de l'esprit de collaboration existant entre l'hôtellerie et les agences de voyages et ceci non seulement dans leur intérêt propre mais dans un but supérieur qui est celui du développement du tourisme, secteur vital de l'économie nationale suisse.

## FERNER OSTEN

**Gastronomische Schnappschüsse unseres Mitarbeiters Werner Wymann, Bern**

(Schluss)

« L'hôtelier est le meilleur Ambassadeur de son pays. »

Dieses bekannte Sprichwort drängt sich einem auf, wenn man das Wirken von Leo Gaddi kennenlernt. In Rheinfelden aufgewachsen, erlernte er den Beruf eines Koches und ist heute, als Fünfzigjähriger, bereits schon seit zehn Jahren Generaldirektor eines der bekanntesten und dank seiner Leistungen auch berühmtesten Hotelunternehmens des Fernen Ostens — der «Hongkong und Shanghai Hotels Ltd.» in Hongkong. Drei Hotels mit 850 Betten, sechs Restaurants und ein Angestelltenheer von 1100 Personen unterstehen seiner Leitung. Wer die imposante Hotelhalle des «Peninsula» Hotels betritt, wird, insofern er einen Schweizer Pass vorlegt, vom leitenden Personal der Réception in «Schwyzerdütsch» angesprochen, denn Leo Gaddi hat alle Schlüsselpositionen in der Direktion, beim Empfang, in Küche und Saal durch total fünfzehn Schweizer besetzt. Der Vermerk auf allen Menükarten: «Die Küche unserer Restaurants steht unter persönlicher Führung schweizerischer Küchenchefs» ist also keine der oft zu erlebenden propagandistischen Phrasen und ein Mahl, in einem der exklusivsten Restaurants der Viermillionenstadt genossen, gehört zu dem Geflügeltesten, was man in diesem fernen Erdteil auf gastronomischem Gebiet — in bezug auf europäische Küche — erwarten darf. Jedem Schweizer muss das Herz höher schlagen, wenn er auf der Speisekarte nicht nur Spezialitäten der verschiedenen Regionen unseres Landes, sondern besonders auch, weil er auf der Weinkarte sogar vier unserer Spitzenweine aufgeführt findet, die

zur Degustation sogar in Quanten von ein oder zwei Dezilitern serviert werden.

Ich hatte das Vergnügen, im nach Leo Gaddi benannten «Gaddi-Restaurant» zusammen mit andern Schweizern, einen Abend zu verbringen, der zu den bisher schönsten meiner gastronomischen Erlebnissen in aller Welt gehört.

Darf ich Sie, lieber Leser, bitten, in Gedanken an meiner Seite Platz zu nehmen?

Der runde Tisch ist festlich geschmückt. Wir essen nach chinesischer Sitte, was aus den mit aller erdenklichen Phantasie gefüllten Servietten ersichtlich ist. Die Serviette jedes Gastes hat nämlich eine besondere Form, aus der die Sitzordnung — Hauptgast — Nebengäste — und Gastgeber genau ersichtlich ist. Vor mir steht ein ganz spezielles Kunstwerk, womit angedeutet wird, welche Rolle zum Beispiel mir an diesem Tisch zugeordnet ist. Die kostbare Menükarte, in chinesischer und englischer Sprache geschrieben, lautet:

Chinese bird's nest soup  
Lobster Pacific  
Peking Duck  
Bamboo Shots — black mushrooms  
Mustard green vegetable  
Beef and Chili  
Banana candy  
Jasmin tea

Küche und Service haben Vorbildliches geleistet und wir können uns freuen, dass wir Leute haben, die draussen, in der weiten Welt, unsere Farben in so hervorragender Weise vertreten. Leo Gaddi und his Swiss boys sind würdige Ambassadoren der schweizerischen Hôtellerie und Gastronomie, auf die wir stolz sein dürfen.

Du kannst versichert sein, lieber Leser, dass ich diesen Bericht nicht etwa schreibe, weil ich während meines ganzen Aufenthaltes wie ein Prinz verwöhnt wurde. Auch die Begum, die jeweils am Nachtisch ass und ihr Fräulein Meier aus Zürich, die sie nun schon seit zwölf Jahren begleitet,

sind vom «Service à la Gaddi» begeistert und zählen zu den treuesten Gästen dieses kosmopolitischen Hotels.

In der Meinung, dass der eine oder andere Leser den Rezepten etwas entnehmen könne, kommentiere ich nachfolgend stichwortartig das Menu:

**Bird's nest soup — Vogelneest-Suppe**  
Frische Vogelneestsuppe mit einem Vogelei (nur ca. 2 Minuten gekocht) garniert.  
**Lobster Pacific — Hummer Pacific**

Diese Kreation des Küchenchefs, Max Moosmann, hat mir ausgezeichnet gemundet. In Emangelung der herrlich schmeckenden, ca. 10 bis 15 cm langen und 5 bis 6 cm breiten, halbierten und goldgelben Mango-Frische, habe ich kurz nach meiner Heimkehr das Rezept in der nachfolgend «vereuropäisierten» Art gekocht — meine Gäste waren begeistert:

Einen grossen Hummer kochen, in ca. 1,5 bis 2 cm grosse Stücke schneiden und mit einer, geschmacklich zwischen «americaine und Curry» liegenden Sauce, welcher etwas Tomato-Ketchup und Rahm beigegeben wird, binden.

In grosse, halbierte, ausgehöhlte Williams-Birnen die ungeschält, im eigenen Saft gerdunstet werden, einfüllen. Als Beilage: körnig gekochter Riz créole, dem kleine Würfel von roten und grünen, ganz kurz blanchierten Pimentos beigefügt werden.

### Pecking duck — Peking Ente

Diese weltberühmte Spezialität der ostasiatischen Küche wird den Angaben des chinesischen Chefs gemäss folgendermassen zubereitet:

Die junge Ente kurz blanchieren. Noch heiss mit einer Gewürzmischung, die sich zur Hauptsache aus Bienenhonig, Salz, Safran,

Reiswein und weiteren Ingredienzien zusammensetzt, die jeder Pekineser Koch als sein Geheimnis wahr, einreiben und marinieren. Hernach die Ente während einiger Stunden an der Luft trocknen lassen, bis sie die typische goldgelbe bis braune Farbe hat. Dann am Spieß über dem Holzkohlenfeuer braten. Dazu ein unsern Steinpilzen ähnliches Gericht mit viel Knoblauch und feinen Kräutern. Als weitere Beigabe Bambusspitzen.

### Beef and Chili

Eine Art von «Filet Goulasch à la minute» kurz blanchieren — so dass die Schoten noch krachen), grünen Pfefferschoten, mit einer kräftigen, leicht süsslichen Austernsauce abgeschmeckt.

### Banana Candy — Caramel-Bananen

Bananen in ca. 4-6 Teile schneiden und leicht in Kartoffelmehl (Fécule) wenden. Zuk-



# Internationale Musikfestwochen Luzern

Am 16. August begannen in Luzern die Internationale Musikfestwochen. Am vorhergehenden Pressefrühling im Verkehrshaus der Schweiz orientierte der Präsident des Festwochenkomitees, Dr. Walter Strebi, die sehr zahlreich erschienenen Journalisten aus dem In- und Ausland in grossen Zügen über die festliche Veranstaltung, die der Leuchentwald während drei Wochen das Gepräge geben wird.

Da beim Erscheinen dieser Zeilen bereits ein Teil des Programmes abgewickelt sein wird, beschränken wir uns auf einige Angaben von allgemeiner Interesse. Vorerst sei erwähnt, dass infolge Ablebens seiner Gattin Rafael Kubelick sämtliche Konzertverpflichtungen abgesagt hat und deshalb das VII. Sinfoniekonzert vom 6. September nicht dirigieren kann. Die Organisatoren hoffen jedoch, einen vollwertigen Ersatz zu finden, der keine Programmänderung nötig macht.

Zur Erinnerung an die grosse Pianistin Clara Haskil soll ab 1963 alle drei Jahre an den Festwochen ein Clara-Haskil-Preis gestiftet werden. Dem in diesem Wettbewerb, der auf der Grundlage des Repertoires der grossen, letzten Herbst in Belgien verstorbenen Künstlerin durchgeführt wird, siegreichen Pianisten soll die Möglichkeit gegeben werden, im Rahmen eines Symphoniekonzertes aufzutreten.

## Die Redaktion der Hotel-Revue interviewte Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries

Die Internationalen Musikfestwochen in Luzern finden im In- und Ausland einen derart grossen Wiederhall und bilden gesamtschweizerisch gesehen ein so bedeutsames Ereignis im Kulturleben unseres Landes, dass es uns angezeigt schien, dem rührigen Luzerner Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries interviewmässig einige Fragen zu stellen, vor allem auch im Hinblick auf die fremdenverkehrspolitische Bedeutung dieser Grossveranstaltung. Wir gebend nachstehend das Gespräch wieder:

**P.:** Ich hatte letztes Jahr Gelegenheit, einigen Konzerten im Rahmen der Internationalen Musikfestwochen (IMF) beizuwohnen und war tief beeindruckt vom künstlerischen Niveau, vom guten Besuch und von der Begünstigung des Publikums. Eine solche Veranstaltung muss sich wohl zwangsläufig günstig auf den Fremdenverkehr Luzerns auswirken?

**Dr. F.:** Der Erfolg der IMF ist unbestreitbar. Jahr für Jahr steigt die Besucherzahl. Es ist klar, dass ausserhalb der Besucherzahl, der sich dank den Musikfestwochen nach Luzern ergiesst, auch für den Fremdenverkehr etwas abfällt. Im Grunde genommen profitiert sozusagen die gesamte Luzerner Geschäftswelt davon. Mit Ende der Schulferien lässt der Druck der Hochsaison nach, und wenn dann die Festwochen beginnen, vollzieht sich in Luzern eine deutliche Umschichtung des Gästepublikums. Während im Juli und in der ersten Augusthälfte die europäische Clientèle Luzerns sich eher aus einer eher weniger ausgiebigen Gästeschicht rekrutiert, so bringen die IMF mit einem Schlage eine sehr kaufkräftige Kundschaft in unsere Stadt, und was das für ein Fremdenzentrum mit so vielen Hotelbetten, namentlich in den höheren Preisklassen, und seinen zahlreichen von den Fremden lebenden Geschäften bedeutet, braucht nicht besonders erwähnt zu werden. Praktisch zieht ganz Luzern Nutzen aus diesem Verkehr: Nicht nur die Hotels und Gaststätten, sondern auch der Gepäckträger, der Coiffeur, der Bootsmoderator und der Taxihalter bis hinauf zu den Medaile-, Uhren- und Bijouteriegeschäften.

**P.:** Die IMF sind also — ganz abgesehen von ihrem künstlerischen Wert — ein ausgezeichnetes Mittel der Saisonverlängerung, von dem das ganze Wirtschaftsleben der Stadt befruchtet wird?

**Dr. F.:** Es lässt sich natürlich nicht genau feststellen, inwiefern durch die Festwochen tatsächlich eine Saisonverlängerung eintritt. Normalerweise

ker «zum Bruch» kochen, etwas geschälte, geriebene Mandeln dazu, Bananen hineinlegen, einige Tropfen Öl darüberträufeln, alles zusammen mischen, sofort auf leicht geölte Platte anrichten und in diesem glühend heissen Zustand servieren.  
Der Gass nimmt nur ein Stück, taucht es in kaltes Wasser, wodurch der Zucker «abgeschreckt» und kristallisiert wird, und isst so dann diese ausgezeichnete Süsseigkeit.

### Flucht aus Hongkong

Täglich fliehen Hunderte von Chinesen nach Hongkong — ich dagegen fliehe buchstäblich von dort. Seit zwei Tagen ist die Stadt in dunkle Wolken gehüllt. Mittags um zwölf leuchten die Strassenlampen. Der Monsun ist wie eine Lawine über die Kronkolonie hereingebrochen. Seit anderthalb Tagen ist weder ein Flugzeug gelandet, noch aufgestiegen, denn die Flugpiste von Hongkong — ein schmaler, lang in die Meeresbucht hinausgezogener, künstlich angelegter Streifen — gehört heute, besonders für die Jets, zu den risikoreichsten der ganzen Welt.

Endlich scheint es aber doch zu klappen. Zwar klatscht der Tropenregen wie aus Kübeln auf den Zementboden, aber man hat anscheinend irgendwo in der dunklen Wolkenwand eine Lichtung erspäht und endlich kann das Kommando «einsteigen» gegeben werden. Letzter «run up» der Motoren, dann legen wir über die Piste, links und rechts meterbreite Wasserfontänen verursachend. Knapp vor dem Ende des Rollfeldes erhebt sich der kühne Vogel in die Lüfte. Unter uns braust das tosende Meer. Der Pilot hat es geschafft — sechzig Menschen atmen auf.

Die letzten alten, klöbigen chinesischen Dschunken mit ihrer dunkelgrauen, schmutzigen, zerzausten Takelage grüssen herauf — Zeugen der ältesten und der neuesten Technik begegnen sich.

werden, im Rahmen eines Symphoniekonzertes aufzutreten.  
Dr. Strebi sprach auch von den wachsenden Schwierigkeiten, jeweilen in der zweiten Augusthälfte das Schweizerische Festspielorchester zusammenzuhalten, da die verschiedenen Orchester, die die Spitzenmusiker stellen, diese frühzeitiger für ihre Proben beanspruchen.

Sodann machte der Redner die erfreuliche Mitteilung, dass voraussichtlich für das nächste Jahr auch ein zweites Orchester die Wiener Philharmoniker verpflichtet werden können.

Verkehrsdirektor Dr. O. Fries unterstrich im weiteren das wachsende Interesse des Auslandes für die musikalischen Festwochen. Während aus der Schweiz nahezu hundert Journalisten vertreten sind, stellt das Ausland deren 65. Die ersten vertreten 77 Zeitungen, die letztern 74, wobei zu beachten ist, dass die Auslandspresse einen bedeutend grösseren Leserkreis erfasst. Bemerkenswert ist auch, dass die ersten 5 Symphoniekonzerte von allen schweizerischen sowie von 5 ausländischen Sendern übertragen werden.

Zur Erinnerung an die Internationalen Musikfestwochen Luzern 1961 hat die Deutsche Grammophon-Gesellschaft eine schöne Gedenkplatte herausgegeben.

ist Luzern bis in den September hinein gut besetzt. Eine frequenzsteigernde Wirkung darf indessen mit Sicherheit angenommen werden. Vor allem aber liegt ihre Bedeutung in einer verstärkten Ausrichtung auf eine Qualitätskundschaft.

**P.:** Das ist natürlich für Luzern mit seinen vielen Erstklass- und Luxushäusern und den zahlreichen vornehmen Geschäften eine sehr erfreuliche Begleiterscheinung. Kann man daher sagen, dass der Einführung der IMF fremdenverkehrspolitische Gesichtspunkte zu Gevatter standen?

**Dr. F.:** In einer Stadt wie Luzern mit einem so ausgesprochenen Fremdenverkehrsbewusstsein kann das fremdenverkehrspolitische Motiv nicht ganz von der Hand gewiesen werden. Primär war aber doch wohl ausschlaggebend, dass die Luzerner von jeher eine grosse Aufgeschlossenheit für alles Musische zeigten.

**P.:** Seit wann bestehen eigentlich die Musikfestwochen?

**Dr. F.:** In zwei Jahren können sie auf ihr 25jähriges Bestehen zurückblicken. Das heisst, dass sie schon vor dem Zweiten Weltkrieg, nämlich im Jahre 1938, ins Leben gerufen wurden.

**P.:** Solche Veranstaltungen können wohl nicht so ohne weiteres improvisiert werden. Die Idee muss schon lange in der Luft «gemotet» haben?

**Dr. F.:** In der Tat! Schon Richard Wagner, der von 1866 bis 1872 auf dem Gut Tribschen lebte, trug sich mit dem Gedanken, am Vierwaldstättersee ein Festspielhaus zu errichten, und später war es Richard Strauss, der 1911 Luzern als prädestiniert für eine Festspielstadt bezeichnete. Seither ist der Gedanke nicht mehr zur Ruhe gekommen. Die Freilichtspiele auf dem Dietschberg und in Hertenstein, dann auf dem Weinmarkt, auf dem Inseln und auf den Treppen der Hofkirche waren Vorläufer, ganz abgesehen von den mittelalterlichen Oster- und Passionsspielen auf dem Weinmarkt, die ja in der Geschichte der deutschen Literatur eine wichtige Rolle spielen. Als dann 1933 das neue Kunst- und Kongresshaus für Grossveranstaltungen zur Verfügung stand, war auch die räumliche Voraussetzung gegeben, um Luzern zur Festspielstadt zu erheben.

**P.:** Was Sie soeben ausführten, beweist, dass es neben dem unvergleichlichen landschaftlichen Rahmen auch eines woffenen Geistes und schöpferischer Kräfte bedarf, um eine Festspielstadt zu schaffen.

**Dr. F.:** Glücklicherweise fehlte es in Luzern nicht an solchen Kräften. Der damalige Stadtpräsident Dr. Jakob Zimmerli, zusammen mit Oberstadtdirektor Hans Pfiffer von Altshofen und der damalige Schul- und Polizeidirektor, der gewissermassen die Rolle eines Kultusministers spielte, Dr. Walter Strebi, dürfen als Initiatoren der IMF bezeichnet werden. Als im Jahr 1937/38 nach der Annexion Österreichs durch die nationalsozialistische Regierung Deutschlands die Salzburger Festspiele und auch die Wagner-Festspiele in Bayreuth ihren internationalen Ruf für eine gewisse Zeit eingebüsst hatten, fassten die Luzerner die Gelegenheit beim Schopfe, um in ihrer Stadt internationale Musikfestwochen aufzuführen. Es kam ihnen zugute, dass eine Reihe prominenter Künstler, die mit den damaligen Machthabern im Süden und Norden des Landes auf dem Kriegsfuss standen, sich zur Verfügung stellten. So gelang es gleich von Anfang an, mit der ersten Garnitur aufzurücken zu können. Dirigenten wie Toscanini, Fritz Busch und Bruno Walter und Solisten wie Adolf Busch, Pablo Casals und Wladimir Horowitz, um nur einige wenige zu nennen, sagten ihre Mitwirkung zu, und unter Mithilfe von Ernest Ansermet konnte ein Ensemble aus den besten Musikern schweizerischer Orchester gebildet werden.

**P.:** Luzern und im weiteren Sinne die Schweiz haben somit aus einer unerfreulichen internationalen politischen Situation Nutzen ziehen können.

**Dr. F.:** Gewiss. Gerade die Prominenz der künstlerischen Kräfte sicherte dem Luzerner Versuch den Erfolg, und das von Toscanini dirigierte Wagner-Gedenkkonzert im Park der Villa Tribschen am 25. August 1938 bildete einen triumphalen Auftakt. Die ersten Veranstaltungen haben so gewaltig eingeschlagen, dass beschlossen wur-

de, die musikalischen Festwochen im Jahre 1939 zu wiederholen.

**P.:** Was geschah in den Kriegsjahren? Hat die Unterbindung des internationalen Reiseverkehrs nicht auch den Festwochen einen tödlichen Schlag versetzt?

**Dr. F.:** Natürlich erschwerte der Krieg die Durchführung der IMF sehr, weshalb sie im Jahre 1940 ausfielen. In den beiden folgenden wurden sie künstlerisch vom Mailänder Scala-Orchester mit italienischen und schweizerischen Dirigenten und Solisten bestritten. 1943 erhielten sie dann wieder mehr schweizerisches Gepräge, indem in diesem Jahre als Manifestation des geistigen Verteidigungswillens das Schweizerische Festspielorchester gegründet wurde, das die besten Musiker aus sämtlichen schweizerischen Sinfonieorchestern in sich vereint. Dieses Orchester kann sich heute mit den grossen ausländischen Orchestern durchaus messen.

**P.:** Die Gründung des schweizerischen Festspielorchesters bedeutete wohl, dass damit nun auch die Schweiz im internationalen Konzertleben eine Rolle zu spielen begann.

**Dr. F.:** Dank dem Bestehen dieses Orchesters sind wir überhaupt erst in die Lage gekommen, Musikfestwochen, unabhängig von ausländischen Orchestern, zu organisieren, und erst mit dem Vorhandensein dieses ausgezeichneten Orchesters besteht Gewähr, hervorragende Dirigenten und Solisten gewinnen zu können.

**P.:** Man kann also wohl sagen, dass mit dem Schweizerischen Festspielorchester die musikalischen Festwochen Luzerns erst ihr eigenes Gesicht erhielten.

**Dr. F.:** Das ist wohl richtig.

**P.:** Nun dürfte aber doch die Aufrechterhaltung des künstlerischen Niveaus, die ja auch eine Frage der Programmgestaltung ist, für den Weiterbestand der IMF von entscheidender Bedeutung sein.

**Dr. F.:** Selbstverständlich darf der Ruf der IMF nicht unter mittelmässigen Programmen leiden. Deshalb muss neben der Wahl der Künstler bei der Programmgestaltung mit grösster Sorgfalt vorgegangen werden. Diese liegt denn auch in den Händen eines eigens dafür bestellten Komitees. Träger ist der Verkehrsverein, der von der Stadt subventioniert wird und der das Komitee der Musikfestwochen als Unterkomitee einsetzt und subventioniert. Innerhalb dieses Komitees ist ein besonderer Musikausschuss für die künstlerische Gestaltung zuständig. Schon während der Festwochen trifft dieser Ausschuss jeweils zusammen, um das Programm des kommenden Jahres zu besprechen, die Künstler anzufordern und sie um Programmvorschläge zu bitten.

**P.:** Das ist gut und recht, aber man kann doch wohl nicht den Künstlern die Programmgestaltung überlassen.

**Dr. F.:** Natürlich nicht. Die grossen Richtlinien werden vom Ausschuss festgelegt, und die Einzelprogramme müssen aufeinander abgestimmt werden, sonst könnte es geschehen, dass die gleiche Konzertnummer mehrmals auf dem Programm figurieren würde. Dem kann schon bei der Wahl der Künstler begegnet werden, da man ja weiss, für was sich der einzelne eignet und welches sein Repertoire ist.

**P.:** Die Programmfestlegung hat doch wohl auch noch eine andere Seite. Wie kann man die Publikumsünsche und die Wünsche der Musikfreunde und «sachverständigen unter einen Hut bringen»?

**Dr. F.:** Die Frage ist berechtigt. Wir brauchen den Publikumerfolg, auch aus finanziellen Gründen. Bei allzu starker Berücksichtigung des modernen Musikschaffens würde das Publikum ganz einfach streiken. Alte und neue Musik kann man nur nach dem Prinzip des «gemischten Programmes» bieten. Nach diesem Prinzip sind denn auch alle Konzerte aufgebaut: Werke aus Barock, Klassik, Romantik und Gegenwart. In diesem Jahr kommen moderne Werke, besonders von schweizerischen Komponisten, in vermehrter Masse zu Ehren.

**P.:** Sie haben eben erwähnt, dass Sie den Publikumerfolg brauchen. Das ist wohl in dem Sinne zu verstehen, dass die IMF ohne kassenfüllende Abende gar nicht durchführbar wären.

**Dr. F.:** Ganz richtig. Rein kommerziell gesehen sind die IMF ohnehin ein Defizitgeschäft. Allein das Orchester von rund 100 Mann, die pro Tag bezahlt werden müssen, stellt eine grosse Belastung dar, ganz abgesehen von den Gastorchestern, von den Dirigenten- und Solistengängen. Wenn die Festspiele selbsttragend sein müssten, wären wir gezwungen, die Preise kräftig zu erhöhen, was aber wiederum den Besuch beeinträchtigen würde.

**P.:** Dann verfügen Sie offenbar über bedeutende nichtkommerzielle Einnahmen?

**Dr. F.:** Ja, die öffentliche Hand — Stadt und Kanton — und die interessierten Kreise, unter ihnen die Hotellerie, leisten ansehnliche Subventionen. Sodann besteht eine «Vereinigung der Freunde der Musikfestwochen», die zusammen mit der Industrie jährlich einen ansehnlichen — fonds perdu-Beitrag leisten.

**P.:** Das zeugt von einer Aufgeschlossenheit bei Behörden und Privaten, die man nicht überall antrifft.

**Dr. F.:** Wie ich Ihnen schon gesagt habe, besteht in Luzern nicht nur ein glückliches Zusammenspiel von Natur und Kunst, sondern es ist auch jener für alles Musische empfindliche Geist vorhanden, der auch vor materiellen Opfern nicht zurückschreckt. Und dann gibt man sich ja auch in den vom Fremdenverkehr lebenden Kreiser Rechenschaft, dass die IMF propagandistisch von unbezahlbarem Wert sind.

**P.:** Man braucht ja nur die Presse zu verfolgen um festzustellen, wie häufig im Zusammenhang

## La rénovation des hôtels en 1961

La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière communiquent :

Ces deux organismes ont affecté au cours du premier semestre de 1961 4,22 millions de francs à la rénovation d'hôtels, à savoir 2,88 millions avancés par la Société fiduciaire et 1,34 million représentant le cautionnement de crédits bancaires par la Coopérative. Sur un total de 47 opérations, la Société fiduciaire est intervenue seule dans 27 cas et la Coopérative dans 10, alors que les deux institutions ont agi en commun dans 10 autres cas.

Au montant de 4,22 millions de francs, il y a lieu d'ajouter 8,15 millions d'avances accordées sans garantie supplémentaire par des banques ou des particuliers, ainsi que 3,94 millions investis par les hôteliers eux-mêmes. Une somme globale de 16,31 millions de francs a donc été affectée à la rénovation d'hôtels au cours du premier semestre de l'année.

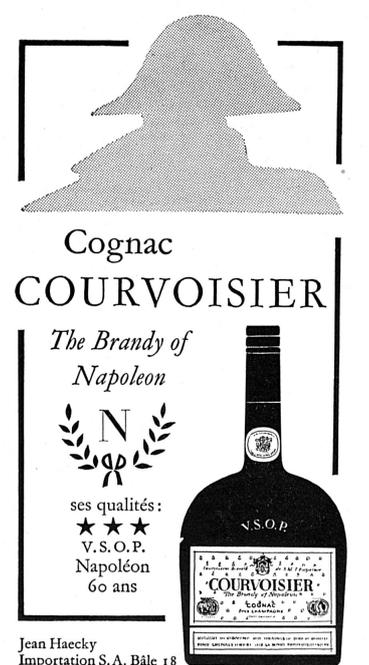
Ce sont de nouveau les Grisons et l'Oberland bernois qui ont surtout bénéficié des travaux de rénovation. Les deux organismes ont en effet accordé à l'hôtellerie grisonne des avances ou des cautionnements d'un montant de 1,8 million de frs et à l'hôtellerie oberlandaise de 1,2 million, les autres régions se partageant le solde de 1,2 million.

mit den IMF der Name Luzern in in- und ausländischen Zeitungen erscheint.

**Dr. F.:** Es ist immerhin zu bedenken, dass wir für die Festwochen 35 000 bis 40 000 Plätze zu verkaufen haben mit einem Umsatz von über einer halben Million Franken. Das bedingt nicht nur einen grossen administrativen Aufwand für den Billettverkauf — Belieferung der Vorverkaufsstellen in der Schweiz und im Ausland mit den Programmen, den Bestellscheinen und Bestuhlungsplänen, sondern erfordert auch einen entsprechenden propagandistischen Aufwand. Der eigentlichen Werbung eröffnen sich unendlich viele Möglichkeiten. Nennen wir nur die Verbreitung des Vorprospektes Ende Februar/Anfang März in drei Sprachen, des Hauptprospektes Anfang April in vier Sprachen und des Mitte Juli erscheinenden Programmheftes. Vom Mittel des Pressecommuniqués wird ausgiebig Gebrauch gemacht. Die Belieferung der Auslandsagenturen der Verkehrszentrale, der ausländischen Presseagenturen in der Schweiz, der Vorverkaufsstellen im Ausland (Informationen und Unterlagenmaterial gehört ebenfalls zu unsern Aufgaben. Dadurch entsteht eine breite Werbewirkung. Hinzu kommt aber auch die Einsparung von Radio — zahlreiche Konzerte werden von in- und ausländischen Sendern übertragen — und Fernsehen. Ferner reist eine eigene Werbebeilage durch die ganze Schweiz, verkauft Programme, hängt Plakate auf und gibt Informationen. Ein eigener Festwochenfilm steht im Dienste der Werbung. Nicht zu vergessen ist die umfangreiche persönliche Korrespondenz.

**P.:** Es ist erstaunlich, wie vielgestaltig die Werbemaassnahmen sind, und da begreift man auch, dass der Werbeaufwand finanziell ins dicke Tuch geht. Aber für Luzern ist das eine ausgezeichnete Reklame, die um so wertvoller ist, als es sich nicht um eine eigentliche touristische Werbung handelt: Man wirbt für die Festwochen und bewirkt damit, dass die ausländischen Festwochenbesucher auch mit den übrigen Vorzügen der Fremdenstadt Luzern und wohl auch der sonstigen Schweiz bekannt werden.

**Dr. F.:** Es ist keine Frage, dass von der Werbung für die IMF eine weltweite Werbung nicht nur für Luzern, sondern für die ganze Schweiz ausgeht. Man muss sich aber unter luzernischen Gesichtspunkten bewusst sein, dass unter unseren 42 verschiedenen Werbemitteln die IMF nur eine, aller-



Cognac  
**COURVOISIER**  
The Brandy of  
Napoleon  
N  
ses qualités:  
★★★  
V.S.O.P.  
Napoleon  
60 ans  
Jean Hacky  
Importation S.A. Bâle 18

dings besonders wichtige, «Taste» darstellen, denn im Sektor Veranstaltungen spricht man immer nur eine Minorität an. Die Musikforen sind eine solche Minorität. Man muss deshalb, fremdenverkehrspolitisch gesehen, möglichst viele Minderheiten ansprechen, um eine grosse Breitenwirkung zu erzielen. Was die IMF betrifft, so kommen viele Leute nur deswegen nach Luzern, weil sie einen bestimmten Dirigenten oder Solisten hören oder sehen möchten.

P.: Wesentlich ist wohl auch, dass die Solisten und Dirigenten gerne nach Luzern kommen.

Dr. F.: Das ist tatsächlich der Fall. Einige haben sich sogar hier niedergelassen. Ganz allgemein schätzen sie die geruhsame Arbeitsatmosphäre, fern aller Getöse der Großstädte, und die gastfreundliche Aufnahme. Auch gereicht es Luzern zum Vorteil, ein Konzertlokal zu besitzen, dessen Akustik als vorzüglich bezeichnet wird.

P.: Das konnte ich auch feststellen, doch wirkt der Raum etwas nüchtern.

Dr. F.: Leider stammt der Bau aus einer Zeit, da mehr auf die funktionelle Zweckmässigkeit geachtet wurde als auf «Stimmung». Deshalb ist ihm eine gewisse Nüchternheit eigen. In den letzten Jahren sind aber bauliche Verbesserungen vorgenommen worden, durch die auch eine bessere Atmosphäre erzielt worden ist. Vielleicht wird uns die Zukunft ein Konzertlokal beschern. das auch in dieser Hinsicht nichts zu wünschen übrig lässt.

P.: Ich hatte den Eindruck, dass unter den Besuchern der Festkonzerte die Schweizer stark über-

wiegen und dass diesbezüglich die Bezeichnung Internationale Musikfestwochen nicht ganz den Tatsachen entspricht.

Dr. F.: Man darf sich von oberflächlichen Wahrnehmungen nicht allzu sehr beeindrucken lassen. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. Auf Grund der Bestellungen kann man sagen, dass die Festspiele etwa zu 60% von Schweizern und zu 40% von Ausländern besucht werden. Die Schweizer bestellen ihre Plätze meistens direkt, die Ausländer hingegen, namentlich diejenigen aus England und Obersee, indirekt durch die Verkaufsstellen. Es sind aber zur Zeit der IMF stets auch viele Fremde in Luzern, die nicht wissen, dass sie in die Festspielzeit hineingeraten sind. Diese suchen dann gewöhnlich durch Vermittlung ihres Hotels Plätze zu bekommen. Freilich ist für sie die Platzfrage nicht immer leicht zu lösen, da die grossen Konzerte häufig Wochen voraus ausverkauft sind. Gesamthalt ist der Ausländeranteil so gross, dass nicht nur hinsichtlich der Programmgestaltung und der mitwirkenden Künstler, sondern auch der Besucher die Festwochen durchaus internationales Gepräge haben.

P.: Ich danke Ihnen, Herr Dr. Fries, für die vielen interessanten Aufschlüsse, die Sie mir gegeben haben und die wohl auch einen Grossteil unserer Leser interessieren dürften. Sie haben mich in der Überzeugung bestärkt, dass die IMF nicht nur lokale Bedeutung besitzen, sondern dank ihres künstlerischen Niveaus, namentlich unter fremdenverkehrspolitischen Gesichtspunkt, einen erstrangigen Werbefaktor darstellen.



Grosses Schreckhorn (4078 m)

Photo E. Schudel, Grindelwald

... und des grossen Schreckhorns vor hundert Jahren

Zwischen Wetterhorn und Eiger steht breit und mächtig der Mettenberg. Vom Dorfe Grindelwald aus gesehen, ragt er wie seine beiden Nachbarn gleich hoch in den Himmel empor, als ob er zu den Grossen gehöre. Leicht verwechseln ihn Neulinge mit dem Schreckhorn und müssen sich belehren lassen, dass er nur ein Ausläufer der Schreckhornkette sei. Diese erstreckt sich über 12 km von der Lütchine bis zum Unteraargletscher. Seit urdenklichen Zeiten haben vier Gletscher diese Querkette aus dem Alpenkamm herauszellert; je zwei von ihnen reichen sich über die dazwischenliegenden Jöcher die Hand, wie wenn sie sich beglückwünschen wollten für ihre gute Arbeit! Der Untere Grindelwald- dem Finsteraargletscher auf dem Finsteraarjoch, der Obere Grindelwald- dem Lauteraargletscher auf dem Lauteraarjoch. Das Schreckhorn selber ist ihr Meisterwerk, wir verzeihen den vier Künstlern gerne ihren Stolz! Wer im Bachalpsee diese prächtige Zinne sich spiegeln sah, dem wird das herrliche Bild zeitweilen in Erinnerung bleiben!

Am 16. August sind volle hundert Jahre verflossen seit die ersten Bergsteiger ihren Fuss auf das stolze Haupt gesetzt haben. Der feingebildete Engländer, Sir Leslie Stephen gab die Idee und das Geld zu dem Unternehmen, die drei urwüchsigen Männer aus Grindelwald, Christian und Peter Michel sowie Christian Kaufmann, setzten ihre unverwundliche Kraft zum Gelingen ein. Zusammen bildeten sie eine Seilschaft, wie sie für jene Epoche, geläufig als «Goldene Zeit» (1855-65) charakteristisch ist. Damals gab es noch keine Hütten, die Führer waren Jäger und Hirten, ihre Herren meistens Engländer.

Unter dem später noch oft benützten Felsblock (Kastenstein) verbrachten sie die Nacht. Lassen wir Stephen selber sprechen, wie bequem das Lager war: «Auf der einen Seite drückte mich jeder Buckel des körnigen Felsens, auf der andern Kaufmanns Knochen.» Voller Ungeduld erhob sich Stephen im Morgengrauen, ass hastig ein Stück Brot und meldete sich marschbereit; aber Michel sass gut eine halbe Stunde auf gefrorenem Rasen und kaute ruhig Brot, Käse, Fleisch und Butter. Um halb Fünf setzten sie sich bedächtig in Gang Richtung Schreckfirn. Stephens Geduld wurde weiter auf die Probe gestellt: «Als wir die Firn hinastapften, be-

gann mein Vertrauen in Michel und Konsorten zu sinken, nicht wegen ihrer Fähigkeit als Führer; aber wegen ihrer ungeheuren Ess- und Trinkbegier. Jeder Tropfen Wasser schien in ihrer Vorstellung mit einem Schluck Schnaps verbunden, jeder flache Stein gab Anlass zu einem Picnic.» Die drei Führer lebten jahraus, jahrein karg und ärmlich, kamen sie einmal zu gutem Essen und Trinken, griffen sie begierig zu. Es konnte ihrer gesunden Natur nichts schaden; dazu flosste der Schnaps Mut ein. Vom Schreckfirn zogen sie sich Felsrippen und Schneerinnen gegen den Grat zwischen Lauteraarhorn (4043 m) und Schreckhorn (4078 m). Eine der Rippen wurde angegangen, wo man die schweren Sachen sowie den meisten Proviant zurückliess. «Jetzt erwarteten meine Männer zu ihrer Aufgabe und widmeten sich ihr ohne Ablenkung.» Wie die Technik damals beschaffen war, lehrt und das folgende: «Die Felsen waren steil und glitschrig, hier und da vereist. Wir lagen oft auf dem Bauch, alle Viere von uns streckend, wie man die verhassten Fledermäuse an Scheunentore nagelt. Finger und Zehen krallten sich dabei in vier verschiedene Ritzen, das Knochengerüst aus äusserst spannend.» Was aber das alles beherrschende Gefühl jeder Erstbesteigung ist — die Ungewissheit: «Wie leicht konnten wir im letzten Augenblick vor einem unüberwindlichen Hindernis stehen!» Nach zwei bis drei Stunden erreichten sie den Grat. Ein Felskopf versperrte die Sicht zum Gipfel. In atemloser Erwartung wurde dieser überstiegen und vor ihnen lag ein bequemes Gratstück, das zum Gipfel führte. Voller Glückgefühl erreichten sie um 11.40 Uhr ihr Ziel. Der Abstieg vollzog sich äusserst schwierig. Bei einbrechender Nacht langten sie wieder beim Kastenstein an. Als die Gefeierten kehrten sie anderntags ins Tal zurück.

