Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 37

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 14. September 1961

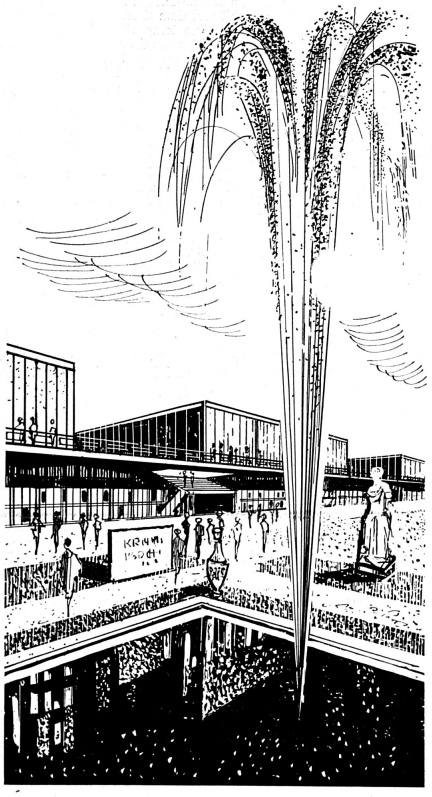
Nr. 37

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



COMPTOIR SUISSE 1961

Landwirtschaft und Lebenshaltungskosten

wpk. Dieser Tage veröffentlichte das Schweizerische Bauernsekretariat einen Bericht über die Kosten- und Ertragslage in der Landwirtschaft. Die Erhebungen geben ein instruktives Bild über die Einkommensverhältnisse der landwirtschaftlichen Bevölkerung und zeigen deutlich, dass die Disparität zwischen bäuerlichen Einkommen und solchen vergleichbarer nichtlandwirtschaftlicher Arbeiterkategorien nach wie vor besteht, ja sogar im Laufe der letzten Jahre immer grösser geworden ist.

Im Landwirtschaftsgesetz von 1951 wurde der bäuerlichen Bevölkerung der sog. paritätische Lohnanspruch zugebilligt, d. h. es wurde festgelegt, dass der durchschnittliche Tagesverdienst nichtlandwirtschaftlicher Arbeitnehmer in ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen periodisch berechnet und als Richtlinie für den täglichen bäuerlichen Arbeitsverdienst dienen solle. Nach den neuesten Ermittlungen beläuft sich das Arbeitseinkommen der Bauern pro Männerarbeitstag heute auf rund 23 Fr., der Paritätslohn dagegen liegt auf Fr. 27.30. Somit liegt der bäuerliche Arbeitsverdienst um mehr als 4 Fr. unter dem gesetzlichen Lohnanspruch. Stellt man die bäuerlichen Arbeitsverdienste den Paritätslöhnen seit 1957 gegenüber, so ergibt sich folgende Situation:

	Lohnanspruch Fr. je Tag	Arbeitsverdienst Fr. je Tag
1957	23.95	22.25
1958	25.20	24.93
1959	25.65	25.31
1960	26.45	22.78
1961	27.30	23.05
Mittel 1957/61	25.71	23.66
Mittel 1959/61	26.47	23.71

Im fünfjährigen Durchschnitt der Jahre 1957 bis 1961 liegt der Verdienst somit rund 2 Fr. pro Tag tiefer als der behördlich berechnete Paritätslohnanspruch. Im dreijährigen Mittel 1959/61 ergibt sich eine Differenz von Fr. 2.80. Besonders gravierend ist dabei — wie der Bericht ausführt — dass sich die Einkommenslage bergbäuerlicher Familien noch wesentlich schlechter präsentiert, betrug doch der Arbeitsverdienst in Bergzonen z. B. im Jahre 1959 lediglich Fr. 16.05.

Diese unerfreuliche Entwicklung hat gemäss Bericht des Bauernsekretariates verschiedene Ursachen. So wird u. a. darauf hingewiesen, dass die zahlreichen Neuinvestitionen zu Kostensteigerungen bei den Zinsbelastungen und Abschreibungen führen. Die anhaltende Landflucht, d. h. die Abwanderung landwirtschaftlicher Arbeitskräfte in andere, höher bezahlte Berufe, bildet ebenfalls eine Quelle steigender Unkosten, da die Arbeitslöhne heraufgesetzt werden müssen und zudem ein gleichbleibendes oder eher steigendes Arbeitsvolumen mit weniger Arbeitskräften bewältigt werden muss. Je Hektar Kulturfläche belaufen sich die Produktionskosten für das Jahr 1961 auf 3320 Fr. (1959: 3132 Fr.); der Rohertrag pro Hektar dagegen erhöhte sich im gleichen Zeitabschnitt nur um 120 Fr., so dass sich ein Minderertrag von rund 90 Fr. ergibt.

Soweit die Zahlen und Angaben des Bauernsekretariates. Es geht aus ihnen klar hervor, dass es mit den Einkommensverhältnissen in der Landwirtschaft alles andere als rosig bestellt ist. Trotz der vielen Millionen Franken, die Bund, Kantone und Gemeinden Jahr für Jahr für landwirtschaftliche Belange aufwenden, hinken die landwirtschaftlichen Verdienste immer hinter der allgemeinen Lohnentwicklung her. Diese Tatsache findet ihre Begründung unter anderem darin, dass der Bauer seine höheren Produktionskosten nicht einfach auf die Preise schlagen kann, da die Nachfrage nach landwirtschaftlichen Erzeugnissen weitgehend unelastisch ist, d. h. auf Preiserhöhungen reagiert die Nachfrage normalerweise ziemlich empfindlich, während Preisermässigungen zu keinem proportionellen Anwachsen der Nachfrage führen.

Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass die Bildung der Agrarpreise immer mehr zu einer politischen Angelegenheit geworden ist. Mit wiederkehrender Regelmässigkeit gelangt die Landwirtschaft mit Preiserhöhungsbegehren an Bundesrat und Parlament; die Forderungen werden diskutiert. es beginnt ein Seilziehen um die Höhe der Zugeständnisse, und schliesslich ist das Resultat immer das gleiche: der Index der Lebenshaltungskosten macht einen weiteren Sprung nach oben und die Kaufkraft des Frankens einen entsprechenden nach unten. Bereits hat der Schweizerische Bauernverband — gestützt auf den Bericht des Bauernsekretariates — die Absicht geäussert, in einer Eingabe an den Gesamtbundesrat neue Preisforderungen anzumelden. Der Leitende Ausschuss des Verbandes beantragt eine Erhöhung des Milchgrundpreises von 4 Rappen je Liter, eine Heraufsetzung des Preises für Qualitätsspeisekartoffeln um 3 Fr. je 100 kg sowie eine Erhöhung des Abgabepreises für Weizen um 2 Fr. je Doppelzentner. Ferner sollen auch die Preise für Zuckerrüben und für verschiedene Fleischsorten angehoben werden.

Das dem Bauernverband zur Verfügung stehende Zahlenmaterial wird in den kommenden Preisverhandlungen zweifellos eine gewichtige Waffe darstellen, und es ist anzunehmen, dass die landwirtschaftlichen Begehren zu lebhaften Auseinandersetzungen führen werden.

Bei allem Verständnis für die heikle Lage der Landwirtschaft drängt sich indessen die Frage auf, ob eine Sanierung unserer Landwirtschaft mittels immer wiederkehrender Preiserhöhungen und -garantien bewerkstelligt werden kann, oder ob nicht doch die schweizerische Agrarpolitik über kurz oder lang nach grundlegend neuen Wegen suchen muss. Die fortschreitende Integration Europas wird jedenfalls in der Richtung einer Neuorientierung wirken.

*

Zu einer ähnlichen Schlussfolgerung, wie sie die «Währungspolitische Korrespondenz» zieht, gelangt im nachfolgenden Artikel auch die «Studiengruppe für Konsumentenfragen», die überdies auf die Problematik der kalkulatorischen Grundlagen des Paritätslohnanspruches der Landwirtschaft hinweist und nachdrücklich die Folgenschwere des zu treffenden Entscheides unterstreicht.

Brugg auf Irrwegen

Die Preiswünsche der Landwirtschaft sind unrealistisch

Weil der Tagesverdienst in der Landwirtschaft, wie der Leitende Ausschuss des Schweizerischen Bauernverbandes mitteilt, gegenüber dem vergleichbaren Paritätslohn im laufenden Jahr um rund vier Franken zurückbleibt, verlangt die Verbandsleitung auf den 1. November 1961 eine Erhöhung des Milchgrundpreises um vier Rappen je Liter. Gleichzeitig soll der Kartoffelpreis um drei Franken, der Weizenpreis um zwei Franken und der Zuckerrübenpreis um einen halben Franken je Zentner heraufgesetzt werden, und auch für die Grossvieh-, die Schweine- und die Geflügelhaltung werden (nach den bereits im Frühsommer eingeleiteten Massnahmen zur Ertragsverbesserung) neue Begehren gestellt. Würde diesen Forderungen, deren «restlose Erfüllung» die Bauern-Zeitung zu erwarten scheint, tatsächlich entsprochen, so müsste der Lebenskostenindex in unserem Lande abermals um mehrere Punkte hinaufgehen. Die Hausfrau wird sich dafür interessieren, dass ein vierräppiger Milchpreisaufschlag eine Erhöhung des Käsepreises um einen halben Franken und des Butterpreises um einen ganzen Franken je Kilo zur Folge hätte. Dazu kommen weitere Postulate der Verwerter, die die Milchprodukte noch mehr verteuern würden.

Die landwirtschaftlichen Preisforderungen werden in den kommenden Wochen und Monaten reichlich zu reden geben. Heute sei nur auf ein paar allgemeine und grundsätzliche Aspekte hingewiesen. Bäuerlicherseits wird mit Nachdruck betont, dass sich die Verbandsinstanzen bei der Bemessung ihrer Begehren streng an die objektiven Grundlagen und Gegebenheiten halten. Wir möchten demgegenüber daran erinnern, dass die meisten statistischen Daten, die zur Begründung des landwirtschaftlichen Forderungskatalogs dienen, aus dem Bauernsekretariat in Brugg stammen. Über die wissenschaftliche Methodik und die rechnerische Genauigkeit der Brugger Statistiken wollen wir durchaus nicht rechten: denn Brugg ist bekanntlich nie verlegen, die allerbesten Zeugnisse vorzuweisen. Aber jeder erfahrene Nationalökonom, Soziologe und Psychologe weiss, wieviele subjektive Elemente oft unwillkürlich in die objektivsten und zahlenmässig zuverlässigsten Erhebungen hineinfliessen, wenn sie von Organen ausgehen, welche satzungsgemäss im Dienste bestimmter Interessen stehen. Den schweizerischen Konsumenten fällt es schwerer und schwerer, unbesehen auf die Brugger Unterlagen abzustellen — genau so, wie es den Arbeitgebern nicht leicht fiele, sich damit abzufinden, dass zum Beispiel die Sozial-, Lohn- und Gehaltsstatistik durch den Schweizerischen Gewerkschaftsbund an der Monbijoustrasse in Bern erhoben und erarbeitet würde.