Stephens Besteigung galt als die schwierigste bis dahin ausgeführte in den Berner Alpen. Sie entspricht der heutigen Normalroute auf das Grosse Schreckhorn; da sich aber Mittel und Technik gewaltig verbessert haben, wird heute der Südwestgrat vorgezogen, der dem einigermassen geübten Bergsteiger in luftiger Kletterei am soliden Felsen einen ungeübten Genuss bietet. Uns wundern wir heute, dass die tüchtigen Grindelwaldner Führer diesen Grat den führerlosen Engländern Wicks, Bradby und Witson bis zum Jahre 1902 zur Erstbesteigung unberührt

Jubiläum zweier Erstbesteigungen im August ...

... der Jungfrau vor 150 Jahren durch die Gebrüder Meyer von Aarau

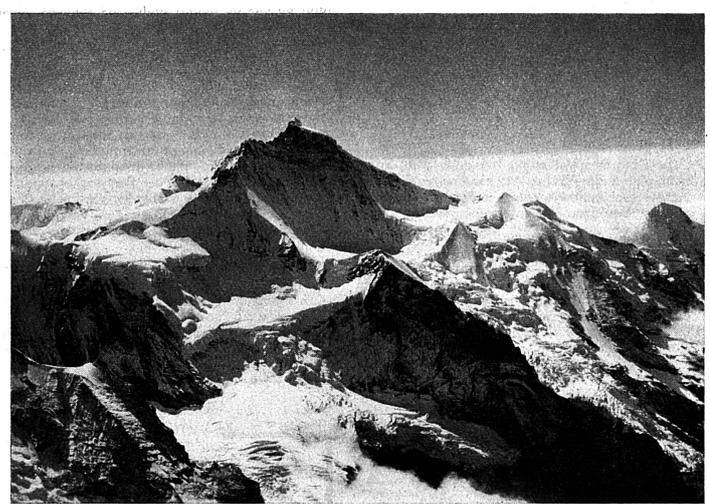
Die Jungfrau ist neben der mit ihren Gefahren unwitterten Eigernordwand der bekannteste Gipfel des Berner Oberlandes. Die im Bernbiet ankommenden Fremden, vor allem die Touristen und Alpinisten, haben diese weltbekanntesten Gebirgsstöcke mit ihren weit ins Land strahlenden Gletscherfeldern in ihr Reiseprogramm notiert und sind begierig, dieses imposante Alpenpanorama auf sich wirken zu lassen. Für einige romantisch veranlagte Personen ist es vielleicht auch der poetisch klingende Name, der magnetisch auf ihre Unternehmungen wirkt.

Ob solche Motive auch bei den Brüdern Johann Rudolf und Hieronymus Meyer von Aarau im Spiel waren, ist entschieden zu bezweifeln. Vielmehr waren diese beiden Avantgardisten der Alpinistik von echtem Bergsteigerhergeiz zu ihren Hochalpen-Expeditionen inspiriert worden.

Schon seit Jahren beschäftigte die Gebrüder Meyer der Gedanke, das Hochgebirge zwischen dem Bernischen Oberland, den Tälern von Lauterbrunnen, Grindelwald, Hasli und dem Wallis ge-

schners zu besteigen. Das Wetter war noch immer günstig, die Luft warm und trocken. Nach ungefähr 4 Stunden war die Sattelhöhe des Tales erstiegen. Nun lag die grandiose Winterwelt des Gletschers mit seinen blendend weissen Massen vor ihnen ausgebreitet. Die drei Aarauer Begleiter, die des Bergsteigens und der Gletscher ungehört waren, wurden von hier zurückgedrängt, da sie bei der bevorstehenden Kletterei nur hinderlich und unnötig gefährdet gewesen wären.

Je weiter die Gebrüder Meyer nun vordrangen, um so fremder ward ihnen alles. Unter der Vielzahl von Gipfeln, welche aus der Tiefe hervorragen, vermochten sie die Jungfrau nicht wiederzuerkennen. In dieser Verlegenheit beschlossen sie, sich zu trennen, um von verschiedenen Seiten und Höhen die Gegend zu erkunden. Sie verabredeten, dass derjenige, welcher die Jungfrau mit grösster Bestimmtheit erkennen und eine Möglichkeit zur Besteigung sehen würde, den übrigen Nachricht zu geben habe und einen sicheren Ort zum Übernachten aufsuchen solle. So schieden sie auseinander,



Diese eindrucksvolle Flugaufnahme der Swisair vermittelt uns ein imposantes Panorama der Jungfrau (4158 m) von Norden. Vom Jungfraujoch (links aussenhalb des Bildrandes) schwingt sich der Ostgrat zum Gipfel auf. Rechts das Silberhorn (3695 m); vor ihm das zuckerhutförmige Kleine Silberhorn (3542 m); in der Bildmitte, über dem dunklen Wandabbruch, das Schneehorn (3408 m). Der aus der Karntische zwischen Silber- und Schneehorn fließende Giesseingletscher und der Guggigletscher (im Vordergrund links), über denen die Jungfrau majestätisch thront, verhalten der Nordflanke des Berges das klassische schöne Anlitz. Einzelne Kare erscheinen tropfenförmig übereinander angelegt. Über den Stufen zwischen ihnen brechen die Gletscher ab und bilden sich aus den Trümmern an ihrem Fusse als «regenerierte Gletscher» neu.

nauer zu erforschen. Einerseits ging es ihnen darum, den Zusammenhang jener ungeheuren ewigen Eisfelder zu erkennen, andererseits wollten sie erproben, ob die bekannten Gipfel, welche aus ihnen hervorgingen, ersteigbar wären.

Das anhaltend warme, trockene Wetter im Sommer 1811 schien den Brüdern Meyer für ihr Vorhaben geeignet. Am 29. Juli reisten sie von Aarau ab und nahmen den Weg durchs Entlebuch, Hasli, über die Grimsel ins Wallis, mit der Hoffnung, von Naters aus über die Alpen und den Aletschgletscher in das Innere des grossen Eismeres vordringen zu können. Doch die Länge des Weges und drohende Hindernisse, die sich ihnen in den Weg stellten, geboten ihnen, von diesem Vorhaben Abstand zu nehmen. Nach eingehenden Erkundigungen wählten die Gebrüder Meyer als Ausgangspunkt ihres Aufstieges das Lötschental, das sich am rechten Rhoneufer im Wallis beim Dorf Gampfen öffnet. Im hinteren Lötschental dinsten sie für 25 Batzen Tageslohn zwei wackere Gensjäger als Führer. Ausserdem begleiteten die Gebrüder Meyer drei Leute aus Aarau und ein Bauer, den sie in Guttannen an der Grimselstrasse als Träger engagiert hatten. Alle waren mit Lebensmitteln und Brennholz beladen. Zu ihrem Gepäck gehörte auch eine etwa 20 Schuh lange Steckleiter und Seile von zusammen etwa 100 Schuh Länge.

den Guttanner Träger liessen sie beim Gepäck zurück. Rudolf Meyer nahm mit einem Gensjäger seine Richtung südwärts und erkletterte eine Eishöhe, die vermutlich das Eistal des Aletschglaciärs berührte. Hieronymus wandte sich mit dem andern Jäger nordwärts einem andern Schneegebirge zu, wahrscheinlich am mittäglichen Abhang des Mönchs. Nach langem sorgfältigen Forschen erkannte Rudolf Meyer die Jungfrau mit Bestimmtheit. Ihre mächtigen Schneelager oder die Eisaube über dem charakteristisch darunter hervorstehenden schwarzen Felsen verrieten sie ganz eindeutig. Von der andern Seite erkannte Hieronymus den Zugang zu diesem Gebirge zwischen hohen wellenförmigen Eishügeln. Darauf vereinigten sie sich wieder an einer etwas erhöhten, aus dem Eismeer hervorragenden Felsklippe an der nördlichen Seite des Gletschers.

Unterdessen war es Abend geworden und sie errichteten zwischen den Felsen ihr Nachtlager. Der Abend und die Nacht waren kühl. Sie entfachten ein wärmendes Feuer und lagerten sich, so gut es nur ging, darum. Nur wenige Stunden Schlaf reichten zu ihrer Erholung. Schon mit der ersten Tageshelle rüsteten sie sich und setzten ihre Reise fort. Sie zogen über ein von der Jungfrau und dem Mönch herabziehendes Gletschertal. Bald sahen sie den riesenhaft vor sich aufragenden Gipfel der Jungfrau und priesen sich glücklich, dem Ziel so nahe zu sein. Indem sie sich nun anschnitten, den

letzten Gipfel zu besteigen, brach der allen Schweizern wohlbekannte Föhn aus. Der Schnee wurde so weich, dass sie bei jedem Schritt bis an die Knie einsanken. Schwere Herzens wurde der Entschluss gefasst, so schnell wie möglich das Nachtlager wieder aufzusuchen. Schweigend und in Hast gingen sie die Anhöhe zurück. Um zwei Uhr nachmittags erreichten sie wohlbehalten ihren alten Biwakplatz.

Um nicht den ganzen Nachmittag ungenutzt zu verturn, beschlossen sie, ein anderes, östlich liegendes, sich ebenfalls von der Jungfrau herabsenkendes Eistal zu erforschen, um nach Möglichkeit ein dem Jungfraugipfel näher gelegenes Nachtlager zu suchen. Ziemlich ermüdet erreichten sie eine Anhöhe, die ihnen als Nachtlager geeignet und sicher erschien.

Die ersten Sonnenstrahlen des 3. August röteten noch kaum die Felsen der nahe vor ihnen liegenden Jungfrau, als sie erneut aufbrachen. Ihren Gefährten aus Guttannen schickten sie zu den höchsten Lötschentaler Alpen zurück. Dort hielt man für sie Holz, Milch und Lebensmittel bereit. Sie gaben ihrem Träger den Befehl, sie mit den Vorräten in einem der beiden Nachtlager zu erwarten. Dann rückten sie über die niederhängenden Eis- und Schneemassen vor. Der Weg zum Fuss des Jungfraugipfels war ein schmaler Gletscherrücken oder Sattel. Sie befestigten an einem tief in den Schnee gestossenen Stock das Seil und rutschten reitend, einer nach dem andern, über den zugespitzten Schneesattel. Beim Hinaufklettern halfen sie sich dann gegenseitig, wie es bei solch schwierigen Bergersteigungen üblich ist. Obgleich die senkrechte Erhebung des Berggipfels nur etwa 200 m betragen mag und sie seit 8 Uhr früh, vom Fuss desselben im Steigen begriffen waren, erschien doch der Mittag, ohne dass sie die Höhe erreichten. Als sie dann vor der letzten Kuppe der Jungfrau standen, sahen sie, dass kein anderer Zugang bestand als über einen scharf zugespitzten Schneesattel oder Eiskamm. Sie setzten sich abermals reitend auf diesen und glitten vorsichtig, halb sitzend, halb kletternd, aufwärts. Links unter ihren Sohlen die schroffen Eiswände, hinunter bis ins dunkle Tal von Lauterbrunnen. Rechts die Eisgebilde hinter dem Mönch. So erreichten sie den höchsten Punkt des Jungfraugipfels. Es war 2 Uhr nachmittags vorüber.

Der Gipfelpunkt hatte etwa 12 Schuh im Durchmesser. Der Himmel hing wolkenlos über ihnen und erlaubte den ersten Bezwingern dieses Berges einen ungetrübten Genuss und Rundblick. Als Wahrzeichen ihres Dageweisens befestigten die Gebrüder Meyer ein schwarzes Leinwandtuch, ungefähr 4 Schuh im Quadrat, als Fahne mit Nägeln an den oberen Teil einer Stange von ihrer Leiter und steckten das untere Ende sieben Schuh tief in den Schnee. Nachdem sie sich eine halbe Stunde auf dem Gipfel ausgeruht hatten, begannen sie rückwärts kletternd den Abstieg. Sie erreichten die Felsen ihres ersten Nachtlagers sehr spät, wo sie frischen Vorrat von Lebensmitteln und ein wohlthuendes Feuer vorfanden.

Am folgenden Tag traten sie frisch und froh den Rückweg an, verabschiedeten ihre braven Gensjäger mit herzlichem Händedruck und stiegen hinab nach Fiesch. Von da über die Grimsel, wo sie ihren ehrlichen Begleiter aus Guttannen in seinem einseam Bergdörfllein heil und gesund absetzten, um Aarau entgegenzuweilen.

Ein unbestreitbares Verdienst haben sich die Gebrüder Meyer aber auch durch die von ihnen herab ausgegebene Karte des bernischen Eismeres erworben. Da dieses nicht ohne eine genaue Kenntnis des Jungfraugebietes möglich war, versteht sich von selber. So wollen wir in aller Bescheidenheit den beiden Brüdern Johann Rudolf und Hieronymus Meyer ein ehrendes Gedanken bewahren.

J. W. G.

**BIRDS EYE** *empfehlen*

Unsere tiefgekühlten Fruchtsäfte aus einheimischen Beeren sind im Geschmack und Gehalt unerreicht!

**Himbeer- oder Cassisjus**

Packungen zu 800 g Inhalt.

Ein Versuch wird auch Ihre Gäste begeistern.

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

liessen, während der Nordwestgrat schon 1883 von den Engländern Anderson und Baker mit den Führern Ulrich Almer und Pöllner bezwungen wurde. Den ersten nennen wir heute einfach Südgrat und den zweiten Andersongrat.

Sir Leslie Stephen starb 1904 im Alter von 72 Jahren. Er war einer der erfolgreichsten Bergsteiger der «Goldenen Zeit». Zu seinen Erstbesteigungen gehören Bietschhorn, Rimpfischhorn, Ober-

aarhorn, Alphubel, Blümlisalphorn, Zinal-Rothorn, die Jungfrau vom Rottal aus und der Rottalsattel. Er veröffentlichte 1871 eines der schönsten Bergbücher «The Playground of Europe». Da seine Studien der Philosophie, Ethik und Literatur galten, ging er nicht um des Forschens willen in die Berge und war damit einer der ersten, die vor allem das Bergelebnis suchten. In deutscher Sprache ist sein Buch in München bei der Gesellschaft Alpiner Besteiger herausgegeben worden. Hans Stürer

## Nouvelles de l'AIH

Maintenant que les vacances approchent de leur fin et que l'activité va reprendre intensivement dans les organisations touristiques nationales et internationales, nous croyons utile de rappeler ici les travaux et les décisions de l'AIH qui ont été condensés lors des exposés et les résolutions de la dernière séance du conseil d'administration qui s'est tenue à Helsinki. Voici en résumé ce que la Revue internationale de l'hôtellerie a rapporté à ce sujet.

Disons d'emblée qu'en raison de la maladie de M. Della Casa, l'Italie, la séance fut présidée par M. Wontner, Grande-Bretagne. Des vœux de prompt rétablissement furent adressés au président en charge.

Le conseil apprit que M. Marcel Bourseau avait exprimé le vœu d'être déchargé de la responsabilité et de la direction du service des relations extérieures de l'A.I.H., poste qu'il assumait depuis 1957. Ce fut l'occasion pour M. Bourseau de rappeler l'œuvre accomplie pendant cette période, spécialement dans le domaine des cartes de crédit. Le service des relations extérieures s'est ingénié à résoudre le problème dans le cadre des conditions posées par l'A.I.H. qui avait décidé de «accepter les cartes de crédit que seules n'impliquaient pas le paiement d'une commission, si le crédit était entièrement garanti et si les notes d'hôtels pouvaient être payées dans les 30 jours.

Le Dr Franz Seiler rappela que c'était sur son initiative que le service des relations extérieures avait été confié à M. Bourseau qui avait voulu en accepter la responsabilité. Les raisons qui ont déterminé la création du service des relations extérieures demeurent. Il est donc nécessaire que l'A.I.H. soit armée pour faire face aux nécessités de l'heure et que ce service soit maintenu.

Le Dr Seiler proposa de former, sous la présidence de M. Wontner, un petit groupe de travail de cinq membres pour étudier l'ensemble la question de l'administration de l'A.I.H., de ses statuts et de ses différents services. Ce groupe devra remettre des recommandations au conseil lors de sa réunion d'automne.

Cette proposition fut acceptée et le président s'associa au Dr Seiler pour exprimer à M. Bourseau de chaleureux remerciements pour les services qu'il a rendus à l'A.I.H. avec tant de compétence.

Mr. E.D. Croft, directeur de la British Hotel and Restaurant Association, fit un exposé sur les cartes de crédit anglaises en vigueur depuis le début de l'année, cartes qui sont conformes aux impératifs de l'A.I.H.

Le Dr Seiler exposa ensuite le point de vue de la Suisse au sujet des cartes de crédit et démontra pourquoi son pays estime qu'il n'a pas intérêt à suivre de la Grande-Bretagne et la France, tant que le système de l'A.I.H. ne sera pas appliqué par les

## L'hôtellerie suisse vue par un chroniqueur touristique

C'est toujours avec intérêt que l'on suit dans la presse les chroniqueurs et touristes. L'une des plus récentes parue dans la Tribune de Genève relève des détails et impressions de clients dont certains hôteliers peuvent faire leur profit. (Rééd.)

Pour les stations de montagne, juin n'a pas rendu ce que l'on escomptait, et les réservations de locations de tarifs consenties par les hôteliers qui connaissent leur métier. Cela va de 10 à 20% pour les cinquième et sixième mois de l'année et cela joue également pour l'arrière-automne.

### Petits «extras», petits-esprits

Nous avons goûté, tout récemment, de cet accordement saisonnier, dont l'opportunité nous parut incontestable. Mais certaines traditions ont décidément la vie dure. Nous en avons, une fois de plus, à ce souci du petit détail qui préoccupe tant les petits esprits; non pas les clients qui se présentent au comptoir pour payer, mais les vendeurs dont l'étourderie ou l'obstination provoquent de petits conflits. Un secrétaire d'hôtel avait ajouté au montant déjà respectable (façon de parler) de la note, l'«extra» que constituait, à ses yeux, le service du petit déjeuner, accommodé au thermos la veille au soir et dégusté en chambre très tôt le matin, au moment de partir en excursion dans des montagnes qui, connaissent, elles, des chiffres immuables, pour l'altitude.

Autre détail: une femme de chambre avait inscrit à notre débit un montant de seize francs pour un acte de blanchisserie et de repassage qui ne s'était pas produit. Une bonne part du profit moral que nous avions retiré de cette période de vacances fut gâtée par cette obstination accueillie; et par celle, tout aussi vigoureuse, du client que nous étions et que nous tiendrons à retenir.

Nous étions trois au comptoir, portefeuilles en main et sourire aux lèvres. Deux de nos voisins venus du nord de l'Allemagne savaient nos opérations arithmétiques avec un apparent détachement; mais ils s'empresèrent de nous approuver dans le hall où nous retrouvâmes le calme. Le chef de bureau s'en était allé consulter la femme de chambre, alors que l'auteur de ces lignes abordait, le plus aimablement du monde, le sympathique directeur de l'établissement. Conclusion: il vaut mieux s'y prendre à l'avance pour éprouver des

Américains se rendant en Europe. Comme l'A.S.T.A. et la F.I.A.V. sont restées à l'écart du système, il est essentiel de créer une carte hôtelière universelle qui convienne au public américain.

### L'A. I. H. et l'O. C. D. E.

Lors d'une deuxième séance du conseil d'administration, le Dr Franz Seiler fit un exposé sur l'O. C. D. E. qui va succéder à l'O. E. C. E. et qui doit établir la liaison entre le marché commun et l'association européenne de libre échange.

Disons pour aujourd'hui que le Dr Seiler fit remarquer que, c'était grâce aux efforts du professeur Krapf et de M. Bourseau que le nouvel organisme comprendra un comité de tourisme. On a estimé que l'hôtellerie méritait une considération spéciale au sein de ce comité et que la création d'un groupe d'experts était justifiée.

L'A. I. H. devrait entreprendre de son côté l'étude de ces problèmes les plus urgents, en particulier celui qui pose la pénurie de personnel et l'influence qu'elle exerce sur la rentabilité des hôtels.

L'O. C. D. E. prendra à sa charge les frais occasionnés par les travaux des groupes d'experts — travaux facilités par la documentation fournie par le Dr Risch de l'Institut de recherches touristiques de l'Université de Berne —, ainsi une contribution symbolique de la part de l'A. I. H. est indispensable.

Le président fit remarquer que l'A. I. H. avait la chance de compter parmi ses membres une personnalité telle que le Dr Seiler pour défendre son point de vue et espéra qu'il voudrait bien continuer son travail dans ce sens.

M. Bourseau appuya à son tour les déclarations du Dr Seiler, puis demanda l'accord du conseil pour une contribution destinée à financer une étude de l'Institut du transport aérien sur l'évolution prévisible des passagers nord-américains à destination de l'Europe et l'infrastructure hôtelière et touristique en Europe.

M. J. Armleder, Genève, avait donné sa démission de président de la commission des relations avec les agences de voyages, car il estimait qu'il n'est pas souhaitable qu'une même personne reste trop longtemps à la tête d'une commission. M. Armleder se laissa cependant convaincre par les arguments du président Wontner qui estimait, à juste titre, qu'il n'était pas indiqué qu'il quitte son poste au moment où l'on procède à une réorganisation de l'A. I. H. et il accepta de rester en fonction.

M. Armleder résuma les décisions prises par sa commission et rappela que la F. I. A. V. avait décidé de créer un fichier central de l'hôtellerie et d'en supporter seul les frais.

La prochaine réunion du conseil aura lieu à Tel-Aviv au mois de novembre.

petites surprises de ce genre, payer sa note bien avant le départ, pour que ce dernier conserve toute sa majesté.

### Suisses et Allemands s'arrachent la main-d'œuvre italienne

Les hôteliers ont bien des soucis. Nous le savons et nous ne cessons de le répéter, et nous ne les rendons pas responsables de certains excès d'imagination commis parfois par leurs subalternes.

Le recrutement de ces derniers n'est guère facile dans la plupart des hôtels de saison et ce sont les Italiens, les Allemands et les Autrichiens qui composent la grande majorité du contingent. La Société suisse des hôteliers a son bureau de recrutement en Italie et nous croyons savoir que des confrères d'Allemagne interviennent, avant ou après ces prises de contact, pour engager les bénéficiaires à donner la préférence aux stations d'outre-Rhin.

Nous n'avons pas vu d'Espagnols. On nous dit que ces auxiliaires sont excellents, pressés et serviables, mais toutefois cette petite lacune d'un défaut d'expression dans nos langues nationales. En Suisse, même si le client ne s'exprime pas aisément en italien, les échanges sont plus faciles qu'avec les ressortissants d'Espagne ou de Grèce, puisque nous attendons de la main-d'œuvre en renfort de ce pays classique du tourisme.

Le taux des pourboires est bien établi dans la plupart des lieux d'hébergement: 15% pour moins de trois jours et 12% au-delà de ce temps, et, donnons-nous la satisfaction de le souligner, les accésories sont généralement exclus. Les mains ne se tendent plus aussi souvent qu'autrefois, aux étages, si ce n'est que pour prendre congé d'une clientèle qui a fait tout son devoir, en marge des tarifs.

Une fois de plus, nous avons admiré le talent des concierges qui ont répondu à tout, solution à tout problème et qui vous consultent un horaire, riche en liaisons ferroviaires, lacustres, maritimes et aériennes, avec la facilité des employés de comptoir de nos agences de voyages. Les uns et les autres disputent au directeur de l'hôtel le privilège de savoir à qui ils ont affaire et c'est cette mémoire prodigieuse que nous leur envions pour le salut de la clientèle, à l'arrivée de l'autobus ou de la voiture personnelle.

### Tarifs plus souples et petits déjeuners

L'essentiel veut que le service reste impeccable, à tous les menus de la cuisine. Pour avoir tête ailleurs, hors de nos frontières, d'usages et de tarifs d'une souplesse plus grande, nous donnons l'avantage aux hôteliers et aux aubergistes de la Suisse. Qu'on ne nous accuse pas de verser dans le chauvinisme intégral; les confrontations sont à l'avantage de notre pays pour la plupart des établissements.

Sans doute trouve-t-on, en dehors de chez nous, à l'est principalement, des auberges et des petits hôtels dont les tarifs sont inférieurs à ceux des établissements correspondants en Helvétie. On n'y exige pas toujours le petit déjeuner, tradition et précaution qui nous paraissent normales chez nous. Mettez-vous donc à la place de l'aubergiste ou de l'hôtelier qui ne loue que sa chambre et dont la cuisine ne participe pas à l'apport du client. Ce n'est pas la seule location d'une chambre à un client ou à une famille qui rend: l'exploitant doit s'y retrouver dans le service des repas, et le minimum que l'on puisse attendre d'un hôte fugitif est qu'il prenne au moins le petit déjeuner sur place.

## Chronique

### Difficultés dans le placement de la main-d'œuvre espagnole

(PAM) — Malgré l'accord du 2 mars 1961 entre la Suisse et l'Espagne sur l'engagement de travailleurs espagnols en vue de leur emploi en Suisse, l'afflux d'Espagnols munis de passeports de touristes n'a pas diminué. Depuis quelques mois, on a réussi à placer chaque semaine un peu plus d'une centaine de ces «touristes» espagnols. Le nombre des Espagnols refoulés à la frontière s'est malheureusement accru ces derniers temps, car le Service de placement professionnel pour travailleurs espagnols, SPE, à Genève ne disposait que d'un nombre insuffisant de demandes de main-d'œuvre de la part des professions artisanales et industrielles.

Cette situation pourrait causer une impression désagréable sur les travailleurs espagnols en quête d'un emploi et inciter les autorités françaises à prendre des mesures à la frontière hispano-française. Il s'ensuivrait une diminution de l'afflux de cette main-d'œuvre en Suisse. Il convient d'éviter que les Espagnols aient l'impression que les offres d'emploi font défaut en Suisse et que c'est pour cette raison que les autorités suisses refoulent les «touristes» à la frontière, cela d'autant plus que le recrutement de travailleurs dans d'autres pays se heurte à des difficultés toujours plus grandes.

Il est donc urgent de confier au SPE de nouvelles tâches en matière de placement de la main-d'œuvre. On peut se procurer les cartes d'inscription ainsi que les circulaires donnant de plus amples détails sur les formalités à remplir auprès des associations centrales, des organisations professionnelles ou du SPE, gare Cornavin, à Genève.

### L'extension de conventions collectives de travail en 1960

(PAM) — D'après la «Vie économique», le Conseil fédéral a rendu en 1960 13 décisions d'extension (l'année précédente 17). D'autre part, il a approuvé 26 (25) décisions d'extensions cantonales et refusé d'en approuver 2. Les 26 approbations concernaient les cantons de Vaud (7), Fribourg, Valais et Genève (chacun 3), Zurich, Berne, Soleure et St-Gall (chacun 2), Lucerne et Grisons (chacun 1).

Sur les 39 décisions fédérales d'extension ou d'approbation, 17 prorogeaient, modifiaient ou complétaient des décisions antérieures. Quatre décisions fédérales et 18 cantonales portaient sur de nouvelles conventions, mais 16 de ces 22 conventions en remplaçant d'autres, qui, elles aussi, avaient été étendues précédemment.

A la fin de l'anne, les conventions étendues par le Conseil fédéral liaient 24 950 employeurs, dont environ 8000 dissidents (32%), et 98 750 travailleurs, dont environ 49 400 dissidents (50%). Les conventions étendues en vertu de décisions cantonales s'appliquaient à 2600 employeurs dissidents (21% de 12 300 employeurs intéressés) et à 31 350 travailleurs dissidents (63% de 50 100 travailleurs intéressés). Le nombre des travailleurs dissidents dépasse celui des travailleurs organisés du fait que les décisions concernant certaines branches (industrie hôtelière et professions féminines) ont dérogé, ainsi que la loi le permet, à la règle concernant la majorité des travailleurs.

### Vers le libre passage

Une retraite convenable ne peut pas être constituée en quelques années. Il convient de consacrer, dès 25 ou 30 ans, une partie de la rémunération à la prévoyance. Mais les circonstances peuvent imposer plusieurs changements d'emploi au cours d'une carrière; si chaque fois l'assurance est annulée — si chaque fois l'œuvre de prévoyance doit être recommencée en partant de zéro, l'assuré parvient à l'âge de la retraite sans avoir une rente appréciable, bien qu'ayant bénéficié d'une caisse de retraite pendant toute sa vie professionnelle. Ce défaut a été reproché maintes fois aux caisses de retraite réglementées selon les anciennes conceptions. C'est également à la rigidité d'un grand nombre d'institutions de retraite que l'on a attribué la difficulté de trouver un emploi pour les personnes ayant dépassé 40 ans. Il importe que l'assurance-retraite puisse être toujours continuée malgré les changements d'emploi. L'initiative privée doit rendre possible le libre passage aussi bien que l'assurance d'Etat.

On entend par libre passage la possibilité de transférer d'une caisse à l'autre les capitaux accumulés en faveur d'un assuré.

Les sociétés suisses d'assurance sur la vie accordent cette possibilité; elles acceptent de trans-

## Amerikanische Kreditkartenorganisationen erlitten grosse Verluste

Offensichtlich hat bezüglich der Kreditkarten in der ganzen Welt eine Ernüchterung Platz gegriffen. Weder lauten die Erfahrungen, die mit den kommissionsfreien Kreditkarten in Frankreich und England gemacht wurden, sehr zuversichtlich, noch florieren die grossen amerikanischen Kreditkartenorganisationen, die uns mit ihrem onerösen Kreditkartensystem beglücken wollen. So entnehmen wir der «Schweizerischen Wirt-Zeitung», die sich z. T. auf Angaben der «Deutschen Gaststätte» stützt, dass das Kreditkartengeschäft der Amexco bei einem Umsatz von 120 Mio \$ keinen Gewinn abwirft und dass die grösste Kreditkartenorganisation, der Diners' Club, kaum mehr sichtbare Fortschritte zu erzielen vermochte. Nach jüngsten Meldungen sei auch damit zu rechnen, dass Hiltons Kreditkartengeschäft, die Hiltons Credit Corporation, in die Hände des Diners' Club oder der Amexco übergehen werde. Wörtlich lesen wir in unserem Schwesterorgan:

«Die Hoffnung, dass die Hilton-Kreditkarten schon vor einem Jahr rentabel gestaltet werden können, musste offensichtlich aufgegeben werden. Inzwischen mussten weitere 5 Mio Dollar vom Hilton-Konzern übernommen werden, um das Kreditkartengeschäft weiter aufrecht erhalten zu können. Neuaufnahmen von Kreditkartenkunden werden nur noch nach sehr strenger Prüfung übernommen. In einigen Gegenden, wo die Verluste besonders hoch sind, will man eine einseitige Kündigung der eingegangenen Verpflichtungen versuchen. Als Grund für die hohen Verluste werden die geringen Kommissionsgebühren angegeben. Auf die Restarationsrechnung eines Kreditkartenhalters verlangte Hilton bisher eine Kommission von 4%, und zwar auf der Bruttorechnung einschliesslich Trinkgelder und Steuern. Inzwischen ist der Prozentsatz auf 5% erhöht worden und nähert sich damit dem Kommissionsatz des Diners' Club von 7%, wobei jedoch alle Trinkgelder und Steuern als nicht zur Rechnung gehörig betrachtet werden.

Wie wir dem jüngsten Informationsbericht der UIOOT entnehmen, hat der Präsident der Hilton-Kreditkartenorganisation bekanntgegeben, die Verluste beliefen sich für das Geschäftsjahr 1960/61 auf 4 Mio Dollar. Der Vorsitzende der American Express seinerseits hat die Öffentlichkeit davon in Kenntnis setzen müssen, dass die Amexco-Kreditkarte auch im zweiten Jahr ihres Bestehens zu einem erheblichen Defizitgeschäft wurde.

Man darf angesichts dieser Meldungen auf die kommenden Massnahmen der grossen Kreditkartenorganisationen gespannt sein. Das schweizerische Gastgewerbe hat jedenfalls keine Veranlassung, im heutigen Zeitpunkt seine Zurückhaltung in dieser Sache aufzugeben.»

féder en cas de départ toutes les sommes constituées pour un assuré.

Une étape importante est franchie par un certain nombre de caisses qui, sans accorder le transfert des réserves, permettent qu'un employé sortant reste assuré et continue lui-même son assurance.

Les caisses d'assurance du personnel fédéral viennent d'accepter une disposition nouvelle: le fonctionnaire membre d'une caisse depuis 15 ans au moins et âgé de plus de 40 ans peut rester affilié à la caisse s'il quitte le service de la Confédération; l'ancien fonctionnaire paie sa part de cotisation et la part de l'employeur, son salaire assuré demeure inchangé.

Le Fonds interprofessionnel de prévoyance (FIP), fondation à la disposition des associations professionnelles et des entreprises, prévoit aussi bien cette possibilité de continuer l'assurance que le libre passage proprement dit.

Malgré les difficultés dues à l'extrême diversité des systèmes de prévoyance, la tendance moderne est nettement orientée vers le libre passage. Cette évolution est réjouissante.

### La nouvelle Coopérative suisse de cautionnement pour les arts et métiers

Récemment s'est tenue à Zurich sous la présidence de M. H. Albrecht, ancien conseiller national, St-Gall, l'assemblée constitutive de la «Coopérative suisse de cautionnement pour les arts et métiers». Cette nouvelle institution d'entraide des arts et métiers a pour but de cautionner des crédits et des prêts aux entreprises indépendantes du commerce de détail, de l'artisanat, des branches de la restauration et des prestataires de services en complément de l'activité des coopératives de cautionnement régionales des arts et métiers. Le siège de la nouvelle institution est à St-Gall. Peuvent en devenir membres des personnes physiques et des sociétés commerciales, des personnes morales, notamment des organisations d'arts et métiers de tout genre, des établissements bancaires, ainsi que des corporations de droit public.

Le montant des parts sociales souscrites par des organisations d'arts et métiers, des offices de cautionnement mutuel pour artisans et commerçants, l'Union suisse des banques cantonales et la Banque populaire suisse atteignent 2 763 000 fr. le jour de la fondation. Cette somme permet déjà à la coopérative de se porter caution de crédits et de prêts s'élevant à environ 17 millions de francs. Le montant maximum de chaque caution est fixé à 50 000 fr. Les bénéficiaires de cautionnement peuvent être des entreprises artisanales et commerciales, dont le chef est affilié ou s'affilié à une organisation membre de la coopérative. Tout bénéficiaire de cautionnement doit tenir dans son établissement une comptabilité selon les directives de la coopérative.

Le champ d'action de la société s'étend à tout le territoire suisse. Celle-ci agit en collabo-

ration étroite avec les coopératives de cautionnement régionales d'arts et métiers qui examinent les requêtes.

Le projet de statuts présenté a été adopté à l'unanimité après quelques modifications d'ordre rédactionnel. En tenant compte de la participation au capital social, l'assemblée constitutive a nommé au conseil d'administration 15 personnalités issues de divers groupes (associations, banques,

coopératives de cautionnement des arts et métiers).

M. E. Anderegg, maire de St-Gall, président de l'OBTG, a souligné l'importance de la nouvelle institution d'entraide des arts et métiers; sur sa proposition, M. H. Albrecht, ancien conseiller national, a été élu président à l'unanimité. MM. E. Stadler, Soleure, et Hess, Sarnen, fonctionneront comme vérificateurs des comptes.

## Hoteliers auf einem Vorposten!

### Für Wasser gibt es keinen Ersatz!

Die Abwasseranierung in der Region Baden – Vorprojekt für Sammelkanal und Uferweg im Bäderquartier – «Neckarstrand» am Mättelweg

(rb) – Im Anschluss an die seinerzeitige Einsprache gegen das neue Kraftwerkprojekt lud Direktor Zambetti der Städtischen Werke Baden die Herren Hoteliers des Bäderquartiers zusammen mit den massgebenden und verantwortlichen Ingenieuren, zu einer Aussprache über die geplante Kläranlageprojekt, speziell was die Linienführung durch das beachtliche Bäderquartier betrifft, ein. Die Aussprache galt dem Zweck, das neue Projekt ganz energisch an die Hand zu nehmen und es bestmöglichst den betreffenden Wünschen anzupassen, wieder doch mit einer Tangierung einer der vielen Heilquellen im Bäderquartier direkt an den Lebensnerv der Kurhotels geiffren. – Zu einem späteren Zeitpunkt, wenn das gesamte Projekt vorliegt, sollen ebenfalls die Gemeindevorsteher befragt werden. – Wie wir vernahmen, sollen übrigens bereits vor 15 Jahren die ersten Projektstudien verfasst worden sein, doch wurde dann die ganze Sache, da scheinbar nicht sehr dringlich, schubladiert...

### Herr Direktor Zambetti hat das Wort

In seinen aufschlussreichen, interessanten Ausführungen kam Direktor Zambetti vor den Hoteliers der lebensfrohen Stadt der warmen Quellen darauf zu sprechen, dass die Abwasserklärung in unserer Zeit, besonders mit Rücksicht auf unsere Trinkwasserversorgung, eine absolute Notwendigkeit ist. Diese Erkenntnis kommt wohl etwas spät, sie wird aber jetzt im Gebiet der Limmat mit aller Gründlichkeit an die Hand genommen. So baut z. B. die Stadt Zürich gegenwärtig eine Kläranlage im Verdölzli für 33 Mio Franken. Schlieren/Dietikon haben ebenfalls eine Kläranlage im Bau.

### Wo soll der Sammelkanal durchführen? Welche Gemeinden nehmen daran teil?

Wie Direktor Zambetti erwähnte, soll der geplante Hauptsammelkanal für die an der Kläranlage anzuschliessenden Gemeinden Neuenhof, Wettingen, Baden (Dättwil), Ennetbaden, Obersiggenthal und Turgi (Wül) seinen Anfang bei der bekannten Holzbrücke beim Seminar Wettingen nehmen und das Schlachthausquartier in einem Stollen durchqueren. Beim modernen Terrassenschwimmbad beginnt dann die normale gebaute Kanalisation; beim Weh der Kraftwerkes Aue überquert sie die Limmat und folgt ihrem linksseitigen Ufer bis zum Kraftwerk Kappelhof. Hier beginnt die zweite Stollenpartie, die bis zu den Laufäckern führt und dort vor der Einmündung in die Kläranlage Strasse und Bahn unterfährt.