Jedenfalls ist nicht ohne weiteres einzusehen, wie jemand bei wirklich objektiver Beurteilung der Dinge dazu kommen könnte, zur Begründung der bäuerlichen Preisforderungen auf einen wenig besagenden Verdienstdurchschnitt aus den verschiedensten Betriebskategorien und Betriebsgrössen aufzubauen. Wenn das Bauernsekretariat schmächtige Bergbäuerlein und habliche Flachlandbauern, grosse und kleine Heimwesen, rückständige und hochrationalisierte Bauernbetriebe durcheinandermengt, um daraus einen herzlich belanglosen Durchschnittswert zu produzieren, verfährt es nicht viel anders als der Lehrling der Statistik, der Dreher und Direktoren, Hilfsarbeiter und Forschungsleiter in einen Topf wirft, um das durchschnittliche Einkommen der Erwerbstätigen in der Maschinen- und Metallindustrie zu ermitteln. Es ist bestens bekannt und wird übrigens auch in Brugg nicht bestritten, dass gutgeführte Landwirtschaftsbetriebe im Mittelland mit niedrigeren Produktionspreisen einwandfrei auf ihre Rechnung kämen. Notleidenden Berg- und Talbauern hülfen umgekehrt sogar vier Rappen Milchpreisaufschlag wenig oder nichts, weil sie ein Minimum an Milch abliefern. Von den aufsehenerregenden Einkommensdisparitäten in der Landwirtschaft schrieb die «Neue Zürcher Zeitung» im Anschluss an einen Vortrag von Prof. H. Niehaus schon vor sechs Jahren (Nr. 417 vom 17. Februar 1955). Es hiess dort, dass das, was sich über die Preisstützung und den Markt hereinholen lasse, «in erster Linie denjenigen Bauern zugutekommt, die viel zu verkaufen haben, und damit denen, die ohnehin am günstigsten gestellt sind». Daran hat sich seither nichts geändert: auch heute schwingt man bei uns das Banner der Bauernnot, um Massnahmen zu erwirken, die ganz andern, nämlich den gutsituierten Landwirten nützen.

Der Bauernverband zieht wieder einmal die Lohnparitäten heran (die viele Fragwürdigkeiten enthalten, obwohl sie von einem Expertenausschuss überprüft wurden), um nachzuweisen, dass die Landwirtschaft andern Erwerbszweigen gegenüber benachteiligt sei, und er schickt sich an, den Staat zu Hilfe zu rufen, um die bäuerlichen Einkommensverhältnisse zu verbessern. Ein Blick in die jährliche Lohn- und Gehaltsstatistik des BIGA genügt jedoch, um zu erkennen, dass es auch unter den Arbeitern und Angestellten allerlei Kategorien gibt, die andern vergleichbaren Berufszweigen gegenüber ihrerseits mühelos Paritätsdefizite errechnen könnten. Um einen Ausgleich herbeizuführen, brauchten sie sich nicht einmal an den Bundesrat zu wenden; sie vermöchten ihre Ansprüche dank dem europaweiten Mangel an Arbeitskräften auf sehr einfachem und direktem Wege durchzusetzen. Aber die schweizerische Arbeiter- und Angestelltenschaft zeichnete sich seit Ende des Zweiten Weltkrieges, auch im Vergleich zum Ausland, durch eine bemerkenswerte lohnpolitische Mässigung aus. Wenn die Arbeitnehmer unter dem Eindruck der ungezügelten landwirtschaftlichen Preisforderungen

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

AELE et CEE : Où en est-on ? **2**
Die Fühlung mit dem Markt nicht verlieren . . **3**
Comptoir Suisse 1961 . . . . . **3—4**
Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe erstattet Bericht **5**
Le Grand-Hôtel de Paris - monument historique **27**
Chronique litéraire de Paul André **27**
Qualitätsweine — der Sinn der « Appellation contrôlée » **28**

eines Tages die Geduld verlören, dann wäre es nicht nur um unsern vielgepriesenen Arbeitsfrieden geschehen, sondern auch um einen unserer wertvollsten Wettbewerbsvorteile, der darin liegt, dass der Kostenanstieg in der Schweiz seit Kriegsende stets geringer war als anderwärts.

Wir gehen mit der jüngsten Kundgebung der «Aktionsgemeinschaft der Arbeitnehmer und Konsumenten» vollkommen einig, dass die wünschenswerte Korrektur des landwirtschaftlichen Einkommens auf lange Sicht nur über Kostensenkungen und Strukturreformen erfolgen könne und nicht über Preiserhöhungen. Im zweiten Landwirtschaftsbericht des Bundesrates sind umfassende Massnahmen zur Verbesserung der Betriebs- und Produktionsgrundlagen angekündigt worden. Es wird grosser gemeinschaftlicher Anstrengungen und bedeutender Geldmittel bedürfen, um dieses Ziel zu erreichen. Darum wäre der Bauernverband gut beraten, den redlichen Willen des Schweizer Volkes, seiner Landwirtschaft wirksam und auf die Dauer zu helfen, nicht durch unzeitgemässe Preisforderungen zu schmälern.

Schweizerische Studiengruppe
für Konsumentenfragen

AELE et CEE: Où en est-on?

(PAM) La décision britannique d'entamer des négociations avec le Marché commun, prise sous la pression d'impérieuses raisons économiques et politiques, a provoqué, malgré toutes les précautions oratoires et apaisements donnés, un certain malaise non seulement dans le pays même (opposition manifeste des syndicats britanniques, des travaillistes, sans compter les réactions du Commonwealth), mais également au sein des nations membres de l'AELE. Certes, cette évolution était préparée et attendue, mais une propagande a très habilement su entretenir chez nous ce malaise, tout en annonçant avec certaines formes de langage, mais bien prématurément, la faillite proche ou lointaine de l'AELE.

Or, les négociations laborieuses que va amorcer la Grande-Bretagne ne signifient nullement une adhésion rapide. Les obstacles sont considérables.

Des trois pays membres de l'AELE — Suède, Autriche et Suisse — la Suède vient de déclarer, par la bouche de son premier ministre, M. Erlander, que «sa politique de neutralité ne peut pas être adaptée au Traité de Rome sous sa forme actuelle». La Suède est en faveur d'un Marché commun sans attache politique. Voilà une situation nette.

Et la Suisse?

En vertu des entretiens de Londres du mois de juin dernier, les partenaires de l'AELE ont convenu que les accords d'adhésion et d'association que chacun d'eux serait amené à conclure avec le Marché des Six entreraient en vigueur au même moment. C'est un point important.

En outre, la déclaration de Londres prévoit que «tous les Etats membres de l'AELE sont prêts à assumer des obligations allant au-delà de celles de la Convention de Stockholm en vue de réaliser un marché européen intégré». Sur le plan économique pur, l'adhésion à la CEE implique — on le sait — quatre engagements, soit la liberté des échanges de marchandises (industrielles et agricoles), la liberté d'établissement, la liberté des mouvements de capitaux et la liberté des prestations de services au sein du Marché commun. On pourrait logiquement s'attendre, en cas de pourparlers, à une demande des Six à la Suisse d'adhérer à ces quatre points.

Mais l'aspect politique est infiniment plus complexe et délicat. Plusieurs de nos concitoyens soit le négligent, soit estiment que nous devons sans retard opérer «le grand saut» et renoncer sans autre forme à notre immuable principe de neutralité, en acceptant avec effet immédiat et après des siècles les conséquences inéluctables, selon eux, d'une transformation radicale de l'Europe. Certes, la Suisse ne peut se bercer de l'espoir qu'elle évitera de nouvelles charges et de nouvelles obligations. Mais, estime-t-on, ces dernières ne devraient pas porter atteinte à l'existence du pays en tant qu'Etat indépendant. Mais il conviendrait d'éviter que des organes supra-nationaux imposent à notre pays des obligations et des engagements excluant toute intervention du parlement et du peuple. Or, là gît un des obstacles de notre adhésion à la CEE.

Il faut reconnaître franchement que nous allons au devant de négociations excessivement difficiles, à moins d'un miracle ou d'impondérables nouveaux. Jusqu'où iront l'intransigeance et les exigences de nos partenaires ou de certains d'entre eux? L'opinion suisse, il faut le souhaiter, saura conserver son calme et sa maîtrise et soutiendra de toutes ses forces et de toute son unanimité nos positions.

Bagarres gastronomiques

Les Anglais protestent

Nous lisions, l'autre jour, avec le détachement que nous impose le souci de la neutralité, les lignes que le correspondant à Londres du quotidien français «Le Monde» consacrait à un autre article, paru dans l'«Observer» et signé de M. Cyril Ray, expert gastronome, qui s'en prenait aux pérégrinations d'un inspecteur du Guide Michelin dans les restaurants de la grande métropole.

Beaucoup de Britanniques ont estimé que le jugement de M. Pierre (c'est le nom de l'auteur) était bien sévère et le Chancelier de la section britannique de la Chaîne des rôtisseurs, M. Liepmann, lui conteste le privilège d'avoir tâté de l'authentique cuisine nationale anglaise: le bœuf bouilli aux carottes ou le steak and kidney-pie.

Nous n'allons pas intervenir dans cette bagarre où le souvenir de M. Karl Baedeker est également évoqué. L'attribution des étoiles, en marge des restaurants français ou étrangers dans les publications de la grande Maison d'édition française est de son ressort exclusif. Toutefois, il est piquant de relever cette accusation d'un exclusivisme culinaire des Français, qui engageait un autre journaliste britannique à conclure que les Français ont un complexe de supériorité et qu'ils se comportent comme un «Herrenvolk culinaire».

Bibendum et la Suisse

Nous avons eu maintes fois l'occasion de prendre contact avec des représentants des Guides Michelin qui ont, sur bien d'autres publications, l'incommensurable avantage de ne pas accompagner leurs jugements de textes publicitaires. Dans le guide consacré à la Suisse, nous avons relevé cette appréciation qui ne nous paraît pas de mauvais goût:

«On ne peut parler de cuisine nationale dans un pays où se rencontrent les traditions culinaires germaniques, italiennes et françaises et où les hôtels de tourisme s'efforcent de ne pas dépayser leurs clients étrangers par des préparations trop insolites. Pourtant, la Suisse est riche en spécialités gastronomiques régionales, sinon raffinées, du moins saines et sauvoureuses, qui méritent d'être mises à l'épreuve»,

et qui en triomphent, oserons-nous ajouter.