### Das «pièce de résistance» der Besprechung

Kernstücke der Diskussion war natürlich das mittlere Teilstück des Kanals, der Abschnitt Kronengasse–Kraftwerk Kappelhof. Hier durchquert der geplante Abwasserlauf das Schutzgebiet der Hoteliers von Baden, die Jahrtausende alten heilenden Quellen, ein Geschenk der Natur, das nicht verkleudert werden darf! Die Trasseführung durch das Bäderquartier hat denn auch nach den Worten von Direktor Zambetti die verantwortlichen Organe am meisten beschäftigt und die grössten Überlegungen erfordert. Da die Leitungsführung im Bäderquartier mit Rücksicht auf die Quellenleitung ein schwieriges Problem ist, glauben die Städtischen Werke mit der Erstellung des Kläranlagekanals längs des Limmatufers die beste Lösung gefunden zu haben.

### Angenehmes mit Nützlichem verbinden

Über dem geplanten Kanal soll gleichzeitig ein blumenreicher, farbenfroher Spazierweg längs der Limmat entstehen! Mit der Ausführung dieses Gedankens werden die Hoteliers und der Kurverein der Stadt Baden in ihrer Kurstadt eine Freude und dem gesunde Attraktion bieten (solange der Abwasserkanal luft- und wasserdicht ist!). Die an der Versammlung gezeigten Entwürfe von Architekt Kopp, Zürich, Vertrauensmann des Heimatschutzes, verriet denn auch viel Einfühlungsvermögen in die Belange eines anspruchsvollen Kurortes.

### «Neckarstrand» am Mättelweg

Auf die Ufergestaltung des Mättelwegs zu sprechen kommend, der übrigens rund zwei Meter gehoben werden soll, erklärte der «Boss» der Städtischen Werke Baden, dass er anlässlich einer kürzlich gemachten Fahrt auf dem Neckar von der dortigen Ufergestaltung angenehm überrascht war. Am Neckar wurden die Flussufer mittels Draht-Senkasten, die mit Steinen und Humus aufgefüllt sind, gegen den Wellenschlag der vorbeiziehenden Schiffe geschützt. Durch entsprechende gartentechnische Vorkehren sind die Flussufer heute zu schönen Schilffern geworden, alle paar Meter durchsetzt mit Blumen aller Farben. Baden schwebt etwas Ähnliches vor. Mit dieser Absicht zeigen die Städtischen Werke, dass sie zu einer Verschönerung, auf keinen Fall aber zu einer Verschandlung des Limmatufers führen. Und das ist gut so!

### Eine angeregte Diskussion

Im Anschluss an die reichhaltigen Ausführungen von Direktor Zambetti ergriffen die zahlreich anwesenden Hoteliers, vor allem Direktor Keller vom Vernehof, die günstige Gelegenheit, den der Versammlung beiwohrenden Ingenieuren einige der Hoteliers besonders interessierende Detailfragen zu stellen. Herr Holinger, Liestal, führte dabei über die Streckenführung aus, dass der Kanal in einer andern Variante vom Tränenbrunnen zum Mätteli hätte geführt werden sollen. Wieder eine andere

Variante war quer durch Baden vorgesehen. Doch beide liessen sich technisch, kostenmässig und auch geologisch nicht gut realisieren. Die Führung durch das Bäderquartier ist viel sicherer. Es soll dabei auch die Versicherung abgegeben werden, dass die Quellen nicht tangiert werden.

Der die Städtischen Werke beratende Geologe Dr. Winterhalter erklärte u. a.: «Die fortgesetzten Studien und Erörterungen über die Abwasseranierung der Region Baden liessen einwandfrei erkennen, dass nur ein Projekt rasch verwirklicht werden kann, das die Belange der Bäder nicht berührt und jede Diskussion um eine mögliche Beeinflussung der Quellen vermeidet.» Er wusste dabei zu berichten, dass die Leitung des Kanals landeinwärts der Limmatquelle zu keinem Schaden führen sollte, eine Überzeugung, die übrigens auch Dr. Haberbusch vertritt. Mit dieser Führung wird die Limmat im Knie nicht unnötig verengt. Als Quellenfachmann gab, Ing. Witzig seiner Freude Ausdruck, dass es zu einer Aussprache zwischen allen Interessenten gekommen ist.

### Limmatwasser soll Wasser, keine Brühe sein

Es würde zu weit führen, des Näheren auf das zweifellos interessante Frage- und Antwortspiel der verschiedenen Hoteliers und Ingenieure einzugehen, auf Fragen von Verwalter Meier vom «Freihof» über die künftige Linienführung des Kanals in der heutigen Promenade, von Herrn Friz (Hirschen) über eine Koordination weiterer Arbeiten in Ennetbaden, von Herrn Baumgartner (Schweizerhof) betreffend verschiedener Abwasserläufe im Bäderquartier; von besonderem Interesse waren hier wohl die Ausführungen von Ing. Steiner, Baden, dass das Badewasser vom eigentlichen Abwasser getrennt werden soll, damit die Kläranlage nicht unnötig belastet und die Zuführleitungen nicht unnötig angegriffen werden. Zudem soll der Beton des Sammel-

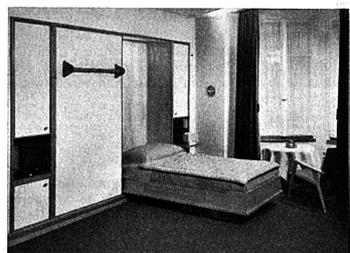
## Hotel Elite – ein neues modernes Hotel in Luzern

Ein Zeitungsinserat, in dem in Bahnhofnähe Luzern ein Haus, bestehend aus zwei Ladengeschäften mit anschliessenden Wohnungen und zehn Vierzimmerwohnungen in den darüberliegenden Etagen sowie Mansardenzimmer, Estrich und Waschküche, angeboten wurden, lenkte die Aufmerksamkeit von Frau E. Stilling-Zähringer, der früheren Besitzerin des Parkhotel Lugano, auf sich.

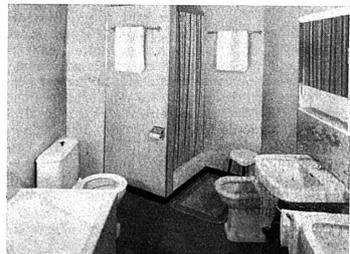
Die Besichtigung des Objektes ergab, dass sich dieses Eckhaus für einen Umbau in ein modern eingerichtetes Hotel bestens eignen könnte. Da es sich baulich in sehr gutem Zustand befand, entschloss sich Frau Stilling, dieses Haus Ecke Zentralstrasse-Waldstrasse zu erwerben und es



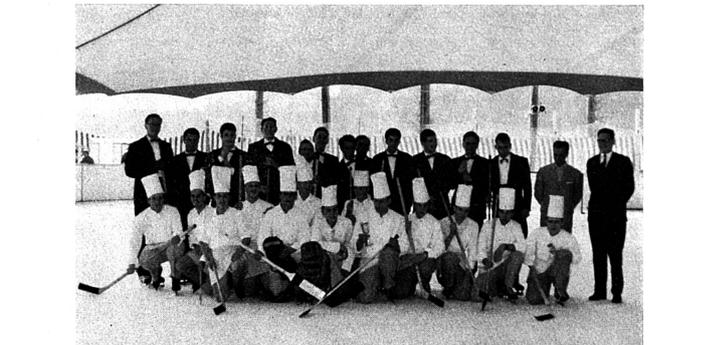
Bar und Essraum



Zimmer mit in die Wand versenkbaren Betten



Bad und Toilettenraum mit separater Douche Photos O. Pfeiffer, Luzern



Voici les deux équipes, avec à leur droite M. D. Campell et M. Barillon

(Photo Kunz, Villars sur Ollon)

### Un match international noirs et blancs à Villars

Pour la première fois en été, la section de l'Union Helvétique de Villars a pu faire disputer un match de hockey sur glace «blancs contre noirs» sur la patinoire artificielle de la grande station vaudoise. Alors que jusqu'à ces dernières années, ces matchs avaient un caractère national, en ce sens qu'ils se disputaient entre ressortissants en majorité suisse cette manifestation a pris, de par la force des choses, un caractère international. En effet, des employés de 7 nations évoluaient sur la glace et ont réalisé des prouesses pour la plus grande joie des 1500 spectateurs présents, parmi lesquels se trouvaient un grand nombre d'hotels de la station. Le spectacle était pittoresque car les toques tom-

baient et les queues d'hirondelles volaient de tous côtés.

A la fin de cette rencontre, M. D. Campell, directeur général du Villars Palace, remit à l'équipe des cuisiniers – les grands vainqueurs de la journée, une coupe nationale. De son côté, M. Barillon, directeur de la patinoire, remit à chacun un souvenir et une coupe consolation aux noirs qui surent perdre dignement.

Cette journée restera certainement gravée dans la mémoire de tous les participants ainsi que des spectateurs. Chacun espère que cette manifestation deviendra traditionnelle pour Villars et remercie la direction de la patinoire artificielle pour son aimable collaboration.

kanals mit Natursteinplatten verkleidet werden, damit der Anblick von Ennetbaden gediegen wirkt.

Herr Schultheis verdankte in seiner Eigenschaft als Präsident des Kur- und Verkehrsvereins den Ingenieuren und Geologen die bis jetzt geleistete Arbeit im Gesamtinteresse der Region Baden und hofft mit Direktor Zambetti, dass das neue Projekt mit dem vorgesehenen geringen Aufstau der Limmat die heute zeitweise trockenliegenden Uferpartien zum Verschwinden bringen wird, so dass der Blick auf das vorbeifliessende Wasser gegenüber heute schöner sein dürfte, ganz speziell wenn das Limmatwasser nicht mehr eine Brühe, sondern wieder Wasser sein wird.



Kochnische der Zweibettappartements

in ein Hotel garni mit 35 Betten umbauen zu lassen. Wir entnehmen ihrer Beschreibung folgende Angaben:

Die zwei Ladengeschäfte sollten bestehen bleiben. Die eine Wohnung sowie der ehemalige Hauseingang wurden zur Vergrößerung des neuen Verkaufsgeschäftes dazugonnen. Die andere Parterrewohnung wurde zum Hoteleingang. Daneben entstand eine Garage.

Im ersten Stock wurden vier Angestelltenzimmer mit Bad und separatem WC eingerichtet. Weitere Zimmer im ersten Stock wurden in Bureaux mit separaten WC und Waschtölpeln umgewandelt.

Im zweiten Stockwerk beginnt der Hoteltrakt: Die Réception, die kleine Bar, welche auch als Essraum dient. Anschliessend die Halle und der Fernsehsalon. Diese öffentlichen Räume sind durch einen Korridor zwischen der Réception und dem Appartement der Directrice mit der grossen Küche verbunden. Diese ist mit modernen Apparaten (Gas und Elektrisch) installiert. Dort sind auch Kühl- schränke und Abwaschmaschine vorhanden.

Im 3., 4. und 5. Stockwerk befinden sich die Gästzimmer. Es sind dies:

- a) Drei Einbett-Appartements, jedes mit grossem Balkon und Seeblick, eines davon mit anschliessendem Wohnzimmer.
- b) Ein Grandlit-Appartement, ebenfalls mit Balkon und Seeblick.
- c) 12 Zweibett-Appartements, wovon fünf ohne Balkon jedoch mit Stockwerkfliegende Fenstern. In diesen 16 Appartements sind überall kleine Safes in die Mauern eingelassen. In jedem Vorraum befindet sich eine Garderobe mit Schirmständer, Kochnische und Kühlschrank. Gegenüber ist das Badezimmer, Wanne und Brause separat. An den Brandmauern gegen die Nachbarhäuser sind die Badezimmer zwischen den Zweibettzimmern und den rückwärtigen, d. h. nach der Sempacherstrasse gelegenen.
- d) Einbettzimmer mit Cabinet de toilette und WC. Diese 5 Einbettzimmer können mit den Zweibett-Appartements verbunden werden, sind jedoch auch separat verbübar.

Alle Gästezimmer haben Telefon und Rundspruchradio. Das Fernsehsehn kann angeschlossen werden.

Im sechsten Stockwerk befinden sich das Wasch- und Bügelzimmer und zwei Angestelltenzimmer sowie ein öffentliches Bad und ein WC. In diesem Stockwerk sind eine Zweizimmer-Privatwohnung mit Bad und ein Mädchenzimmer untergebracht.

Darüber liegt ein mit Blumen und Kletterpflanzen geschmückter Dachgarten. Eine Telefonstation, auch für den internen Gebrauch, gestattet dem Gast die Servicestation im zweiten Stock anzurufen, falls er Erfrischungen, Zigaretten, Post oder Zeitungen usw. heraufgebracht haben möchte. Für die Heizung und Warmwasserbereitung ist der «Howaltherm» gewählt worden. Ein 16000-Liter-Tank ist im Kellergeschoss untergebracht.

Alle Zimmer, die Halle und das Treppenhaus sind mit Spannteppichen belegt. Diese wie auch sämtliche Gardinen und Vorhänge wurden von der Firma Forster & Co., Zürich, geliefert. Die Holzarbeiten für Réception und Bar lieferte die Luzerner Schreinerfirma F. Kränzlin, desgleichen einige Schlafzimmer-Einrichtungen.

Die Firma Held & Co., Montreux, fertigte acht Doppelschlafzimmer mit lits basculants und die dazugehörigen ausziehbaren Nachttische und Schränke.

Von der Firma Elka-Möbel, Zürich, wurden für die Bar und für verschiedene Zimmer in der Höhe verstellbare Tische geliefert, d. h. die Tische sind für die Mahlzeiten auf Normalhöhe zu heben. Zwei Schlieren-Lifts stehen den Gästen zur Verfügung, wovon der eine vom Strasseneingang bis zum sechsten Stockwerk führt.

E. St.-Z.

## Preiserhöhungen auf Milchprodukten

### Weichkäse und halbharter Spezialkäse wird teurer

Mit Beginn der eigentlichen Weichkäse-Saison am 1. September nächsthin wird eine generelle Erhöhung der Preise für Weichkäse und halbharte Spezialkäse in Kraft treten. Nach den von der Schweizerischen Genossenschaft für Fabrikation und Verwertung von Weich- und Halbhartkäse erlassenen Richtlinien werden je Kilogramm Weichkäse die Wiederverkäufer den Fabrikanten 40 bis 50 Rappen und die Konsumenten den Wiederverkäufer 50 bis 70 Rappen mehr zu bezahlen haben. Für die Konsumenten hat das zur Folge, dass die Weichkäsekleinpackungen von ca. 75 und 100 g 5 Rappen, von ca. 150 Gramm 8 bis 10 Rappen, von ca. 225 Gramm 12 bis 15 Rappen und von 250 bis 300 Gramm 15 bis 20 Rappen teurer werden. Der Halbhartkäse wird je Kilogramm für die Wiederverkäufer 30 bis 40 Rappen und für die Konsumenten 40 bis 60 Rappen aufzuschlagen. Die Preise für Weichkäse und halbharte Spezialkäse wurden letztmals am den 1. Mai 1956 den gestiegenen Produktionskosten angepasst. In Rücksicht auf die Importkonkurrenz war seither auf Preisanpassungen bei der Inlandware und auf die Überwälzung des Milchpreisaufschlages vom 1. Mai 1961 von 2 Rappen verzichtet worden. Von den interessierten Kreisen wird erklärt, dass das Problem der Kompensation der erhöhten Herstellungs- und Vermarktungskosten, der höheren Siloverbots- und der Qualitätsprämienausfallentschädigung nur mit einem Preisaufschlag gelöst werden könne. Diese Lösung dränge sich um so mehr auf, als die Behörden nicht in der Lage seien, irgendwelche Zusicherungen (Gewährung von Zulagen aus der allgemeinen Milchrechnung) für die Zeit nach dem 1. November 1961 zu machen.



**EMMANUEL WALKER AG.**  
BIEL  
Gegründet 1858  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

**Um die Detailpreise der Tabakwaren**

Im Hinblick auf die in Aussicht genommene Revision der gegenwärtig geltenden Verordnung über die fiskalische Belastung des Tabaks hat die eidgenössische Oberzolldirektion die interessierten Kreise kürzlich zu einer Konferenz einberufen. Dabei wurde vor allem die Frage zur Diskussion gestellt, ob und wie am heute von Gesetzes wegen bestehenden festen Detailpreis der Tabakwaren festgehalten werden soll. Sämtliche Vertreter der im Vertrieb von Tabakwaren beteiligten Kreise beauftragten das Festhalten an einem verbindlichen Detailpreis.

Hinsichtlich der Preisbindung trat eine Mehrheit für den sogenannten relativen Preisschutz ein, wonach trotz dem auf den Packungen der Tabakfabrikate angegebenen verbindlichen Kleinhandelspreise an der Möglichkeit der Gewährung von Rabatten und Rückvergütungen festgehalten werden kann. Diesen Standpunkt nahmen vor allem die Abgeordneten des privaten Detailhandels und der Konsumgenossenschaften ein, während von den Warenhäusern und vom Gastgewerbe ein fester Preis ohne Rabatt und Rückvergütungen bevorzugt wird. Bezüglich der Höhe der Rabatte schlug die Oberzolldirektion vor, nicht über 10% hinauszugehen. Mehrheitlich wurde jedoch die Auffassung vertreten, die Grenze von 8% nicht zu überschreiten, nachdem von Seite der Konsumgenossenschaften die Bereitschaft zu einer Herabsetzung der Rückvergütungen auf diese Limite erklärt worden war.

**Kleine Chronik**

**Gemeindepräsident R. Sommer, St. Moritz, neuer Direktor des Verkehrsvereins für Graubünden**

Der Vorstand des Verkehrsvereins für Graubünden wählte als neuen Direktor des bündnerischen Verkehrsvereins den bisherigen St.-Moritzer Gemeindepräsidenten Raoul Sommer. Der Gewählte steht im 45. Altersjahr und gehört dem bündnerischen Grossen Rat sowie dem Bankrat der Graubündner Kantonalbank an. Er löst Direktor Peter Juhn, Chur, ab, der auf Ende September altershalber aus seinem Amte ausscheidet.

**Übermarchungen der Spekulation – 1000 leere Luxuswohnungen in Lugano?**

Die Luganeser Zeitung «Giornale del Popolo» gibt auf Grund einer Untersuchung eines ihrer Redaktoren bekannt, dass es in Lugano gegenwärtig in den neugebauten Wohnblöcken 500–600 Luxuswohnungen gibt, die nicht vermietet werden konnten und dass, wenn das Baupromo unvermindert anhält, diese Zahl bis Ende des Jahres auf 1000 ansteigen wird. Das kantonale statistische Amt und die zuständigen Stellen in Lugano haben diese Mitteilung weder bestätigt noch dementiert.

**Dr. Dietrich Barth †**

Der Zentralsekretär des Schweizerischen Zeitungsverlegerverbandes, Dr. Dietrich Barth, ist am Freitag in Basel im Alter von 52 Jahren einem Schlaganfall erlegen. Dr. Barth war seit Abschluss seiner Studien im Jahre 1933 nacheinander in den Redaktionen des «Freien Rätiers», der «Luzerner Neuesten Nachrichten», der «Schaffhauser Nachrichten» und der «Basler Nachrichten» tätig. Im Jahre 1955 wurde er als Nachfolger von Dr. Jakob Auer zum Zentralsekretär des Zeitungsverlegerverbandes berufen. Dr. Barth zeigte stets auch für die Fachpresse grosses Verständnis. Der frühe Hinschied dieses kultivierten Zeitungsfachmannes wird allgemein bedauert.

**Nouvelles diverses**

**Le tourisme lémanique a perdu un grand défenseur**

C'est avec un chagrin profond que les milieux du tourisme de la région du Léman ont appris le décès de M. Maurice Troillet.

Dans les dernières années de sa vie, si riche en réalisations, cet ancien président du gouvernement valaisan avait pris la tête d'un comité d'initiative dont les efforts tenaces ont aboutis, en 1959, à l'ouverture du chantier du tunnel routier du Grand St-Bernard.

Nous avons gardé le souvenir de la déclaration qu'il nous fit alors, à savoir que les études qu'il avait faites l'avaient conduit à comprendre l'importance économique du tourisme pour son canton et pour la région du Léman. Il avait ajouté qu'il regrettrait de ne pas s'en être rendu compte bien longtemps avant.

Maurice Troillet a rendu à la cause du tourisme romand un service immense. Son souvenir ne sera pas oublié.

**Aux Diablerets**

Cet été, la population des Diablerets, dans les Alpes de la région du Léman, a passé de 920 à 4000 habitants.

Les travaux de construction du téléphérique ont maintenant commencé. Le conseil d'administration de la société a décidé de supprimer la première station (et étape) de Pierres-Pointes (à 2200 m) et de construire seulement deux tronçons, soit Col du Pilon - Tête au Chamois (2525 m), longeur 2044 m, et Tête au Chamois - Scex Rouge (3000 m) dont la longueur sera de 1720 m.

L'économie, qui sera ainsi réalisée, sera de la grandeur d'un demi-million.

**Centre d'études californiennes à Lausanne?**

On nous signale que l'Université de Californie envisage de créer à Lausanne un centre d'études pour ses élèves. Dans ce but, elle a tenté une première expérience et un contingent de 50 élèves ont séjourné récemment en Suisse romande. 18 de ces jeunes Californiens étaient hébergés à Genève et 32 dans la capitale vaudoise.

Quelles sont les préoccupations de ce centre d'études? Elles ressortent des branches enseignées qui sont les suivantes: pédagogie comparée, histoire de l'URSS, introduction aux institutions internationales et langue française. Les élèves qui séjournent en Suisse romande peuvent travailler en vue d'obtenir un diplôme de capacité pour l'enseignement du français.

Les cours en Suisse ont porté sur une durée de trois semaines, puis les élèves ont accompli un tour d'Europe, visitant l'Italie, l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne et l'Ecosse.

Une des principales manifestations qui s'est déroulée à l'occasion de ces cours a eu lieu à Lausanne, en présence des représentants des autorités cantonales et communales ainsi que de l'Association des intérêts de Lausanne. Elle a eu pour cadre le nouveau grill des Palmiers dont le propriétaire, M. Georges Fassbind, avait mis tout en œuvre pour que professeurs et élèves gardent le meilleur souvenir de cette réunion. Cette parfaite réception, de même que l'atmosphère qu'elle contribua largement à créer auront sans doute beaucoup fait pour que l'intention de l'Université de Californie de créer un centre d'études à Lausanne devienne prochainement réalité.

**Luzerner Kurse für Fremdenverkehr 1961**

(ovb) Die Luzerner Kurse für Fremdenverkehr werden dieses Jahr zum zwölften Male durchgeführt und stehen erneut unter der Leitung des Luzerner Verkehrsdirektors Dr. O. Fries. Sie finden diesmal etwas später, nämlich vom 6. bis 9. November 1961, statt, und zwar wiederum im Hotel Montana, Luzern. Das Generalprogramm ist dieser Tage erschienen und kann kostenlos im Sekretariat der Kurse (Offiz. Verkehrsbüro Luzern, Schweizerhofquai 4) bezogen werden.

Einmal mehr haben sich prominente Referenten zur Behandlung der verschiedensten Fragen aus dem weiten Gebiete des Tourismus zur Verfügung gestellt. Eröffnet werden die Kurse durch Prof. Dr. Kurt Kraft, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (Bern), der «Aktuelle touristische Fragen» behandeln wird. Ihm schliessen sich Dr. Eric Mann, Reiseschriftsteller (New York), mit einem Referat über «Die touristischen Beziehungen USA-Europa» und Dr. Peter Sager, Leiter des Schweizerischen Ost-Institutes (Bern), mit einem solchen über «Ost-Kontakte im Fremdenverkehr – ja oder nein?» an. Der zweite Tag ist der Werbung gewidmet. Es werden sprechen Verkehrsdirektor Wilhelm Bracht (Trier), über «Die Gestaltung von Fremdenverkehrsschriften: Text, Graphik, Druck», Wolfgang Lüthy, Direktor der Allgemeinen Plakatgesellschaft (Zürich), über «Das Plakat als Werbemittel», Dr. Friedrich Wagner, Reiseeditor der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» (Frankfurt

**Todesanzeige**

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Ehrenmitglied

**Hermann Seiler, Dr. jur.**  
alt Staatsrat und alt Nationalrat,  
ehemaliger Zentralpräsident SHV

nach längerem Leiden in seinem 86. Lebensjahr in die Ewigkeit aberufen wurde.

In der zweiten Julihälfte verstarb in seinem 76. Lebensjahr unser Veteranenmitglied

**Hermann Schneider-Himmel**  
Direktor des Parksatoriums  
Davos-Platz

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

a. M.), über «Die Reisebeilage – ihr Sinn und ihr Un Sinn» und Hans Böschstein, Chef der Annoncenabteilung der «Neuen Zürcher Zeitung» (Zürich), über «Das Inserat als Werbemittel». Hierauf folgt eine kontraktrechtliche Aussprache. Verkehrsdirektor Philipp Ernst (Freiburg i. Br.) wird über «Die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs» sprechen, worauf Willy S. Nussbaumer, Leiter des Touristischen Instituts TZ (Zürich), sich «Aufgaben und Bedeutung des Reiseleiters im Internationalen Fremdenverkehr: Ausbildung – Auswahl – Einsatz» zuwenden wird. Dr. Rudolf Farnet, Werbeberater BSR (Zürich) referiert über «Marktforschung im Fremdenverkehr», worauf eine Besichtigung der Firma A. C. Nielsen S. A., Marketing Research, Luzern, unter der Führung von Direktor Dr. Leo Peter (Luzern) folgen wird. Am letzten Tag wird eine Fragestunde unter der Leitung von Verkehrsdirektor Richard Gassner (Pirmasens) Kursleiter und Kunstlehnern Gelegenheit geben, zu einzelnen Fragen aus dem Kursgebiet Stellung zu

von **az** bis aus einem Haus

**Beratung** Denken Sie an einen Umbau oder haben Sie Neubaupläne? Lassen Sie sich von uns beraten. Wir senden Ihnen keine Vertreter, sondern erfahrene Fachleute.

**Planung** Pläne für Neueinrichtungen oder Renovationen werden in unserem Innenarchitektur-Bureau für Sie individuell ausgearbeitet.

**Finanzierung** Zahlungsfristen bis zu 5 Monaten gelten bei uns immer noch als Barzahlung ohne Zinszuschlag. Auf Wunsch bieten wir Ihnen soziale, angenehme Teilzahlungsmöglichkeiten auf eine Zeitspanne bis zu 4 Jahren.

**Fabrikation** Dank eigenen, modernen Werkstätten (Möbelfabrik, Spritzerei, Tapezier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhafter bedienen.

**Inneneinrichtung oder Renovation** komplette Café-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen werden durch uns in der ganzen Schweiz erstellt. Dank eigenem, grossen Lastwagenpark liefern wir prompt franco Domizil.

das **Vertrauenshaus** für das **Gastgewerbe**

**möbel madorin**  
Liestal/Augst Telefon 84 3302/81 2611

**Noch nie wurden diese Suppen übertroffen**

23 verschiedene Suppen in Dosen

Conservenfabrik  
**EUGEN LACROIX KG.**  
Frankfurt (Main)-Niederrad · Postfach 67 · FS 04-12978 · T 671472 · 671581/82/83

**Berücksichtigt die Hotel-Revue - Inserenten!**

**L'Hôtel de France à La Chaux-de-Fonds**  
située sur la place de la Gare, vis-à-vis de la Poste principale,  
**est a vendre**

Eventuellement, reprise de l'exploitation seule par achat du fonds de commerce. Seules les offres de personnes possédant les qualifications nécessaires, seront prises en considération.  
Pour traiter, s'adresser à **Fiduciaire Jâmes Jacot, Rue des Envers 47, Le Locle.** Téléphone (039) 5 23 10.

**Hotel-Restaurant**

Gesundheitshalber zu vermieten sofort oder nach Über-einkunft (evtl. zu verkaufen)

ganz modernisiert, einmalige Lage an der Hauptstrasse eines Industriezentrums im Berner Jura. Grosser Autopark.  
Jahresumsatz: Fr. 320 000.-.  
Notwendiges Kapital zur Übernahme des Materials: Fr. 110 000.-.  
Offerten unter Chiffre P 40153 an Publicitas Biel.

**Hotel-Restaurant**

mit 20 Betten, schönem Speisesaal, netter Gaststube und gut eingerichteter Küche, im Zentrum einer Stadt der Nordwestschweiz zu nur Fr. 320 000.- zu verkaufen. Kostenlose Auskunft erteilt an kapitalakräftige Interessenten unter Nr. 2135 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Uma ändehaber zu verkaufen an herrlicher Lage im Tessin (Nähe Lugano) modernes

**Hotel-Restaurant**

(ca. 45 Betten). Evtl. Verpachtung mit Inventarübernahme möglich. Es mögen sich nur solvente Interessenten melden. Offerten sind erbeten unter Chiffre Z 8275 Q an Publicitas AG, Basel.

nehmen. Dozent Dr. Paul Bernecker, Leiter des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Hochschule für Welthandel (Wien), wird mit Betrachtungen zum Thema «Der Tourismus als Phänomen der industriellen Gesellschaft» die Reihe der Referate abschliessen. Anschliessend begibt sich der Kurs nach Basel, um unter Führung von Heinz Herold, Personalchef der Schweizerischen

Reederei AG (Basel), den Rheinhafen und die Ausstellung «Unser Weg zum Meer» zu besichtigen. Theaterbesuche, Aussprachen und Diskussionen, vor allem aber auch die Förderung des persönlichen Kontaktes unter den Kursteilnehmern werden dazu beitragen, dass auch dieser 12. Kurs in jeder Beziehung erfolgreich sein wird.

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

## La situation des marchés

### Contre la hausse du kirsch

Nous venons de constater en Suisse romande que des fournisseurs de spiritueux laissent des bruits alarmants, parlant d'une hausse prochaine et appréciable du prix du kirsch, quitte à faire bâcler des commandes. Il convient pourtant de garder son sang froid et de s'abstenir de s'engager d'une façon irréfléchie et à longue échéance. Nos prévisions se basent sur des faits incontestables.

En 1959 la production de kirsch a été faible. Les gélées de printemps avaient anéanti les trois quarts de la récolte normale. Des spéculateurs ayant poussé le prix des cerises à distiller jusqu'à 1 franc et 1 fr. 20 le kilo, il en résulte une hausse brusque du kirsch qui monta à 16 et 18 francs le litre. Par contre, 1960 a été très favorable à ce fruit et les distilleries ont pu s'approvisionner largement. Le prix des cerises à distiller a été fixé d'un commun accord entre producteurs et industriels à 60 centimes le kilo à la production. L'offre suffisant largement, le prix a été respecté. Celui du kirsch est donc redescendu à 12 et 13 francs le litre. La récolte 1961 n'est que de 20% inférieure à celle de l'an dernier, année record. Le temps ayant été plus ensoleillé, les fruits sont plus sucrés que les précédents. La perte quantitative se trouve donc compensée à la distillation par un rendement supérieur en alcool. Dans ces conditions on obtiendra en 1961 à peu près la même quantité de kirsch qu'en 1960. D'autre part le commerce doit disposer encore de stocks de kirsch de l'an dernier. Grande est donc le grand rendement à la distillation, ce kirsch suffira non seulement à satisfaire la demande, mais pesera même à certains moments sur les cours. Le prix des cerises à la production a été fixé à 65 centimes le kilo. Tenant compte du plus grand rendement à la distillation, ce kirsch distillé en 1961 ne reviendra pas plus cher que celui de l'an passé.

### Les pâtes alimentaires seront bientôt plus chères

La hausse annoncée par nous dernièrement est maintenant décidée. Fin septembre au plus tard l'industrie suisse de pâtes alimentaires pratiquera une hausse à la vente de 20 francs les 100 kilos. Pour le moment il existe encore chez les meuniers, produisant la semoule spéciale, certaines quantités de blé dur. Ce qui permet de compenser provisoirement la hausse très sensible à l'importation de blé dur. Malheureusement le contingentement de blé dur a été décidé dès le 1er juillet. On parle de la possibilité de mélanger du blé tendre au blé dur. Ce n'est pas une solution, même en attendant la hausse inévitable et le déficit en blé dur. Il faudrait éviter à tout prix, car les hôteliers savent bien que le mélange de blé dur et de blé tendre donne une pâte molle dont la préparation et la présentation aux clients sont difficiles.

Il est donc prudent, afin d'éviter soit une dépense supplémentaire soit une qualité défectueuse, de créer une réserve, adaptée aux besoins de la maison ; ceci notamment dans les qualités super (tipo Napoli).

### Supplément de taxe sur le lait condensé

Les deux commissions parlementaires qui auront à discuter du message du conseil fédéral du 5 juin dernier et du projet de décision de l'assemblée fédérale concernant l'aménagement du régime laitier sont en majorité favorables à la taxe supplémentaire. Elles siègent les 31 août et 7 septembre, peu avant la session d'automne du parlement. Dès maintenant il faut demander qu'il n'existe plus aucune opposition sérieuse contre la perception d'une taxe de 70 francs par 100 kilos brut de lait condensé importé. Peu de temps s'écoulera entre le vote du projet et son application.

Il en résultera pratiquement les hausses suivantes :  
petites boîtes de lait condensé sucré 397 g : 34,5 centimes la boîte ;  
petites boîtes de lait condensé sucré 175 g : 15,7 centimes la boîte ;  
petites boîtes de lait condensé non sucré 410 g : 36,1 centimes la boîte ;  
lait condensé sucré en bidons de 25 kilos : 77 fr. les 100 kilos net.

Ces taxes, ajoutées aux autres frais perçus à la frontière, rendront les importations de lait condensé peu intéressantes. Le lait condensé se conserve bien. Pourquoi ne pas en mettre un petit stock en réserve ?

### PRODUITS AGRICOLES

#### Fruits

Une enquête sur l'état des cultures de pruneaux a montré qu'on peut escompter une abondante récolte cette année. Ainsi, on trouve aujourd'hui déjà sur le marché différents variétés de pruneaux hâtifs de belle qualité. En raison de l'importante récolte on pourra obtenir ces fruits à des prix avantageux. Les pommes hâtives du pays arrivent déjà dans le commerce. La Gravenstein passe pour être une des meilleures variétés ; c'est une pomme savoureuse et de belle présentation. La vente des poires Williams a débuté ; on trouve également d'autres variétés hâtives sur le marché. L'écoulement des poires hâtives a laissé un peu à désirer jusqu'ici.

La récolte des abricots se poursuit en Valais. Plus de 10 millions de kg ont été expédiés jusqu'à mi-août. On peut en déduire que ces fruits délicieux se sont écoulés jusqu'ici d'une façon vraiment satisfaisante. On peut compter encore sur d'importants apports ces jours prochains également.

#### Légumes

Le temps variable n'a pas entravé le développement des cultures de légumes et l'offre a pu satisfaire entièrement à la demande ; les consommateurs ont pu acquérir beaucoup de légumes à des prix avantageux. Grâce aux apports croissants de haricots en provenance du Tessin. Outre celles du Tessin,

des quantités assez importantes de tomates arrivent également du Valais et des autres régions de production. Les livraisons de concombres sous châssis et de concombres de pleine terre se sont fortement accrues ces derniers jours. L'offre de salades pommes demeure forte et la qualité est toujours satisfaisante. La salade, riche en vitamines, est toujours appréciée et les maraichers seront particulièrement reconnaissants envers tous ceux qui en utilisent régulièrement en ce moment. Qu'on n'oublie pas non plus les choux-fleurs, les courgettes, les oignons, les diverses variétés de choux et différents autres légumes qui s'obtiennent en suffisance et à des prix avantageux.

Les pommes de terre prairinières sont encore offertes en quantités suffisantes et à bon marché. En été, une salade aux pommes de terre est toujours appréciée. S. R. I. A.

### Les prix du bétail de boucherie et la viande

Dernièrement, le Conseil fédéral a décidé de relever quelque peu les prix indicatifs du gros bétail de boucherie, surtout du bétail à saucisses, ainsi que les prix de soutien des veaux et des moutons. En même temps, les prix indicatifs des porcs légers, en viande, furent diminués de 10 centimes par kg vif. Il intéressera sans doute le public de savoir sur quels effets probables de ces mesures pourront compter les producteurs, les bouchers et les consommateurs.

Si tout se passe normalement, la valorisation au nouveau prix indicatif moyen de l'effectif bovin actuel, des veaux et des moutons, devrait fournir à l'agriculture des recettes annuelles supplémentaires de 16 à 18 millions de francs environ, dont 12,7 millions pour le gros bétail, 3 à 5 millions pour les veaux et 300 000 francs pour les moutons. La baisse du prix indicatif des porcs devrait théoriquement diminuer les recettes des producteurs d'un peu plus de 3 % ou, approximativement, de 15 millions de francs.

On pourrait conclure, par conséquent, que les recettes supplémentaires probables des producteurs pour le bétail bovin et les moutons d'une part, se compensent, compte-tenu d'une production quantitative restée égale, si bien qu'en fin de compte il n'en résultera ni avantage pour les producteurs, ni charge pour les consommateurs. Cette manière de voir serait cependant erronée. En effet, étant donné qu'en ce qui concerne les prix indicatifs du bétail de boucherie de toutes catégories et classes de qualité, il ne s'agit pas de prix garantis, mais uniquement de prix moyens, évoluant dans un cadre donné (prix indicatifs avec écarts vers le haut et vers le bas). Il s'agit donc de savoir, par l'appréciation de cette question, si les prix du marché, prix payés aux producteurs avant la nouvelle fixation des prix indicatifs, se sont maintenus dans la partie supérieure ou inférieure de la bande des prix indicatifs.