Michelin a voulu dire que la cuisine suisse ne se farde pas, qu'elle ne se confectionne pas en boudoir. Mais qu'on n'aille pas en déduire qu'elle est d'une rusticité tenace; on a trop souvent tendance, à l'étranger, à lui contester son droit à l'évolution, à l'autorité, et cela sans prendre la peine de juger sur place.

Nous nous sommes souvent élevés contre ce privilège trop exclusif de la fondue, de la raclette et de la cochonnaille qu'on nous accorde généreusement. Michelin a pris la peine, plus loin, de décrire non seulement la préparation des mets, mais de se pencher, toutes narines ouvertes, sur l'émincé de veau, les brochettes de veau enlardé et le monumental «Bernerplatte», sans oublier l'amalgame doré des «röstis» dont se délecte tout bon citoyen d'outre-Sarine. Suit l'éloge des entremets et des desserts, et, naturellement, du chocolat qui a sa renommée. Les vins sont présentés dans ce même guide avec un art et un sens très juste de l'exactitude, lorsqu'il s'agit de qualifier, par exemple, un blanc vaudois qui a ses partisans sur place; le goût de la pierre à fusil surgit sous cette plume que nous dirons autorisée, et à qui nous ne demandons guère d'indulgence. Le rouge de Cortaillod est «corsé et vigoureux» et la Dôle, vin bouqueté, est le cru rouge le plus populaire de Suisse.

L'offensive britannique nous a plu, non pas pour satisfaire un penchant quelconque pour la polémique, mais parce que la réaction de Cyril Ray et de son confrère est l'indice de l'effort qui s'accomplit au-delà de la Manche.

Jugements rapides

Le correspondant d'un grand quotidien de Suisse romande s'est attardé, dans un article consacré à Lucerne, à relever que l'hôtellerie suisse n'est plus à la hauteur de son renom et que «trop souvent, le client est traité avec arrogance et commisération». A quoi bon polémiser et pourquoi s'attarder à faire comprendre à M. A. Sch. qu'il a jugé trop rapidement? Il en est du personnel des hôtels comme de celui de beaucoup d'entreprises qui ont recours à la main-d'œuvre d'autres pays. Cela ne signifie pas que les Suisses soient à l'écart de tout reproche; la main-d'œuvre est aussi sensible et diverse que la clientèle, et un patron d'hôtel ne peut contenter tout le monde. Un chroniqueur non plus.

La Suisse n'a d'ailleurs pas l'exclusivité des commentaires désagréables. Le «New York Times» du 23 août publiait la missive d'un de ses lecteurs qui énumérait quelques désagréments constatés à Paris et majeurs à ses yeux: le tarif du pourboire, le supplément du couvert, etc.

Que sont-ils donc venu chercher dans d'autres pays, ces touristes hargneux? Des occasions de se plaindre, des motifs de s'en prendre au petit détail qui disparait, finalement, devant la grandeur du paysage? N'est-il pas plus simple de s'attabler à la terrasse d'un hôtel, d'oublier ces mesquineries, d'admirer le paysage, de suivre le va-et-vient d'autres touristes et, finalement, de penser à autre chose en ne s'attardant qu'à ce qui vaut d'être retenu, médité et cultivé?

Les jours filent, le soleil risque de prendre des vacances pour ne réapparaître, intense et lumineux, que pour la saison d'hiver dans nos stations de montagne. Il sera toujours temps, lorsque la pluie viendra (peut-être n'a-t-elle pas attendu cette réserve lorsque ces lignes paraîtront) d'évoquer les belles heures des vacances d'été en famille ou en présence de quelques amis. Ces derniers auront eu, eux aussi, leurs petits ennuis, chez nous ou ailleurs, mais la réserve que commande la bonne éducation évitera l'enflure des excès.

Souvent, celui qui raconte, qui a tout vu et tout vécu, fait de l'inflation et la seule inflation que nous recommandons est celle des souvenirs, le désir de revoir ce que l'on a vu rapidement — avec un brin d'indulgence toutefois pour les hôteliers et les restaurateurs dont la tâche en pleine saison d'été n'est pas toujours facile.

Welcome

La liberté du tourisme dans le Marché commun

Jusqu'à présent la mise en service du Marché commun n'a pas amené de «discrimination» dans le trafic de tourisme des six et des sept. L'établissement de ce marché a néanmoins permis de prendre des mesures pour favoriser la libre circulation des voyageurs. D'autres sont envisagées dans les années qui viennent.

Il n'y aura plus notamment de restrictions de devises entravant la libre circulation et le libre séjour des voyageurs en 1970. La Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg et la République fédérale allemande ont déjà éliminé toutes les restrictions à l'octroi de devises. Le système d'allocations de devises pour les touristes français et italiens ne pourra subsister au plus tard que jusqu'à la fin de 1969, fin de la période de transition. Le montant de

Ein Gast meint...

Wohin gehört der Zimmerschlüssel?

«Ins Schlüsselloch!» mutmassen die Witzbolde und finden sich furchtbar komisch, bis ihnen einmal aus einem Hotelzimmer ihr Rolley und der Pass und die Fahrbewilligung gestohlen wurde. Oder auch nur die 100 Franken Reserve, die in einem Couvert des Hotels unter den Hemden versteckt worden waren.

Wenn mich jemand fragen würde, wohin der Schlüssel eines Hotelzimmers gehört, würde ich sagen:

Er darf nur an maximum vier Orten sein, und zwar an einem Ort nur wenige Sekunden, am zweiten einige Minuten und an den beiden andern Orten während längerer Zeit:

Nur wenige Sekunden von aussen im Schlüsselloch der Türe. Höchstens einige Minuten in der Tasche des Gastes. Längere Zeit entweder nachts (oder am Tag) von innen im Schlüsselloch der Türe oder am Schlüsselbrett beim Concierge unten.

Ich würde mich freuen, wenn jemand diese Aufzählung korrigieren oder gar ergänzen könnte, und wenn es nur deshalb wäre, mir zu zeigen, dass man trotz unzähligen Übernachtungen in Hotels nahezu aller Erdteile noch etwas hinzulernen kann.

Im Grunde genommen ist der Zimmerschlüssel in einem Hotel der allerwichtigste Gegenstand für den Gast, der sich freilich darüber nicht viel Gedanken macht. Der Schlüssel gibt ihm doch so etwas wie eine Schlüsselgewalt, obwohl er nicht genau weiss, was das eigentlich heisst. Immerhin vermittelt der Schlüssel dem Gast den hindernisfreien Zutritt in die von ihm temporär gemieteten Räumlichkeiten. Er spricht, sobald er einmal den Schlüssel in der Wand hält, von «s e i n e m» Zimmer, obwohl das ja ein fertiger Unsinn ist. Das Zimmer gehört in Tat und Wahrheit dem Hotelier oder der Gesellschaft oder einer Bank oder sonst jemandem, einem gutgehenden Uhrengeschäft oder einer Chemischen Fabrik oder einer Versicherungsgesellschaft oder Herrn Hilton — wasweissich!

Und doch — das Zimmer «gehört» von sagen wir Donnerstag 17.25 Uhr bis Montag 08.57 Uhr Herrn und Frau Fred Maiskuchen, weil sie am Donnerstag um die erwähnte Zeit den Schlüssel zum erstenmal berührten und ihn am Montagmorgen kurz vor 9 Uhr am Schalter unten wieder abgaben.

Also: ohne Schlüssel kein Zimmer!

Doch wollen wir beim Beispiel Maiskuchen bleiben und es mit einem Tatsachenbericht noch lekkerer und lehrreicher gestalten?

Am ersten Abend kommt Frau Maiskuchen nach 17 Uhr ins Hotel. Ihr Mann genehmigt noch irgendwo ein Bier, während sie sich vor Tisch noch etwas hinlegen möchte.

Sie tritt also müden Schrittes zum Concierge, lächelt mechanisch und bittet um den Schlüssel 107.

Der Concierge dreht sich gegen das Schlüsselbrett, entdeckt den leeren Haken und meint sehr sachlich: «Der Schlüssel ist bereits oben.»

«Danke», sagt Frau Maiskuchen und steuert dem Lift zu. Erst im Lift geht ihr durch das wohlfrisierte Köpfchen die Frage: «Was hat der Schlüssel von ‚unserem' Zimmer oben zu tun, solange wir, Fred und ich, uns n i c h t im Hotel befinden?»

Und da ist auch die Frage, die ich an die Hoteliers richte, in deren Häuser Zimmerschlüssel von selber von unten nach oben wandern, ohne Zutun der verehrten Gäste. «Von selber»? Nun ja, denn das Zimmermädchen hat doch ihren Passepartout wie der Hotelier auch. Und sonst dürften nur lichtscheue Elemente Interesse an Zimmerschlüsseln haben; und diesen wird Ihr Concierge, verehrte Hoteliers, die Schlüssel wohl nicht aushändigen, so dass nur die Möglichkeit der selbständigen Auswanderung möglich ist.

Zweimal passierte den Maiskuchen die Tatsache des «oben befindlichen» Schlüssels. Der Schlüssel steckte a u s s e n im Schlüsselloch der Zimmertüre mit der Nummer 107. Und das hat das Ehepaar gar nicht so gerne, das kann ich beschwören, denn in diesem Falle sind die Fred Maiskuchens identisch mit Frau und Herr A. Traveller

FERNER OSTEN

Gastronomische Schnappschüsse unseres Mitarbeiters Werner Wymann, Bern

(Schluss)

Philippino-Spezialitäten vielleicht sogar bei uns ein Erfolg?

Die von der chinesischen, spanischen, mexikanischen und teilweise auch von der amerikanischen Küche beeinflusste philippinische Gastronomie ist in Anbetracht der Grösse dieser Inselgruppe (vergleichsweise von Spanien bis weit hinauf in den skandinavischen Norden reichend) sehr vielseitig. Ich habe anlässlich der täglich mir zu Ehren von meinen Kursteilnehmern veranstalteten verschiedenen «Snacks», der kalten und warmen Buffets mit oft nicht endenwollender Speisenfolge, den umfassendsten Begriff über die Kochkunst dieses Landes erhalten. Vieles ist nicht unserer Geschmacksrichtung entsprechend. Anderes lässt sich auf europäische Verhältnisse «umbauen» oder ist sogar unverändert für uns geniessbar und dürfte viele Freunde gewinnen.

Lasst uns mit den Drinks beginnen. Da ist zum Beispiel der herrlich mundende und erfrischende **«Sanaria»:**

Ein Glas Rotwein oder halb Rot-, halb Portwein, Saft einer halben Zitrone, Zucker nach Belieben, in ein bis zur Hälfte mit Eiswürfeln gefülltes grosses Glas geben, mit einem süssen Mineralwasser auffüllen.