Ces dernières années, mais particulièrement ces derniers temps, pour des raisons découlant du marché, les producteurs obtinrent pour le bétail à saucisses, qui est principalement en cause, des prix qui se mouvaient à la limite supérieure et qui atteignaient, presque déjà, les nouveaux prix indicatifs moyens. De ce fait, une importante partie de l'augmentation des prix décidée par le Conseil fédéral fut ainsi déjà réalisée ces derniers temps. L'augmentation des prix payés au producteur jusqu'au niveau des prix indicatifs moyens sera, de ce fait, relativement faible. Nous ne doutons pas, en effet, qu'à longue échéance les prix à la production dépasseront, comme par le passé, fortement les prix indicatifs moyens. Contrairement aux prix payés aux producteurs pour le bétail à saucisses, ceux payés pour les porcs se situent, ces quinze derniers mois, à environ 20 centimes au-dessous du

## La XIV<sup>e</sup> Foire des vins d'Alsace a fermé ses portes

Pendant dix jours, du 10 au 20 août, la pittoresque ville de Colmar a été promue au rang de capitale économique et viticole de l'Alsace.

La 14e Foire des vins d'Alsace a, comme ses devancières, remporté un succès éclatant. Son importance est d'ailleurs démontrée par le fait que le ministre Joseph Fontanet, secrétaire d'Etat au commerce intérieur, assumait le patronage de cette manifestation et qu'il avait représenté le gouvernement français lors de l'inauguration.

Rappelons que la Foire régionale des vins d'Alsace a vu le jour en 1948. Comme le disait à l'époque M. Pflimlin, ministre de l'agriculture, elle devait marquer la renaissance du vignoble alsacien après les épreuves de la 2e guerre mondiale. Si la foire n'était promise d'atteindre ce but, elle a néanmoins tenu parole, car tout le monde est d'accord pour reconnaître que les viticulteurs ont tout fait pour développer autant que possible le vignoble alsacien tout en soignant particulièrement la qualité de leurs vins. En contre-partie, l'écoulement du jus de la treille n'offre pas de difficulté et les prix obtenus sont satisfaisants pour tous les intéressés.

La foire régionale des vins d'Alsace est une foire spécialisée. Elle est consacrée essentiellement aux vins d'Alsace et à leur expansion aussi bien sur le marché national qu'international. Le vin d'Alsace y est présent sous toutes ses formes, que ce soit collective dans la monumentale halle de dégustation que sous la forme individuelle dans les pavillons et les stands d'exposition.

L'année dernière, la foire a vendu aux 170 000 visiteurs qui étaient venus quelque 50 000 bouteilles de vins d'Alsace. Cette année, plus de 500 crûs étaient représentés et comme le nombre des visiteurs de 1960 a été largement dépassé, il est certain que les ventes directes et les commandes faites à cette occasion auront porté sur un total de bouteilles encore plus impressionnant.

## La chronique littéraire de Paul André

### La vérité sur Confucius

Il s'agit aujourd'hui de mieux connaître les religions du monde. C'est encore plus important que d'être exactement informé sur les problèmes économiques, les progrès techniques, le mouvement social. Jamais en effet les civilisations ne se sont si intimement affrontées. Or, une civilisation, c'est toujours en premier lieu sa religion. Et pourquoi ? La religion a beau venir de très haut dans l'histoire, c'est comme une révolution permanente de l'homme contre son existence immédiate. La plus ancienne des révolutions ; par conséquent la plus profonde et la plus influente.

Le grand mystère de la Chine nous intrigue non sans quelque appréhension. Mais que sait-on de sa religion essentielle ? Peu de chose. Et de Confucius, le maître qui lui a infusé ce qu'elle a de plus original ? Moins encore. Il est d'ailleurs difficile de se documenter avec certitude. Confucius n'a rien écrit ; sa pensée fut interprétée de cent façons. Belle matière pour le pouffendeur de mythes qu'est l'écrivain français Etienne — qui s'est attaqué à ce difficile sujet avec toute la ferveur de son érudit et toute l'acuité de son jugement ! Etienne sait le chinois. Il est allé aux sources. Il a cherché la piste vraie, et il semble l'avoir trouvée. Son Confucius n'est certes qu'une esquisse prudente, où subsistent les ombres du temps, qui défient les plus incisives recherches. Mais il présente tous les caractères de la réalité probable. Génie à la fois simple et complexe ; naturel avec plusieurs secrets appartenant aux phénomènes créateurs de l'âme.

Confucius, qui vécut cinq siècles avant notre ère, était un philosophe auquel recouraient plusieurs princes pour remédier par ses conseils à la pire des gabegies féodales. Besoin qui témoignait, chez ces redoutables seigneurs, d'un commencement de sagesse ; le consulté essaya de leur en faire saisir la nature exacte et les fonctions précises. Ses idées, de nombreux ouvrages prétendent les transmettre ; il s'agissait plutôt de commentaires — d'autant plus infidèles que l'auteur se croyait mieux qualifié. Un seul présente des garanties quant à l'authenticité des paroles rapportées. Ce sont les Entretiens familiaux, que rédigea un disciple présumé respectueux, puisque son œuvre rappelle un sténogramme. Il ne s'y trouve, à première vue, aucune doctrine constituée. Mais l'ensemble des réflexions obéit à une hiérarchie des valeurs dont on n'a pas assez vu l'intime cohérence.

Le principe initial de Confucius consistait à désigner les choses par leur nom :

Quand rouge veut dire rouge, blanc, blanc, et noir, noir ; quand au dedans et au dehors, quand de la racine à la branche, il n'y a point de confusion, alors tout se conforme à la vérité, à la loyauté.

Voilà qui a tout l'air d'être banal ; creusez un peu, et vous verrez quels progrès doit accomplir ce

1) Etienne, Confucius (Club français du livre, Paris).

monde du vingtième siècle, pour que son langage, au vocabulaire si vaste, ne contribue plus à entretenir de singulières illusions sur la réalité. Un autre principe de Confucius, c'était de mettre chacun à sa vraie place. Ainsi estimait-il le sauvegarder l'ordre ; autrement dit, prévenir les conflits provoqués par les injustices sociales. Et l'on déclarera encore qu'un abîme sépare les conceptions orientales des conceptions occidentales !

Reste à savoir le critère de la valeur. Pas de doute : c'est la vertu. Tous les hommes sont égaux à leur naissance ; ils ne se distinguent ensuite que par la qualité de leurs mœurs. Un prince qui gouverne sans assurer au peuple un niveau de vie décent a par là même perdu son mandat céleste. Il faut le remplacer. Par le premier venu — si celui-ci est capable d'assumer correctement la charge devenue libre. Ne croirait-on pas entendre Jean-Jacques Rousseau dans ses fêreuses envolées ? Mais Confucius est plus réaliste. Il attribue ses préceptes révolutionnaires aux anciens. Il n'ignore pas qu'on se défie moins de la coutume à tort abolie que des nouveautés qui n'ont jamais subi l'épreuve de l'expérience.

Morale qui n'a rien de spécifiquement religieux — a-t-on beaucoup répété. Examinons-la de plus près. Un texte nous éclairera : « Mieux vaut aimer bien la vertu que de la connaître ; plutôt que de l'aimer bien, mieux vaut en faire ses délices. » Pour aimer si fort le bien, dans ce qu'il a de plus pur, ne faut-il pas y être conduit par un jugement qu'éclaira la foi ? Confucius parlait volontiers d'une vertu comprenant toutes les autres. Mais, quand on lui demandait en quoi elle consistait, sa réponse était chaque fois différente. Mise en garde contre la simplicité d'une explication limitant la richesse de cette force intérieure. On l'appelle en Chine le tao. C'est, selon Etienne, « la meilleure façon d'agir que l'homme puisse concevoir ». Confucius en assimile la possession au bonheur suprême : « Celui qui le matin a compris le tao, il peut le soir mourir heureux. »

Voici, d'autre part, un aveu à méditer : « Plus je la contemple, plus la doctrine s'élève ; plus je la creuse, plus elle me résiste ; je la maintiens devant mon regard, et la voilà derrière ! » C'est exprimer sa profondeur, à la source d'un développement dont le mystère échappe à nos moyens d'investigation. Notez que Confucius évitait les allures rébarbatives d'un philosophe distant. Il s'habillait avec élégance, appréciait le riz fin, le poisson choisi, la viande parfaite, les sauces subtilement assaisonnées. Quant à la femme (que l'on m'excuse de la citer après les sauces !), il proclamait que sa vertu est de manquer d'intelligence. Et il ajoutait : « Qu'est-ce que la femme ? Celle qui obéit à l'homme. » On ne saurait avoir un sentiment plus exhumé de certaines conditions qui président à l'harmonie entre les sexes. Paul André

que la valeur totale de la viande et des produits carnés dépasse celle de 1300 millions de francs pour les consommateurs, la hausse possible devrait cependant se maintenir dans les limites supportables. S. R. I. A.

### Perspectives de récolte en France

La question que se posent de nombreux viticulteurs et négociants de France est de savoir si la récolte 1961 sera de 54, 55 ou 56 millions d'hectos ? Il est encore trop tôt pour se prononcer et chacun sait que le mois d'août est habituellement le mois décisif.

Il n'en demeure pas moins que les données constatées dans les différents vignobles forment un ensemble positif de possibilités.

De l'opinion même du ministère de l'agriculture, le rendement sera variable et la diminution certaine du volume de la production. Elle serait de l'ordre de huit millions d'hectos inférieure à celle de 1960. Ce déficit s'enregistrerait en particulier en Champagne, Vallée de la Loire, Poitou, Charente, Bordelais et Bourgogne. Le Languedoc en serait exempt et les trois départements gros producteurs : Hérault, Pyrénées-Orientales et Aude pourraient avoir une récolte à peu près équivalente à celle de l'an dernier.

Précisons que la coulure, au moment de la floraison, a eu de fâcheuses conséquences. Parallèlement pluies et refroidissement, durant la même période, ont atteint de nombreuses régions comme la Gironde, les Côtes du Rhône, le Beaujolais ainsi que la Bourgogne. La Champagne n'y a pas non plus échappé et, depuis deux mois, les espérances ont fait place à quelque déception. Dans le département du Var où une très faible récolte avait été constatée en 1960, celle de 1961 sera assurément supérieure. Des dégâts sont signalés dans le Chablais, département de l'Yonne. En Algérie, l'on est en droit de prévoir 16 millions d'hectos. Quelques affaires se sont réalisées sur souches sur la base de 5,25 NF le degré, livraison sur lère tranche.

Dans les vignobles plus ou moins atteints et ci-dessus énoncés, la fermeté s'est accentuée, mais acheteurs et vendeurs demeurent sur la réserve de telle sorte que les transactions demeurent calmes et le commerce n'a pas de besoins immédiats.

Signalons enfin qu'un décret du 30 janvier 1960 prévoyait un règlement concernant l'encépagement des vins de qualité supérieure, mais qu'il n'a pas encore paru.

D'une façon générale, les labels permettant la commercialisation de ces vins sont délivrés avec sévérité. C'est une méthode efficace car les ventes ont été nombreuses, les prix bien défendus et la clientèle satisfaite de la qualité.

Il nous reste à attendre fin août pour donner un avis encore plus fondé sur la récolte future. G. Liégeois

**Kunstaussstellung im Schloss Spiez**

v. — Schloss Spiez, die ehrwürdige historische Stätte am Thunersee, die sich mit ihren stimmungsvollen Räumlichkeiten immer wieder in den Dienst kultureller Bestrebungen stellt, beherbergt bis 1. Oktober eine umfangreiche Schau des vielfach mit dem Berner Oberland verbundenen Schaffens der bedeutenden bernischen Künstlerin Marguerite Frey-Surbek. 43 Gemälde, 21 Lithographien und 28 Farbhilfsdrucke zeugen von der grossen Begabung und der sprühenden Vitalität der mit über 70 Jahren immer noch von jugendlichem Elan erfüllten Künstlerin.

Schlossverwalter Alfred Heubach und Dr. med. B. Horn, Interlaken, würdigten bei der am 17. August im Beisein von 120 Kunst- und Schlossfreunden erfolgten, musikalisch umrahmten Vernissage vor allem die Verdienste der weltoffenen Marguerite Frey-Surbek als geistvolle Verkünderin in-imer Schönheiten der Brienz- und der Faulhornlandschaft. Neben Impressionen aus andern Ländern sind es besonders die grossformatigen Ölgemälde aus jenen bis ins Atmosphärische hinein wohlvertrauten Gebieten des Berner Oberlandes, die uns als wahre Meisterwerke bezaubern.

**Chronique genevoise**

**Le Casino d'Anemasse suscite des polémiques**

On sait que la ville frontrière d'Anemasse, en Haute-Savoie, a formé le projet de construire un casino, avec salle des fêtes, restaurant, bars, etc., et que les choses sont très avancées. Ce projet n'est pas vu d'un bon œil par les autorités genevoises, qui sont persuadées que, hors la saison d'été, la plus grande partie de la clientèle de cet établissement sera constituée par des habitants de Genève, qui iront miser des sommes infiniment plus importantes qu'il ne leur est possible de la faire sur le tapis de la roulette du Grand Casino de Genève (ancien Kursaal).

Mais, à Anemasse même, une opposition assez vive s'est manifestée contre les intentions de la municipalité à l'endroit de cette maison de jeux. Des affiches sont apparues et des tracts ont été répandus, portant l'inscription suivante: « Non à l'établissement de jeux ».

Sur quoi, le maire d'Anemasse, a publié un communiqué, pour répondre aux détracteurs. Dans son texte, le magistrat rappelle que ce n'est pas d'aujourd'hui que la cité qu'il administre caresse l'espoir de posséder un casino sur son territoire, mais que cela date de 1936 déjà. Il estime que cet établissement de jeux ne sera pas une mauvaise affaire pour la ville d'Anemasse, bien au contraire, et que l'opération projetée contribuera à la mise en valeur de la cité. Il va sans dire aussi que les casinos existants et les villes qui en bénéficient dans la région, il y a Divonne-les-Bains, dans l'Ain, Evian et Annecy, en Haute-Savoie, Aix-les-Bains, en Savoie — ne voient jamais favorablement la création d'un casino nouveau, pour des raisons de concurrence faciles à comprendre.

En dépit de ces difficultés, la municipalité d'Anemasse est résolue à mener à bien son projet de maison de jeux. Il est vrai que les choses n'ont jamais été si près d'aboutir.

**Une station touristique aux portes de Genève**

Le Jura français est presque aussi proche de Genève que le Salève. Rien d'étonnant donc à ce qu'un groupement d'intérêts franco-genevois ait décidé de mettre en valeur, il y a quelque temps déjà, les ressources touristiques des hauteurs dominant le Pays de Gex.

C'est ainsi qu'est né le télécabine du Crozet-Crêt de la Neige, qui permet de passer rapidement de l'altitude de six cent-cinquante mètres à celle de douze cent quatre-vingts. On projette de prolonger l'installation jusqu'à seize cent trente mètres, par la construction d'un télésiège. L'hiver, deux télésièges permettent aux amateurs de belles descentes d'escalader sans peine des pistes fort bien tracées.

Un hôtel-restaurant a été également édifié, face à un panorama grandiose qui, par temps clair, permet de découvrir tout le pays de Genève, avec le lac comme miroir et les Alpes de Savoie comme toile de fond. On prévoit d'agrandir cet établissement et de bâtir un certain nombre de chalets qui feront alors une véritable station de ce site magnifiquement exposé.

Ces hauteurs sont fort agréables, aussi bien l'été que l'hiver. Avec ses deux cent soixante mille habitants, le canton de Genève offre évidemment un réservoir de clientèle suffisant, pour assurer la fréquentation, et la prospérité, de cette station en voie de s'installer, aux portes mêmes de la ville.

**Viareggio a exprimé sa reconnaissance aux organisations des Fêtes de Genève**

On sait que la musique officielle du carnaval de Viareggio avait été invitée à participer au corso fleuri des Fêtes de Genève, où sa présentation comme aussi son entrain et sa bonne humeur, lui avaient valu la faveur du public. Désireuse de témoigner sa reconnaissance, et son amitié, à Genève, la ville de Viareggio, a fait don, aux autorités municipales genevoises, d'une superbe médaille d'or dédicacée, tandis que le chef du service de presse à l'Office du tourisme versillais, remettait à M. Marcel Nicole, directeur des intérêts de Genève, une belle reproduction du « Burlamacchio », ce personnage qui symbolise le carnaval de Viareggio, l'un des plus beaux et des plus fastueux de toute l'Italie.

**On mange beaucoup de viande à Genève**

Au cours de l'an passé, à Genève, aux abattoirs municipaux de la Praille, on a procédé à l'abattage de 818 taureaux, 788 bœufs, 4421 vaches, 4291 génisses, 22288 veaux, 25948 moutons, 18 chèvres, 28231 porcs et 2365 chevaux, soit 89168 animaux représentant 8222283 kilos de viande. Ce dernier chiffre est supérieur de 544200 kilos à celui de l'année précédente.

C'est dire que, année après année, la consommation de la viande s'accroît à Genève, où la population augmente constamment aussi, il est vrai.

**Il est juste de dire également que les touristes fréquentant hôtels et restaurants sont toujours plus nombreux et que, dans les repas qui leur sont servis, tant à midi que le soir, la viande figure en bonne place au menu.**

Plus peut-être que partout en notre pays, la demande est forte en ce qui concerne les morceaux à griller ou à rôtir, de préférence à ceux demandant à être longuement mijotés. Il faut en voir la raison dans le fait que la population genevoise est essentiellement citadine et qu'un grand nombre de femmes travaillent hors de leur domicile, de sorte que celles-ci doivent préparer rapidement leurs repas, à midi surtout.

**Neuer Auto-Luffahrdienst ab Southend nach Basel und Genf**

Die Airnatic AG, Basel, teilt mit:

Die von uns vertretene Channel Air Bridge Ltd. London, welche seit 1954 Autofährdienste ab Southend nach Calais, Ostende und Rotterdam unterhält, hat kürzlich beim englischen Air Transport Licensing Board eine Lizenz für den Betrieb eines regelmässigen Luftdienstes ab Southend nach Basel und Genf beantragt.

Nunmehr hat das ATLB diesem Gesuch entsprochen, so dass die Channel Air Bridge bald als neue Gesellschaft auf den Flughäfen Basel und Genf begründet werden kann. Für diesen neuen Dienst hat sie viermotorige Flugzeuge (Carvair) vorgesehen, welche speziell für den Transport von 5 Autos und 25 Passagieren eingerichtet sind.

Die Channel Air Bridge hat seit 1954 rund 100 000 Autos, 500 000 Passagiere und 20 000 Tonnen Fracht über den Kanal geflogen. Für das Jahr 1961 rechnet sie mit rund 35 000 Autos, 145 000 Passagieren und 9500 Tonnen Fracht.

Die zunehmende Bedeutung der besonderen Auto-Reisezüge (allein auf der Strecke Boulogne-Lyon wurden im Jahre 1960 rund 200 000 Autos befördert), zeigt deutlich, dass viele Touristen es vorziehen, ihr Auto auf einer langen Strecke zu verladen, anstatt selbst zu fahren.

Die neue Auto-Luftbrücke zwischen Southend und Basel/Genf wird es den Touristen ermöglichen, mit ihrem Auto in 2 Stunden von England nach der Schweiz zu fliegen und dadurch ihren Ferienaufenthalt um 2 Tage verlängern zu können. Die Passagierpreise werden auf der normalen Basis berechnet werden, d. h. ein Passagier bezahlt rund englische Pfund 30 für den Hin- und Rückflug. Für die Autos werden die folgenden Preise für den einfachen Flug festgelegt:

Wagenlänge: bis zu	Pfund	Basel	Genf
339 cm	7.00	8.10	
370 cm	8.00	9.10	
385 cm	9.10	11.00	
400 cm	11.00	12.10	
415 cm	12.10	14.00	
430 cm	14.00	15.10	
445 cm	15.10	17.00	
462 cm	17.00	18.10	
477 cm	19.00	20.10	
492 cm	21.00	22.10	
507 cm	23.00	24.10	
über 507 cm	25.00	26.10	

**AVIS**

**On demande des étiquettes de valises et des photos !**

L'agence de voyages Thos. Cook and Sons Ltd, Drottninggatan 29, Stockholm, informe qu'elle lancera à la fin de cette année et au début du printemps 1962 une campagne de propagande spéciale en faveur de voyages dans divers pays d'Europe ou autres, ceci en collaboration avec les principaux magasins de Stockholm. De nombreuses vitrines seront spécialement aménagées et quelques-unes des meilleures équipes de décorateurs ont été engagées pour cette campagne. Des étiquettes de valises sont nécessaires et l'agence de voyages en question invite les hôtels que cela intéresse à adresser à son département publicité, d'ici au 15 nov. au plus tard, au moins 20 étiquettes de valise, ainsi que quelques photographies de l'établissement. Les photos sont destinées à « rénover » le matériel et la documentation de l'agence en question à Stockholm.

Nous recommandons à ceux de nos membres que cela pourrait intéresser d'adresser directement et dans les délais le matériel désiré à Stockholm.

Die grosse Türöffnung der Carvair von 205 x 205 cm und der durchgehende Frachtraum von rund 21 m Länge erlauben es, nicht nur Automobile, sondern auch grosse Frachtstücke, wie z. B. unverpackte Maschinen, mit dem Carvair zu verladen. Da zwischen London und Basel/Genf noch keine direkten Nurfachtdienste bestehen, wird der neue Dienst der Channel Air Bridge auch dem Warenaustausch zwischen der Schweiz und England zugute kommen. Der neue Dienst wird evtl. bereits in diesem Winter aufgenommen werden.

**Von den Oberwalliser Bergbahnen**

Die Brig-Visp-Zermatt-Bahn beförderte im Jahre 1960 589 600 Reisende, das heisst 76 574 mehr als im Vorjahr. Für die Gornegrat-Bahn stellen sich entsprechende Zahlen auf 1 050 387, das heisst 246 253 mehr als im Jahre 1959. Von der Gesamtzahl von 1 050 387 Reisenden fallen 297 319 auf den Sommer und 753 068 auf den Winterverkehr. — Die Furka-Oberalp-Bahn konnte 1960 114 065 Reisende mehr an ihre Ziele bringen als im Vorjahr. Insgesamt betrug die Zahl der beförderten Passagiere 606 748. Diese Steigerung im Personenverkehr ist auf der ganzen Linie bemerkenswert und zeugt von einer intensiven Verkehrswerbung. — Die Betriebs-ergebnisse:

	1959	1960
Brig-Visp-Zermatt-Bahn	Fr. 5 735 905	6 460 801
Gornegrat-Bahn	Fr. 2 787 301	3 210 695
Furka-Oberalp-Bahn	Fr. 2 389 362	2 890 392

Die BVZ konnte eine Dividende von 7 %, die GGB eine solche von 11 % ausschütten. VOV

**SORA 40**  
Spezial-Vorwaschmittel für fettige Wäsche (Berufs- und Küchenwäsche)

**SCHNEEWEISS**  
3-fach

zuverlässiges Hochleistungs-Vollwaschmittel auf Seifenbasis, schon garantiert Wäsche und Wascheinrichtung

Fachmännliche Beratung, Gratismuster oder Vorführung durch:

**SEIFENFABRIK HOCHDORF**  
für beste und schonendste Waschmittel  
Telefon: 041/881036

**Hotel-Snack-Stationsservice**

zu verkaufen. Erstklassige Angelegenheit in der Nähe von Genf. Zum Verhandeln sind Fr. 150000.— nötig. Offerten unter Chiffre 62936 X an Publicitas Genf.

**Zu vermieten**

**KLEIN-PENSION**

oder Privathaus in Park. (Sommer- und Wintersaison.) Films-Waldhaus. Offerten unter Chiffre Z V 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Geschirrwäsche- und Gläserspülmaschine. Wir beraten Sie gerne

**GEHRIG**

F. Gehrig & Co. Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate BALLWIL/LU Telefon 041.8914.03

**Einfach Klein Schnell Sicher**



**Grosse Auswahl**

Modelle mit 1-18 Service- und 1-9 Sparten-Addierwerken

Neue Kassen ab Fr. 880.-

**Zur Geldkontrolle**

**Anker Kassen**

Zürich 4 Tellstrasse 31 Telefon 252144

Sehr günstig zu verkaufen, wegen Vergrößerung der Wascheinrichtung: Schweizer

**vollautomatische Waschmaschine**

Leistung: 18-20 kg trockene Wäsche. Elektrische Heizung. Preis: Fr. 6500.—. Offerten unter Chiffre WM 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**A GENEVE**

**restaurant spécialités orientales avec appartement 4 pièces**

à remettre urgent très intéressant

Tél. Genève (022) 322648 ou 328717. Ecrire Chauvin, Case Postale 350, Genève 1.

*Le vrai connaisseur... exige!*



**GILBEY'S**  
Scotch Whisky

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENEVE

**Lehrling, ein guter Rat!**

Für Berufskleider werden Dich vertrauensvoll an meinen langjährigen Lieferanten

**André L. Hammer, Bern**  
Berufskleiderfabrikation  
Falkenplatz 7, Tel. (031) 3 78 18

Verlangen Sie frühzeitig Vertreterbesuch für Offerten und Massnahmen

● COUPON als Drucksache einsenden ●

Erwarte Ihren Besuch am:

Datum ..... Zeit .....

Name .....

Adresse .....

Der bekannte Landgasthof

**ADLER, Ermatingen**

(L' Auberge de Napoléon)

ist per Ende Oktober zum Preis des doppelten Umsatzes ein tüchtige Fachleute (Küchenchef) zu verkaufen.

Wir offerieren Ihnen

**Tischnelken**  
**Sommerblumen**  
zu den niedrigsten Tagespreisen, Sendungen ab Fr. 30.— franko.

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

**la Salami**

Fr. 10.20  
Buresalami 8.80  
Dauerwurst 8.—  
Modellschinken hint. 8.50  
Burehammen 8.80  
Burespeck 8.80  
Beinschinken 7.50  
Frankfurterlieferung ab Fr. 50.—  
Karl Luginbühl, Metzgerei, Langenthal, Tel. (063) 22075.

A vendre pour raison de santé

**machines et mobilier complets de blanchisserie-repassage**

(capacité de la machine à laver: 25-30 draps), le tout en parfait état, cédé à très bon compte. Convientrait pour hôpital, institut ou hôtel. Ecrire sous chiffre P 14076 L à Publicitas SA, Lausanne.

**Sofort zu verkaufen**  
im Berner Oberland, kleinere

**Hotel-Pension**

mit grossem Garten, direkt am See. Wunderbare Lage. Sichere Existenz. Preis Fr. 198000.—. Grosse Anzahlung notwendig. Offerten bitte unter Chiffre SA 3339 an Schweizer-Annoncen AG, ASSA, Bern.

### «Savannah» startbereit

Das erste atomgetriebene Handels- und Passagierschiff

Das erste atomkraftgetriebene Handels- und Passagierschiff der Welt, die «Savannah», das in Kürze in Dienst gestellt werden soll, wird eine neue Epoche in der Seefahrtsgeschichte einleiten. Ein kleiner Block Uran-235 wird hier zum erstenmal die vielen hundert Tonnen Öl ersetzen, die die Normalschiffe bisher als unwirtschaftlichen Treibstoffballast mit-schleppen mussten.



Die komfortable Ausstattung der «Savannah» bietet den Passagieren eine angenehme Reise, denn überall sind die Räume nach neuesten architektonischen Richtlinien ausgestattet worden.

Die «Savannah» ist ein sogenanntes «Kombischiff» und wird 9400 Tonnen Fracht sowie 100 Passagiere mitnehmen können. Bei einer Länge von 168,5 Metern entwickelt sie eine Geschwindigkeit von 20 Knoten. Als Energiequelle dient ein Druckwasserreaktor, der mit einer Brennstoffgasse (ausreichend für 300 000 Seemeilen) etwa dreihalb Jahre betrieben werden kann. Die Maschinenanlage besteht aus einer Dampfturbine, die über ein doppeltes Untersetzungsgetriebe normal 20 000 PS auf die Welle bringt. Als Hilfs- bzw. Notaggregate stehen zwei Diesel- und ein Dampfboiler zur Verfügung, die alle voneinander unabhängig sind.

Als erstes Schiff einer technisch neuen Entwicklung wird die «Savannah» noch nicht alle Vorteile aus dem Atomtrieb ziehen können wie spätere Schiffe ihrer Art. Sie wird vielmehr als «schwimmendes Laboratorium» dazu bestimmt sein, weitere Forschungsergebnisse hinsichtlich des Atomtriebs und damit engverknüpfte Probleme für kommerzielle Verwendungszwecke zu liefern. Die Gesamtkosten der «Savannah» werden sich auf über 40 Millionen Dollar belaufen. Das ist kein Pappenstiel, doch wird sich dies bei späteren Atomschiffen bezahlt machen. Tic

### Früchte und Gemüse der Woche

Bohnen – Zucchetti – Weisskabis  
Zwetschgen und Pflaumen – Walliser Aprikosen  
Frühpfäl – Frühbirnen

### En septembre, à Lausanne

42e Comptoir suisse: Foire nationale d'automne dans un cadre brillant et grandiose

Trois chiffres de base tout d'abord: en 1961, la Foire de Lausanne présentera une surface totale de 132 000 m<sup>2</sup> (120 000 en 1960), une surface louée de 72 000 m<sup>2</sup> (65 000 précédemment), ses expositions seront au nombre record de 2 362. La caractéristique du Comptoir suisse «61» sera son nouveau visage, dû à la nouvelle et splendide halle nord, composée d'une vaste construction au niveau de la Place de Beaulieu, surmontée de trois pavillons, offrant deux accès de larges dimensions en direction du plein air et des halles rurales. Mis en chantier en automne 1960, ce gros ouvrage achevé en août, et recevra dès le 9 septembre son large bataillon d'exposants.

### 39 secteurs: meilleur groupement des stands

Les constructions nouvelles permanentes de la halle nord ont non seulement permis d'augmenter la surface générale de l'entreprise, mais elles ont autorisé un meilleur groupement des secteurs. Ces derniers, au nombre de 38 plus le pavillon attractif, soit 39 au total, offriront ainsi une répartition infiniment judicieuse des exposants, distribution «régionale» tenant compte des produits présentés. L'orientation des visiteurs en sera facilitée et accélérée. Dans le cadre des «déplacements» de certains secteurs, mentionnons que les expositions des fleurs, de la vigne et du vin, passent des halles sud dans la partie centrale des nouvelles constructions nord. Celles-ci comporteront, notamment, un nouveau secteur du lait et des industries laitières, vaste ensemble de l'économie nationale, une présentation nouvelle aussi de la construction, occupant la totalité de l'un des nouveaux pavillons. L'espace libéré dans les halles sud permettra de regrouper de façon attractive et suggestive l'ensemble de l'économie domestique, Beaulieu posédera ainsi un véritable Salon des arts ménagers.

### Expositions spéciales et nouveautés

Il importe de mettre l'accent sur diverses particularités illustrant l'effort réalisé en 1961. Le 42e Comptoir Suisse abritera une exposition spéciale du logement économique. Elle sera en liaison avec le pavillon de la construction, exposition organisée par la Chambre vaudoise des métiers, avec la collaboration de la société vaudoise des ingénieurs et architectes, de l'O. E. V., sous le patronage enfin de la commission cantonale du logement, du département de l'AIC, et la direction du Comptoir suisse. Le propre de cette initiative sera de mettre en évidence le gros problème du logement à loyer modéré.

N'ayons garde d'omettre d'autres nouveautés: l'exposition spéciale des Baux-Arts, dans la Galerie de la Halle 1 (Grill-Room), l'exposition fort originale des ensembles, présentant le mobilier à travers les siècles, le salon traditionnel et chaque année plus complet des industries de luxe, avec la participation des principales manufactures horlogères du pays. Quand au pavillon attractif, il est réservé cette année à deux amis de l'économie rurale: la vache et le cheval! Ne riez pas: ce pavil-

lon de vulgarisation scientifique présentera une vache et un cheval de verre, dévoilant la structure interne de ces animaux. Ce pavillon passionnera chacun, campagnards et citadins. On se souvient du succès remporté, il y a peu, par le pavillon de «l'homme de verre». Le succès de 1961 sera analogue.

Innovations encore: dans les nouvelles constructions des halles nord, les visiteurs y découvriront trois nouveaux restaurants: celui des Femmes abstinentes entièrement rénové, un restaurant des pêcheurs, enfin un bar de dégustation des produits lactés, rattaché au nouveau secteur du lait et des industries laitières.

### La Grèce, Hôte d'honneur 1961

En septembre, le Pavillon d'honneur est réservé à la Grèce, ainsi que nous l'avons annoncé précédemment. Une exposition d'une vingtaine de moulages de célèbres statues grecques ornera les jardins fleuris de Beaulieu. Il faudrait encore parler de l'exposition spéciale «Présence de Morges», sous l'égide des Groupements patronaux vaudois, qui mettra en évidence les problèmes posés à cette cité vaudoise en pleine expansion. SP

### Gurken im Glas

Man hat der Gurke gelegentlich schlechte Namen und Bezeichnungen angehängt: Gurkennase, Saure Gurkenzeit usw., aber das geschah nie mit einem Quentchen Humor und Augenzwinkern. Denn – man gebe es nur zu – die Gurke, die kleine, das Cornichon sowohl wie die grosse – gehören der heiteren Galle an, einer barocken auch. Es genügt, eine Salatgurke zu betrachten, nie gleicht eine der andern, jede hat ihre Individualität. Wer die grüne, gute Einmachgurke über Gebühr wachsen lässt, der erlebt seine Überraschungen. Sie haben alle die Tendenz ins Grosse – und unter Umständen machten sie es den Kürbissen nach – wenn sie ihre Zeit und unsere Nachsicht hätten.

Die guten Gurken gelangen in die Gläser, und auch hier können sie es nicht lassen, sie wiederholen ihre kleinen Vorstellungen, und da sie jetzt ein wenig flott sind und treiben – im guten Weinessig – können sie den Einsamen gelegentlich gar unterhalten. Sie treiben nicht allein, eine Schar bleicher und gleichsam koboldischer Pflanzenwesen und Geister umgibt sie: Zwiebeln in Scheiben, schwarze und weisse Pfefferkörner, Kräuter, die die Tendenz haben, zur Höhe zu streben, die sich aufrichten.

Die Gläser stehen hier in kühlen Speiseschränken, dort auf der grossen Anrichte. Allerdings: die Speiseschränke, die man früher in die Wohnungen einbaute, gerieten aus der Mode. Der kleine, moderne Kräuter, der Frigidaire, hat sie verdrängt, ohne zu ahnen, was er angerichtet. Denn diese alten Speiseschränke enthielten ein ganzes Arsenal kö-



### Verdienstmedaillen

an Hotelangestellte

Unsere Mitglieder werden hiermit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau SHV.

### Médailles de mérite

pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

Der neue elektrische  
**Locher**  
Kipp-Plattenherd

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

In- und ausländische Patente

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

### Hotel in Lugano

Kleinhôtel mit Restaurant und Bar, an bester Lage in neuem Quartier von Lugano, ist umständelhalber mit allem neuen Inventar, Einrichtung und Zubehör, bei einem langjährigen Mietvertrag, abzugeben.

Ca. Fr. 90.000.- Jahresmiete. Sehr interessanter, steigerungsfähiger Betrieb. Grösseres Barkapital nötig. Anfragen an Chiffre P 40673 Z Publicitas Zürich.

Reklame-Verkauf!  
**400 Burschen-Schürzen**  
mit Latz, aus zähem Grisette-Zwirn, 100 cm, per Stück Fr. 7.70

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wo immer Sie uns nötig haben, sei es im Inland, sei es im Ausland, überall stehen wir mit unserm weitverzweigten Vertreterstab wie auch mit unsern erfahrenen Schädendienst-Fachleuten zu Ihrer Verfügung.

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

### Die Toilette - die Visitenkarte

Ersetzen Sie den defekten und alten Klosett-Sitz durch einen neuen, unverwundlichen Plastik-Sitz. Qualität und Preis wird Sie angenehm überraschen! Einfach zum Montieren. Verlangen Sie eine Musterversion unter Chiffre H 143078 X, Publicitas Genf.

Zu verkaufen  
an guter Verkehrslage bei Bahnhof in ostschweiz. Städtchen

### Hotel-Restaurant

mit Garten u. Terrasse, 10 Betten, Gesellschaftsraum, Ölheizung, Waschautomat usw. Gelegenheit für arbeitsfreudigen, verh. Berufsmann. Grössere Anzahlung erwünscht. Interessenten melden sich mit Referenzen unter Chiffre MR 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Restaurant-Tea-Room-Kleinhôtel

in schönster Lage an Kantonshauptstadt, in vollem Betrieb an kapitalstärkliche Fachleute zu verkaufen. Selbstinteressenten erhalten kostenlose Auskunft unter Nr. 2019 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Tüchtiger, versierter

### Gerant (Koch)

sucht Stelle in Hotel-Restaurant. Offerten unter Chiffre OFA 6584 R an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

Zu verkaufen

### Federkern-Matratzen

ab Fr. 85.-

(auf Einlage 10 Jahre Garantie), Stoff blau oder beige. R. Büler, Matratzen und Polstermöbel, Kreuzlingen 3; Agentur in Rümbling 2H, Telephon (051) 6387 90.

### Hotel-Pension bei Lugano

an bester Lage, ca. 3 km von Auslandsreise abgetrennt. Freistehendes Haus mit 20 Zimmern und 35 Betten, z. T. neues Inventar und allem Zubehör. Miete Fr. 6000.- jährlich, mit langfristigen Vertrag. Bürgerliches Haus mit einem Umsatz von ca. Fr. 60 000.- (März bis Oktober). Kann auch ganzjährig betriebl. werden. Garten, Terrasse, usw. Sofortiger Antritt möglich. Sehr interessantes, entwicklungsfähiges Geschäft. Offerten unter Chiffre P 40674 Z an Publicitas Zürich.

Junge, initiative

### Hausbeamtin

mit guter Allgemeinbildung, sucht auf kommenden Herbst geeignete Stelle in Hotel- oder Anstaltsbetrieb (evtl. für die Winteraison). Offerten unter Chiffre HB 2527 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Deutschschweizer Ehepaar

sucht Stelle auf Oktober, in Kl. Hotel oder besseres Restaurant

für alle Arbeiten

Nur französische Schweiz. Offerten, wenn möglich in deutscher Sprache an Chiffre OFA 9077 S an Orell Füssli-Annoncen AG, Solothurn.

### Hotelsekretärin

mit besten Zeugnissen aus ersten Schweizer Häusern, perfekt in Englisch und Franz. und vertraut mit allen einschlägigen Arbeiten, sucht verantwortungsvolle und interessante Position in Stenografie mit Jahreslohn Da z. Zt. in ungekündigter Stelle, Arbeitsbeginn ab Okt. d. J. möglich. Angebote erbeten unter Chiffre DH 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Zwei Barmaids

versiert in ihrem Beruf, Deutsch, Französisch u. Englisch sprechend, suchen Stelle in Winteraison, bevorzugt Kanton Graubünden, jedoch nicht Bedingung. Offerten unter Chiffre BD 2508 an die Hotel-Revue, Basel 2.

English Lady (21) of good family, free end of september, seeks post winter sports resort, consider

### care of children

At present guide/hostess. Previous experience of diplomatic service and as air hostess. Does not speak german. Write to box Nr. 1, 42453 Lz, Publicitas Lucerne.

Zufriedene Gäste

mit Kaiser-Kaffee

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

Jeune couple de formation hôtelière, disposant d'un capital

### cherche à acheter ou à louer hôtel de 60 à 90 lits

Région du Léman. Intermédiaires s'abstenir. Offres sous chiffre VG 2630 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

### Maitre d'hôtel suisse

(33 ans), expérience à l'étranger, 5 langues

### Chef de cuisine suisse

(34 ans) avec connaissances générales de la cuisine, très bon restaurateur

Disponibles éventuellement avec personnel pour saison d'hiver ou date à convenir. Petite maison pas exotique. Faire offres sous chiffre D 16597 Z à Publicitas Zurich 1.

untertanen, den schon die alte, gute Einmachgurke schätzte.

Die Salzgurke — ohne Begleitung — war die Gurke des Mannes; streng und gut das Bier begleitend, hatte sie zugleich einen wühlenden Einfluss auf die Schleimhäute des Magens.

Off sind es die «kleinsten», der jüngste Nachwuchs, der durchdringt. Die schlanke Essiggurke, besser noch das Cornichon, das die kleine, weisse Zwiebel zur Braut hat, ist im guten Sinne ein universales Anliegen geworden.

Die Cornichoner (man verzeihe einem Adepten dieses köstlichen Leckerbissens seine persönliche Mehrzahlbildung) wirken mit ihrer kräftigen Geladenheit an Säure und Fische appetitanregend, faden Platten verlieren sie plötzlich Leben, sie «kraekelen», sagte mir ein Koch aus dem Norden, vor Ausgelassenheit, sie sind im guten Sinne angrifflich. Sie machen bewusst, dass die Gurke eine Essigkur, ein Ring der Revolutionäre im Pflanzenreich angehört, an dessen Spitze der schelmisch-erzväterliche Knoblauch steht, gefolgt von Zwiebel, Charlotte, Lauch und dem Bohnenkraut. Eduard H. Steenkens

Divers

Effet d'une réduction de prix dans l'entre-saison

Sous les auspices de la chambre de commerce de Paris, une étude a récemment été entreprise dans la ville de Paris afin de déterminer les conditions en vertu desquelles les employés seraient disposés à prendre leurs vacances en mai et en juin.

L'Union patronale neuchâteloise et la nouvelle initiative sur les trois semaines de vacances

Le peuple neuchâtelois a déjà été appelé deux fois aux urnes pour la même question et par deux fois il a repoussé les initiatives populistes le 1er février 1959 et le 14 février 1960.

La nouvelle initiative a exactement le même caractère politique que les précédentes bien qu'elle soit lancée par un vaste comité de patronage formé essentiellement de médecins, de professeurs et de pasteurs bien intentionnés mais sans doute mal renseignés.

Les associations professionnelles ont reconnu le droit aux vacances payées bien avant l'existence d'une loi cantonale en la matière et estiment que la durée des vacances doit être réglée sur le plan du droit privé par la voie des conventions collectives qui peuvent tenir compte exactement des conditions et des possibilités de chaque secteur professionnel.

Une loi sur les vacances ne doit pas avoir d'autre but que de fixer un droit minimum aux vacances

payées pour ceux qui ne sont pas au bénéfice d'une convention collective.

Pour toutes ces raisons, la commission de l'union patronale neuchâteloise qui groupe plus de 40 associations professionnelles et interprofessionnelles a voté à l'unanimité une résolution s'élevant contre la nouvelle tentative combien regrettable de régler les conditions de travail sur le plan politique; elle recommande aux citoyens neuchâtelois de ne pas signer l'initiative sur les 3 semaines de vacances et de faire confiance aux organisations professionnelles patronales et ouvrières.

Malgré cela, l'initiative semble avoir réuni plus de 15 000 signatures et son succès paraît assuré à moins d'un revirement de dernière heure, comme lors de la 2e votation neuchâteloise sur ce sujet.

Transport d'autos par avions entre l'Angleterre et la Suisse

Les autorités britanniques ont accordé l'autorisation pour un service régulier d'avions transportant des voyageurs avec leurs automobiles entre Southend, dans le sud de l'Angleterre et Bâle et Genève. Si les autorités suisses autorisent ce genre de transport, celui-ci sera introduit l'année prochaine avec des appareils quadrimoteurs pouvant contenir cinq voitures et 23 passagers.

Logement des ouvriers étrangers

La possibilité de loger convenablement les ouvriers étrangers dépend en partie le recrutement de la main-d'œuvre dont notre économie a besoin. La Direction de police et la Direction de l'économie publique du canton de Zurich ont fait savoir qu'il n'aurait l'octroi des permis de séjour pourrait être réduit si les conditions de logement n'étaient pas améliorées.

Il incombe à l'initiative privée de trouver partout et rapidement des solutions satisfaisantes dans ce domaine; il serait regrettable en effet que la menace zurichoise se révèle justifiée et restreigne l'apport indispensable de main-d'œuvre étrangère.

Nouvelles facilités à l'importation de devises en Grèce

L'Ambassade de Suisse à Athènes communique: Soucieuses d'attirer des touristes étrangers dans leur pays, les autorités helléniques viennent de promulguer un arrêté concernant le contrôle des devises étrangères.

En vertu de cet arrêté, les touristes possesseurs d'un passeport étranger qui arrivent en Grèce ne seront plus soumis à aucun contrôle de change aussi bien à leur entrée qu'à leur sortie du pays. Il en sera de même pour les Grecs résidant à l'étranger, à condition qu'à leur départ de Grèce ils n'emportent pas plus de 500 dollars par personne.

Manifestations

Un rendez-vous de la musique à ne pas manquer!

Grâce à la collaboration de trois orchestres symphoniques, de deux chœurs, de 32 chefs et solistes de classe internationale, le «Septembre musical» de Montreux 1961 surpassera encore celui des années précédentes par son programme et son niveau artistique exceptionnel.

En ce prochain septembre, sur les rives du Léman, la musique vous donne un rendez-vous à ne pas manquer. Les organisateurs du 16e Festival international de musique de Montreux n'auraient pu choisir meilleure saison ni un cadre plus agréable pour le festival. Pour la plus grande joie de leurs hôtes, la poésie naturelle de la région montreuusienne s'alliera à la musique.

C'est du 3 septembre au 8 octobre 1961 que se déroulera pour la 16e fois le traditionnel «Septembre musical». Douze concerts symphoniques auront lieu à Montreux, dans la salle du Pavillon, tandis que 4 concerts de musique de chambre se donneront au Théâtre de Vevey. Nul doute que cet événement musical attirera de nombreux mélomanes qui ne voudront pas manquer ce rendez-vous de la musique au bord du bleu Léman.

Equip'Hôtel

Appareils d'éclairage pour l'hôtelier

Un concours, doté de 5000 nouveaux francs de prix en espèces est ouvert pour la création d'appareils d'éclairage adaptés aux besoins particuliers de l'hôtelier:

- a) Eclairage du miroir du lavabo,
b) Eclairage du chevet.
Ce concours, qui ne porte que sur le dessin des appareils proposés, est ouvert à tous, sauf aux membres du jury.
Le règlement peut être obtenu en s'adressant à la chambre syndicale des fabricants de fronces de luminaire, 8, rue Saint-Claude, Paris 3e et à la commission du Salon de l'équipement hôtelier, 13, rue de Liège, Paris, 5e.

Vient de paraître

Nouvelle carte touristique de la région du lac de Biemme

Ces jours vient de sortir des presses des éditions Kümmerly et Frey, à Berne, la nouvelle carte d'excursions lac de Biemme-Chasseral-Seeland, éditée par l'Association bernoise de tourisme pédestre. Cette carte au 1:25 000, d'une présentation soignée, vient à son heure et comble une lacune souvent relevée, à savoir l'absence d'une carte touristique englobant le lac de Biemme tout entier.

La nouvelle carte englobe, au nord, le vallon de Saint-Imier jusqu'à Cormoret et les villages de Vaulfein et de Romont, à l'est, Longeau, la boucle de la vieille Aar avec Buren, et les villages de Grossaffoltern et de Schupfen, au sud, Aarberg et Cerlier, avec Jolimont, à l'ouest, les villages de Landoner et de Lignières et l'Hôtel du Chasseral. Les chemins pédestres sont imprimés en vert et les lignes d'autos postales en bleu. Présentée sous une élégante couverture en 4 couleurs avec le château de Cerlier et le chemin des Patens, cette carte est le complément bienvenu des guides pédestres «Chasseral», d'Otto Stalder et Daniel Graf, et «Seeland» de Paul Zesiger. Grâce aux subsides des pouvoirs publics et des associations touristiques, elle pourra être mise en vente au prix modique de 6 fr. Nous sommes persuadés qu'elle constituera un excellent moyen de propagande pour la région du lac de Biemme et de Chasseral.

Zeitschriften

Schweizer Reisefreuden im August

Ein strahlendes Blau beherrscht das Umschlagbild des Hochsommerheftes, das die Schweizerische Verkehrszentrale in ihrer Monatsschrift «Schweiz» dem August gewidmet hat. Man glaubt sich in die nur durch eine anstrengende Wanderung erreichbare Einsamkeit eines entlegenen Alpensees versetzt und ist angenehm überrascht, wenn man beim Lesen der Bildüberschrift «Die Passhöhe des Sankt Bernhard in Graubünden» eine Postautofahrt über den San Bernardino zwischen dem Hinterferail und dem Mixo in Aussicht nehmen kann.

Das alte bäuerliche Spiel «Hornussen», das K. Erb anschaulich erläutert, erinnert an die Dorf- und Bergfeste die man jetzt im Emmental und weiterhin im Mittelland, in den Vorpalen und Alpen miterleben kann. Im Gedeken an die Erstbesteigung der Jungfrau vor 150 Jahren wird ein Gemälde Ferdinand Hodlers dem Photobild des majestätischen Berges gegenübergestellt.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 8, 8. August 1961

Der einleitende Artikel der August-Nummer befasst sich mit den Aufgaben und Problemen der Vororts- und Überlandbahnen im Rahmen der Verkehrsentwicklung. Der anschließende Bericht «Nach einem guten Jahresabschluss steht die BLS vor neuen grossen Aufgaben» orientiert den Leser über den Geschäftsgang der Berner Alpenbahn-Gesellschaft im vergangenen Jahr sowie über die Notwendigkeit der Erstellung der Doppelspur Hondrichunnel/Sudportal-Fragnen. Die zwei nächsten, reichillustrierten Seiten werben für unsere Schweizer Seen — Unter dem Titel «Arbeitszeitverkürzung und Personalkosten» wird die Frage der Arbeitszeitverkürzung für Bahnpersonal erörtert. — Von Interesse für den Leser wird der Kurzbericht über das Reisen und über die Bedeutung und die Aufgaben der Reisebüros sein. «Die Bahnen des Jungfraugebietes vor neuen grossen Investitionen» heisst der Artikel, in welchem die Neuerungen und Bauvorhaben der Bahnen des Jungfraugebietes bekanntgegeben werden. Verschiedene Hinweise und Notizen vervollständigen diese interessante und lesenswerte Nummer. — An allen Kiosken 70 Rp.

«Elektrizität» — die neueste Ausgabe des Schweizer Journals

Wüsten Sie beispielsweise, dass über die Hälfte der in der Schweiz produzierten und verbrauchten elektrischen Energie aus den Kraftwerken in den beiden Kantonen Graubünden und Wallis stammt? Das «Schweizer Journal» hat sich in seiner neuesten Nummer unter dem Titel «Elektrizität» vorwiegend mit Problemen der Gewinnung elektrischer Energie befasst. Im Anschluss an einen einleitenden Aufsatz über Allgemeinfragen des Kraftwerkbaues wird ausführlich über mehrere im Bau befindliche Kraftwerke orientierend berichtet. Interessante Vergleiche mit andern Energieträgern (Kohle, Öl, Atom) werden angestellt. Und schliesslich wird ebenso eingehend wie die Gewinnung auch der Verbrauch der elektrischen Energie untersucht. Zahlreiche Pläne und schematische Tafeln illustrieren sehr anschaulich den bemerkenswerten Text. Eine grosse Anzahl meist ganzseitiger hervorragender Photos vervollständigt wie immer diese umfangreiche Heft, welches am Kiosk oder direkt beim Verlag Dr. Hans Frey in Affoltern am Albis bezogen werden kann.

40% Rabatt auf Uhren! Kalenderuhr, 21 Rubis, wassersichtheit, antimagnetisch, mit Garantie, mit Metallband, brutto Fr. 49.50, netto nur Fr. 29.50

Küchenchef in ungekündigter Jahresstelle sucht sich zu verändern. 23jährige Berufserfahrung im In- und Ausland, 4 Sprachen, Alter 41 Jahre. Bevorzugt: Sommer-Winter-Saison, Tessin, Graubünden. Eintritt: frühestens 1. November 61. Offerten an Chiffre ZG 1440 an Mosee-Annoncen, Zürich 23.

Koch oder Alleinkoch ab 15. September. Offerten unter Chiffre JK 2626 an die Hotel-Revue, Basel 2.

mit nur 5 Rp. offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abgabe der Adresse verschlossenen, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Cuisinier ou fille de salle français, 49 ans, père famille, désire place stable. Suisse romande, préférence clinique; ancien chef dans sanatorium. Jean Roca, Montferrier par Torcien (Ain).

Barman versiert, Deutsch, Englisch, Französisch, Holländisch, noch frei ab November, für Saison- oder Jahresstelle. Wilhelm Bockamp, Hotel Monte Verità, Ascona.

Koch-Pâtissier 22jährig, sucht auf 15. Oktober bis Mitte Dezember Ausbilstelle. Auch selbständiger Posten. Offerten erbeten an: Manfred Fennert, Hotel Schweizerhof, Sils-Marx.

Wiener Chefköchin sucht Ausbilstelle für September bis Oktober und Wintersemester. Elektro-küche, schönes Zimmer. Nicht Souterrain. Offerten an: Elisabeth Sittum, Hotel Post, Pargarn GR.

3-Mann-Brigade Chef (Saucier), Entremetteur, ein Garde-manger, suchen Stelle auf 15. Oktober oder nach Übernachtskurs in mittlerem Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Freundschaftliche Angebote sind erbeten an: Günter Buserle, Hotel Gothard, Interlaken.

Küchenchef Stütze des Patrons Mithilfe der Frau im Betrieb möglich. Offerten unter Chiffre SF 2672 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köche suchen Zwischenstellen vom 15. Okt. bis zum 15. Dez. Offerten an: Helmut Mellert, Hotel Schweizerhof, Vulpera.

Barmaid z. Zt. in England, sucht Jahres- od. Wintersemesterstelle in gutgehender Bar. Frei ab 1. November. Offerten unter Chiffre LP 2614 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Schweizer, zurzeit tätig in erstklassigem Grand-Hotel in Graubünden, sucht Stelle als Chef-Pâtissier (eventuell Alpenpatissier) ab 5. September im Kreise Lausanne, Vevey, Montreux. Offerten unter Chiffre FP 2511 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Institutrice diplômée, en ce moment maîtresse d'école à la campagne bernoise, cherche place pour le 1er octobre comme institutrice privée nurse dans famille distinguée. Offres sous chiffre A 72906 Y a Publicitas Berna.

Concierge mit umfangreicher Ausbildung im Hotelfach, vorderhand 5 Sprachen, beste Referenzen mit fahrenden, sucht Stelle nach Übernachtskurs. Angebote erbeten unter Chiffre G 2669 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Büropraktikantin oder Anfangssekretärin in erstklassigem Haus der franz. Schweiz. Deutsche Steno, Maschine, gute engl. und franz. Sprachkenntnisse. Kost und Logis im Hause erwünscht. Offerten unter Chiffre AS 2670 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaus auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen!

Schlüssel-Anhänger elegant, solid, lachsende, lustig, unverwundlich, voluminös, mit Zinnober- und Hotel-Anhänger. Preis sehr günstig! Verlagsges. S. Hiltl, Mülser, Telefon (041) 238 61 Abegglen-Pfister AG Luzern

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

Fachtüchtiges Schweizer Hotelier-Ehepaar, zurzeit Direktion eines grossen schweizerischen Erstklass-Stadthotels, wünscht sich zu verändern und sucht

# Direktion in Erstklass- oder Luxushotel

Bestqualifiziert, mit vielseitigen Erfahrungen und Tätigkeit in leitenden Positionen im In- und Ausland. Referenzen und vollständiger Lebenslauf stehen zur Verfügung. Interessenten belieben sich zu melden unter Chiffre H E 2594 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesene, seriöse

# Barmaid

Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch sucht Engagement. Offerten an P. Stürzler, Parkhotel, Giessbach 80.

Tüchtige, junge

# Serviertochter

im Speiservice und Flambieren gut bewandert, sucht passende Stelle im Speiservice. Geregelt Arbeitszeit. Beding. Off. unt. Chiff. ST 2659 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Zwei Schweizer Kellner

suchen Stellen in grossem Restaurant oder Hotel-Betrieb. Sprachenkundig, Französisch und Italienisch. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre S K 2613 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf Wintersaison Posten als

# Hotelsekretärin

Evtl. allgem. Stütze des Patrons. Bin Absolventin der Schweiz. Fachschule «Belvoir», Zürich. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre D 42682 Lz an Publicitas, Luzern.

Schweizer Hotelfachmann, Ende 30er Jahre, verheiratet, in allen Sparten bewandert, zurzeit als Gerant tätig, sucht neuen Wirkungskreis auf Herbst 1961 als

# Gérant oder Direktor

Mithilfe der Frau möglich, spätere Pacht angenehm. Offerten erbeten unter Chiffre OD 2635 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Für die OLMA suchen

# 2 Kellner

Engagement. Offerten unter Chiffre FO 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge

# Serviertöchter

Deutsch, Französisch und Italienisch sprechend, suchen für die Wintersaison Stelle in St. Moritz oder Arosa in gutgehendes Restaurant oder Café. Offerten unter Chiffre SV 2531 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Oberkellner

(Schweizer) evtl. mit Brigade, sucht Stelle für die Wintersaison. Ebenso

# Portier-Conducteur

Offerten unter Chiffre OP 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, 22jährig, sucht per sofort Stelle als

# Réceptions-Sekretärin

in Hotel (Franz. Schweiz oder Tessin), Kaufmännische Praxis. Gute Französisch- und Englischkenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre RS 2502 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, berufsbewanderte junge Leute suchen Jahresstellen in gutem Restaurant oder Hotel-Restaurant.

# Chef de rang 2 Restaurationskellner

Sprachen- sowie flambier- und tranchierkundig. Eintritt 1. Oktober 61 oder früher. Basel oder Zürich bevorzugt. Freundsliche Angebote unter Chiffre TU 2630 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, deutscher Koch, bereits dritte Saison in der Schweiz, (z. Zt. Entremetier), sucht interessante Stelle als

# I. Commis oder Parliekoch

auf 1. Oktober. Ausland bevorzugt. Angebote bitte an H. Holmer, Hotel Kulm u. Sonnenberg, Seelisberg.

Junge, sprachkundige Tochter sucht Stelle als

# Hotelsekretärin

Eintritt 1. Oktober 1961. Auch Ausland. Offerten sind erbeten an Heidy Doggweiler, Sonnackerstr. 10, Baar ZG.

Allemand, 21 ans, cherche place comme

# stagiaire de cuisine

En Suisse française ou en France, à partir du mois d'octobre ou de novembre. Offres sous chiffre SC 2532 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

# Barmaid und Kellner

suchen Stellen für kommenden Winter. Gute Berufs- u. Sprachkenntnisse. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre C 16903 Z an Publicitas Zürich.

# Empfangssekretärin

Deutsche, 25 Jahre alt, engl. und franz. Sprachkenntnisse, Erfahrung in allen vorkommenden Arbeiten, sucht Anstellung für die Wintersaison 1961/62. Angebote an Christel Schäper, Westerland/Sylt, Strandstr. 4, Hotel Westerland.

Selbständige

# Sekretärin

mit langjähriger Praxis, 4 Sprachen, sucht Dauerstelle in Zürich für Réception, Kasse, Journal. Eintritt ab 1. November oder nach Übereinkunft. Antworten sind erbeten unter Chiffre SE 2551 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

de 22 ans, ayant fait les trois cours de l'école Hôtelière de Lausanne, cherche place comme

# COMMIS DE CUISINE stagiaire

Entrée à convenir. Offres à Benno Ammann, Römmerbad, Baden AG.

Koch, Deutscher, 20 Jahre alt, Kollegensohn mit Zeugnissen guter Häuser, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sowie gute Kenntnisse in der Schweizer Küche, sucht für die Wintersaison ab 20. 11. 1961 Stelle als

# Partie-Chef evtl. Alleinkoch

Kost und Wohnung im Hause. Suchen Sie einen nüchternen, zuverlässigen Mitarbeiter, so bitte ich um Ihr freundliches Angebot. Offerten an Paul Schäfer, Schmalleben/Hochsauerland, Stadthalle (Deutschland).

Suche Stelle als

# Bartochter

in der franz. Schweiz, zur Erlernung der Sprache. 24jährig, gutpräsenzierend. Sprachen Deutsch und ziemlich gut Englisch. Bereits während 1 1/2 Jahren in Erstklassbar tätig. Offerten unter Chiffre BA 2469 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Hotelier mit eigenem Hotel im Berner Oberland sucht für Wintersaison

# Direktion oder Vize-Direktion

eventuell Gérance, im In- oder Ausland. Offerten erbeten unter Chiffre DV 2461 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, Alleinkoch, mit guten internat. Referenzen, sucht Stelle für die Wintersaison als

# Chef de partie oder Alleinkoch

Offerten unter Chiffre AS 15910 Lo an ASSA, Locarno.

Initiativer Hotelfachmann, 30jährig, verh., 4 Sprachen, mit Luzerner Fähigkeitsausweis, in allen Sparten bestens bewandert, sucht auf Herbst entsprechenden Wirkungskreis als

# Gerant oder Assistant-Manager

Luzern bevorzugt. Offerten höflichst erbeten unter Chiffre CM 2202 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Concierge

mit Erfahrung in Réception und Buchhaltung, 30jährig, verh., 4 Sprachen, Referenzen erster Häuser, sucht auf Herbst Jahresstelle. Luzern bevorzugt. Offerten höflichst erbeten unter Chiffre CO 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, erstklassiger

# Küchenchef

sparsam, nüchtern, ledig, sucht Vertrauensposten in gutem Hotel oder Restaurant. Jahresstelle oder 2-Saison-Betrieb. Franz. Küche wie auch in Spezialitäten vertrieht. Eintritt Anfang Oktober oder nach Übereinkunft. Zuschriften mit Lohnangabe und näheren Details unter Chiffre D 8261 Q an Publicitas AG, Basel.

Schweizer, langjährig erfahrener Fachmann im Hotel- und Restaurationsfach, bestens ausgebildet als Kellermeister, Warenkontrollleur und Kontrollleur, im Besitz des Berner Fähigkeitsausweises, frei ab 15. 9., sucht mit Eintritt nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als

# Gérant, Stütze des Patrons

oder sonst passenden Posten. Auch Ferienablösung kommt in Frage. Offerten unter Chiffre FM 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

# 2 Restaurationstöchter Saaltochter Saalpraktikantin

Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Weisses Kreuz, Familie Bieri, Interlaken.

# Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel

cherche pour tout de suite ou date à convenir:

# sommelières(iers) dame ou garçon de buffet femme de chambre chasseur

pour la vente des cigarettes et pâtisseries

Places stables à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photographie ou se présenter à la direction.

Gesucht

nach St. Moritz in Saison- oder Jahresstelle:

# Buffetochter Saaltochter Restaurationstöchter Zimmermädchen Portier

Offerten mit Referenzen, Verdienenssprüchen und Eintrittsdatum an Alkoholfreies Hotel Bellaval, St. Moritz, Telephone (082) 3 32 45.

# Quel jeune secrétaire (homme ou femme) Suisse, aimerait une place comme

# 1er secrétaire de réception

dans un hôtel au centre de Lausanne? Bonnes conditions de travail. Poste de grande responsabilité. Possibilité d'avancement. Seul personne connaissant le bureau d'hôtel à fond entre en ligne de compte. Veuillez adresser offres sous chiffre SR 2656 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in moderne, bestgeführte Küche in Jahresstellen:

# Entremetier Gardemanger Patissier

Ferner gesucht tüchtige **Buffetdame**

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H O 2385 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Hôtel à Lausanne

cherche pour l'automne

# concierge de réception

Conditions de travail agréables. Place à l'année. Poste indépendant et de toute responsabilité. Connaissances du bureau d'hôtel indispensables. Veuillez adresser offres sous chiffre Ch 2855 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in interessante Jahresstellen:

# Demi-Chef de rang

(Eintritt sofort)

# Saaltochter

(Eintritt sofort)

# Zimmermädchen

(Eintritt Anfang September)

# Nachtportier

(Eintritt 15. September)

# Praktikant-Aide de réception

(Eintritt 15. September)

Schriftliche Offerten an Hotel Continental, Luzern.

Tüchtige, initiative und zuverlässige

# Lingère

für mittleren Hotelbetrieb in Ia Kurort des Berner Oberlandes für Jahresstelle bei guten Bedingungen gesucht. Off. mit bisheriger Tätigkeit, Eintrittsmöglichkeit u. Saläransprüchen gefl. unter Chiffre D 14500 Y an Publicitas Bern

# Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für die Wintersaison:

- Chef de service
- Demi-Chef de rang
- Commis de salle
- Saaltöchter
- Etagengouvernante
- Gouvernante-Tournante
- Abwart für Angestelltenhaus (Ehepaar)
- II. Küchenchef
- Saucier
- Entremetier
- Gardemanger
- Commis de cuisine
- Commis-Pâtissier, Pâtissier
- Tournant, Angestelltenkoch
- Kaffeeköchin
- Etagenportiers, Chasseurs

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre DR 2676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Hôtel des Familles, Genève

cherche pour le 1er septembre

# un cuisinier

à côté du chef

On cherche jeune

# commis de cuisine

place à l'année, ainsi qu'une

# jeune fille

pour apprendre le service de salle. Bonne occasion d'apprendre le français. Entrée le 1er octobre. Faire offres de suite à l'Hôtel Kluser, Martigny-Ville, Valais.

Gesucht nach Zürich in Grossrestaurant, gewandte

# Serviertochter

Jahresstelle, guter Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. W. König, Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a.

Gesucht nach Zürich in Grossrestaurant, per Anfang September,

# Commis de cuisine

Jahresstelle, Zimmer im Haus. W. König, Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a.

Gesucht für Ferienablösung, für ca. 1 Monat ab 15. Okt. 1961:

# Nachtportier und Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an Hotel Kraft, Basel.

Gesucht in Jahresstelle erfahrene, flinke

# Buffetdame oder -tochter

sowie evtl. auch aushilfswweise für 2-3 Monate zuverlässige

# Tournante

gesetzten Alters für Buffet, Küche usw. Angenehme Arbeitsverhältnisse, Schichtbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. A. Keller, Tea-Room Ritz, Zug, Tel. (042) 4 09 60.

Gesucht nach Locarno

# Zimmermädchen

das im Saal-Service mithelfen kann. Guter Verdienst.

# Hausmädchen

Guter Anfangslohn bei freier Kost und Logis. Geregelt

# Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Pension India, Locarno.

# Offerten von Vermittlungsbüro

aus Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht zwei sprachkundige

# Serviertöchter Köchin und ein Mäddchen

für Küche und Haushalt. Sehr guter Verdienst und Familienanschluss. Offerten sind zu richten an Hotel-Restaurant Sportec, Davos-Platz, Telephone (053) 35953.

Cherchons

# gérant

spécialisé grande gastronomie, pour Restaurant-Hôtel neuf, 8 kilomètres de Genève, en France. Tél. 13 à Vevey/Foncenex. Hte Savoie (France) Ecrire à la Marjolaine, Veigy.

# Gesucht per 1. 9. 1961

# Zimmermädchen

Offerten an Dir. Koch, Hotel des Alpes, Luzern.

# ENGLAND Wegen Betriebsvergrößerung werden gesucht:

# Köche, Kellner, Bäcker und Konditoren

Alle Bewerbungen mit kompletten Zeugnisabschriften an: Schmidt's Restaurant, 33/43 Charlotte Street, London, W 1.

# On cherche caissière

expérimentée pour Brasserie Centre Genève. Bonnes références exigées. Si capable très gros salaire. Entrée de suite ou à convenir. Ecrire sous chiffre R 250613 X Publicitas Genève, avec copies certificats.

# On cherche bon sommelier

connaissant les deux services pour grande Brasserie centre de Genève. Place stable à l'année. Très fort salaire. Ecrire avec copies de certificats sous chiffre O 250612 X à Publicitas Genève.

**Sporthotel Grischuna, Davos-Platz**

sucht für die Wintersaison:

- Alleinkoch** jüngerer, tüchtiger
- Saaltochter**
- Zimmermädchen**
- Lingère**
- Etagenportier**

Offerten erbeten mit Zeugniskopien.

**Gesucht nach Zermatt**

für lange Wintersaison (mittleren Betrieb)

**Jungkoch**

Deutscher bevorzugt. Zeugnisse und Photo unter Chiffre NZ 2309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

**Stütze des Patrons**

Für tüchtige Bewerberin mit Erfahrung in Bureau, Economat und Lingerie sehr selbständige, gute Dauerstelle in modernem Grossrestaurant. Bitte Offerte mit den üblichen Ausweisen unter Chiffre SP 2596 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Carlton, St. Moritz**

sucht sprachkundigen

**Aide de réception**

für Winter 1961/1962 und Sommer 1962, evtl. Jahresstelle.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

**Gesucht**

auf 1. September in Jahresstellen:

- Köchin** oder jüngerer
- Alleinkoch**
- Serviertochter** (Deutsch und Französisch)
- Küchen- u. Hausmädchen**

Hotel Löwen, Zarau.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft in Fremdenkurort Graubündens

**Sekretärin-Aide du Patron**

mit Sprachkenntnissen, in kleineres, gut renommiertes Haus. Gelegenheit, sich im Hotelfach weiter auszubilden. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf unter Chiffre AP 2652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**On cherche de suite**

**file de maison**

Bon salaire. Place à l'année. S'adresser à l'Hôtel des Rochers de Naye sur Montreux. Téléphone (021) 62114

**Gesucht**

für kommende Wintersaison:

**2 Commis de cuisine**

bewandt im Restaurations- und à-la-carte-Service. Sowie per sofort oder nach Übereinkunft:

**2 Restaurationstöchter**

in gutgehendes Speiserestaurant (im Speiseservice gewandt, Deutsch, Französisch u. Englisch). Schriftliche Offerten an: Hotel-Restaurant Alpenklub, Engelberg.

**Gesucht**

per Mitte September nette, im Speiseservice gewandt

**Serviertochter**

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten an Hotel Krone-Unterstrass, Zürich 6.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft:

- Sekretärin**
- Restauranttochter**

Ferner nach Übereinkunft:

- Küchenchef**
- Köchin neben Chef** für Winter- und Sommersaison oder in Jahresstelle

Offerten erbeten an G. Wenger, Hotel Löwen, Andermatt, Telefon (044) 6 72 23.

**Wir suchen**

für sofort oder nach Übereinkunft:

- zuverlässige
- Buffettochter**
- Zimmermädchen**
- Hausbursche** (evtl. Ehepaar)

Offerten an Schlosshotel Rheinbühl, Schaffhausen.

**Bahnhofhotel Terminus, Grindelwald**

sucht für kommende Wintersaison:

- Restaurationstochter** oder **Kellner**
- Saaltochter**
- Saalpraktikantin**
- Buffettochter**
- Zimmermädchen**
- Kellerbursche**
- Hilfsköchin**

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an R. Märkle, Bahnhof, Grindelwald.



**Astoria Hotel Luzern**

sucht:

- Bon- und Warenkontrollleur**
- Buffettochter-Kaffeeköchin**
- Restaurationstochter** (fach- und sprachkundig)
- Wäscherin** (Schulthess-Maschine)
- Personal-Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an: C.-J. F. Steiner, Direktor.

**Gesucht**

in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Koch** jüngerer, neben Chef
- Kellner** sprachkundig (Schweizer)
- Buffettochter** jüngere, gelernte
- Zimmermädchen-Tournante** (flinke, sauberes)

Hotel Waldorf, Weinbergstrasse 45, Zürich 6.

**Gesucht** für sofort oder nach Übereinkunft nette

**Serviertochter**

(evtl. Anfängerin) für Tea-Room. Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten bitte an Familie Bernhard, Hotel Löwen, Worb bei Bern, Telefon (031) 67 23 03.

**Gesucht**

- Serviertochter**
- Service-Praktikantin**
- Restaurationstochter**

Offerten an Hotel Touring-Bernerhof, Burgdorf. Telefon (034) 2 16 52.

**Gesucht**

per 1. Oktober 1961 in Passantenhotel der Stadt Bern junge, sprachkundige

**Büropraktikantin**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre PH 2563 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen** auf sofort oder nach Übereinkunft:

- Buffettochter** sowie
- Serviertochter**

Restaurant Miateli-Gasche, Friedhofplatz 14, Solothurn, Telefon (065) 2 32 81.

**Gesucht**

freundliche

- Serviertochter**
- Jungkellner**

Eintritt 15. September. Bahnhofbuffet Les Avants ob Montreux. Telefon (021) 6 23 99.



**Sporting Restaurants Biel**

suchen für sofort:

**Commis de rang**

(Deutsch und Französisch)

**Serviertochter**

**Buffettochter**

(auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

**Gesucht**

auf anfangs September oder nach Übereinkunft

**Commis de cuisine**

Modern eingerichtete Küche, geregelte Arbeitszeit. Gut bezahlte Stelle. Offerten an Restaurant Grüner Heinrich, b. Marktplatz, Basel.

**Gesucht saubere**

- TOCHTER** mit guten Kochkenntnissen oder
- KÖCHIN**

Guter Lohn, geregelte Freizeit und fam. Behandlung zugesichert. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Fam. Suter, Hotel Bären Kiental.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

tüchtige

**Restaurationstochter**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten gefl. an G. Casanova-Mohr.

**Erstklasshotel in Zürich**

sucht in Jahresstellen nach Übereinkunft:

- Demi-Chef de rang**
- Barlehrtochter**
- Aide-Etagenportier** (alle etwas sprachkundig)
- Kaffeekoch(in)** (mit Praxis)
- Glätterin-Stopferin**
- Casserolier**

Ellenofferten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre EH 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

auf Mitte oder Ende/September seriösen, soliden

**Küchenchef**

mit Fähigkeit, eine kleinere Brigade in mittlerem Restaurationbetrieb im Zugerland selbständig führen zu können. Wir offerieren zeitgemässe Entlohnung und Dauerstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Schriftliche Offerten mit Angabe der Lohnansprüche und Referenzen sind zu richten unter Chiffre S K 2660 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

- Commis de cuisine**
- Köchin oder Hilfsköchin**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet, Solothurn H.B., Postfach 899.

**Hotel Montana, Genf**

sucht für sofort

**Conducteur-Remplaçant Concierge**

(sprachkundig)

**Gesucht**

für lange Wintersaison in Davos:

- Hotelsekretärin** sprachkundig, Saison- oder Jahresstelle, Sommer im Engadin
- Gouvernante-Stütze des Patrons**
- Chef de cuisine** (Alleinkoch)
- Köchin oder junger Koch**
- Saaltöchter** (sprachkundig)
- Zimmermädchen** (sprachkundig)

Offerten mit Zeugnissen und Photo an die Direktion Hotel Anna Maria, Davos Dorf.



**weniger Kohlen-säure**

Hennez-Lithinée weist jetzt weniger Kohlen-säure auf – aber auch nicht zu wenig! Vernünftig dosierte Kohlen-säure belebt und verleiht Hennez-Lithinée jene milde Rasse, die man vor allem beim Essen schätzt.

**HENNEZ LITHINÉE**

**Carlton, St. Moritz**

sucht für die kommende Wintersaison:

- Personalkoch**
- Rohkostköchin**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Etagenportiers**
- Chef d'étages**
- Courrier-Kellner**
- Kellner-Volontär**
- Küchenmädchen**
- Hausburschen**
- II. Casserolier**
- Büglerrinnen**
- Lingeriemädchen**
- Chasseur**

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

**On cherche**

- 1 cuisinier** sachant travailler seul, bon restaurateur
- 1 fille de cuisine**
- 1 garçon de cuisine**
- 1 femme de chambre**
- 1 lingère-repasseuse**

pour octobre ou à convenir. S'adresser Hôtel et Boucherie du Commerce, Fleurier NE. Téléphone (038) 9 17 33 ou 9 11 90.

**Gesucht**

für sofort

**selbständiger Koch**

(Schweizerbürger)

Sehr gute Entlohnung. Telefon (031) 42 05 95.