Atchara

Festen, hellen Kohl sehr fein schneiden, süss-sauer zubereiten, unter Beigabe einer Julienne von rotem Piment, mit Eivierteln und Krevetten garnieren.

Cariochis

Englischbrot ohne Rinde in ca. 10 cm lange, 6 cm breite, ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Weichkäse belegen, wie Swiss-rolls rollen, gut andrücken, mit zerlassener Buter bestreichen und rasch im Ofen oder Salamander so goldgelb überbacken, dass sie aussen schön knusperig, innen aber noch weich sind; der Käse soll geschmolzen sein.

Daiquiry

Dieses Getränk hat seinen Ursprung eigentlich in Kuba, und Sie erinnern sich vielleicht der tragischen Geschichte, die mir vor einem Jahr in Havanna passierte, anlässlich einer nicht endenwollenden Rede Fidel Castros, die nur dadurch erträglich gemacht werden konnte, indem ich von Zeit zu Zeit ein Glas Daiquiry trank!

Nun, auch die Philippinos brauen aus der ausgezeichneten Qualität ihres Zuckerrohrs den eigenen Rum und trinken ihn mit Vorliebe als Daiquiry, und zwar nach folgendem Rezept:

⅓ weisser Rum
⅓ Zitronensaft
⅓ Zuckerwasser
mit dem gleichen Quantum Eis im Turmix so zerschlagen, dass das Ganze noch leicht körnig ist,
und mit zwei in Würfel geschnittenen Cocktail-Cherries garnieren.

Abschied von meinem Koffer

Wie ein guter alter Freund hast du mich, mein Koffer, während langer Zeit begleitet. Zwar siehst du etwas hergenommen aus, und das Schloss auf deiner rechten Seite hat gelegentlich arg gespuckt. Damit hast du mich oft grün und blau geärgert, aber ich habe dich, in Anerkennung deiner guten Dienste, dennoch behalten. Treue gegen Treue. Erinnerst du dich der vielen Sorgen und Freuden, die wir auf unseren Reisen, kreuz und quer über den Erdball, miteinander erlebt haben? Du bist von Menschen aller Rassen und Farben geschleppt worden; manchmal jedoch — und meist, wenn dein Inhalt am schwersten war — musste ich den Dienstmann selber spielen.

Erinnerst du dich der Zeiten, da uns beiden das Herz geklopft hat, wenn du in Reih' und Glied neben anderen deiner Artgenossen auf der breiten Bank gestanden hast und die Zöllner in allen Sprachen die immer gleich bedeutungsvolle Frage an uns richteten — ob Du etwas zum Verzollen in deinem Innern bergest? Wir haben die unzähligen Kreuzverhöre alle mit Erfolg bestanden. — Das war früher. — In den letzten Jahren sind wir gewitziger geworden und haben sogenannte «Weltreise-Star-Allüren» angenommen. «Etwas zu verzollen?» — «Sicher ja, eine Kleinigkeit nur», und die «fette Ente» blieb wohlverborgen unter deinem mir verstohlen zuzwinkerndem Deckel. Das war, wie gesagt, vor ein paar Jahren, und die kleinen Zolldelikte, eine Flasche Weinbrand oder so betreffend, die ich meiner Kollektion einverleibte, sind heute verjährt, und ich darf deshalb unsere Geheimnisse lüften, ohne das Risiko einzugehen, vor die Oberzolldirektion zitiert zu werden. — Heute, das weisst du, mein lieber Kofferfreund, ist diesbezüglich mein Schild so blank wie pures Gold — Kunststück — bei der Grosszügigkeit, mit der heute verzollt wird!

Unzähliges wäre zu erzählen, von Hotelpalästen mit klingenden Namen und miserablem Essen, von Luftreisen in schwindelnder Höhe oder von Fahrten mit «Schaukelpferden» auf stürmischer See; von eisernen Vorhängen, die keine Maus durchlassen, wo du aber, im Gegensatz zu andern Zollschranken, kein einziges Mal geöffnet werden musstest. Verlässt man einen solchen Freund, lieber Leser? — Mir bleibt nichts anderes übrig! — Mein Freund passt nicht mehr ins Zeitalter der Jets. Er ist zu schwer geworden, fünf Kilogramm Übergewicht von den Philippinen nach Zürich kosten mehr als zweihundert Franken! Für einen Bruchteil dieses Betrages habe ich mir im «Bazar des lachenden Chinesen» eine federleichte, supermoderne Konstruktion mit allen Schikanen «made in Hongkong» erworben. Obschon du daneben aussiehst wie das erste Ford-Modell gegenüber einem Cadillac 1961, rührt es mich doch fast zu Tränen, wie du nun an der Hand meines dankbaren Zimmerboys Hang, deinem neuen Besitzer, mein Appartement verlässt. «Good-bye!» mein guter alter Reisegefährte. Du wirst nun in deinen alten Tagen noch eine Sprache lernen müssen, in der sich nahezu siebenhundert Millionen Schlitzäugiger verständigen. Aber er wird gut mit dir sein, dein neuer Meister, das versprechen seine leuchtend dunklen Augen.

Wirtschaftshilfe ja, — aber wie?

Wenn ich nun abschliessend die Aufzeichnungen über meine Erlebnisse während meiner letzten Mission durchlese, so befällt mich beinahe ein schlechtes Gewissen, denn wie leicht könnte in Dir, lieber Leser, die Meinung aufkommen, ich «Glückspilz» sei einmal mehr von Bankett zu Bankett und von einem Luxushotel ins andere gepilgert und habe zwischendurch nichts anderes getan, als die Schönheiten des ungeheuer grossen fernöstlichen Raumes an mir vorbeiparadieren lassen.

Doch habe ich versucht, von dem zu erzählen, was sich einigermassen unter dem Titel «Gastronomische Schnappschüsse» zusammenfassen lässt, wie ich es zu Anfang dieser Artikel-Serie versprochen habe.

Importeur: Rum Company Ltd., Basel

ces allocations devra être progressivement accru à partir de 1962.

Les règlements de police seront coordonnés avant 1970, dans certains cas avant 1966.

Dès la fin de cette année seront supprimés tous les contingents industriels entre les « Six », ce qui aura pour conséquence immédiate la libre circulation quantitative de tous les accessoires touristiques (appareils de photographie, transistors, etc.).

L'industrie hôtelière sera stimulée. La mise en œuvre du programme général de libération du droit d'établissement établi par l'Exécutif du Marché Commun permettra en effet la liberté d'activité sur les territoires de la Communauté de tous les ressortissants ou sociétés de l'industrie hôtelière aux mêmes conditions que les ressortissants nationaux avant la fin de 1966. Il en sera de même pour les services récréatifs qui comprennent notamment les activités des moniteurs de ski, de natation et d'alpinisme intéressant directement les touristes.

Enfin, les « Six » n'auront qu'une seule frontière pour l'entrée des touristes des pays tiers. « Une ligne extérieure commune » permettra la complète circulation sur le territoire de la Communauté, des touristes des pays qui n'en font pas partie, une fois qu'ils auront accompli les formalités de police à la frontière d'un quelconque des pays du Marché Commun.

Espérons que la scission entre les deux blocs ne s'agrandira pas pendant les années à venir et que l'Europe tout entière verra son tourisme évoluer sous le signe de la liberté intégrale. Dr W. Bg.

Georges Marquet †

L'hôtellerie belge et l'hôtellerie internationale sont en deuil, car un des plus grands hôteliers de notre siècle n'est plus. En effet, Georges Marquet, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge et président d'honneur de l'Association internationale de l'hôtellerie, est décédé le 31 août 1961, dans sa 70e année.

Georges Marquet, cet hôtelier hors pair, cet homme énergique et dynamique, tout en étant toujours affable et aimable, laissera un impérissable souvenir et l'œuvre fabuleuse à laquelle il a attaché son nom parlera encore longtemps de lui.

Il était président du conseil d'administration ou administrateur délégué de la société des Grands Hôtels européens, des Grands Hôtels belges, du Palace Hôtel et de l'Hôtel Ritz à Madrid, de l'Hôtel Ritz à Barcelone, de l'Hôtel Ritz à Lisbonne et des Hôtels régionaux à Nice. Tous ces établissements de grande classe portent la marque de sa personnalité, de son sens inné de l'hôtellerie, de son esprit de grand européen qui sait que l'accueil ne connaît pas de frontière et que le tourisme et l'hôtellerie sont d'essence spécialement internationale.

Voyageur inlassable, travailleur infatigable, il savait inculquer son ardeur au travail et son enthousiasme à tous ses collaborateurs. Ces qualités l'avaient désigné à ses collègues pour occuper les plus hauts postes que ceux-ci aient pu lui offrir.

L'hôtellerie belge a eu la chance de bénéficier de la collaboration de Georges Marquet qui fut d'abord premier président de la ligue hôtelière des Ardennes et qui devait à deux reprises, soit de 1947 à 1952 et dès 1957, présider la Fédération nationale de l'hôtellerie belge. Les statuts de cette fédération prévoyant pour la présidence un turnus inexorable, Georges Marquet serait arrivé au terme de son mandat à la fin de l'année prochaine. Il représentait l'hôtellerie belge au conseil supérieur des métiers, à la chambre de commerce de Bruxelles, au conseil supérieur du tourisme de Belgique, au conseil technique de l'hôtellerie, à la commission paritaire nationale de l'industrie hôtelière.

Consul général de Monaco, Georges Marquet était administrateur du Royal automobil-club de Belgique et administrateur-fondateur de Touring-secours.

Georges Marquet s'était également voué à la vie publique et il fut pendant de longues années bourgmestre d'Erpent. Patriote convaincu, il prit une part active, comme lieutenant d'infanterie, à la guerre de 1914—1918 au cours de laquelle de graves blessures en firent un invalide de guerre. Mais son courage ne l'empêcha pas, malgré son handicap, de mener à bien l'œuvre fructueuse que l'on vient d'évoquer. De 1940 à 1945, il fut prisonnier politique.

Georges Marquet a joué un rôle éminent dans l'hôtellerie internationale et, autrefois membre de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, il fut parmi ceux qui hâtèrent la renaissance de l'organisation internationale de l'hôtellerie en créant l'Association internationale actuelle. Il présida aux destinées de celle-ci pendant deux ans, puis nommé président d'honneur, il était le délégué de l'AIH au sein de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme, et membre de l'Académie internationale de tourisme.

L'activité exceptionnelle de Georges Marquet lui valut 22 distinctions honorifiques parmi lesquelles l'on trouve les plus hautes décorations belges et la rosette de la Croix d'honneur. Son activité lui valut en outre des distinctions espagnoles, roumaines, italiennes, etc. L'hôtellerie belge et l'hôtellerie internationale perdent en Georges Marquet un ami sûr qui se dévouait sans compter, non seulement à sa corporation, mais au tourisme international en général.

Nous présentons ici à sa famille et à tous ceux de ses collègues et amis que son décès plonge dans l'affliction, l'expression de nos sincères condoléances.

Die Fühlung mit dem Markt nicht verlieren

Zeitgemässe Ermahnungen von Bundesrat Schaffner an die Landwirtschaft

Der Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Bundesrat Schaffner, sprach am Freitagvormittag im Zürcher Kongresshaus an der Feier zum 75jährigen Bestehen des Verbandes ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften (VOLG), dessen Rolle als Pionier auf dem Gebiet marktgerechter Verwertung landwirtschaftlicher Erzeugnisse er eingehend würdigte. Er betonte jedoch, dass es zu den Hauptaufgaben landwirtschaftlicher Genossenschaften gehöre, «jedem Mitglied klar zu machen, dass die

Ausrichtung des Angebotes auf den Bedarf und die Nachfrage

eine fundamentale Voraussetzung erfolgreichen bäuerlichen Wirtschaftens ist».

Als Beispiel nannte der Redner die diesjährige Aprikosenernte. Sie habe bewiesen, wie gross die Bereitschaft in unserem Lande sei, bei der Verwertung einheimischer Produkte mitzuhelfen. Dank einheitlicher Preisfestsetzung und wirksamer Werbung sei es wider Erwarten gelungen, die ganze Rekordernte unterzubringen. Der gute Wille der Käufer und Konsumenten dürfe jedoch von den Produzenten nicht enttäuscht werden, es würde sonst schwierig sein, nochmals an das Verständnis und die Solidarität der Verbraucher zu appellieren. In diesem Sommer habe bei den Aprikosen die Qualität infolge teilweise ungünstiger Witterung vorübergehend nicht den berechtigten Erwartungen des Käufers entsprochen, ein Umstand, der leider einen Schatten auf die sonst so erfolgreiche Ernteverwertung werfe.

«You can lead a horse to water but not to make drink it»

Bundesrat Schaffner betonte, dass die Verwertung der einheimischen Produktion noch lange nicht gewährleistet sei, auch wenn das geltende Landwirtschaftsgesetz es gestatte, unter bestimmten Voraussetzungen die Einfuhr gleicher oder gleichartiger Erzeugnisse zu beschränken. Der Bund könne zwar auf Grund gesetzlicher Bestimmungen und im Rahmen internationaler Handelsregeln und -vereinbarungen den Verbraucher unter Umständen davon abhalten, ausländische Lebensmittel zu kaufen, er könne ihn aber nicht veranlassen, einheimische Erzeugnisse zu erwerben, wenn sie ihm aus irgendwelchen Gründen nicht zusagten. Auch hier gelte das Sprichwort vom Ross, das der Reiter zwar zur Tränke führen, aber nicht zum Trinken zwingen kann.

Diese Überlegungen zeigten, dass auch die staatlich geschützte Landwirtschaft stets bedacht sein muss, engsten Kontakt mit dem Marktgeschehen zu wahren.

Die landwirtschaftlichen Produzenten müssten genau wie die industriellen oder gewerblichen Betriebe ihre Erzeugnisse den Bedürfnissen und Wünschen des Verbrauchers bestmöglich anpassen.

Man solle sie in einer Auswahl, einer Qualität und Aufmachung anbieten, die den Käufer zum Kauf anreizen.

Dem VOLG bescheinigte Bundesrat Schaffner, er habe in der Ausschöpfung der Marktmöglichkeiten Vorbildliches geleistet. Marktgerechte Sortenwahl und marktgerechte Verkaufsaufmachung, Pflege der Qualität, publikumswirksame Propaganda und gleichzeitig eine glückliche Einwirkung auf die Gestaltung der Handelsmargen seien der Weg, um den Absatz einheimischer Erzeugnisse zu sichern und zu steigern und zugleich das Wohlwollen der Verbraucher zu erringen. Besondere Aufmerksamkeit müssten Produzenten und ihre Organisationen dem Wandel der Ernährungsgewohnheiten schenken, jedoch nicht um über die Modelaunen des Publikums zu klagen, sondern um sich den veränderten Bedarfsverhältnissen schnell anzupassen und womöglich selber mit den Mitteln der Werbung auf die Nachfragegestaltung Einfluss zu gewinnen.

Auf der Verbraucherseite seien immer noch viel ungehobene Schätze guten Willens vorhanden, die es nutzbar zu machen gelte. In engster Zusammenarbeit mit den Verteilern, den Konsumenten und deren Organisationen liessen sich manche unlösbar scheinenden Probleme meistern, denn der schweizerische Konsument sei in solchen Dingen durchaus ansprechbar.

Etwas mehr Psychologie im Umgang mit dem Gesetz über Angebot und Nachfrage könne manchmal Wunder wirken, aber auch die geschickteste Propaganda habe es schwer, den Nachfragewillen wieder zu stimulieren, wenn man ihn vorher durch überproportionelle Klagen gelähmt habe.

Abschliessend wies Bundesrat Schaffner darauf hin, dass in Zukunft auch die Landwirte nicht anders als der Kaufmann und der Industrielle mit modernen Methoden Marktforschung treiben müssten, um die Aufnahmefähigkeit der Produktenmärkte abzuschätzen, die Verbraucherbedürfnisse und Wünsche zu erkunden und die wirksamsten Werbemöglichkeiten herauszufinden.

«Vermehrte Marktkontakte erscheinen unerlässlich, damit unsere Landwirtschaft auf der Höhe ihrer Aufgabe bleibt und mit Zuversicht in die Zukunft blicken kann.»

Unzähliges wäre noch zu berichten: von den Dutzenden von Konferenzen, Besprechungen, Vorträgen und vertraulichen Aussprachen in Pakistan, Thailand, Hongkong und auf den Philippinen; oder von den verschiedenen Schweizern, die in diesen Ländern auch andere Seiten und Positionen als diejenige eines «Emil» oder eines «Leo» kennen gelernt und errungen haben, die dereinst mit wehenden Fahnen ausgefahren sind und nun in hartem Kampf ihre Existenz verteidigen müssen, denn die Zeiten der Kolonialherrschaft sind endgültig vorüber, und damit auch die bevorzugte Stellung des Europäers und des Amerikaners.

Dem «Weissen» wird heute im grossen und ganzen mit Reserviertheit und Misstrauen entgegengetreten. Wohl ist man auf seine Mithilfe angewiesen, braucht seinen Ratschlag und erwartet insbesondere die splendide Öffnung seines Geldbeutels, dann aber gilt, mit umgekehrten Vorzeichen, in den meisten Fällen das Wort vom Mohr, der seine Pflicht getan hat.

Und dennoch – die Achtung vor der Menschenwürde, gepaart mit dem Willen, wenigstens den Versuch zu unternehmen, Millionen und Abermillionen vom kommunistischen «Fliegenfänger» fern zu halten, hat den Westen veranlasst, das Wort «Entwicklungshilfe» gross auf ihr Banner zu schreiben. Um diese Hilfe aber wirklich nutz- und segensreich anzubringen, ist es notwendig, die Mentalität eines Partners gründlich kennen zu lernen und sich hernach strickte an die Regeln zu halten.

Wir müssen uns immer und immer wieder der Überempfindlichkeit und des angeborenen Misstrauens der Asiaten bewusst sein. Geduld und taktvolles Auftreten muss das erste Gebot all derer sein, die berufen werden, diesen Ländern mit Rat und Tat beizustehen, denn der Asiate reagiert wie kein anderer auf Sympathie und Antipathie seines Partners. Darum soll ein Experte, der ja in erster Linie als Ambassador des guten Willens ausgesandt wird, ebensosehr, wenn nicht gar überwiegend, gleichzeitig Psychologe und Fachmann sein.

Das Zutrauen gewinnen ist heute für die Nationen der westlichen Hemisphäre wichtiger als Geldspenden im Überfluss. Nur so wird es uns möglich sein, neue Brücken zu Völkern und Menschen zu schlagen, die dereinst, so hoffen wir alle, mithelfen werden, unseren gespaltenen Globus zusammen zu pflastern.

– ENDE –

La 42e Foire nationale de Lausanne variée à souhait

Le 42e Comptoir suisse — les habitués préfèrent encore cette ancienne dénomination à celle de Foire de Lausanne — a ouvert ses portes samedi dernier et a connu d'emblée un énorme succès d'affluence.

La journée d'inauguration était aussi celle de la presse et c'est l'occasion pour quelque 400 journalistes suisses et étrangers de se retrouver au sein de la grande exposition économique romande. Comme le fit remarquer le président de la presse suisse, M. Walter Hänggi, la foire de Bâle et la foire de Lausanne sont les manifestations qui provoquent la plus grande concentration de la presse. C'est la raison pour laquelle le président des journalistes saisit cette occasion pour aborder dans ses allocutions des problèmes professionnels. A Bâle, il avait évoqué la question des public relations et à Lausanne il traita de l'influence que pourrait avoir la loi sur le travail en préparation sur le métier de journaliste.

La direction du Comptoir a certainement trouvé le moyen de conclure un pacte avec les puissances météorologiques, car il est une tradition maintenant bien établie, l'ouverture du Comptoir coïncide toujours avec une magnifique journée d'arrière-été, faisant paraître l'exposition et la ville de Lausanne sous ses aspects les plus engageants.

Les nouveautés du 42e Comptoir suisse

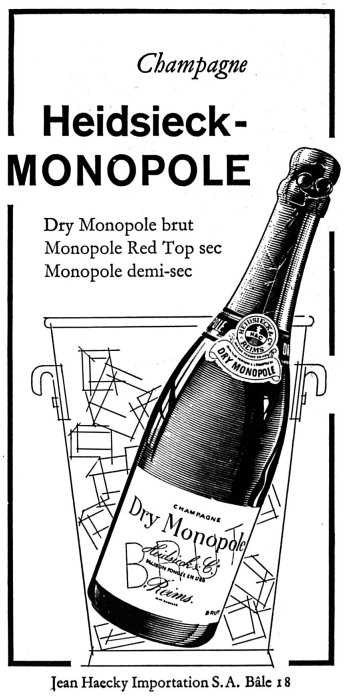
En général, quand on demande aux visiteurs d'une de nos foires nationales ce qu'il y avait de nouveau ou de spécial à voir dans l'exposition qu'il vient de parcourir, on s'attire inévitablement cette réponse : « C'est toujours la même chose ».