# Stellen-Anzeiger

## Moniteur du personnel Nr. 34

### Offene Stellen

#### Emplois vacants

**Gesucht:** Buffettochter, Commis de cuisine. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an M. Stalder, Alfa-Hotel, Basel-Birsfelden. (610)

**Gesucht in Jahresstellen:** tüchtiger Alleinkoch oder Köchin, tüchtiges Zimmermädchen, tüchtige, sprachkundige Serviertochter oder Kellner. Offerten mit Zeugnisfotos und Gehaltsforderungen an Hotel-Kurhaus Vögelinsweg, Speicher AR. (618)

**Gesucht nach Lausanne:** für 1. September oder nach Vereinbarung: fleissiges, ehrliches Zimmermädchen (aus Anfängerin). Geregelter Arbeits- und Freizeit. Gute Verpflegung. Zuschriften mit Referenzen und Lohnansprüchen an Hotel-Casino Le Darzel, Croix-Rouge 1, Lausanne, Tel. (021) 224859. (66)

**Gesucht in Jahresstellen:** Buffettochter oder -bursche. Anfänger kann gut angeleitet werden. Offerte an Familie Widmer-Ammon, Posthotel Rossi, Gstaad. (674)

**Gesucht:** selbständige Serviertochter in Speiserestaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Alter 20 bis 40 Jahre. Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Fam. G. Hoffmann, Hotel Cobsen, Villmergen, Tel. (057) 81735. (676)

**On cherche:** laveur de linge, très expérimenté, pour grand hôtel à Genève. Place à l'année. Faire offres sous chiffre 675

**Restaurant de premier ordre à Genève** cherche pour entrée immédiate ou dans l'année: sommeliers connaissant la restauration. Place bien rémunérée. Faire offres avec références sous chiffre 677

### Stellengesuche

#### Demandes de places

#### Saal und Restaurant

**Buffetdame** gesetzens Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 691

**Buffetdame** sucht Stelle auf 1. Oktober. Offerten erbeten unter Chiffre 714

**Hotelfachschüler**, sprachkundig, Luzern, sucht Kellnerstelle auf ca. Mitte September. Offerten unter Chiffre 715

**Jüngere Italienerin** sucht gute Winterstationelle als Demi-Chef de rang. Sprachkundig, bereits in der Schweiz tätig gewesen. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 716

**Oberkellner-Chef de service**, per Zufall im September frei, sucht Aushilfe oder Ferienabläufe. 4 Sprachen, mit Stossessig und feinsten Küche versiert. Offerten unter Chiffre 710

**Oberkellner-Chef de service** sucht Winterstationelle, (eventuell mit anschließender Sommersaison.) 16jährige Berufserfahrung. Fach- und sprachkundig. Bevorzugt Graubünden (Davos, Arosa, St. Moritz). Offerten mit den üblichen Angaben erbeten unter Chiffre 713

#### Etage und Lingerie

**Lingerie**, eventuell Lingeriegouvernante, frei ab sofort, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 717

**Portier** sucht Stelle als Etagenportier oder Nachtportier, ab 1. September. Basel und Luzern bevorzugt. Offerten unter Chiffre 711

**Zimmermädchen** sucht Aushilfsstelle ab 15. September. Fach- und sprachkundig, Luzern bevorzugt. Schriftliche Anfragen mit Angaben an Le. Egger, Hotel Silveneta, Klosters. (712)

**Zimmermädchen**, Österreicherin, mit guten Schweizer Referenzen, sucht Stelle in gutgeführten Hotelbetrieb. Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre 718

7550 Köchin, Deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

7551 Tournaute für Saal und Etage, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Genfersee.

7552 Serviertochter, Buffettochter oder -dame, sofort, Restaurant, Basel.

7556 Gärtnerbursche, 1. September, Hotel 120 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7558 Bureaupraktikantin, 1. September, Hotel 70 Betten, Zürich.

7559 Alleinkoch oder Köchin, Zimmermädchen, Anfangsserviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.

7562 Köchin oder jüngere Alleinkoch, Serviertochter, Küchenmädchen, 1. September, mittlgrosses Hotel, Kanton Aargau.

7565 Alleinkoch (guter Restaurateur), Bureaupraktikantin, mit Angaben an Le. Egger, Hotel Silveneta, Klosters. (712)

7577 Kellner oder Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.

7584 Alleingouvernante, Italienisch sprechend, Restauranttochter, sprachkundig, Buffetdame oder -tochter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

7591 Serviertochter, sprachkundig, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Badoort, Kanton Aargau.

7599 Chef de cuisine, Commis de cuisine, September oder Oktober, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

7608 Serviertochter, Saaltochter oder Kellner, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Neuchâtel.

7611 Restaurant- oder Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7614 Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

7615 Commis de rang, Demi-Chef, sofort, Hotel 80 Betten, Birslersee.

7617 Alleinkoch, 1. oder 15. Oktober; Hilfsköchin, Saaltochter, Mitte September; Lingerie-Zimmermädchen, 1. September, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

7621 Sekretärinpraktikantin, Mitte September, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.

7622 Küchen-Hausmädchen, (eventuell -bursche), nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Bern.

7630 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.

7631 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

7633 Alleinkoch, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Passantenhôtel, Genfersee.

7636 Buffetdame, Buffettochter oder -bursche, 1. September, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.

7643 Chef de réception I. und II. Oberkellner, Bahsportier-Conducteur, Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Lugano.

7647 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Zürich.

7648 Serviertochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.

7656 Sekretär, Zimmermädchen, Zimmermädchen-Tournaute, Hilfszimmermädchen, 1. September, Erstklasshotel, Kanton Aargau.

7661 Saal- oder Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.

7668 Buffettochter, Hausbursche oder -mädchen, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7670 Haus-Hausmädchen, sofort, Etagenportier, Mitte September, Hotel 80 Betten, Zürich.

7672 Lingeriegouvernante, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7673 Oberkellner, Haus-Küchenmädchen, sofort, grosses Passantenhôtel, Basel.

7676 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.

7682 Sekretärin, nach Übereinkunft, grosses Passantenhôtel, Bern.

7683 Serviertochter, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7688 Restauranttochter, sofort (eventuell zur Aushilfe), kleineres Hotel, Kanton St. Gallen.

7694 Commis Pâtissier, Sekretärin-Telephonistin, Lingerie-mädchen, Restauranttochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.

7697 Restauranttochter, Buffettochter oder Anfängerin, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.

7703 Commis de cuisine, 1. November, Hotel 100 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7707 Chasseur, Commis de cuisine, Logen-Tournaute, sprachkundig, sofort, Hotel 90 Betten, Genf.

7710 Buffettochter, Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Bern.

7714 Küchenmädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.

7718 Alleinköchin, 15. September oder 1. Oktober, kleines Hotel, Ostschweiz.

7719 Pâtissier, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Graubünden.

7721 Serviertochter, Saaltochter, Buffetpraktikantin oder Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7727 Kellner, Französisch sprechend, sofort, kleineres Hotel, Birslersee.

7728 Bon-Warenkontrollleur, Restauranttochter, Wäscherin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.

7731 Buffettochter oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

7732 Anfangsbuffettochter, Anfangsserviertochter, Kellnerpraktikantin, Mitte Oktober oder nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

7736 Buffettochter, Commis de cuisine, sofort oder September, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.

7738 Zimmermädchen, Restauranttochter oder Kellner, nach Übereinkunft, Passantenhôtel, Basel.

7743 Kaffeekoch oder Köchin, eventuell Anfängerin, 1. September, Erstklasshotel, Basel.

7693 Hilfszimmermädchen, Servicepraktikantin, sofort, kleines Hotel, Interlaken.

7700 Etagenportier, Commis de cuisine, Zimmermädchen-Hilfszimmermädchen, Ende August, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.

7704 Alleingouvernante, sofort, Hotel 30 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7716 Hausbursche oder -mädchen, Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.

7720 Alleinkoch oder Commis de cuisine, September, (eventuell Jahresstelle), Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

### Aushilfsstellen

#### Remplacements - Aiuti e supplenze

7507 Barmaid, sofort, bis Ende August, Hotel 110 Betten, Ostschweiz.

7519 Commis de cuisine oder Küchenchef oder Alleinkoch, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7521 Barmaid, Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7565 Lingerie, für ca. 3-4 Wochen, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.

7584 Buffetdame, für Ferienabläufe, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

7663 Koch, ab September bis 6. Oktober, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

7666 Buffet- und Economatpraktikantin, nach Übereinkunft, bis ca. 25. September, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.

7691 Portier-Hilfsportier, sofort, für 3 Wochen, Hotel 80 Betten, Zürich.

7704 Koch, sofort für 1mal wöchentlich, Hotel 30 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7738 Alleinkoch, nach Übereinkunft, Passantenhôtel, Basel.

### Lehrstellen

7528 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.

7584 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

7697 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.

### Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne (Tél. (071) 23 97 518)

### Sommersaison-Stellen

#### Places d'été - Posti estivi

7508 Sekretärin(in), eventuell Praktikantin(in), sofort, Erstklasshotel, Graubünden.

7549 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

7554 Chef de rang, Oberkellner, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.

7575 Mädchen für Küche oder Office, eventuell Lingerie-mädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

7578 Sekretärinpraktikantin, Office-Lingerie-mädchen 1. oder 15. September, Hotel 50 Betten, Kanton St. Gallen.

7610 Sekretärin, sprachkundig, sofort, Hotel 70 Betten, Lago Maggiore.

7612 Commis de rang, Kellnerpraktikantin, Hotel 120 Betten, Thunersee.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

### Aushilfs-Offerten:

Kellnerpraktikant / Kochpraktikant, Engländer, 19-jährig, Deutsch, Franz., Engl., sofort bis 26. Sept.

Hilfsportier / Chasseur / Kellnerpraktikant, Österreicher, 21jährig, Deutsch, Engl., 28. Aug. bis 28. Sept.

Kellnerpraktikant, Engländer, 20jährig, Englisch, Deutsch, ab sofort.

Servicepraktikantin, Schwedin, 20jährig, Engl., etwas Deutsch, Schwedisch, ab Ende August.

Sekretärinpraktikantin, Engländerin, 19jährig, Engl., Deutsch, Franz., ab sofort.

Hilfssekretärin / Hilfszimmermädchen, Engländerin, 25jährig, Engl., etwas Franz., ab Mitte Oktober.

Bewerbungsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugeschickt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telephone (061) 34 86 97

7613 Offkommis, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.

7623 Kondukteur, Kaffeeköchin, 1. September; Chasseur, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.

7649 Zimmermädchen, Hausbursche, Saaltochter, Köchin, Pâtissier, Commis de rang, sofort, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.

7663 Portier oder Hilfsportier, Zimmermädchen, 1. September, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

7687 Kellnerpraktikant, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.

7688 Servicepraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Nähe Lugano.

# Vakanzenliste

## der Stellenvermittlung

### Liste des emplois vacants

#### Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugnisfotos, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken losse beizulegen (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

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

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon 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

7504 Serviertochter, nach Übereinkunft oder 1. September, Hotel 40 Betten, Graubünden.

7505 Kellner, Saal-Serviertochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.

7509 Entremetier, Commis de cuisine, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Deutsch, Französisch sprechend, Lang, Zürich, sofort, Restaurant, Kanton Bern.

7515 Kellner, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7516 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.

7517 Hilfs-gouvernante, Lingerie-mädchen, 1. September, Erstklasshotel, Genfersee.

7519 Lingerie-mädchen, sofort, Passantenhôtel, Basel.

7523 Küchenchef, Chef de service, sofort, Restaurant, Basel.

7528 Küchenchef, restaurationskundig, Restaurantkellner, evtl. -praktikant, Hausmädchen-Anfangszimmermädchen, Tochter als Stütze der Hausfrau, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Thunersee.

7535 Chef de service, Pâtissier, Kellner, Lingerie-mädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.

7539 Buffetbursche oder -tochter, sofort, Restaurant, Basel.

7540 Sekretär für Bonkontrolle, Réceptionist, Etagenportier, Commis de rang, Kellnerbursche, Chasseur, Wagenwäscher, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.

**Passantenhôtel in Bern**  
sucht sprachkundige

## Sekretärin

für Réception und Korrespondenz. Stelleantritt Mitte September oder nach Übereinkunft. Es wollen sich nur Bewerberinnen melden, die schon ähnliche Stellen bekleidet haben und gewillt sind, ein längeres Engagement einzugehen. Lohnansprüche mit Zeugnisfotos und Photo erbeten unter Chiffre PH 2324 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
zur Aushilfe auf 1. Oktober bis 15. Dezember 81

sprachkundige, gewandte

## Sekretärin

Offerten mit Lohnansprüchen, Bild und Zeugnissen an Hotel National-Rialto, Gstaad.

**Gesucht nach St. Gallen**  
in Jahresstellen:

**Concierge-Réceptionnaire**  
Praktikant(in)  
(für Bureau und allgemeinen Betrieb)

**Commis de cuisine**  
Lingerietochter  
Buffetlehtochter

Offerten mit Zeugnisfotos, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre CB 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
wird

## Koch oder Köchin

in Restaurant mit angenehmem Betriebsklima. Gute Bezahlung. Zuschriften sind zu richten an: Sadtcasino Winterthur.

**Gesucht**  
in bekannten Sommer- und Winterkurort  
tüchtige und erfahrene

## Barmaid

für gutgehende Bar in erstklassigem Sporthotel.

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre BD 2322 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Büren, Bern** sucht folgendes Personal

Für sofort oder 1. September

**Lingerie-mädchen**

**Serviertochter**

Auf 15. September oder 1. Oktober

**Buffettochter**

Auf 1. Oktober

**Commis de cuisine**

Für Ferienabläufe ca. 20 Tage für September

**Küchenchef**  
zu kleiner Brigade (Spezialitäten-Restaurant)

Es handelt sich um Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion. Telephone (031) 2 33 67.

**Gesucht**  
in Jahresstellen nach Kantonshauptstadt der Ostschweiz, mit Eintritt nach Übereinkunft:

**Alleingouvernante**  
(mit ital. Sprachkenntnissen)

**Restaurations-tochter**  
(sprachkundig)

**Serviertochter**  
Buffetdame oder -tochter  
Buffetdame  
für Ferienabläufe

**Commis de cuisine**  
Kochlehrling

Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre AG 2520 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Bristol in Bern**  
sucht zu baldigem Stellenantritt:

**Lingeriegouvernante**  
(Schweizerin)

**Restaurations-tochter**  
(sprachkundig), für Speiserestaurant

**Chasseur**  
(Deutsch sprechend)

**Hausbursche-Hilfsportier**

Jahresstellen mit gutem Verdienst. Den Offerten sind Zeugnisfotos und Photo beizulegen.

**Grand Hotel Europe, Luzern**  
sucht zu sofortigem Eintritt:

**II. Oberkellner**  
eventuell tüchtiger Chef de rang

**Hilfe für Office-Kaffeeküche**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

**Carlton, St. Moritz**  
sucht für den Winter

## II. Oberkellner

der sich jeweils für den Sommer als I. Oberkellner verpflichtet.

Tüchtige, erfahrene Interessenten, die an einer Dauerstelle interessiert sind, sind gebeten, ihre Offerte an die Direktion zu richten.

**Gesucht**  
jüngerer, tüchtiger

## KOCH

für Spezialitäten-Restaurant «Alte Bayrische», Basel.

**Gesucht**  
auf 1. September in Jahresstelle

## Serviertochter

Sehr gute Verdienst. Offerten mit Zeugnisfotos und Photo an Familie Fuchs, Hotel Elger, Wengen. Telephone (036) 34132.

**Konditor-Ehepaar**  
gesucht

zur selbständigen Führung eines modernsten

## Tea-Room / Confiserie

in bester Lage in der Ostschweiz. Bei Eignung Dauererstellung mit guter Entlohnung. Eintritt möglichst bald. Offerten mit Bild und Zeugnisfotos unter Chiffre K E 2362 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per 1. Oktober in Jahresstelle nach Zürich

## Sekretärin

sprachkundig, für Journal und Kassa. Offerten mit Bild erbeten an Direktion Hotel Engemathof, Zurich 2.

**Erstklasshaus im Engadin**  
(Zwei-Saisonbetrieb) sucht für kommenden Winter:

**Chef Gardemanger**  
**Alleinpatissier**  
**Commis-Entremetier**

Sommerengagement kann zugesichert werden. Offerten erbeten unter Chiffre WS 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.



### Seilers Hotel Mont Cervin, Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison, evtl. in  
Jahresstelle, tüchtige

#### Sekretärin- Korrespondentin

französischer Muttersprache bevorzugt, mit sehr  
guten Kenntnissen der deutschen und englischen  
Sprache. Eintritt anfangs November. Offerten mit  
Zeugnissabschriften, Photo und Saläransprüchen  
an die Direktion der Seiler Hotels, Zermatt.

### Hotel Chesa Grischuna Klosters

sucht für lange Wintersaison:

tüchtigen und routinierten  
**Saucier** (Chef-Remplaçant)  
**Entremetier**  
**Tournant-Nachkoch**  
**Commis Patissier**

Offerten mit Zeugnissabschriften, Photo und Lohnansprüche  
an Hans Guler, Klosters.

### Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht per Wintersaison:

**Saaloberkellner**  
**Bureaupraktikant-  
Kontrollleur**  
**Tournant Loge-Nachportier**  
**Zimmermädchen**  
**Hilfzimmermädchen**  
**Kaffeeköchin**

In Frage kommt nur qualifiziertes Schweizerpersonal.

### Hotel Isla, Arosa

sucht auf kommende Wintersaison:

**Saaltöchter**  
**Zimmermädchen**  
**Lingère**  
**Tournaute**  
**Hausmädchen**  
**Chasseur**  
**Küchenmädchen**  
**Küchenbursche**

Offerten sind zu richten mit Photo und Zeugniskopien an  
die Direktion Hotel Isla, Arosa.

### Hotel Bellevue, Magglingen ob Biel

sucht per Ende Jahr in gute Jahresstelle  
gut ausgewiesenen

#### Oberkellner-Chef de service

Bambier- und tranchierkundig, Guter Organisator.  
Offerten erbeten an W. Ganter-Merz, Telephon  
(032) 2 42 02.

### Hotel- u. Bädergesellschaft, Leukerbad

sucht per sofort bis Ende September

#### Journalführer

Elofferungen sind zu richten an Dir. A. Willi, Leuker-  
bad.

### Grand Hotel Vereina Klosters

sucht für lange Wintersaison:

**Oberkellner**  
**Commis de rang**  
**Chef de service**  
für Bündnerstube. Persönlichkeit, gut Englisch  
sprechend.  
**Barmaid** für Aperitiv-Bar und Halle  
**Chef Patissier**  
**Commis Patissier**  
**Demi-chef de Grill**  
**Commis de cuisine**  
**Officegouvernante**  
**Officemädchen**  
**Telephonistin** (sprachenkundig)  
**Chasseurs**  
**Zimmermädchen**  
**Etagenportiers**  
**Hausbursche**  
**Glätterin**  
**Wäscherin**  
**Lingeriemädchen**

Bisherige Angestellte, welche wiederum auf ihre Posten  
reflektieren, wollen sich ebenfalls melden. Offerten mit  
Bild und Zeugniskopien an E. Pfister, Dir. z. Zt. Sihberg 38,  
Zürich 2.

**Gesucht**  
in bekannten Sommer- und Winterkurort  
bestqualifizierten

## Küchenchef

mit guten Kenntnissen der à-la-carte-Küche.

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit  
Zeugnissabschriften, Bild und Saläransprüchen unter  
Chiffre K F 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht nach Bern** auf 15. Oktober  
oder nach Vereinbarung in gesunden, vielseitigen Betrieb mit geregelter  
Freizeit:

**Buffet-Anfängerinnen**  
**Servier-Anfängerinnen**  
**Kellner-Praktikanten**  
**Jungkellner**

Offerten mit Photo und Zeugnissabschriften an Tierpark-Restaurant  
Dählhölzli, Bern.

**Hotel mit 140 Betten im Oberengadin**  
sucht für kommende Winter- und Sommersaison 1962 folgendes Personal:

**Oberkellner**  
**Saaltöchter**  
**Restaurationstochter**  
**Buffetdame**  
**Kaffeeköchin**  
**Commis-Tournant**  
**Patissier**  
**Nachportier, Chasseur**

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre  
OE 2569 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Sporthotel Fluella, Davos-Dorf

sucht für die Wintersaison:

**Saucier**  
**Gardemanger**  
**Chef de garde**  
**Patissier**  
**Commis Patissier**  
**Commis de cuisine**  
**Economat-Gouvernante**  
**Buffetochter**  
**Buffet-Service-Anfängerin**  
**Skiman**

Offerten erbeten mit Photo und Zeugniskopien.

### Lapin-Restaurant, Luzern

sucht nach Übereinkunft:

#### Bureaufräulein-Aide du patron

sowie ehrliche, tüchtige

#### Buffetdame

mit Stehbar-Bedienung (Möglichkeit, das Mixen zu erlernen)  
Jahresstelle, guter Verdienst.

Familie Zehnder, Hotel de la Paix, Luzern.

### Luxushotel im Engadin

sucht für interessante Jahresstelle

## Direktor

perfekt im Empfangswesen und Erfahrung im Umgang  
mit anspruchsvoller Clientèle, mit besten Sprach-  
kenntnissen und Referenzen. Nur bestempfohlene  
Schweizer Bewerber mit Praxis erster Häuser und  
Befähigungsnachweis wollen Zeugniskopien mit Bild,  
Lebenslauf und Gehaltsforderung einreichen unter  
Chiffre DR 2505 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Hotel International, Basel

sucht per sofort

## Lingerie-Gouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

### Palace-Hotel, Wengen

sucht für Winter- und Sommersaison

## Küchenchef

Bei beidseitiger Zufriedenheit Engagement auf lange Zeit  
gesichert. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnan-  
sprüchen erbeten.

### Grosses Luxushotel in St. Moritz

sucht für Wintersaison 1961/62

**Telephonist-Nachtconciere**  
**II. Etagengouvernante** (Eintritt sofort)  
**II. Barman**  
**Chef-Patissier**  
**Küchengouvernante**  
**Küchenmädchen**  
**Glätterinnen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre LH 2573 an  
die Hotel-Revue, Basel 2.

### Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison

#### Sekretärin

(Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft)

**Restaurationstochter**  
**Pâtissier**  
**Economatgouvernante**

Anmeldungen mit Bild und Zeugnissabschriften an A. Klainguti

### Bekanntes Sporthotel

(100 Betten) im Berner Oberland, modern eingerichteter  
Betrieb, sucht für lange Winter- und Sommersaison  
(9 Monate) bestqualifizierten

## Küchenchef

eventuell mit Brigade (3 Mann). Es handelt sich um gut  
bezahlte Dauerstelle. Unser langjähriger Stelleninhaber  
übernimmt ein eigenes Geschäft.

Offerten mit Photo, Referenzen und Lohnansprüchen  
sind erbeten unter Chiffre HO 2378 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

### Luxus-Hotel in St. Moritz

sucht:

#### Direktionssekretärin

(Sieno-Dactylo, 4sprachig) Jahresstelle

#### I. Maincourantier

(Buchungsmaschine) Wintersaison

#### I. Wäschereigouvernante

evtl. Jahresstelle

#### Näherin

Wintersaison

#### Hilfe für Warenkontrolle und Warenbuchhaltung

Offerten unter Chiffre L M 2497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Grand Hotel Kronenhof Pontresina**

sucht für die kommende Wintersaison:

- Sekretärin-Korrespondentin** (per anfangs September)
- Gouvernante** (Tournante)
- Chef Patissier** (Schweizer)
- Chef Entremetier** (Schweizer)
- Chef de garde** (Schweizer)
- Tournant**
- Nachtportier** (Schweizer, gesetzten Alters, sprachenkundig)
- Telephonistin**
- Commis de cuisine**
- Chasseurs**

Offerten sind erbeten an L. Gredig, Kronenhof, Pontresina.

**Hotel Bristol, Wengen**

sucht für Wintersaison:

- Köchin**
- Koch**
- Hilfsköchin**
- Officemädchen**
- Zimmermädchen**
- Saaltöchter**
- Portier-Hausbursche**
- Lingeriemädchen**
- Bureaupraktikantin**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Zoss, Hotel Bristol, Wengen.

**Badhotel Tamina Bad Ragaz**

sucht zur Aushilfe auf 1. September evtl. nach Übereinkunft

**gewandte Sekretärin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an J. C. Laporte, Telefon (085) 9 16 44.

**Hotel Bellevue, Magglingen ob Biel**

sucht mit Eintritt per 1. oder 15. September:

- tüchtige, selbständige
- Buffetdame oder -tochter**
- Zimmermädchen**
- Hausbursche-Portier** (vorzugsweise Ehepaar)
- Koch-Patissier**
- Commis de cuisine**

Offerten erbeten an W. Gantert-Merz, Tel. (032) 2 42 02.



**Villars-Palace Villars-sur-Ollon**

cherche pour saison d'hiver:

- chefs de rang**
- demi-chef de rang**
- commis de rang**

Faire offres avec copies de certificats au maître d'hôtel.

**Hotel Bernerhof, Gstaad**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

- 1-2 Buffetdamen oder -burschen**
- Office-Küchenburschen**
- 2 Commis de salle**
- Restaurationsstochter**
- Keller-Officebursche**

Für die Wintersaison, Eintritt ca. 15. Dezember:

- 2 Zimmermädchen**
- 2-3 Küchenburschen**
- Küchen-Officebursche**
- Hausbursche**
- 2 Lingeriemädchen** (eventuell ab sofort)
- Partie-Koch**
- Patissier**
- 2-3 Commis de cuisine**
- Demi-Chef de salle**
- Commis d'étage**
- 2-3 Commis de salle**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten, Schweizer bevorzugt.

**Dolder Grand Hotel, Zürich**

sucht per sofort

**Chauffeur-Conducateur**

Schweizer, sprachenkundig

**Hilfs-Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion erbeten.

**Restaurant Schützenhaus, Basel**

sucht per Frühling 1962

**Economat-Office-Gouvernante**

Gut honorierte Jahresstellung. Schriftliche Offerten erbeten.

**Luxushotel in St. Moritz**

sucht in Jahresstelle

**II. Buchhalter**

Geboten wird: äusserst interessanter Aufgabenkreis, normale Bürostunden, Kost und Logis im Hause.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Lohnforderungen erbeten unter Chiffre BH 2572 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Hof Maran, Arosa**

sucht für Wintersaison

- I. Buffetdame** (erfahrene Kraft)
- II. Oberkellner / Chef de service**
- Wäscherin** (vollautomatische Anlage)
- Glätterin**
- Lingerie-Mädchen**
- Restaurations-Töchter**
- Sekretärin** auf anfangs September in Jahresstelle für Korrespondenz, Kontrolle und allgemeine Büroarbeiten. (Im Sommer Journal und Kassa).

Offerten sind zu richten an die Direktion.

**Gesucht**

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

**Geranten-Ehepaar**

Fachlich gut ausgewiesene Bewerber (Küchenchef, der in der Lage ist eine gepflegte Küche mit Spezialitäten zu führen), die Freude haben einen gütigeführten Betrieb zu leiten, bieten wir selbständige Position bei guter Honorierung. Eintritt nach Übereinkunft.

Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Fotos unter Chiffre G E 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Beaurivage-Palace, Lausanne-Ouchy**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**GOVERNANTE D'ETAGE**

qualifiée, ayant travaillé dans des hôtels de 1er ordres et connaissant les langues. Adresser offres avec certificats, références et photo à la direction.

La place de

**SOUS-DIRECTEUR**

(Chef du personnel) de

**l'HOTEL BAUR AU LAC, ZÜRICH**

est à repourvoir en automne 1961.

Cette situation exige des capacités de premier ordre une grande expérience de l'hôtellerie, initiative et force de caractère suffisante pour diriger et contrôler environ 400 employés.

Les candidats sont priés de postuler par écrit à la Direction. Pour cause d'absence il ne sera pas répondu avant le 15 septembre 1961.

**Gesucht nach Basel**

in modernen Hotel- und Restaurantbetrieb

**Allgemein-Gouvernante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre AG,2622 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Berghotel Schatzalp, Davos**

sucht für die kommende Wintersaison

**Chef de réception**

(Schweizer)

Guter Organisator, perfekter Korrespondent. Eintritt auf anfangs Oktober oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

**Hôtel (200 lits) à Genève**

demande

**chef d'étages**

Entrée dès que possible, place à l'année. Offres avec curriculum vitae sous chiffre HG 2363 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Gutfrequenter Rest.- und Bar-Betrieb**

sucht per 1. September oder nach Übereinkunft in Dauerstelle jüngeren Herrn als

**Stütze des Patrons**

Verlangt werden gute Umgangsformen, Sprachenkenntnisse, absolvierte Koch- und Kellnerlehre (miskundig). Handschriftliche Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Photo unter Chiffre S P 2627 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht nach St. Moritz**

in Grosshotel ersten Ranges für lange Wintersaison nur bestqualifizierte

- I. Oberkellner und Chefs de rang**

- I. Barmaid**
- Küchenchef**
- Chef Saucier und Commis Patissier und Commis Gardemanger und Commis Entremetier und Commis Rotisseur und Commis Tournant und Commis Kaffeeköchin und Hilfskaffeeköchin**
- I. Etagegouvernante Zimmermädchen und Hilfszimmermädchen**
- Etageportiers und Hilfsportiers**
- Lingeriegouvernante Glätterin-Lingère-Mangemädchen**

**Sekretärin** für Journal-Kasse und Korrespondenz in drei Landessprachen

**I. Kontrolleur** für Waren-, Betriebs- und Bonkontrolle und evtl. Mithilfe in Verwaltungsbuchhaltung

**Hilfskontrolleur** jüngerer, kräftiger

**Voiturier** (sprachenkundig)

**Chasseur-Telephonist**

**Chasseure**

**Nachtportier** (solid, mit guten Umgangsformen)

**Küchenburschen-Küchenmädchen**

**Officemburschen-Officemädchen**

**Hausmädchen-Hausburschen**

**Arbeiter**

für Haus- und Schneeräumungsarbeiten. Eintr. Okt. evtl. früher. Nur solide Kräfte

**Hotel-Schreiner** (solider, in Jahresstelle)

Gefl. Offerten unter Chiffre S. M. 2668 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel St. Gotthard  
Terminus AG., Luzern**

sucht in Jahresstelle:

- tüchtige, energische
- Economat-Gouvernante**
- Chef de rang**
- Commis de restaurant**  
(unbedingt Deutsch sprechend)
- Demichef**  
(unbedingt Deutsch sprechend)
- Commis de rang**  
(unbedingt Deutsch sprechend)
- Portier**
- Küchenbursche**
- Officemädchen**
- oder Officeburschen**
- Chasseur**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos an: Direktor M. Nützi, Hotel St. Gotthard-Terminus AG., Luzern.

**Eigerhotel, Grindelwald**

sucht für die kommende Wintersaison:

- Kondukteur**
- Chasseur-Nachtportier**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Patissier**
- Personalköchin**
- Kaffee Köchin**
- Barmaid-Hallentochter**
- Barmaid** für Espresso-Bar
- Saaltochter oder Kellner**
- Saalpraktikantin**
- Lingère**

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion.

**Hotel ersten Ranges, Luzern**

sucht für sofort, für ca. 2 Monate:

- Gouvernante / Tournante**
- Gärtner-Hausbursche**

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre GH 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

in Hotel und Spezialitätenrestaurant:

**Serviertochter**

interessanter Verdienst, sprachkundig, baldmöglichst.

**Commis de cuisine**

der Wert auf eine erstklassige Küche legt, baldmöglichst.  
Einzelzimmer mit Badegelegenheit zur Verfügung.  
Hotel Le Mazot, Baden, Gérant E. Schriber.

**Gesucht**

für Eintritt nach Übereinkunft in grössere Dancing-Bar seriöse, sehr gut präsentierende

**TOCHTER**

welche eine gründliche

**Barlehre**

absolvieren möchte (neben Barman). Bevorzugt werden Bewerberinnen, welche bereits im Service tätig sind. Alter 20-25 Jahre, sprachkundig. Anmeldungen mit Photo u. genaue Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre TB 2448 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Oberengadin**

Erstklasshaus (Zwei-Saisonbetrieb) sucht für lange Wintersaison folgendes qualifiziertes Personal:

- Büro:**
- Waren- und Bonkontrollleur**
- II. Sekretärin**
- Journalführerin**
- Loge:**
- Telephonist-Nachtportier**
- Chasseur**
- Etagen:**
- Portiers**
- Zimmermädchen**
- Zimmermädchen**
- Aushilfe vom 15. 12. bis 15. 1. 62
- Saal:**
- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**
- Saaltöchter**
- Lingère:**
- Näherin**
- Glätterin**

Engagement für die Sommeraison kann zugesichert werden. Offerten erbeten unter Chiffre E H 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Seiler Hotels, Zermatt**

suchen für die Wintersaison:

**Mont Cervin/  
Seilerhaus**

- Aide-Gouvernante d'étages**
- Hilfzimmermädchen**
- Hausmädchen**
- Hilfsportier**
- Chasseur**
- Aide-Cafetière**
- Economatgouvernante**
- Buffetdame**
- Restaurationstöchter**
- Personal-Serviertochter**
- Casserolier**
- Argentier**
- Küchen- und Officeburschen**
- und -mädchen**
- Aide-Caviste**
- Garderobier**

**Victoria**

- I. Sekretärin**  
(Hoteldurchschreibejournalkundig)
- Conducteur**
- Nachtportier**
- Chasseur**
- Commis Patissier**
- Küchen- und Economatgouvernante**
- Aide Officegouvernante**
- Kaffee Köchin**
- Hilfsportier**

**Monte Rosa**

- Aide-Gouvernante** (Küche, Office)

**Zentralbureau**

- Hilfsbuchhalter(in)**
- Kontrollleur**

**Berghotel Schatzalp, Davos**

sucht für die kommende Wintersaison (Dezember bis April):

- Hotelsekretär**
- Journalführer**
- Warenkontrollleur**
- Telephonist**
- Skiman-Hilfsportier**
- Hallenchef**
- Winebutler**
- Saalkellner und -tochter**
- Hilfs-Etagengouvernante**  
(Praktikantin)
- Portier**
- Chef Gardemanger**
- Chef Tournant**
- Commis Saucier**
- Commis Entremetier**
- Commis Gardemanger**
- Commis Patissier**
- Personalkoch**

- Kaffee Köchin**
- Hilfs-Kaffee Köchin**
- Economat- und Officegouvernante**
- Argentier, Casserolier**
- Office-Küchenburschen**
- Officemädchen** (ragazza di cucina)
- Hausmädchen** (ragazza di casa)
- Glätterin**
- Hotelschreiner, Hotelgärtner**

**Restaurant Terrasse**

- Buffetdame** (nur erste Kraft)
- Buffetochter**
- Restaurationstöchter**
- Kioskverkäuferin**

Letztjährige Angestellte, die auf ihren Posten wieder reflektieren, möchten sich umgehend melden. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüche sind an Dir. A. Schaerer, zu richten.



**Villars Palace  
Villars sur Ollon**

cherche

**une secrétaire**

français, anglais, allemand (parlé et écrit), sténodactylo. Place à l'année.

Faire offres avec prétentions à la direction.

**Gesucht**

per Anfang September:

**Tournante**

für Zimmer, Service und Buffet.  
Offerten an Hotel Engelhof, Basel.

**Gesucht**

in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Chef-Gardemanger oder Chef-Tournant**
- Commis de cuisine**

Nur ausgewiesene Kräfte belieben schriftliche Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo einzureichen an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

**Gesucht**

- I. Restaurationskellner**  
oder tüchtiger
- Chef de service**
- Chef de partie-Entremetier**  
(nicht unter 25 Jahre alt)

Jahresstellen. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Neuchâtel, Telephone (038) 5 48 53.

**Hotel Central-Bellevue  
Lausanne**

cherche

- chef-entremetier**
- chef-saucier**
- aide-contrôleur**  
(assistant de la direction)

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae et photo.

**Gesucht**

auf September in Jahresstelle fachkundige, freundliche

**Restaurationstochter**

für guten à-la-carte-Service; sowie zuverlässige, saubere

**Buffetochter**

evtl. Anfängerin. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugnisbeschriften an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern.

**Hôtel de passage à Genève**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**un sommelier**

Offre sous chiffre U S 2170 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht**

in kleinen Restaurationsbetrieb junger

**Alleinkoch oder Köchin**

in Jahresstelle. Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Lohnansprüchen sind bitte zu richten an L. Jayet, Hotel Schwanen, St. Gallen.



**Hotel Bellevue  
Rigi-Kaltbad**

sucht

auf kommenden Herbst in Saison- oder Jahresstellen, Eintritt und Lohn nach Übereinkunft:

- Sekretär(in)**
- Buffetochter**
- Officemädchen**
- Officeburschen**
- Küchenmädchen**
- Küchenburschen**
- Kellner**
- Serviertochter**
- Lingeriegouvernante**
- Näherin**
- Flickerin**

Offerten mit Angabe der Lohnansprüche und Photo erbeten an N. Britschgi, Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad, 1400 m ü. M. Telephone (041) 831351.

**Wir suchen**

für lange Wintersaison ab 15. Dezember:

- Entremetier**
- Patissier**
- Economatgouvernante**
- Barmaid**
- Restaurationstochter**
- Glätterin**
- Wäscherin**

Hotel 100 Betten Berner Oberland. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Sporthotel Saanenmöser.

**Garten-Hotel, Winterthur**

sucht in Jahresstellen in erstkl. Hotel- und Restaurationsbetrieb

**Restaurationstochter**

(sprachkundig)

**Commis de cuisine**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn bzw. Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Zeugnisbeschriften und Photo an G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur.

**Gesucht**

für lange Wintersaison:

- Küchenchef**  
stossbetriebskundig (evtl. mit Frau)
- Commis de cuisine**
- Buffetdame-Gouvernante**
- Buffetochter**
- Restaurationstochter**  
(sprachkundig)
- Skiman**

Offerten sind erbeten an B. Fopp, Weissfluhjoch, Davos.

**Gesucht für lange Wintersaison:**

- Sekretär(in)**  
evtl. in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft
- Saucier**
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Concièrge**
- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Glätterin**
- Barmaid** (sprachkundig)

Offerten an Sport- und Kurhotel Nevada & alte Taverne, Adelboden.