Pour proclamer une telle hérésie, il faudrait que le visiteur du 42e Comptoir suisse n'ait fait qu'entrer dans la halle des 22 cantons, cette interminable promenade au milieu des stands de dégustation et n'ait pas poussé sa visite plus loin. Et encore, il faut qu'il ait été aveuglé par le soleil en entrant dans les jardins du comptoir pour ne pas voir les élégants nouveaux bâtiments qui remplacent les halles provisoires et banales qui abritaient le secteur agricole. Au lieu de ces édifices improvisés, on a maintenant sur deux étages des halles extrêmement bien étudiées qui ont permis un très heureux regroupement de tous les secteurs de cette foire d'automne. On a en effet une grande halle en béton de 200 mètres de long sur 60 m de profondeur surmontée de trois pavillons métalliques de quelque 50×50 mètres, laissant entre eux de larges ouvertures d'où se dégage une vue étendue sur les jardins de la foire et sur les Alpes. Galeries et escaliers permettent de passer de l'un à l'autre ou d'y accéder facilement.

Le charme du Comptoir provient dans une large mesure de ses jardins et de sa pièce d'eau qui sont comme des havres bienfaisants pour ceux qui veulent se délasser après un effort de concentration prolongé. La Grèce étant l'hôte d'honneur du Comptoir, il est évident que la sculpture grecque enrichit encore de sa plastique impeccable les parterres de fleurs aux couleurs éclatantes.

Dans ces nouvelles halles, on trouvera l'exposition du logement économique qui occupe un emplacement de 1000 mètres carrés. Elle met en évidence la crise du logement qui sévit dans plusieurs régions de notre pays, insiste sur les possibilités de construire des logements à loyer modeste, logements qui sont pourtant équipés de tout le confort et aménagés avec un goût parfait.

Le Comptoir, comme nous disions plus haut, marque l'approche de l'automne, de la saison des fruits par excellence et l'on ne peut qu'applaudir à l'effort commun du canton du Valais et du can-



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

ton de Vaud pour présenter les fruits valaisans et vaudois à travers les saisons. N'est-ce point un début de collaboration intercantonal pour favoriser la vente des fruits du pays qui mérite d'être relevé? Il y a dans cette exposition de fruits et de légumes un chatoiement de couleurs qui fait autant d'impression que celui qu'on découvre dans une exposition florale. Dans l'aile nord encore on trouvera tout ce qui se rapporte à l'économie agricole de même qu'aux industries laitières et fromagères.

Parmi les expositions particulières et les salons d'élégance, nous citerons celui de la «présence de Morges» qui donne un panorama très complet d'une cité vaudoise. C'est un excellent moyen de mettre en évidence les possibilités du canton et de faire connaître certaines petites villes à des visiteurs qui viennent de toute la Suisse.

La galerie des Beaux-Arts, le Salon «La mode et les oiseaux» et les ateliers de l'élégance abritent les arts et les industries de luxe. Comme la foire de l'horlogerie et les pavillons création à Bâle, ces salons mettent une note de luxe et de bon goût

dont la contemplation repose de ce que certains autres pavillons peuvent avoir de trop technique et matériel.

La 42e foire d'automne entend aller avec son temps, comme le prouve le pavillon de la technique nucléaire industrielle. Ce pavillon est l'œuvre de la société nationale pour l'encouragement de la technique atomique industrielle et y présente une exposition de grande actualité. La Suisse se doit d'accomplir dans ce domaine un effort lui permettant de tenir son rang sur le marché mondial et la foire de Lausanne se réjouit d'être ainsi en mesure de renseigner le public sur cette importante question.

Nous avons gardé pour la bonne bouche le pavillon d'honneur du Comptoir qui est réservé cette année à la Grèce. Ce pays fait un effort extraordinaire pour prendre place dans l'activité économique mondiale et il en donne la preuve par la présentation thématique ou concrète de ses dernières réalisations, de même que de sa production agricole et de ses ressources naturelles.

Nous dirons cependant personnellement que ce pavillon nous a quelque peu déçus. La Grèce est en effet un pays tellement auréolé de sa prodigieuse histoire et de l'influence culturelle déterminante qu'elle exerça sur l'Europe tout entière, que l'on aurait voulu en voir un rappel plus prononcé à Lausanne. Il est bon de faire connaître des nouveautés, des aspects d'un pays que l'on connaît peut-être mal à l'étranger, mais il ne faut pas décevoir tous ceux qui, par la force des choses, ont connu davantage la Grèce par l'histoire, les arts et la littérature, que par ses réalisations économiques.

Il est évident cependant que la présence de la Grèce à Lausanne contribuera à resserrer encore si possible les liens qui l'unissaient à la confédération helvétique.

*

Nous avons insisté ci-dessus sur les nouveautés fort nombreuses que présente le nouveau Comptoir suisse. Mais il va sans dire que les stands anciens sont toujours là, même s'ils n'occupent plus la place à laquelle on était habitué de les voir et s'ils ont été transférés dans un nouveau secteur. Mais malgré toutes les nouveautés que l'on peut voir dans les domaines les plus divers, malgré la détente que l'on trouve au Comptoir suisse — car grâce à ses jardins et à ses innombrables restaurants et stands de dégustation, la visite de l'exposition était heureusement récréative — il est un côté pratique dont l'importance n'échappe à personne. Pour les hôteliers en particulier, le salon des arts ménagers est plus complet que jamais et qu'ils trouveront à Lausanne tous les perfectionnements qui ont été apportés ces derniers temps, dans les machines, installations et produits en usage dans la profession.

Die 42. Lausanner Herbstmesse eröffnet

Das Comptoir Suisse hat mit dem Wettergott offenbar einen langfristigen Vertrag abgeschlossen, denn wiederum wölbte sich ein blauer Himmel über dem Genfersee, als sich am 9. September die Tore für die grosse nationale Herbstmesse öffneten.

Die diesjährige Schau zeichnet sich durch einige besondere Merkmale aus. Wer nämlich vom Haupteingang die Gartenanlagen in Richtung Hauptgebäude durchschreitet, dessen Blick wird durch eine Reihe von Statuen antiker Kunst gefangen genommen, welche die Anwesenheit Griechenlands, das dieses Jahr Ehrengast des Comptoirs ist und im Gastpavillon seine Erzeugnisse in gefälliger Weise zur Schau stellt, in sinnfälliger Weise dokumentiert. Noch etwas anderes fällt in die Augen. Es sind die neuen ständigen Bauten, die dem Nordsektor der Messe ein verändertes Gepräge verleihen. Auf diese neuen Bauten lenkte denn auch der Messedirektor Emmmanuel Failletaz, Direktor des Verwaltungsrates des Comptoir Suisse, die Aufmerksamkeit der mehreren hundert Presseleute, die sich zum Eröffnungstag in Lausanne eingefunden hatten, um über die Messe, die bei all ihrem Umfang doch immer noch überblickbar ist und gerade dem gastgewerblich Interessierten auf verhältnismässig kleinem Raum eine Fülle von Anregungen vermittelt, zu berichten. Durch diese neuen Bauten konnte der totale Flächenraum auf 132 000 Quadratmeter und deren vermietbare Fläche auf 72 000 Quadratmeter erhöht werden, mit der Folge, dass eine Bereicherung des Ausstellungsprogramms — es beteiligen sich 2362 Aussteller — verwirklicht werden konnte.

Die neuen Bauten zeichnen sich aus durch einen klaren Modernismus, der vollkommen mit den bereits bestehenden Bauten des «Palais de Beaulieu» harmoniert und mit ihnen zusammen eine architektonische Einheit von glücklichster Wirkung bildet.

Sie bestehen aus einer grossen Halle in Beton-Ausführung, von 200 m Länge und 60 m Raumtiefe, überragt von drei metallenen Pavillons von 48×48 m; vom einen zum andern ist je eine weite Öffnung von 20 m freigelassen, von wo aus der Blick ungehindert über die Gärten der Messe bis zu den Alpen schweifen kann.

Die Gesamtheit dieser Bauten wurde hauptsächlich deshalb erstellt, um die Ausstellung schweren Materials zu erlauben, was bisher technisch nicht möglich war.

Ausserdem hatten die Neubauten die vorteilhafte Konsequenz, dass die Anzahl der Ausstellungssektoren von 24 auf 38 erhöht und die Struktur der Ausstellung sichtlich verändert wurde. Eine Anzahl der grossen Abteilungen wurden von einer Halle in eine andere verlegt; andere wurden aufgeteilt und besser in die Gesamtheit der verfügbaren Hallen eingefügt. Und wieder andere gewannen endlich an Bedeutung und Ausdehnung.

Als Spezialausstellung veranstaltet die Waadtländische Gewerbekammer unter dem Patronat des Departements für Landwirtschaft, Industrie und Handel eine

Ausstellung für wirtschaftliches Wohnen

mit einer Raumzuteilung von 1000 Quadratmeter in den neuen Nordpavillons, in unmittelbarer Verbindung mit der Halle für Baumaterialien und Baumaschinen.

Diese Ausstellung ist didaktisch und augenfällig zugleich und lässt die Bemühungen erraten, welche mehr und mehr die Architekten und Möbelfabrikanten zu enger Zusammenarbeit bewegen, um die Wohnung mit bescheidenem Mietzins zu schaffen und auszustatten.

Sie gliedert sich in drei grosse Abteilungen, deren erste durch Ziffern, Bild und Beschreibung die demographische Lage der Schweiz, des Kantons Waadt und der wichtigsten Wohnzentren erklärt. Die zweite dieser Sektionen stellt eine bezugsbereite Wohnung von dreieinhalb Räumen dar, die von einer erhabenen Rundpromenade aus besichtigt werden kann. Beim Einrichten dieser Sektion, die eine kleine Glanzleistung darstellt, mussten die Ausführenden vorfabrizierte Elemente an Ort und Stelle bringen. Die dritte Abteilung endlich zeigt Stände von Fabrikanten und Verkäufern von Baumaterialien. Alle Beteiligten machten sich den Gedanken der stilistischen Einheit zu eigen, womit sich diese Ausstellung sehr flott und einheitlich präsentiert.

Glücklicher Unternehmungsgeist und der Sinn für enge Zusammenarbeit lassen zum erstenmal am Comptoir Suisse eine gemeinsame Ausstellung erstehen: Die Kantone Waadt und Wallis haben mit vereinten Kräften die Ausstellung

Walliser und Waadtländer Obst im Wandel der Jahreszeiten

geschaffen. — Man kennt in der Tat die grossen Probleme, welche unsere Volkswirtschafter im Zusammenhang mit dem einheimischen Obstbau und -verkauf zu bewältigen haben. Diese Ausstellung, mit teilweise didaktischem Charakter, hat denn auch das grosse Verdienst, einen weiteren Schritt in der Richtung auf eine interkantonale Zusammenarbeit auf diesem Gebiet zu tun.