**Gesucht**

in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. September 1961:

- Gardemanger**  
(jüngerer)
- Commis-Patissier**
- Serviertochter**
- Gouvernante**  
(allgemeine, ohne Lingerie)

Offerten mit Zeugnisbeschriften und Photo sind erbeten an Mustermesse-Restaurants, Postfach, Basel 21.

**Gesucht**

**Köchin und Hilfsköchin**

in Jahresstellen. Gut geregelte Freizeit. Eintritt ca. Mitte September. Auskunft: H. Weiss, Bahnhofbuffet Bulach ZH, Telephone (051) 96 14 40.

**Hotel Walhalla, St. Gallen**  
 sucht:  
**Chef de garde**  
**Commis de cuisine**  
**Commis Pâtissier**  
**Restaurationstöchter**  
**Zimmermädchen**  
**Lingeriemädchen**

Eintritt nach Übereinkunft. E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen, Telefon (071) 222922.

Mittleres Passantenhotel in Basel sucht für Ferienablösung auf 1. September 1961 für ca. 2-3 Monate

**Sekretärin**  
 Ferner für sofort in Jahresstellen:  
**Koch oder Kochhilfe**  
**Buffetochter**  
**Lingère**  
**Etagenportier**

Bewerber(innen) möchten sich wenden an Fritz Eschler-Schild, Hotel Continental, Basel.

**Hôtel Beau-Rivage, Genève**  
 cherche:

2 chasseurs  
 1 aide-femme de chambre  
 1 fille de maison  
 1 chef de rang  
 2 garçons de cuisine  
 1 téléphoniste qualifiée  
 français, anglais, allemand

Entrée de suite ou à convenir. Places à l'année. Faire offres en joignant curriculum vitae, copies de certificats et photographie, ou se présenter muni de certificats.

**LUGANO**  
 Erstklasshotel sucht in Jahresstellen: zum Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

**II. Oberkellner-Winebutler**  
**Lingiergouvernante**  
 (Wäschebeschliesserin)  
**Officegouvernante**  
 (Küchenbeschliesserin)  
**I. Sekretär(in)**  
 für Journal und Mithilfe in Réception  
**II. Sekretärin**  
**Bahnportier-Conducteur**  
**2 Commis de rang**  
**Zimmermädchen**  
**2 Chasseurs**  
**Casserolier**  
**Küchenmädchen und -burschen**  
**Ragazze o Ragazzi**  
 per la Cucina o Office

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an Casella postale No. 6906, Lugano.

**Anfangssekretärin**  
**oder Praktikantin**

bieten wir Gelegenheit, sich in unserem neuzeitlich eingerichteten Betrieb weiter auszubilden. Englisch, Französisch sowie allg. Bürokenntnis Bedingung. Bewerbungen mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Sonnenberg, Zürich 7.

**Carlton, St. Moritz**  
 sucht tüchtigen, erfahrenen, sprachkundigen

**I. Journalführer**  
 (Schweizer)  
 (Nat.-Reg.-Kasse)  
 Eintritt Dezember 1961. Jahresstelle.  
 Hat bei Bewährung die Möglichkeit, ab Frühjahr 1962 die Stelle des Chef de réception zu übernehmen. Offerten an die Direktion.

**Kongresshaus, Zürich**  
 sucht:

**Chasseur-Telephonist**  
 (sprachkundig)  
**Chasseur**  
**Buffetochter**  
**Kellergehilfen**  
**Schreiner**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo richte man an das Personalbüro.

**Arosa Kulm Hotel**  
 sucht für Wintersaison:

**Zimmermädchen**  
**Hilfszimmermädchen**  
**Stopferin**  
**Glätterin**  
**Wäscherin für Gästewäsche**  
**Demi-Chef de rang**  
**Keller-Hausbursche**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

**Chef de service**  
 (Principal collaborateur) de nationalité suisse, consciencieux, excellent restaurateur, pouvant prendre des responsabilités et diriger le personnel et

**Dame de buffet**  
 (éventuellement débutante), serait engagés par important restaurant de Suisse romande. Date d'entrée à convenir. L'engagement d'un couple peut également être envisagé.  
 Faire offres avec références, copies de certificats et photo sous chiffre RS 2649 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Brasserie Tea Room Grand Chêne, Lausanne**  
 demande

**commis de cuisine**  
 (parlant français)  
**commis de restaurant**  
**serveuses**  
 (connaissant la restauration)  
**aide buffet**  
**casserolier**

Faire offre avec copies de certificats, photo, prétentions et date d'entrée en service.

Gesucht, möglichst für sofortigen Eintritt, ein tüchtiges, erfahrenes

**Geranten-Ehepaar**  
 absolut versiert in der Führung eines sehr lebhaften Restaurant-Tea-Room-Betriebes mit 25 Angestellten. Es wird sehr selbständiges, initiatives und verantwortungsbewusstes Arbeiten verlangt. Verdienst: gutes Fixum zuzüglich Anteil am Arbeitserfolg und am Betriebsergebnis. Bewerber, die glauben, einer solch grossen Aufgabe in jeder Hinsicht - fachlich und moralisch - gewachsen zu sein, senden ihre Offerte mit Bild, Verdienstanspruch und Angabe des frühestmöglichen Eintrittsdatums unter Chiffre G Z 2641 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**A. STEIGENBERGER**  
**HOTELGESELLSCHAFT K. G. a. A.**  
*bietet Ihnen eine Chance.*

Unser Bedarf an Nachwuchskräften ist gross. Wir wollen jungen Menschen eine umfassende Ausbildung in allen Sparten des Hotelwesens geben und sie dann als

**DIREKTIONSASSISTENTEN**

in eine ihren Fähigkeiten entsprechende, verantwortliche Position hineinwachsen lassen. Wir setzen eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Kellner oder Hotelkaufmann voraus und erwarten, dass Sie über gute Sprachkenntnisse in mindestens einer Fremdsprache verfügen. Besonderen Wert legen wir auf gute Allgemeinbildung und erstklassige Umgangsformen. Bitte richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung (Stichwort Direktionsassistent) unter Beifügung eines tabellarischen Lebenslaufes, eines Lichtbildes und Abschriften Ihrer Zeugnisse an die Personalabteilung der

**A. Steigenberger, Hotelgesellschaft K. G. a. A.**  
**Hotel Frankfurter Hof, Frankfurt am Main.**

Schreiben Sie uns, auch wenn unser Angebot Sie erst für einen späteren Zeitpunkt interessieren sollte.

Für Comptoir Suisse, Lausanne, 9.-25. Sept.

**Patissier**  
 gesucht.  
 Guter Lohn. Offerten sind erbeten unter Chiffre T 8409 Q an Publicitas AG, Basel.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Buffetochter**  
 (auch Anfängerin)  
 Geregelt Arbeits- und Freizeit. Offerten an die Direktion Restaurant Steinenpick, Steinenstr. 25, Basel.

**Renommiertes Hotel**  
 in grösserer Stadt sucht erstklassigen

**Concierge**  
 Selbständige Position, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsanspruch sind zu richten unter Chiffre EC 2624 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Weisses Kreuz-Schweizerhof, Flüelen**  
 (Vierwaldstättersee)  
 sucht auf 1. September oder nach Übereinkunft:

**Küchenbursche oder -mädchen**  
**Casserolier**  
**Hilfs-Zimmermädchen**  
**Lingeriemädchen**

Offerten an die Direktion Stalder-Müller, Telefon (044) 21717/18

**Gesucht**

**Direktions-Ehepaar**

für auf kommende Wintersaison neu zu eröffnendes Sporthotel in Arosa (120 Betten, vorläufig nur Winterbetrieb). Qualifizierte Bewerber, vorzugsweise mit eigenem Sommerbetrieb oder Sommerengagement, wollen ihre Offerte einreichen an Postfach 27, Arosa.

**Bahnhofbuffet ZÜRICH**  
*R. Candrian-Bon Telen 52.5.52 Tel. (051) 23.46.44*

**Gesucht**  
 auf Herbst 1961 einige gut ausgewiesene

**Commis de cuisine**  
 in Jahresstelle.  
 Offerten sind zu richten an Personalbüro, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Welche ehrliche, intelligente Tochter sucht gutbezahlten, interessanten

**Wirkungskreis als**  
**Privat-Sekretärin-Kontrollseuse**

(Dauerstelle). Verlangt werden: gute Schulbildung, Kenntnisse in Steno und Maschinenschreiben, absolvierter Barkurs, Küchenkenntnisse.  
 Handschriftliche Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Photo unter Chiffre PS 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Restaurant de Neuchâtel cherche**

**un chef de cuisine**  
 (de nationalité suisse)  
**un gardemanger**  
**un commis de cuisine**

Prière de faire offres avec prétentions de salaire et certificats sous chiffre P 4838 N à Publicitas Neuchâtel.

**Restaurants Châlet Suisse**  
**Amsterdam, Den Haag, Rotterdam**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Restaurationstöchter**  
**Buffetdame**  
**Buffetochter**

Geregelt Arbeitszeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angaben des Eintrittsdatums erbeten an die Direktion, Noorderde 123, Den Haag.

**Gesucht**  
in Jahres- oder 2-Saison Stellen zu baldigem Eintritt:

**Zimmermädchen**  
**Portier-Hausbursche**  
**Haustochter**  
**Buffetochter**  
**Officebursche**  
**Lingeriehilfe**

Sommer in Fürigen, Winter in Wengen.  
Offerten erbeten an Hotel Fürigen, Fürigen NW.

**Gesucht**

**Serviertochter**  
für Restaurant. Eintritt sofort. Guter Verdienst.

**Serviertochter**  
für Bar (mit grossem Restaurationsbetrieb). Französische Kenntnisse erwünscht. Sehr guter Verdienst. Eintritt per 1. November oder früher.

**Küchenmädchen**  
(Mithilfe im Service möglich).

Familienanschluss. Offerten an Fam. Nacht, Restaurant Schössli, Crabbewald bei Zweisimmen BE. Telefon (030) 910 23.

**Gesucht**  
für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:  
tüchtiger

**Koch**  
**Buffetbursche oder -tochter**

Sehr gute Arbeitsbedingungen, guter Lohn. Offerte an Restaurant Bürgerhaus, Neugasse 20, Bern.

**Gesucht**  
auf 15. September, gute, selbständige

**Serviertochter**

über den Winter in gutgehenden Gasthof an Hauptstrasse. Guter Verdienst. Hotel Krone, Erlenenbach i. S., Familie Hofer, Telefon (033) 814 75.

**Hôtel premier ordre**  
cherche pour entrée immédiate

**cuisinier**

qualifié, ayant de l'initiative pour s'occuper seul d'une cuisine très soignée. Faire offres sous chiffre HP 2583 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht**  
wird auf 15. September, evtl. 1. Oktober

**Alleinköchin**

in Jahresstelle. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an E. Sutter, Hotel Krone, Wolfhalden (Appenzell AR).

**Wir suchen**  
für die nächste Wintersaison für unser Restaurant  
**CASCADE**

**2 Chefs de rang**  
(nur sehr gute Kräfte)

**2 Commis**

In Jahresstelle:  
**Zimmermädchen**

Offerten an Hotel Bernasconi, St. Moritz.

**Gesucht nach St. Moritz**  
in Saison- oder Jahresstelle

**Koch od. Köchin**

Guter Lohn, Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Referenzen erbeten an das Alkoholfreie Hotel Bellaval, St. Moritz. Telefon (082) 33245.

**Gesucht:**

**2 Serviertöchter**  
Eintritt nach Vereinbarung.

**Portier**  
per sofort.  
Hotel Hecht, Rheineck. E. Barbey, Tel. (071) 44730.

Landrestaurant Nähe Winterthur sucht

**tüchtige Köchin**

Hoher Lohn, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre PZ 9905, Pfister AG, Annoncen, Winterthur.

**Hotel Belvédère, Grindelwald**  
sucht für Winter- und Sommersaison:

**Entremetier**  
**Pâtissier** (junger)  
**Bürofräulein**  
**Barmaid**  
**Bartochter**

Offerten an Familie Hauser.

**Erstklasshotel im Berner Oberland**  
sucht für Winter- und Sommersaison (evtl. Jahresengagement):  
bestausgewiesenen, jungen

**Küchenchef**  
(evtl. auch Ehepaar) sowie

**Obersaaltochter**

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Ansprüchen unter Chiffre KO 2356 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
fachlich gut ausgewiesener, mit soliden Grundlagensehener

**Alleinkoch oder Köchin**

(Dauerstelle) in mittlerem Betrieb nach St. Gallen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre AK 2479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in erstklassigen Restaurationsbetrieb zu baldigem Eintritt (Jahresstellen):

**Serviertochter**  
**Demi-Chef**  
(nur Schweizer)  
Offerten erbeten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

**Gesucht**  
für die Winter- und Sommersaison 1961/62:

**Sekretärin**  
(selbständig, sprachkundig, evtl. Jahresengagement)

**I. Saaltochter**  
(sprachkundig)

**Saalpraktikantin**  
**Zimmermädchen**  
**Küchenmädchen**

Offerten unter Chiffre BO 2290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für die Wintersaison:

**Küchenchef**  
tüchtig (für Winter- und Sommersaison, evtl. Jahresengagement)

**Aide de cuisine**  
**Pâtissier**  
**Zimmermädchen**  
(sprachkundig)

**Buffetochter**

Offerten an Hotel Jungfrau, Mürren.

**Gesucht**  
für lange Wintersaison 1961/62 per anfangs Dezember:

**Sekretärin**  
**Buffetdame**  
**Pâtissier**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Restaurationskellner**  
**Restaurationsstochter**

Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Alpina, Klosters.

**Gesucht**  
per 1. September, eventuell nach Übereinkunft, in Dauerstelle:

**Gouvernante-Stütze des Patrons**

Die Bewerberin soll versiert sein in Bureau, Economat, Lingerie, Buffetservice (Kalte Küche). Kenntnisse der italienischen Sprache unerlässlich. Handschriftliche Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Photo unter Chiffre GP 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Belvoir, Rüschiikon ZH**  
sucht per sofort

**Sekretärin**  
selbständige, sprachkundige

Gutbezahlte Stelle. Geregelte Freizeit. Jahresstelle. Offerten an W. Elsener, Hotel Belvoir, Rüschiikon. Telefon (051) 92 03 02.

**Grand Hotel, Saas-Fee**  
sucht für lange Wintersaison, von Mitte Dezember bis Ende April:

**Lingère**  
**Buffet-Barman (Tochter)**  
**Restaurationsstochter (Tracht)**  
**Hilfsportier**  
**Officepersonal**

Bei Zufriedenheit Engagement für anschließende Sommersaison. Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

**VERBIER VS**  
On cherche  
pour saison d'hiver:

**2 filles de salle**  
**aide salle-office**  
**serveuse restaurant**  
**serveuse dancing-restaurant**  
**femme de chambre**  
**lingère**  
**2 filles d'office**  
**garçon de maison**

Faire offre avec copie de certificats et photo sous chiffre VR 2310 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Wir suchen**  
für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

**Chef de cuisine**  
**Pâtissier-Konditor**  
**Commis de cuisine**  
**Demi-Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Garçon de buffet**  
**Chasseur-Telephonist**

Offerten an die Direktion Hotel Ermitage, Schönried bei Gstaad.

**Gesucht**  
wird auf 1. September oder nach Übereinkunft:

**Buffetdame**  
**Buffetbursche oder -tochter**  
**Küchenbursche**  
**Restaurationsstochter**  
per sofort

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Hotel Seeland, Biel-Bienne.

**Gesucht**

**Etagenportier**  
(Eintritt 15. September)

**Commis de cuisine**  
(Eintritt 1. September)

**Commis de cuisine**  
(Eintritt 1. Oktober)

**selbständige Lingère**  
(Eintritt 1. Oktober)

Offerten mit Zeugnissabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Terminus, Neuchâtel.

**On cherche**

**ler sommelier ou chef de service**  
(capable)

**chef de partie-entremetier**  
(pas en dessous de 25 ans)

Places à l'année. Offres au Buffet de la Gare CFF, Neuchâtel, téléphone (038) 5 48 53.

**Bestbekanntes, gepflegtes Speiserestaurant**  
in ausgezeichnetem Lage direkt an der Hauptstrasse Zürich-Born, sucht versierte, freundliche

**Restaurationsstochter (od. Kellner)**  
**Service-Lehrtochter od. Kellnerlehrling**  
**Commis de cuisine**  
(Commis Entremetier oder Commis Saucier)

Geregelte Freizeit, Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser im Hause, sehr guter Verdienst. Eintritt nach Vereinbarung ab sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel-Restaurant Sonne, Herzogenbuchsee BE. Telefon (063) 52133.

**L'Hôtel des Familles à Genève**  
cherche pour entrée à convenir

**une secrétaire-réception**

sachant les langues - de nationalité suisse. Place à l'année. Qualifications indispensables.

**Montreux-Palace-Hôtel, Montreux**  
cherche

**aide-gouvernante d'économat**  
**filles de lingerie**

Entrée le 1er septembre 1961. Faire offres à la Direction.

**Hotel Rothorn-Savoy, Arosa**  
sucht für Wintersaison:

**Chef Entremetier**  
**Commis Gardemanger**  
**Etagenportier**  
(Schweizer, sprachgewandt)

**Lingeriemädchen**  
**Office- und Küchenmädchen**  
**Küchenbursche-Argentier**

Offerten mit Zeugnissabschriften und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an W. Müller-Stiefen, Hotel Meister, Lugano.

**Bahnhofbuffet Biel**  
sucht:

**Buffetdame**  
**Buffetochter oder -bursche**  
**Serviertochter**  
für die I. und II. Klasse

**Commis de cuisine**  
**Officemädchen oder -bursche**

hat Gelegenheit, am Buffet mitzuhelfen und die französische Sprache zu erlernen.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Angabe der Lohnansprüche und Eintrittsmöglichkeit sind erbeten an P. Marques.

**Freundliche, sprachkundige, seriöse**

**BARMAID**

in Grossbetrieb der Stadt Zürich  
gesucht

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzen unter Chiffre FB 2377 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für die Wintersaison 1961/62:

**Küchenchef**  
**Commis de cuisine**  
**Buffetochter**  
**Serviertochter**  
**Kioskverkäuferin**  
**Hausbursche**  
(Portier)

Für die Gipfel-Skihütte:  
**Hüttenwart-Ehepaar**  
(Koch und Serviertochter)

Offert. erbeten an Gipfel-Restaurant Weisshorn, Arosa GR.

**Gesucht**  
per sofort:

**Zimmermädchen**  
**Hilfs-Zimmermädchen**

Für 1 bis 2 Monate. Offerten an Hotel Terme, Acquarossa TI.

**Gesucht**  
per sofort in Jahresstelle in sehr lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb der Stadt Bern:

tüchtiger, sprachkundiger und erfahrener

**Portier**  
sauberes und tüchtiges

**Zimmermädchen**  
**Saalcommis od. -tochter**

Guter Verdienst und geregelte Arbeits- und Freizeit. Per 1. Oktober 1961

**Bürofräulein** (sprachkundig)  
für Réception und allgemeine Büroarbeiten. Mit Vorzug Dauerreflektantin.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und Photo unter Chiffre L B 2147 an die Hotel Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft

**Tochter oder Kellner**

für guten Speiservice. Restaurant am See u. Rötiserter Stern, Oberrieden. 12 km von Zürich. Telefon (051) 920504.

Wir suchen für den Dienst in den **SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN**

# Köche

mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 24-48jährig, entremetiekundig, Dienstdomizil Zürich, Basel oder Lausanne. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

**Hôtel Belmont, Crans/Sierre**  
cherche pour la saison d'hiver:

chef de rang  
commis de salle  
femmes de chambre  
fille de cuisine  
fille d'office

Faire offres directement.

**Hotel Matterhornblick, Zermatt**  
sucht für die Wintersaison 1961/62:

**Sekretärin** (sprachenkundig, für Journal, Kassa, Réception, Korrespondenz)  
**2 Zimmermädchen** (Mithilfe im Service)  
**2 Saaltöchter** (sprachenkundig)  
**Tournante**  
**Officemädchen**

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen. Offerten an: H. Fretz-Derler, Dir.

**Gesucht nach Winterthur**  
in Speiserestaurant jüngerer

# Küchenchef

der einer Brigade vorstehen kann. Gutbezahlte Jahresstelle, evtl. Wohnung vorhanden. Eintritt per 1. September. Offerten an S. Civelli-Lauber, Gérant, Restaurant Salmen, Winterthur. Telefon (052) 23422.

**Gesucht**  
in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

# tüchtiger Koch

in moderne, elektrische Küche. Gute Arbeitsbedingungen. Zimmer vorhanden. Offerten an Alkoholfreies Hotel-Restaurant «Falke», Liestal/Basel.

**Gesucht**

# Restaurationsstochter

gewandt im Speiseservice, Sprachenkenntnisse, Jahresstelle. Hotel Sonne, Mumpf am Rhein.

**Wir suchen**  
in Jahresstelle:

# Barmaid

Offerten unter Chiffre WS 2331 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Nach Davos gesucht**  
für die Wintersaison 1961/62:

**1. Sekretärin-Journalführerin** (sprach- und fachkundig)  
**Praktikantin** für Bureau und allgemeinen Betrieb sprachenkundig  
**Küchenchef** patisseriekundig  
**Commis de cuisine-Pâtissier**  
**Küchenbursche**  
**Küchenmädchen-Officemädchen**  
**Economatgouvernante**  
**Hallentöchter-Barmaid** sprachenkundig  
**2 Saaltöchter** sprachenkundig  
**Saalkundige**  
**2 Zimmermädchen** sprachenkundig  
**Lingeriemädchen**  
**Wäscherin-Lingere** (vollautomatische Waschmaschinen)  
**Portier-Conducteur**  
**Portier**

Gute Behandlung und Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser zugesichert. Engagements für den Sommer 1962 möglich und erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen richten man unter Chiffre ND 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Modernes Erstklasshotel in führendem Winterkurort der Ostschweiz sucht für den kommenden Winter qualifizierte, bestausgewiesene, sprachenkundige**

# Barmaid

Offerten mit Originalzeugnissen und Photo erbeten unter Chiffre BD 2315 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**night-club spinne grill-room**



**Grindelwald**

sucht für die kommende Wintersaison tüchtigen, sprachenkundigen

**Barman evtl. Barmaid**  
**Barkellner**  
**Buffettöchter**  
**Grillkoch**  
**Kellerbursche**

für Neuen Scotch Club 61

Offerten erbeten an die Direktion.

**Hôtel de l'Ecusson, Yverdon**  
sucht per 15. September

**Serviertöchter**  
welche die Restauration kennt; ferner eine

**Zimmerfrau**  
Gute Gehälter, Geregelter Freizeit.

**Gesucht**  
per Oktober oder November, tüchtige, freundliche und sprachenkundige

# Serviertöchter

(Schweizerin), in gutes Speiserestaurant in mittl. Stadt im Aargau. Gutes Verdienst und sehr angenehme Atmosphäre. Offerten unter Chiffre ST 2599 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**HOTEL BODAN** Romanshorn sucht

# Restaurationsstochter

Interessantes Arbeitsklima.

**Graubünden**

Für unsere beiden Bergrestaurants suchen wir für die kommende Wintersaison

# Direktor

mit Wirtepatent.

Aufgabengebiet: selbständige Führung der Restaurants mit ca. 30 Angestellten. Nur Tagesbetrieb.

Bestausgewiesene Bewerber sind gebeten ihre Offerte mit handgeschriebenen Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisabschriften und Referenzangaben zu richten unter Chiffre OFA 7012 HS an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

**Gesucht**  
in grosses Bergrestaurant in Graubünden

# Aide-patron

(restaurationskundig). Lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 3751 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

**Erstklassiges Restaurant im Zentrum Basels**  
sucht in Jahresstellen gutausgewiesenen

# Commis de cuisine und Commis de garde

Offerten unter Chiffre C C 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Walliserhof, Saas-Fee**  
sucht für kommende Wintersaison:

**Koch**  
**Restaurationsstochter**  
**Saaltöchter**  
**Lingeriemädchen**  
**Hausbursche**  
**Küchenmädchen**  
**2 Officemädchen**

Offerten an Hch. Zurbriggen, Hotel Walliserhof, Saas-Fee.

**Chef de service-Ablösung**  
gesucht von mittlerem

# Restaurationsbetrieb

Nähe Bern-Biel, für Samstag und Sonntag, evtl. 1 Wochentag ab 16.00 Uhr (Mittwoch). Anfragen sind erbeten unter Chiffre FA 2395 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Zentrum der Stadt Bern gesucht tüchtiger und sprachenkundiger

# Chef de service

in Jahresstelle. Alter bis 36 Jahre. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre FS 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per 1. September oder nach Übereinkunft, in sehr gepflegtes Restaurant-Tea-Room, jüngerer, tüchtiger

# Koch oder Köchin

mit Praxis als Alleinkoch, welchem nach Einarbeitung die Führung der Küche anvertraut werden kann. (Hilfskoch vorhanden.) Interessante, sehr gut bezahlte Dauerstelle, ganz moderne Küche. Offerten an Restaurant-Café-Glacier Escal, Genfergasse 8, Bern. Telefon (031) 23855.

**Gesucht**  
für kommende Wintersaison tüchtige

# Office-Gouvernante

sowie einige

# Glätterinnen

Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. zu richten an Grand Hotel Belvédère, Davos-Platz.

Stadrestaurant mit separater Patisserieabteilung sucht in Jahresstelle

# Chef-Pâtissier

mit guten fachlichen und rechnerischen Kenntnissen. Auch Pâtissier mit entsprechender Praxis käme in Frage. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre CP 2562 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Brasserie de la Suisse romande cherche pour le 1er septembre

# chef de cuisine

Faire offres avec prétention et copies de certificats sous chiffre P 4637 à Publicitas Lausanne.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Vereinbarung, junger

# Alleinkoch

zur selbständigen Führung der Restaurant- und Barküche. Kost und Logis im Hause. Offerten erbeten an: Tel. (056) 26340 oder unter Chiffre P 4676 Z an Publicitas Zürich.

**Gesucht**  
per sofort

# Alleinkoch

in Landgasthof. Nähe Zürich. Offerten unter Chiffre PZ 9905, Pfister AG., Annoncen, Winterthur.

**Gesucht**  
auf 1. November, eventuell früher oder nach Übereinkunft, tüchtiger

# Alleinkoch

in gutgeführtes, neuzeitliches Hotel. Selbständiges Arbeiten in moderner Küche. Neuzetliche Arbeitsbedingungen, Jahresstelle. Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre B 78691 G, an Publicitas St. Gallen.

**Wir suchen**  
zum Eintritt nach Übereinkunft zuverlässigen

# Traiteur

Wir verlangen: absolute Selbständigkeit, grosses fachliches Können, Teamgeist und Initiative.  
Wir bieten: entsprechendes Salär, interessante Arbeit, Tagesbetrieb.  
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 4386 ZH, Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

**Hotel Real, Vaduz**  
Fürstentum Liechtenstein sucht sprachenkundige, tüchtige

# Serviertöchter

(evtl. auch Anfängerin), Eintritt 1. Oktober 1961.

**Gesucht**  
in gutfrequentierte elegante Kaffee-Bar ohne Restauration der Stadt Bern, jüngere, gut präsentierende

**Gerantin-Geschäftsführerin**  
mit Fähigkeitsausweis. Anfängerin wird in ihren neuen Aufgabenkreis gut eingeführt. Ausführende Off. mit allen Unterlagen unter Chiffre L120874 Y an Publicitas Bern.

**Gesucht**  
wird von jungem, strebsamem

# Küchenchef

Stelle in gutgehendem Hotelbetrieb. (Evtl. Herbstsaison.) Eintritt Anfang September. Offerten sind erbeten unter Chiffre ZU 1413 an Moos-Annoncen Zürich 23.

**Wir suchen**  
jungen, tüchtigen

# Commis de cuisine

für unseren regen Betrieb. Strebsamem Mann bieten wir Gelegenheit, sich weiter auszubilden. Tagesbetrieb.  
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 4385 Zg an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

**On demande pour l'Angleterre** pour hôtels de 1er ordre, saison mars-octobre 1962 ou à l'année:

**sous-directeur** (chef de réception)  
**secrétaires-réceptionnistes**  
**chefs de cuisine**  
**chefs de partie** (saucier, grandmanger, entremetier)  
**boucher-charcutier**  
**aides et commis de cuisine**  
**chefs et commis pâtissiers**  
**maitres d'hôtel**  
**lles maitres d'hôtel**  
**chefs et commis de rang**  
**filles de salle**  
**barmaids ou barmen**  
**gouvernantes** (d'office, d'économat et d'étage)  
**aides-gouvernantes** (de bonne éducation)  
**dames de buffet** (éventuellement bonnes débütantes)

Offres détaillées en français ou anglais avec copies de certificats et photo (de même indication du numéro de téléphone), à l'île Roche Hotel, St. Mawes, Cornwall (England). Entrevue possible à Cologne, Francfort, Munich, Salzbourg, Vienne, Zürich et Bâle en octobre. Lausanne, Locarno, Lugano et Milan, etc., début novembre.

# Whisky und Gin

Prolog zu einer Studienreise, von Mr. F. H. Haig

Whisky und Gin gehören heute bei uns in der Schweiz zu geschätzten Bargefräntken. Während die Hoteliers und Wirte diese Spirituosen den Gästen feilbieten und verkaufen, sind sich die wenigsten darüber im klaren, wie sie hergestellt werden, nach welchen Verfahren die britischen Branntweinbrenner diese qualitativ hochstehenden und beliebten Getränke erzeugen. Ein gewisses Mindestmass an Warenkenntnis steht aber jedem gastgewerblichen Betriebsleiter wohl an. Nun bietet sich im Oktober Hoteliers, Wein- und Spirituosenhändlern erstmalig die Gelegenheit, an einer speziell für sie arrangierten Studienreise mit dem Ziel London und Schottland einige der führenden und modernsten Branntweinbrennerereien Schottlands zu besichtigen und damit eine Reihe von Ausflügen in das liebliche schottische Berg- und Seengebiet zu verbinden. Bisher hat der Verfasser der nachfolgenden Zeilen, Herr F. H. Haig, London, solche Werbepreisen für Firmen der Getränke-, Lebensmittel- und Genussmittelbranche nach dem europäischen Festland und besonders nach der Schweiz organisiert. Von Schweizerfreunden aus dem Hotelgewerbe ermuntert, einmal eine solche Reise in umgekehrter Richtung durchzuführen, hat er sich entschlossen, eine fachlich vielversprechende Studienreise nach England und Schottland zu organisieren, worüber das nebenstehende Programm näheren Aufschluss gibt.

### «Water of Life»

Der Ausdruck «Whisky», ursprünglich «Uisge beatha», was so etwas wie «Lebenswasser» bedeutet, stammt aus der im schottischen Hochland gesprochenen gälischen Sprache. Obwohl es nicht ganz sicher ist, wann eigentlich die Herstellung von schottischem Whisky im Hochland zum ersten Mal erwähnt wurde, hat man entdeckt, dass in den Eintragungen des Schatzmeisters des Königs James IV um das Jahr 1500 der Ankauf eines Quantums Whisky erwähnt wird.

Der schottische Whisky ist von dem Standpunkt aus ganz eigenartig, dass es keinem anderen Land der Welt gelingt, etwas Ebenbürtiges herzustellen. Das Wort «Scotch» hat eine gesetzlich anerkannte, geographische Bedeutung. Demgemäss bedeutet der Ausdruck «Scotch Whisky» nur das Produkt, welches vollkommen in Schottland gebrannt worden ist. Es sind viele Versuche unternommen worden, das einzigartige Aroma der in Schottland hergestellten Whiskies nachzumachen, doch hat es niemand fertiggebracht. Vor einigen Jahren hat Japan die ausländischen Märkte mit einem geistigen Getränk unter dem Namen «Scotch Whisky» überflutet.

Der Geschmack und das Aroma des schottischen Whiskys sind verschiedenen Faktoren zuzuschreiben, wovon das Wasser der wichtigste ist. Nur in gewissen Teilen Schottlands findet man die in einem Bett aus rotem Granit fließenden Bäche, welche die vollendetste Qualität des erforderlichen weichen Wassers liefern; da aber die Wasserquellen in Schottland verschiedener Art sind, so sind die Whiskysorten ebenfalls verschieden. (Hierüber braucht man sich nicht zu wundern, da das Geheimnis der Zubereitung von Tee ebenfalls gänzlich von der Zusammensetzung des Wassers der betreffenden Gegend abhängt.) Auch das schottische

Klima hat seine Wirkung, indem die reine, frische Luft des Hochlandes die in den Lagerhäusern liegenden Fässer durchdringt; und schliesslich hängt der Charakter des Whiskys auch von dem Torf ab, welcher zum Trocknen des Malzes verwendet wird.

### Wie stellt man schottischen Whisky her?

Es gibt zwei Hauptsorten von schottischem Whisky: die eine Sorte wird aus Malz verarbeiteter Gerste gemacht, während die andere Sorte aus nicht gemalzter Gerste mit einer Beimischung von Mais und Roggen hergestellt wird. Zum Destillieren des schottischen Malzwhiskys wird ein grosser Kupferbottich, ein sog. «pot-still» benützt, während zum Destillieren des Getreide-Whiskys ein Destillierapparat unter der Bezeichnung «patent still» verwendet wird. Da es in Schottland etwa 90 Brennereien mit dem «Pot still»-Verfahren aus Malz gibt, dagegen aber nur 9 Brennereien, welche nach dem «Patent still»-Verfahren arbeiten, dürfen wir uns auf die nacheinander Stufen des «Pot-still»-Verfahrens beschränken.

1. Reinigung: Die Gerste wird gereinigt, indem Fremdkörper entfernt werden.
2. Malzen: Die gereinigte Gerste wird während zwei oder drei Tagen in Wasserbottiche gelegt, um nachher auf einem Zementboden, dem sog. «Malting floor», ausgestreut zu werden, damit das Keimen während 8-12 Tagen vor sich gehen kann.
3. Trocknen: Die gemalzte Gerste, unter der Bezeichnung «grüner Malz», wird sodann in den «kiln», eine Art Brennofen, hineingebracht, um zu trocknen. Für die sog. «Highland Malt Whiskies» verwendet man ein Feuer aus Torf und Koks, um das besonders rauchige Aroma in dem im Sprossen begriffenen Getreide zu erreichen.
4. Mahlen: Nun wird das getrocknete Malz in der Mühle-kammer zermalm.
5. Maischen: Der zermalmte Malz wird in Maischbottiche gebracht und mit heissem Wasser gemischt. Nach einigen Stunden zieht man eine fast durchsichtige und zuckersüsse, als «Wort» bezeichnete Flüssigkeit ab und lässt sie rasch abkühlen. Der im Bottich verbleibende Brei wird den Bauern als Futtermittel verkauft.
6. Gärung: Nach der Abkühlung wird dem «Wort» Hefe beigegeben, wonach in den mächtigen, bis 10000 Gallonen (ca. 45000 Liter) enthaltenden Bottichen die Gärung anfängt, die etwa 48 Stunden dauert, bis der Zucker sich in rohen Alkohol umwandelt.
7. Destillation: Der rohe Alkohol, welcher noch gewisse Nebenprodukte wie z.B. Hefe und nicht gärungsfähigen Abfall enthält, und der als «wash» bezeichnet wird, muss nun zweimal in den sog. «pot-stills» destilliert werden.
8. Reifen: Der destillierte Whisky wird nunmehr in Holzfässer, welche teils aus amerikanischem Eichenholz bestehen, teils früher zum Transport von Sherrywein benutzt wurden, abgefüllt, damit er reifen kann, indem das Holz der Fässer sich durch die Luft nach innen

und nach aussen durchdringen lässt. Als Fertigprodukt erhält der Whisky seine Farbe von den Fässern, worin er zur Reife gekommen ist. Falls es aber als notwendig betrachtet wird, erhält der «Blender» (Vermischer) seine Standardfarbe dadurch, dass manchmal eine kleine Quantität von aus gebranntem Zucker vorbereiteter Farblösung beigelegt wird. Nach dem im Jahre 1952 eingeführten Gesetz muss Whisky mindestens drei Jahre lang in den im Lagerhaus liegenden Fässern ausgereift haben, bevor er in Grossbritannien zum sofortigen Verbrauch verkauft werden kann. In der Praxis aber lassen die Handelsfirmen den Whisky viel länger als die gesetzlichen drei Jahre ausreifen, besonders in Fällern, wo es sich um die im «pot-still» hergestellten Whiskysorten aus Malz handelt, welche über Zeiträume von sieben bis zwölf und noch mehr Jahre zum Ausreifen belassen werden.

9. Vermischung: Die letzte Stufe in der Herstellung von Whisky besteht in der Vermischung. Dies bedeutet einfach die Beimischung von zwei oder beliebig vielen verschiedenen Whiskysorten, seien sie nun solche aus Malz oder Getreide. Normalerweise enthalten aber die schottischen, gemischten Whiskies gleichviel Prozent an Malz und Getreide. Nach dem Ausreifungsverfahren werden die verschiedensten Whiskies nach den Lagerhäusern versandt, wo die Vermischung vor sich geht. Keine der Whiskysorten ist sich genau ähnlich, selbst wenn sie in der gleichen Brennerei hergestellt worden ist. Somit ist es die Aufgabe des Vermischers, einen Whisky herauszubringen, welcher Jahr um Jahr in einheitlicher Qualität dem Konsumenten verkauft werden kann. Das Vermischen verlangt einen hohen Grad von Fähigkeit und kann nur durch Fachleute ausgeführt werden. Es handelt sich um eine Kunst, und jeder Vermischer hütet seine eigene Formel sorgfältig als Geheimnis. Das vermischte Produkt wird mehrere Monate lang in Fässern aufbewahrt, damit es sich richtig «vermählen» kann, bevor es alsdann in Flaschen abgefüllt, etikettiert, verpackt und versandt wird.

So muss der in der Bar servierte bzw. im Laden verkaufte Whisky alle diese erwähnten, komplizierten Fabrikationsstufen durchmachen bis er endlich konsumreif ist.

### Wie man Whisky serviert

Darüber, wie der Whisky eigentlich serviert werden sollte, gibt es keine feste Regel. Die Gewohnheiten variieren je nach Nationalität. Die Bewohner des europäischen Festlandes scheinen es vorzuziehen, ihren Whisky als «long drink», d.h. unter Befügung von Sodawasser zu konsumieren, oder aber sie schlürfen ihn unvermischt aus einem kleinen Liqueurglas; die Amerikaner dagegen ziehen es vor, ihren Whisky aus einem grossen, mit Eis gefüllten Becher «On the rocks» zu trinken; der echte Kenner von schottischem Whisky kann ihn aber nur dann richtig geniessen, wenn er in einem kleinen, gleich viel Whisky wie gewöhnliches, frisches Wasser enthaltenden Becher serviert wird. Die Beimischung von Sodawasser, Ingwerlimonade bzw. Eis «tötet» das Getränk. Aus diesem Grunde sollte ein Barman bzw. eine Serviertochter auf dem Festland jeweils immer zuerst fragen, wie der Gast seinen Whisky serviert erhalten möchte, anstatt es einfach als beschlossene Tatsache anzunehmen, dass man Eis und Mineralwasser wünscht. «A chacun son goût», dies ist für den Whiskygeniesser eine überaus wichtige Angelegenheit. Es bestehen im allgemeinen verschiedene Masse, nach welchen man das Quantum Whisky, welches in

einer Bar serviert wird, bestimmen kann. In Schottland erhält man aus einer Flasche ungefähr 26-27 ausgeschenkte «Drinks», doch sind in England die Masse viel kleiner.

Auf dem schottischen Inlandmarkt gibt es ca. 100 verschiedene Sorten von schottischem Whisky, wogegen der englische Inlandmarkt nur etwa ein Dutzend verschiedener Marken, die sog. «proprietary Whiskies» die im Eigenbesitz befindlichen Marken) kennt. Gegenüber dem Schotten ist der Durchschnittsengländer kein Whiskykenner, und er hat die Tendenz, alle Marken zu vermeiden, welche nicht der bevorzugten Gruppe von im Eigenbesitz befindlichen Sorten angehören. Dabei vergisst er, dass es in Schottland sehr viele Whiskymarken gibt, welche sich nicht im Eigenbesitz befinden und ausserhalb des Herkunftslandes kaum bekannt. Jedoch dem wirklichen Kenner ebenso angenehm sind.

### Einige Tatsachen und Zahlen

Auf dem schottischen Inlandmarkt herrschte längere Zeit nach dem Krieg ein ausgesprochener Mangel an schottischem Whisky. Nicht nur war dieser durch die Notwendigkeit verursacht worden, den Export soviel wie nur möglich zu forcieren. Er war ebenfalls der Tatsache zuzuschreiben, dass die britische Regierung im Zeitraum 1940-1945 nur beschränkte Quantitäten von Getreide zum Destillieren freigeben konnte. Tatsächlich entsprach die Gesamtproduktion von schottischem Whisky während der sechs Kriegsjahre, d.h. etwa 32,5 Millionen Gallonen (ca. 146,25 Millionen Liter), nur etwa der Vorkriegsproduktion für ein einziges Jahr! Bis Ende 1953 hatte die Scotch Whisky Association mit der Regierung eine Vereinbarung zum Festsetzen der Zuteilung für den Export bzw. für den Inlandmarkt: pro 1953 lauteten die Zahlen auf 11 Millionen Gallonen (ein wenig mehr als 50 Millionen Liter) für den Export und 2,75 Millionen Gallonen (etwas über 12 Millionen Liter) für den Inlandmarkt.

In England besteht eine Verbrauchssteuer, die sog. excise duty, auf im Inland hergestellten Gütern vor Verkauf an die Inlandkonsumenten. Aus den folgenden Zahlen ersieht man wie diese Steuer seit dem Jahre 1940, da sie nur 3 sh. 4 pence pro Gallone (4,5 Liter) ausmachte, gestiegen ist. 1918 betrug sie 30/- (dreissig shillings), 1940 war sie auf 97/6d hinaufgeschwollen und seit 1948 nimmt die Regierung 210/10d (210 shillings und 10 pence) pro Gallone, jetzt (1961) 232/-, in England wird eine Flasche Whisky zu 4/6 verkauft, wovon 2/7 die Steuer ausmacht!

Die folgenden Firmen, deren Betriebe während der Studienreise besichtigt werden, exportieren nach allen Teilen der Welt, weshalb denn auch ihre Marken in der Schweiz bekannt sind.

### Johnnie Walker «Born 1820, still going strong»

Im Jahre 1820 eröffnete John Walker, Sohn eines Bauers in der Grafschaft Ayrshire, in der Stadt Kilmarnock einen kleinen Kolonialwarenladen und betrieb gleichzeitig Handel in Wein und Spirituosen.

Seit dem Jahre 1886 wurde das Geschäft von den beiden Enkeln des Gründers geleitet, denen sich einige Jahre später noch ein weiterer Enkel, Alexander Walker, welcher im Jahre 1920 in den Adelsstand erhoben wurde, anschloss. Im Jahre 1925 wurde eine neue Aktiengesellschaft unter dem Namen John Walker & Sons Ltd. gebildet und diese AG besitzt jetzt grosse, neue Räumlichkeiten in Kilmarnock, bestehend aus Lagerhäu-

# PIMMS

The No.1 party drink

To a measure of Pimms you add ice, fizzy lemonade, a slice of lemon and cucumber. Simple but perfect!



Generalvertretung für die Schweiz:

F. Siegenthaler A.G., Prilly-Lausanne



Generalvertretung und Bezugsquellen-Nachweis:

Rum Company Ltd., Basel

sern, aus Vermisch- und Zollspeicher, einer Halle zum Abfüllen und Waschen der Flaschen, einer Abteilung zur Herstellung von Fassern usw., wobei das Ganze beinahe 3 Hektaren bedeckt.

Johnnie Walker besitzen die modernsten Flaschenreinigungs- und Abfüllmaschinen.

Für die schottischen Whiskyproduzenten bildeten die sehr strengen Destillierungsbeschränkungen ein sehr schwieriges Problem, umso mehr als es – eine Folge des zweiten Weltkriegs – eine Zeitlang verboten war, überhaupt Whisky zu destillieren. Selbstverständlich wurden dadurch die Lagerbestände stark dezimiert. Der immer grösser werdende Bedarf aus Überseeländern, vom Inlandmarkt gar nicht zu reden, ermöglichte für die Zeit unmittelbar nach dem Krieg keine befriedigende Lösung des Lieferungsproblems, doch gelang es Johnnie Walker durch sorgfältige und vorsichtige Geschäftsführung die Schwierigkeiten zu überwinden. Heute befindet sich die Firma immer noch in voller Entwicklung!

**Bells' O' Perth**

Diese alte Firma wurde in Perth im Jahre 1825 gegründet und hat ihren Hauptsitz immer noch in dieser Stadt, von wo aus sie ihre Geschäfte unter dem Namen Arthur Bell & Sons Ltd. tätigt.

Die Stadt Perth, auch das Tor zu den Highlands genannt, ist dank ihrer zentralen Lage mit dem Whiskyhandel seit Generationen verbunden.

Die Firma Bell besitzt Destillieren in Dufftown und Pitlochry. Die letztere, genannt Blair Atholl Distillery, geht in ihren Anfängen auf mehr als 250 Jahre zurück. Dort wird der Reisegesellschaft gezeigt werden, wie ein Highland Malt Whisky produziert wird.

Früher war das geheime Brennen eine sehr verbreitete Gesetzesübertretung und in der Destilliererei werden viele Geschichten aus jenen Schmutzgerzeiten, wo die Bevölkerung immer nach den Zöllnern Ausschau hielt, erzählt.

Die Blair Atholl Distillery in Pitlochry wurde vor einigen Jahren sehr stark um- und ausgebaut und sie gilt heute als eine der besten und modernsten, nach den letzten Gesichtspunkten der Destillierkunst eingerichteten Brennereien im Herzen Schottlands, von wo aus ihre Produkte den Weg in aller Herren Länder finden.

Beim Degustieren eines Bell's «Afore ye go» werden die Reiseteilnehmer sich eines grossen und klassischen Scotch Whisky erfreuen, den Schottland – und nur Schottland allein – herstellen kann.

Die Blair Atholl Distillery in Pitlochry wurde vor einigen Jahren sehr stark um- und ausgebaut und sie gilt heute als eine der besten und modernsten, nach den letzten Gesichtspunkten der Destillierkunst eingerichteten Brennereien im Herzen Schottlands, von wo aus ihre Produkte den Weg in aller Herren Länder finden.

Beim Degustieren eines Bell's «Afore ye go» werden die Reiseteilnehmer sich eines grossen und klassischen Scotch Whisky erfreuen, den Schottland – und nur Schottland allein – herstellen kann.

**Dumbarton Distillery  
Herstellungsort der Marke Ballantine**

Mehr als zehn Prozent des ganzen aus Schottland exportierten Whisky wird in Dumbarton hergestellt. Es ist interessant zu wissen, dass in den USA, d.h. im grössten Whiskyexportmarkt, ungefähr jede siebente Flasche welche dort in den Konsum gelangt, aus Dumbarton stammt – wobei es sich meistens um die Marke Ballantine handelt. Dieser Exporterfolg, und zwar hauptsächlich nach Amerika, berechtigt die Firma Dumbarton zur Behauptung, mehr Dollar pro Kopf der Bevölkerung in Schottland zu verdienen, als irgend eine andere Firma.

Der Ausführhandel der Firma in Dumbarton erstreckt sich über die ganze Welt, wobei die Marke Ballantine eine führende Rolle unter den in USA, Frankreich, Schweden, Mexico und Uruguay verkauften Whisky-Marken einnimmt.

Die Dumbarton Distillery – die grösste im Lande – befindet sich in der einzigartigen Lage, die gesamte

Herstellungsprozedur in einer einzigen Gegend konzentriert zu haben. Die Anlage umfasst eine Getreide-Brennerei, eine Malzbrennerei, eine Flaschenabfüllanlage sowie Lagerhäuser zum Ausreifen des fertigen Produktes. Die Abfüllanlage ist imstande, jährlich 24 Millionen Flaschen zu produzieren; ausserdem werden etwa 20 Millionen Gallonen (90 Millionen Liter) Whisky in der Gegend von Dumbarton gelagert.

Die Fa. Ballantine wurde im Jahre 1827 gegründet und ist im Handel unter dem Namen George Ballantine & Son Ltd., bekannt.

**Pimm's No 1  
«The long drink» aus London**

Ein bekannter Kaufmann namens Mr. Pimm war es, der ungefähr vor einem Jahrhundert dieses köstliche Getränk für seine bevorzugten Restaurants erfand und herstellte. Bevor jedoch Pimm's den Weg über die Grenzen seines Herstellungslandes hinaus fand, wurde es in ganz Grossbritannien bekannt. Heute kann Pimm's stolz sein auf seinen weltweiten Export.

Pimm's basiert auf reinem London Gin, vermischt mit Olivenöl, Liqueurs und Wodials. Weitere Details darüber können nicht erteilt werden, bleibt doch das Rezept seit seiner Herstellung vor ca. 100 Jahren ein Geheimnis.

Pimm's ist leicht und rasch zuzubereiten: Geben Sie ein Mass Pimm's in ein Glas normaler Grösse, fügen Sie eine kleine Zitronen- und Gurkenscheibe, Gurkenkraut oder Münzen und ein Stück Eis bei, und füllen Sie das Glas mit gespritzter Limonade auf.

1 Flasche Pimm's und ca. 6 Pints (ca. 3,4 Liter) Limonade ergeben 28 grosse Weingläser voll.

**Geschichtliches über Gin und die Firma Booth**

Allgemein wird angenommen, dass Gin ursprünglich aus den im Mittelalter durch die Mönche als wertvolle Heilmittel hergestellten Kräutermischungen, herrührte. Anfangs des 17. Jahrhunderts wurde Gin in Holland «geboren», wo es den Namen «Genever» erhielt. Das Wort «Gin» wird aber von dem französischen Namen für Wacholder : «Genièvre» abgeleitet.

Obwohl der schottische Gin und der schottische Wacholderarantwein (Gin) beide trinkbare Spirituosen sind, unterscheiden sie sich sowohl in bezug auf die Herstellungsmethoden als auf die verwendeten Bestandteile.

Bei der Herstellung von Gin gibt es drei wichtige Arbeitsvorgänge: d. h.

- a) Die Gewinnung des rohen Alkohols, welcher mittels Destillation nach dem «Patent Still»-Verfahren unter Benützung einer Maische von Mais, gemalteter Gerste und anderer Getreidesorten in der richtigen Proportion fabriziert wird;
  - b) Die Rektifikation des Alkohols, wobei der Destillateur des Gins den bereits gewonnenen Alkohol nochmals und sogar mehr als einmal destilliert;
  - c) Der Zusatz von aromatisierenden Materialien, wobei es sich hier um die hauptsächlichste Prozedur im ganzen Verfahren handelt, da der als Grundlage dienende Alkohol beim Gin überhaupt keinen Geschmack besitzt. Der wichtigste, als Aroma verwendete Bestandteil ist der Wacholder, welcher aus Italien importiert wird. Aus dessen dunklen und aromatischen Beeren erhält der Gin seine Charaktereigenschaften. In Schottland gezüchtete Koriandersamen mit ihrem
- (Schluss Seite 23)

**Studien- und Ferienreise nach London und Schottland vom 14.–24. Oktober 1961**

Für Wein- und Spirituosenhändler, Hoteliers und Wirte organisiert von Mr. F. H. Haig sowie von Whisky- und Ginproduzenten in Schottland und England

Anmeldestelle: Reisebureau Kehrl & Oehler, Nachfolger von A. Oehler, Bubenbergplatz 9, Bern

Diese Studienreise wurde speziell für diejenigen, welche im Wein- und Spirituosenhandel tätig sind, geplant, um ihnen die Herstellung von Scotch Whisky und London Gin zeigen zu können. Während dieser Reise werden folgende Brennereien besucht: Booth' London Gin (Agent: Berger & Co., Langnau BE), Ballantine's Whisky (E. Oehninger S.A., Montreux), Johnnie Walker's Whisky (F. Siegenthaler AG, Lausanne), Bell's Whisky (Rum Company Ltd., Basel).

Die Teilnehmer werden in jeder dieser Brennereien herumgeführt und es wird ihnen die Herstellungsmethode von Gin und Whisky genau erläutert. Nach den Kostproben werden sie jeweils von ihren Gastgeber zum Lunch eingeladen. Ausserdem wird die Gruppe von folgenden Betrieben empfangen: Pimms No 1 Cup (Agent: F. Siegenthaler & Co., Lausanne); Alloa Brauerei, Schottland; Lyon's Catering-Betrieb, London; McNaughton's Tweed-Fabrik in Pitlochry, im schottischen Hochland.

Ein offizieller Empfang der Gruppe durch den Lord Provost (Bürgermeister) von Edinburgh wird während des Aufenthaltes in Schottland stattfinden. Auch in Stirling werden die Teilnehmer offiziell von Gemeindebehörden empfangen.

Begleitete Ausflüge mit Besuchen von interessanten und sehenswerten Orten, sowohl in London wie auch in Schottland sind in der Reise eingeschlossen. – Auf Wunsch können die Teilnehmer auch ihre Gattin mitbringen.

Der Pauschalpreis pro Person beträgt 995 Fr. inkl. Reise, Hotels, Mahlzeiten, Autocartransport, Ausflüge usw.

Samstag, 14. Oktober:  
Ca. 21 Uhr Abflug in Zürich mit Swissair-Caravalle nach London-Airport (Flugdauer ca. 90 Min.) und mit Autocar nach Glendower Hotel, South Kensington, London S.W.7. Besitzer: Herr A. Schmid aus Interlaken.

Sonntag, 15. Oktober:  
Morgens Sightseeing Tour London: Buckingham Palace, Parlamentsgebäude, Westminster Abbey, Hyde Park, Piccadilly Circus usw. Nachmittags: Windsor Castle. Mahlzeiten im Hotel.

Montag, 16. Oktober:  
Morgens: Booth's London Gin Distillery. Betriebsbesichtigung, Kostproben und Mittagessen. Nachmittags: Für die Damen Besuch der Geschäfte von London's West End. Für die Restaurateure: Besuch des Lyon's Catering-Betriebes, Gelegenheit für die teilnehmenden Hoteliers, Reiseagenturen zu

besuchen, um Kontrakte für 1962 abzuschliessen. Abends: mit BEA nach Schottland; Aufenthalt in Stirling, Golden Lion Hotel, Dir. Herr Adam, Chevalier du Tastevin; Maitre de la Chaines des Rôtisseurs Robert Burns.

Dienstag, 17. Oktober:  
Morgens: Johnnie Walker's Whisky Distillery, Kilmarnock bei Ayr, im Land des schottischen Dichters Robert Burns.

Betriebsbesichtigung, Kostproben und Mittagessen. Zurück nach Stirling via Glasgow an der Clyde. – Abendessen im Hotel.

Mittwoch, 18. Oktober:  
Morgens: Ballantine's Distillery, Dumbarton. Betriebsbesichtigung, Kostproben und Mittagessen. Nachmittags dem weltbekannten Loch Lomond entlang, über Loch Katrine, The Trossachs zurück nach Stirling. Abendessen.

Donnerstag, 19. Oktober:  
Besuch der ALLOA-Brauerei. Kostproben und Mittagessen. Nach Schottlands Hauptstadt Edinburgh, «das moderne Athen» der schönsten Stadt der britischen Insel. Offizieller Empfang durch Lord Provost. Stadtbesichtigung: Princes Street, Edinburgh Castle, John Knox's House – Holyroodhouse Palast, St. Giles Kathedrale. Dinner Royal British Hotel.

Freitag, 20. Oktober:  
Via Queensferry beim Forth Bridge (2800 Meter Länge) über die Dunkeld am Tay (Lachs- und Forellenfischerei) nach Pitlochry, Besuch der Bell's Distillery. Kostproben und Lunch. Besuch der McNaughton's Tweedfabrik. Abendessen und Übernachtung im Fisher's Hotel. Pitlochry.

Samstag, 21. Oktober:  
Nach Braemar und Balmoral, Hochlandwohnsitz I. M. der Königin und über Devil's Elbow (Teufels-ellbogen), Lunch, zurück nach Stirling. Dinner, Tanzabend und Übernachtung: Golden Lion Hotel.

Sonntag, 22. Oktober:  
Morgens frei. Nach dem Mittagessen mit BEA zurück nach London. Abendessen und Übernachtung im Glendower Hotel.

Montag, 23. Oktober:  
Morgens: Pimms No 1 Cup «The Long Drinks aus London», Apéritif und Lunch. London City Sightseeing: Tower of London, St. Paul's Kathedrale usw., Schweppes Mineralwasserfabrik-Betriebsbesichtigung. Abends: Theaterbesuch (fakultativ).

Dienstag, 24. Oktober:  
Morgens Abflug nach Zürich mit Swissair-Caravalle.



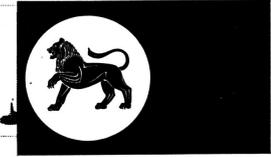
An den Ufern des Clyde, in Glasgow und Dumbarton wird er hergestellt, im altüberlieferten Verfahren und nach einem im Hause George Ballantine & Son von Vater auf Sohn vererbten Geheimrezept, das eine Reihe einzeln gebrannter «Single Whiskies» zu einer Komposition von seltener Feinheit vereint. Viele Jahre muß dieses Blend auf eichenen Spezialfässern lagern, um erst dann – zu höchster Milde und Vollkommenheit gereift – als Ballantine's Finest Scotch Whisky die Kenner aller Länder zu begeistern.

**Ballantine's**  
FINEST SCOTCH WHISKY

Generalvertretung:  
**E. OEHNINGER A.G.**  
Montreux



**BOOTH'S Gin**



Das edelste Getränk im Zeichen des roten Löwen!

BOOTH'S Gin High and Dry (der Kenner spricht Buuss)

Für Geniesser der Gin in England und Amerika...

BOOTH'S in allen führenden Hotels und Bars...

BOOTH'S nature und als Mixgetränk...

BOOTH'S, der Gin für Sie!



Generalvertretung für die Schweiz:  
**BERGER & CO., Langnau i.E.**

würzigen Bouquet werden ebenfalls mit andern geschmackverleihenden Kräutern in den Destillierapparat eingeführt, wobei jeder einzelne Gin-Fabrikant es sorgfältig vermeidet, das Geheimnis der von ihm verwendeten Kräutern und deren Namen und Quantitäten preiszugeben.

Im Gegensatz zum schottischen Whisky kann der Gin sofort für den Verbrauch freigegeben werden, ohne dass er während drei Jahren ausreifen muss. Im Fall des von der Fa. Booth hergestellten Gin wird er aber, nachdem er endgültig rektifiziert, aromatisiert und vermischt worden ist, in Sherryfässer aus Spanien gepumpt, wo er eine Zeitlang zu bleiben hat. So entsteht die bezeichnende, strohfärbige Färbung sowie das überaus feine Aroma dieses Getränkes und zwar als Folge des langsamen Reifwerdens, dem der Booth's Gin seine ganz besondere Eigenschaft verdankt.

Die angesehene Handelsfirma Booth hat seit dem 16. Jahrhundert enge Verbindungen mit dem Wein- und Spirituosenhandel in Clerkenwell, in der Londoner City, geknüpft. Die Brantweinbrennerien wurden ca. 1770 gegründet. Der letzte Booth der Familie aus fünf Generationen dieses Destillateurgeschlechtes war Sir Charles Booth, welcher Anno 1896 im Alter von 90 Jahren starb, jedoch bis zu seinem Lebensende der Seniorpartner der Firma geblieben ist. Heute gibt es keine Mitglieder der Familie Booth mehr in der Firma, welche seit dem Tode Sir Charles' unter dem Namen Booth's Distillery Ltd., weitergeführt wird.

Als Folge der grossen Ausdehnung der Produktion musste die Firma ihre Räumlichkeiten vergrössern.

Vor etwa 100 Jahren wurde die Firma Booth im Gin-Exportgeschäft bahnbrechend. Die bekannte Marke «House of Lords» in feinsten, herber Qualität kommt in Eichenholzfässern zur Reife und wird in der traditionellen sechseckigen Flasche, wie sie von Kennern in der ganzen Welt gebührend geschätzt wird, geliefert.

Die andere Marke der Fa. Booth trägt den Namen «High & Dry», wird aber unter den Auspizien von Booth in den USA, Kanada und einigen andern Ländern produziert. Mit der Bezeichnung «High» für die Qualität und «Dry» für die Herbitheit, handelt es sich um einen klaren Gin.

Die Firma Booth befasst sich ebenfalls mit dem Importgeschäft, da die umfangreichen Weinkeller nicht bloss Gin sondern auch Weine, Spirituosen sowie Liquors aus allen Herren Ländern, zum Weiterverkauf an die Handelsgeschäfte, enthalten.

**Allgemeines über die Reise**

Neben den Besuchen verschiedener Brennereien sind andere Besichtigungen vorgesehen, so der Schweppe Mineralwasserfabrik in London, der Lyons Catering-Betriebe – eine der bekanntesten Verpflegungsfirmen –, einer grossen Brauerei in Alloa, Schottland, Mc Naughtons Tweed-Fabrik in Pitlochry, Schottland und einer der grössten Biscuitfabriken Schottlands. Den Hoteliers wird in London ebenfalls Zeit zur Verfügung stehen zum Besuch britischer Reisebüreaux, mit denen sie Geschäftsbeziehungen unterhalten. Sodann umfasst das Programm eine Anzahl Ausflüge per Autobus in das schottische Hochland, sowie Stadtrundfahrten in London und Edinburgh, in Edinburgh, der Hauptstadt Schottlands wird die Gruppe durch den Bürgermeister, Lord Provost, offiziell empfangen werden.

**Einige Details**

Die Reise Zürich-London und zurück wird mit einem schnellen Swissair Caravelle-Düsenflugzeug, mit einer Flugzeit von 80 oder 90 Minuten, ausgeführt, während die Reise London-Schottland und zurück in einem Flugzeug der B.E.A. stattfinden wird. Die Reisedaten sind: Hinfahrt Samstag, den 14. Oktober 1961 ab Flughafen Kloten, Zürich; Heimfahrt Dienstag, den 24. Oktober, wobei die genauen Abfahrtszeiten später bekannt gegeben werden.

In London werden die Teilnehmer im Glendower Hotel, South Kensington (Inhaber/Besitzer Herr A. Schmid aus Interlaken) in der Nähe der Endstation der Londoner Fluglinien (Airways Terminal Station) untergebracht werden. In Schottland wird die Gesellschaft für mehrere Nächte in dem Golden Lion Hotel in Stirling ein vielbesuchter Ausflugsort zwischen Edinburgh und Glasgow, Unterkunft finden. Der Besitzer des Hotels, Herr Adam, ist Maître de la Chaine des Rôtisseurs, Chevalier de Tastevin usw., und besitzt einen der besten Weinkeller in Schottland. – Auch wird übernachtet im Royal British Hotel, Edinburgh, und im Fishers Hotel, Pitlochry, im Schottischen Hochland.

Alles inbegriffen kostet die Reise Fr. 995.–, d.h. einschliesslich der Beförderung per Luft, Bahn sowie Transport per Autobus in London und Schottland, Hotelunterkunft, Mahlzeiten und Bedienung.

Die Teilnahme wird auf 35 bis 40 Personen beschränkt. Frühe Anmeldung ist deswegen empfohlen.

Weitere Auskunft über die Reise erteilt die Reise-Agentur Kehrli & Oeler, Nachf. A. Oeler, Bubenbergplatz 9, Bern, Telefon (031) 2 00 22/27.

F. H. Haig, Ltd., London SW 3, – 1961

**Divers**

**Le fromage en boîte suisse dans le monde**

La Fédération suisse des fabricants de fromage en boîte a tenu récemment son assemblée générale à Wabern, sous la présidence de M. Paul Gerber.

Le rapport annuel, très détaillé, permet de faire quelques observations intéressantes. C'est ainsi qu'on peut relever que, par rapport à l'année passée, le marché indigène a augmenté sa consommation de fromage en boîte de 5 % et que les exportations ont passé de 655 à 672 wagons de 10 tonnes. Cette évolution réjouissante est le résultat tangible des efforts soutenus entrepris dans le sens d'une amélioration de la qualité d'une part et dans la prospection de nouveaux marchés d'autre part. Ceux-ci s'élevaient maintenant au total impressionnant de 80.

Ce résultat ne doit cependant pas nous leurrer, car si le fromage en boîte suisse est bien partout reconnu comme un produit de qualité, les difficultés d'écoulement n'en existent pas moins et sans cesse plus nombreuses.

En effet, les fabriques étrangères de fromage font du fort elles aussi de gros efforts pour améliorer la qualité de leurs produits et elles disposent de matières premières bien meilleur marché que nos

fabricants. Elles disposent en outre de moyens de publicité souvent bien supérieurs à ceux que nous avons en Suisse. Par ailleurs, les effets discriminatoires de la CEE sont de plus en plus sensibles sur les marchés les plus importants. Ce facteur a d'autant plus d'importance que, dans la CEE comme dans l'A.E.L.E. le fromage en boîte est classé parmi les produits agricoles, sans que les industries intéressées aient pu prendre position sur cette classification.

C'est pourquoi on comprendra aisément que, dans le rapport, on envisage l'avenir avec une certaine appréhension à laquelle fait toutefois contre-poids la volonté ferme non seulement de maintenir ce qui a été obtenu dans le domaine de la qualité comme dans celui de la quantité, mais de dépasser encore ces résultats par un effort constant de l'initiative privée.

SRIA

**L'activité de l'Usego**

L'Union Usego, société suisse d'achat de la branche alimentaire, a tenu sa 34e assemblée générale à Zurich.

A cette occasion, le président de la ville de Zurich salua personnellement les quelque mille participants. Il encouragea les 4322 membres de l'Usego à poursuivre leurs efforts dans le rude combat qu'ils s'imposent pour soutenir une concurrence toujours plus âpre, afin de maintenir une classe moyenne forte.

Il appartient ensuite à M. H. Frei, directeur, de commenter les comptes de l'exercice 1960, dont le résultat peut à nouveau être considéré comme très réjouissant. Simultanément à une augmentation de son chiffre d'affaires de l'ordre de 8,3 % – soit 2 % de plus que l'année précédente – USEGO enregistre une diminution de ses frais généraux. Le chiffre d'affaires d'USEGO a atteint 355 millions de francs, ceci uniquement en ce qui concerne l'entremise de marchandises à ses membres. Dans leurs propres commerces, les détaillants affiliés à USEGO ont réalisé un chiffre d'affaires total excédant largement 1 milliard de francs.

Les comptes annuels font apparaître un bénéfice brut de 15,2 millions de francs (contre 13,7 millions l'année précédente). Après déduction de tous les frais généraux d'exploitation, d'administration et de vente, s'excèdent se chiffre à Fr. 1 179 350.– contre 968 847 l'année précédente. Les immeubles figurent au bilan pour 12,06 millions (valeur d'assurance : 22,3 millions) alors que le mobilier, les machines, installations et véhicules – parmi lesquels l'important parc de camions – n'y apparaissent que pour mémoire, à Fr. 1.–. Les stocks de marchandises, y compris les stocks obligatoires, s'élèvent à 25,8 millions. Les débiteurs se chiffrent à 33,2 millions et les titres à 7,8 millions, l'ensemble des liquidités représentant un montant de 6,2 millions en chiffres ronds.

Cet heureux développement montre bien que les grands efforts entrepris par les détaillants affiliés ont porté des fruits et qu'ils restent fidèles à leur devise « Servir bien et à bon compte ».

**Des bouchons par millions**

Le rédacteur en chef M. Gessler de la « Feuille d'Avis du Valais » a fait une promenade à Grimsuat-Champain sur Sion pour visiter les petites industries dans cette contrée vitivinicole. Il écrit dans son journal : « C'est à Champain que nous trouvons M. Jacques Moux. C'est un Valaisan qui a monté une entreprise de laquelle les bouchons en liège sortent par millions dans l'année.

Les bouchons manufacturés arrivent d'Espagne par ballots. Une machine dans laquelle on glisse une matrice portant la marque des marchands de vins imprime au feu cette raison sociale indélébile.

Mêlés à de la parafine, les bouchons sont versés dans une calandre aux parois ajourées. Un système rotatif assure un dépoussiérage minutieux et un excellent paraffinage.

On ne traite ici que des bouchons pour les bouteilles de vins et de champagnes mousseux valaisans. Toutes les impuretés sont éliminées de telle sorte qu'une marchandise impeccable est mise sur le marché.

En 1960, a dit M. Jacques Moux, j'ai livré plus de dix millions de pièces. »

Et voilà une petite industrie qui s'est développée dans un endroit jusqu'à présent uniquement viticole-agricole.

**Annonces et abonnements**

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 13 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. – Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. – Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux No V85. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister  
P. Nattermond

Administration des annonces: E. Kuhn



**Kolanda-Kundenurteile**

**Tea-room Heimat, Wolhusen:**

Ich höre bei meinen zahlreichen Gästen nur Lobenswertes über den Kolanda-Kaffee. Wenn ich den Tea-room schon bald nach meinem Geschäftsantritt vergrössern und modernisieren konnte, dann verdanke ich dies nicht zuletzt dem guten Kaffee, den ich führe. Für die Art und Weise, wie Sie mich – und wahrscheinlich auch alle andern Kunden – beraten, betreuen und beliefern, gebührt Ihrer Firma das höchste Lob. In meinem eigenen Namen und im Namen meines Personals danke ich Ihnen herzlich.

**KOLANDA AG. ALLSCHWIL**

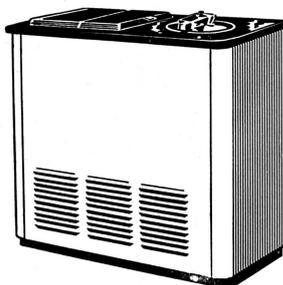
Das Spezialunternehmen für gastgewerbliche Kaffeemischungen

**Für das gepflegte und moderne Hotel**

**IME-Infrarot-Backofen**

einfach und leicht zu bedienen, kurze Anheizdauer  
rationaler und sparsamer im Unterhalt  
kann überall aufgestellt werden  
qualitative Verbesserung des Backgutes  
schnelle Kundenbedienung, Liefertermin 3-4 Wochen

Ein vollautomatischer Ofen mit Thermostatregelung,  
Innenbeleuchtung, Schauglas usw. kostet:  
2 Backöfen 55 x 23,5 x 70 und  
1 Gärschrank 55 x 43 x 70 Fr. 4152.–  
1 Backofen Fr. 1585.–  
3 Backöfen Fr. 4517.–



Vollautomatische

**Infrarot-Grill und Klein-Backöfen**

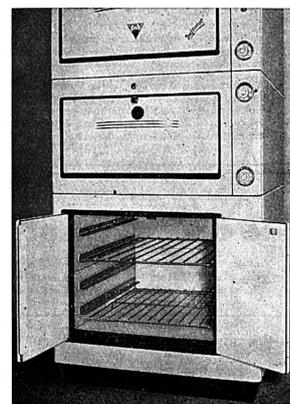
in verschiedenen Ausführungen von Fr. 575.– bis Fr. 875.–

**Grande Rotisserie, der Stolz des Hoteliers**

für 30 Hähnchen je Stunde zu Fr. 4650.–

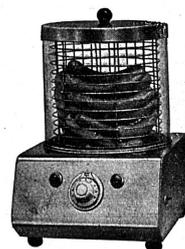
**Wursterhitzer**

für 200 Würstchen je Stunde zu Fr. 475.–



**Glacemaschine**

Betriebssicherer Unterhalt mit Spezial-Kälteaggregat  
Stundenleistung 14 Liter feinsamiges Eis mit  
grösster Volumenschwelligkeit  
mit 4 Konservatoren für je 5 Liter Fertigeis  
in einem Tiefkühlraum von 40 Litern  
Elegant und formschön  
Lieferung franko Haus: Fr. 3980.–



Verlangen Sie Prospekt  
oder unverbindliche Besprechung  
mit unserer Gebietsagentur



**VERPOL Brasserie & Cie.**  
International Sales Service  
Hegibachplatz, Zürich 7/29  
Telephon (051) 2455 45



**JOHNNIE WALKER**



**F. Siegenthaler S.A., Lausanne-Prilly**  
Agents généraux de grandes Marques



**das Spezialhaus für Hotel-Bedarf**

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung  
 Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
 Telefon (071) 22 15 01  
 Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
 Telefon (051) 23 76 03

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

In der Industriestadt Grenchen SO ist auf Frühjahr 1962 bedeutendes

**Hotel-Restaurant  
 mit Theatersaal**

zu vermieten

Der Theaterbetrieb steht unter der Leitung einer spez. Behörde. Es handelt sich um einen nach modernsten Grundsätzen gebauten Betrieb mit Restaurant, Fremdenzimmern und Gartenwirtschaft.

Interessenten, welche fähig sind, einen gepflegten Betrieb zu führen, belieben ihre Offerte mit Beilage von Lebenslauf, Angabe von Referenzen und des verfügbaren Kapitals, einzureichen unter Chiffre HT 2519 an die Hotel-Revue, Basel 2.

À remettre à Lausanne

**café et restaurant**

affaire convenant pour cuisinier ou couple du m. tier, bonne situation. Prix de remise intéressant. Ecrire sous chiffre P 11463 S à Publicitas Sion.

Vollautomatische  
 Waschmaschinen  
 Wäschezentrifugen  
 Mangen



A. Cleis AG. Sissach  
 Wäschereimaschinen-Fabrik  
 Tel. 061 - 851333

Bureaux und  
 Vorführlokale in:  
 Basel  
 Bern  
 Lausanne  
 Lugano  
 Zürich 8

Comptoir Lausanne: Halle 6, Stand 608

**GEKO elektr. Kippbratpfannen**

für Wand- oder Standmontage

- Heizung regulierbar durch Thermostat
- Innenwänden und Deckel aus rostfreiem Material
- Bratfläche mit starkwandigem Stahlboden
- Aussenverkleidung: Stahlblech feuere-mailiert
- Kippung mit Handrad, Deckel ausbalanciert



Die steigende Nachfrage beweist die Zufriedenheit mit der Qualität unserer

**GEKO elektr. Grossküchenapparate**

Über 200 Restaurations- und Hotelherde, auf Wunsch kombiniert mit Gaskochstellen  
 Referenzanlagen Brat-, Back- und Patisserieöfen, Wärmeschränke  
 Kippkessel- und Bratpfannengruppen, Speisetransportwagen

**GEKO Apparatbau AG., Industriestrasse, Tel. (033) 29444 THUN**

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

**Kiefer**  
 Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

**BASEL**  
 Gerbergasse 14  
 061 23 00 60

**ZÜRICH**  
 Bahnhofstrasse 18  
 051 23 39 67

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



Die ideale Waschmethode auch für Ihren Betrieb:

**«calgo-sapon»**

- enthält reine Seife und gibt darum so herrlich weiche Wäsche!
  - überaus wirtschaftlich!
  - Hunderte von erstklassigen Betrieben sind überzeugt von «calgo-sapon»!
- Verlangen Sie Gratismuster oder Gratisvorführung durch unseren Beratungsdienst!

**STRÄULI & CIE. WINTERTHUR, TEL. (052) 2 39 21**



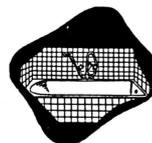
Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

**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.

**Badwanne und Wandplatten**



spiegelblank mit dem entfettenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.  
**W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42**  
 Tel. (051) 28 60 11



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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst  
 Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Zu vermieten in Kantonshauptort

**Hotel garni**

mit Tea-Room

ca. 40 Betten. Neues, gutgehendes Geschäft. Flotte Existenz. Kapitalbedarf ca. Fr. 40 000.-. Antritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HG 2582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