Unter dem Patronat der «Union Fruitière Vaudoise», der «Union Valaisanne pour la vente des fruits et légumes», der «Fédération Vaudoise des producteurs de légumes», und in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Departement für Landwirtschaft, der Eidg. Alkoholverwaltung und der schweizerischen Obstunion, in Zug, wurde diese Ausstellung für Gemüse- und Obstbau verwirklicht. Deren Zugang wurde durch die glänzende Leistung der Vereinigung der Lausanner Gärtnereien, deren Fachleute die Blumenausstellungen des Comptoir Suisse betreuen, und deren Veranstaltungen künftighin in den neuen Nordhallen untergebracht werden, prachtvoll dekoriert.

Der mittlere Pavillon dieser neuen Hallen wurde der

Industrie der Milch und ihrer Nebenprodukte

zugewiesen, die unter dem Patronat des Waadtländischen Milchverbandes und in enger Verbindung mit der schweizerischen Milchkommission eine sehr beachtenswerte Darbietung organisiert hat. Abgesehen von der Bar, wo alle Spezialitäten dieses Produktionszweiges erhältlich sind, weist diese Halle als grosse Sehenswürdigkeit eine Musterstallung auf. Unnötig ist es zu sagen, dass auch alle, und zwar die modernsten, Maschinen vorhanden sind, welche in der heutigen Milchwirtschaft Verwendung finden. Diese Ausstellung wird von einer Grosszahl von Teilnehmern aus der deutschen Schweiz beschickt.

Die traditionelle Gemeinschaftsausstellung des

schweizerischen Verbandes der Fabrikanten und Händler landwirtschaftlicher Maschinen

bildet einen eigentlichen in sich abgeschlossenen Salon der landwirtschaftlichen Mechanisierung, inmitten des Comptoir Suisse. Vom laufenden Jahr an umfasst die Ausstellung zwei Stockwerke und führt unseren Landwirten die vollständige Reihe der Anbaumaschinen und -apparate vor Augen.

Der Nordflügel, in welchem künftighin auch alle Beteiligungen des Weinbaus zusammengefasst sind, enthält die grosse Abteilung

«Wein und Weinberg»

Zufolge seiner Verlegung verfügt dieser Sektor nun über eine neue, sehr originelle und anregende Aufmachung, die von den «Couturiers du vin» inspiriert wurde.

Endlich erwähnen wir für diesen Sektor des Comptoir Suisse seine neue, sehr reichhaltige Ausstellung des

Baugewerbes,

womit ein seit langer Zeit liebevoll gehegtes und bis vor kurzem — wegen Fehlens genügender technischer Einrichtungen — verschobenes Projekt verwirklicht ist. Damit ist nun diese Lücke geschlossen.

Der südliche Flügel stellt von nun an einen einzigen grossen

hauswirtschaftlichen Salon

dar, welchem noch der Sektor für Sport und Touristik angegliedert ist.

Jedermann ist es klar, dass das Comptoir Suisse diesem Zweig unserer helvetischen Produktion immer eine grosse Bedeutung eingeräumt hat; aber der eigentliche Umfang dieses Salons kommt erst von diesem Jahre an so richtig zur Geltung, und zwar dank der Neugruppierung aller Ausstellerkategorien in einer und derselben Abteilung der Messe.

Unabhängig von der traditionellen Beteiligung der Industrien für Gas und Elektrizität, Textilien, Möbel, der graphischen Gewerbe und Künste und der Büroorganisation, beherbergen die Zentralgebäude des Comptoir Suisse auch einige spezielle Ausstellungen und Salons.

Zum erstenmal verfügt das Comptoir Suisse dieses Jahr über eine

Ausstellung der schönen Künste,

die im ersten Stock des Zentralgebäudes besonders hergerichtet wurde. Diese neue Galerie, welche dem Grill-Room entlang verläuft, zeigt eine Geschichte der Farbenlithographie — eine Ausstellung von etwa 100 der schönsten Werke dieser künstlerischen Technik.

Zu allen Zeiten hatten die Luxusindustrien im Rahmen der kommerziellen Ausstellung des Comptoir Suisse einen Platz inne. Dieser Salon mit der gefälligen Benennung

Die Mode und die Vögel

darf einige grosse Namen der französischen Mode unter seinen Teilnehmern zählen. Die Haute Couture, die Pelzwaren, Schmuck und Parfumerie, die Herrenmode und ihre Zubehörs wechseln ab mit den beachtenswerten Ausstellfenstern unserer bedeutendsten schweizerischen Uhrenfabriken. Einige der schönsten Musterexemplare exotischer Vögel stammen aus den reichhaltigen Sammlungen des Lausanner Zoologischen Museums, welches sie in liebenswürdiger Weise dem Comptoir Suisse und seinen Ausstellern zur Verfügung stellte und damit dieser Ausstellungseinheit eine malerische Note verlieh.

Und als letzten, aber keineswegs geringsten der neuen Salons der Lausanner Messe erwähnen wir

die Werkstätten der Eleganz,

eingerichtet im obern Foyer des Theaters von Beaulieu, die sich der Teilnahme einer Gruppe Innendekorateure unseres Landes rühmen dürfen. In originellen Dekor-Einheiten wird hier die Schweiz im Wandel der grossen Stilepochen dargestellt.

Am 42. Comptoir Suisse kommt die Autorität des Dekorateurs überall zur Geltung: Für die Ausstellungen «Wirtschaftliches Wohnen», «Walliser und Waadtländer Obst im Wandel der Jahreszeiten» und «Morges mit dabei» zeichnet Herr Pierre Bataillard; die Herren René Creux und Pierre Estoppey sind die Urheber der Modelle in den «Werkstätten der Eleganz». Der Entwurf der Bar in der Abteilung für Milchindustrie ist Herrn E. E. Nicollin zu verdanken. Herr André Pache, beratender Dekorateur des Comptoir Suisse, schuf die Abteilung «Wein und Weinberg», sodann auch die Ausstattung der Galerie der schönen Künste, des Salons «Mode und Vögel» sowie die prachtvolle Anordnung der griechischen Statuen in den Gärten des «Palais de Beaulieu»; endlich Herr Theo Pflüger, aus Zürich, Dekorateur des Pavillons der industriellen Atomtechnik.

Der offizielle Pavillon Griechenlands

Die 42. Lausanner Messe empfängt ihren 16. Ehrengast: Griechenland. Darin besteht nämlich eines der Merkmale des Comptoir Suisse, dass es wohl auf der Beteiligung nationaler schweizerischer Unternehmen begründet ist, gleichzeitig aber dem Ausland die Ausnahme eines einzigen Pavillons mit offiziellem Charakter einräumt.

Die grosse Initiantin der diesjährigen Beteiligung Griechenlands ist die königliche Botschaft dieses Landes in Bern, in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Ausstellungen und Messen des griechischen Ministeriums für Handel und Industrie, welches sich seinerseits auf die Mitwirkung der nationalen griechischen Stellen der Tabak- und Baumwollindustrie, des Fremdenverkehrs und des Gewerbes und Handwerks stützt.

Griechenland, dessen Mitgliedschaft bei der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft diesen Frühling begonnen hat, wünscht, mit Hilfe dieser Wirtschaftsausstellung an der Lausanner Messe seinen Austausch mit den Ländern Westeuropas zu stärken und zu entwickeln.

Es handelt sich um einen Pavillon über das moderne Griechenland, dessen wirtschaftliche Entwicklung Gegenstand eines grossen Fünfjahresprogramms ist. Der Pavillon zieht die Aufmerksamkeit der Besucher hauptsächlich auf die eigenen Erzeug-

(Schluss Seite 5)

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Heureux qui, comme Ulysse ...

... a fait un beau voyage, dit le poète! C'est un beau voyage en effet — voyage de noces de surcroît — que nos jeunes amis américains Chris et Karen Hemmeter viennent de faire à travers l'Europe hôtelière. Nos lecteurs se souviennent peut-être que ce couple très sympathique, échappé pour quelques mois de l'université de Cornell, s'était mis en tête, en guise de «honeymoon trip», de parcourir notre vieux continent pour recueillir un maximum d'impressions sur notre organisation touristique. Histoire de compléter, par des constatations pratiques, leur formation théorique.

Marion Gough, notre charmante consœur — et néanmoins amie — du grand magazine américain «House Beautiful» nous les avait recommandés... Et nous avions préparé pour eux un itinéraire invraisemblable qui sillonnait l'Europe de part en part, avec des milliers de kilomètres de voyage, d'innombrables contacts et pas du tout de repos.

Exténués mais contents, ô combien! de tant d'expériences accumulées, Chris et Karen sont parvenus au terme de leur périple. Ils rentrent aujourd'hui dans leur pays dotés de la plus belle expérience qu'il soit possible d'acquérir en une si courte période. Ils rentrent... enchantés de l'accueil que tous nos amis hôteliers leur ont prodigué à travers l'Europe, conscients de nos qualités et de quelques-uns de nos défauts, reconnaissants pour tout ce qu'ils ont appris et qu'il leur faudra de leur propre aveu, plusieurs mois à assimiler.

Du scooter à l'Eurail-Pass

Arrivés à Lausanne au début de juin, Chris et Karen Hemmeter avaient projeté de découvrir l'Europe à cheval sur un scooter tout neuf, première acquisition de leur séjour parmi nous! Chacun se souvient du temps fâcheux qui régna au début de la saison d'été; les premiers kilomètres de nos amis furent copieusement arrosés; il leur fallut cependant quatorze jours pour comprendre, sous les ondées célestes, que le rail valait parfois mieux que la route.

Ils revinrent à Lausanne, revendirent leur beau scooter, laissèrent en dépôt au Beau-Rivage Palace leur matérial de camping, et, munis du magique Eurail-Pass et d'un horaire international, ils s'élancèrent sur le réseau ferroviaire européen.

Des chiffres qui parlent

Ils n'ont pas perdu leur temps: en un peu plus de deux mois, treize pays visités, 58 villes et stations explorées, plus de cent hôtels contactés.

Durant tout ce voyage, nos jeunes mariés n'ont dormi que sept ou huit nuits dans des hôtels... Ils en ont passé 50 dans les trains. Si l'on en juge par la mine éclatante de la ravissante Karen et la physionomie souriante de son mari, le confort de nos grands express européens ne laisse rien à désirer.

Je pense que les chemins de fer européens devraient se servir de l'expérience extraordinaire de Chris et Karen pour démontrer les avantages exceptionnels de l'Eurail-Pass. Car j'ai rarement vu voyageurs aussi satisfaits de leurs vacances.

Satisfaits du point de vue économique: «Pour 300 dollars pour nous deux, déclare Chris, nous avons parcouru l'Europe de part en part selon un itinéraire qui nous aurait couté vingt fois plus cher, sans cet étonnant passeport ferroviaire!»

Satisfaits aussi de l'accueil réservé aux porteurs de l'Eurail-Pass sur tous les réseaux d'Europe: amabilité et courtoisie, confort sans limite. Et il faut du confort pour supporter aussi vaillamment cinquante nuits en wagon 1re classe, mais non en wagon-lit!

Bon voyage ...

Vendredi dernier, Karen et Chris sont revenus à Lausanne, l'espace de quelques heures, bouclant la boucle, à la veille de s'envoler pour les Etats-Unis après une dernière nuit à Paris chez notre ami Robert Vernay, à l'Hôtel Meurice...

Mais avant de partir, ils m'ont prié d'être leur interprète auprès de tous les hôteliers d'Europe qui ont fait, de ce voyage de noces, l'expérience la plus passionnante qui soit.

Encore cinq mois à l'université hôtelière de Cornell, et Chris Hemmeter sera à même d'éprouver, dans la pratique, ses expériences acquises. Et quelque chose nous dit que le temps ne sera pas long avant que nous entendions parler de lui!

Paradoxe!

Ce n'est malheureusement un secret pour personne que le trafic touristique américain cet été a sensiblement marqué le pas. En certains lieux, la perte

(suite page 5, bas de la 1er colonne)

(Fortsetzung von Seite 4)

nisse, die den schweizerischen Markt in erster Linie interessieren.

Der Pavillon der industriellen Atomtechnik

Die Nationale Gesellschaft zur Förderung der industriellen Atomtechnik belegt den sogenannten «Attraktions»-Pavillon des Comptoir Suisse, wo sie eine beachtenswerte und höchst aktuelle Ausstellung veranstaltet.

Drei Projekte kleiner experimenteller Zentralen waren ja tatsächlich in der Schweiz entstanden: Ther-Atom, Suisatom, Atomenergie. Kürzlich schlossen sie sich zusammen und gründeten die «Nationale Gesellschaft zur Förderung der industriellen Atomtechnik», Inhaberin der Zentrale von Lucens, welche kein Forschungslaboratorium ist, sondern ein industrieller Prototyp für die Erzeugung industriell verwertbarer Energie.

Zu einer Stunde, da es sich die Schweiz schuldig ist, auf dem Gebiet der wissenschaftlichen Forschung und Anwendung vermehrten Einsatz zu beweisen, der ihr erlauben soll, ihren Rang auf dem Weltmarkt zu behaupten, freut sich die Lausanner Messe, das grosse Publikum über diese wichtige Frage aufklären zu können.

*

Neuartige Plakatschau am Comptoir Suisse

In zwei harmonisch ineinandergreifenden Halbkreisen angeordnet, wird in der Halle I der traditionellen schweizerischen Herbstmesse in Lausanne dem Publikum eine Serie von Plakaten zum Thema «Die touristische Schweiz» vorgestellt, die sich durch eine ausgewogene graphische Konzeption auszeichnen. Mit der auf touristischen Affichen bisher üblichen, getrennten Wiedergabe von Photographie und Texten konnte nicht immer die gewünschte Durchschlagskraft erzielt werden. Die Schweizerische Verkehrszentrale, die für die geschmackvolle Schau zeichnet, hat nun für einige ihrer jüngsten Imprimate eine Form geschaffen, die Bild und Schrift zu einem Werk verschmelzen lässt. Damit wird nicht nur eine erhöhte Wirkung auf den Betrachter erreicht, sondern ein Werbemittel durch sorgfältige Auswahl der Sujets, schöpferische Gestaltung und malerische Dichte auf eine Stufe erhoben, wo es Anspruch auf eine künstlerische Beurteilung haben darf. Aus zwanzig Vitrinen, welche die Farbaufnahmen der Photographen Philipp Giegel und Hans Kasser in eindrucksvoller Transparenz erscheinen lassen, leuchten die elf Plakate, die in den Städten der ganzen Welt für das Fremdenverkehrsland Schweiz werben werden.

Aux quatre jeudis

(suite de la page 4)

est même très vive et influence les résultats de toute la saison.

Dans le grand concert de lamentations qui traverse l'Europe, Walter Schnyder est l'un des seuls à se déclarer plus que satisfait; cet été, au Beau-Rivage les nuitées américaines accusent une nouvelle augmentation de l'ordre de 13%. Et ces bons résultats se font sentir à Lausanne aussi où l'on n'a jamais eu autant d'Américains!

Il faut dire que cette ville n'est guère favorisée par le passage des «escorted-tours»; elle s'est spécialisée par contre ces dernières années dans le trafic individuel provenant des USA. Or comme ce sont avant tout les voyages organisés qui ont connu le plus de déchet, Lausanne a été épargnée.

Du coup, le Beau-Rivage Palace vient de décider la construction d'une piscine ultra-moderne qui s'ouvrira, si tout va bien, l'été prochain. Le vent souffle du bon côté, sur les rivages d'Ouchy...

Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe erstattet Bericht

(M. T.) Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe legt soeben den Jahresbericht vor, mit welchem sie sich erneut über eine erfreuliche Leistung ausweist. Nach 15jähriger ehrenamtlicher Tätigkeit ist Herr F. Hirsch, Schaffhausen, vom Präsidium der SFG zurückgetreten. Für seine aufopfernde und selbstlose Arbeit durfte der Demissionär anlässlich der Wahl seines Nachfolgers den wohlverdienten Dank der angeschlossenen Berufsverbände für seine bleibenden Verdienste um das berufliche Bildungswesen im Gastgewerbe entgegennehmen. Als neuer Präsident beliebte einstimmig Herr F. Frei, Vorsteher des Kant. Lehrlingsamtes Luzern. Die Fachkommission trauert um ein langjähriges, verdienstvolles Mitglied, Herrn E. Pauli, Aarau, den grossen Förderer des Berufsnachwuchses und Verfasser wertvoller Fachbücher.

Im abgelaufenen Berichtsjahr beschäftigte die Fachkommission vor allem folgende Arbeitsgebiete: Die interkantonalen Fachkurse für Saisonlehrlinge, die höhere Fachprüfung für Küchenchefs, ein Berufsbild für gastgewerbliche Anlernberufe, Massnahmen zur Förderung der Anlernberufe, ein Sofortprogramm für die Durchführung von Einführungskursen für Buffettöchter und die Ausbildung der Köchinnen im Bestreben zur Herabsetzung des Mindestalters beim Lehrantritt.

Die Geschäftsleitung erledigte die zahlreich laufenden Geschäfte in acht ganztägigen Sitzungen. Ausserdem erforderten die der SFG übertragenen Arbeiten verschiedene Besprechungen mit den angeschlossenen Verbänden und den eidgenössischen und kantonalen Behörden. Oft stellten sich die Mitglieder der Geschäftsleitung zudem für die Erledigung von besonderen Aufgaben oder als Referenten zur Verfügung.

Entsprechend der Zunahme des Interesses an den gastgewerblichen Berufen vergrösserte sich auch das Arbeitsvolumen der Geschäftsstelle. Es erforderte dies die Anstellung einer vollamtlichen Mitarbeiterin. Bedingt durch die Abrechnungsstelle für die interkantonalen Fachkurse nahm der Geldverkehr stark zu.

Die Kreisstellen arbeiteten von Region zu Region unterschiedlich und erstaunlich dynamisch. Aarau löste die Raumfrage für Kochklassen und sorgte durch einen Werbenachmittag für die Propagierung der Lehrberufe des Gastgewerbes. Basel beschritt neue Wege mit Weiterbildungskursen über «Service-, Speise- und Getränkekunde», einen Kurs «Persönlichkeitsbildung und Vorgesetztenkunst» und eine Veranstaltung «Tranchieren und Flambieren», welche von 100 Teilnehmern besucht war. Herr E. Stöckli machte sich um die Durchführung der Kurse in ganz besonderem Masse verdient. Fribourg belegt seine imposante Tätigkeit mit nackten Zahlen, die überzeugend für die erfolgreiche Kreisstelle (Herr Chapero) sprechen. 1950 betrug die Zahl der Lehrstellen 11, Ende 1960 erreichte der Bestand an Lehrverhältnissen die Zahl 33. In Graubünden bewirkte die Einführung der Saisonlehre ein sprunghaftes Ansteigen der Kochlehrverhältnisse; 64 Lehrstellen gegenüber 27 im Jahre 1957. Neuenburg erreichte, dass die Köchinnen ihre Lehre mit 16½ Jahren antreten können und regelte in sozialem fortschrittlichem Geiste die Entlöhnung, während St. Gallen sich in vorbildlicher Weise für den Servierberuf eingesetzt und mit einer Service-Ausstellung einen durchschlagenden Erfolg erzielt hatte. In vorbildlicher Weise sind auch Arbeitszeit und Entschädigung geregelt worden. Erfreulich entwickelte sich auch die Kreisstelle Ticino, die in Zusammenarbeit mit den Kantonalen Berufsverbänden mit Erfolg einen Lehrlingswettbewerb durchführte. Vaud, unter der bewährten Leitung von Herrn Guhl, war schon immer eine sehr rege Kreisstelle. Auch ihr gelang es, den Stand der Lehrverhältnisse nochmals zu erhöhen. Erfreulich ist die Aufgeschlossenheit der zuständigen Behörden, die den Servierlehrtöchtern den Lehrantritt bereits mit dem 16. Altersjahr gestatten. Als vordringlich bezeichnet die Kreisstelle die Ausbildung von Personal der Anlernberufe in Internatskursen. Zu erwähnen ist schliesslich die Errichtung eines Ausbildungszentrums für Saisonlehrlinge im Kanton Wallis. In Zürich organisierte man erneut einen Lehrlingswettbewerb, knüpfte die Bande zwischen Fachlehrern und Experten enger und stellte den zeitgemässen Antrag, die Kochlehre auf 3 Jahre festzusetzen.

Gesamtschweizerisch kann auf die Nachwuchswerbung und Nachwuchsförderung durch folgende, gezielte Bemühungen hingewiesen werden: Schaffung neuer Ausbildungsmöglichkeiten, Ausarbeitung von Detailprogrammen zur Durchführung von Einführungskursen für Buffettöchter, die Ausgabe eines illustrierten Prospektes für Anlernberufe, verfasst durch die Herren Winzeler und Dr. Burkhalter, in Zusammenarbeit mit bewährten Mitarbeitern, ferner Filmvorführungen und schliesslich eine sorgfältige Betreuung der Presse mit illustrierten Artikeln. Das alles ergänzte die fruchtbare, mit Umsicht und Tatkraft gezielt geleistete Arbeit, für welche im besondern dem Sekretär der Geschäftsstelle, Herrn Raymond Frei, und seinem Sekretariatspersonal ein Wort ganz besondern Dankes gebührt.

Gegenwärtig bestehen 1864 Lehrverhältnisse. Davon sind 1003 im Berichtsjahr neu abgeschlossen worden, während 724 Kandidaten und Kandidatinnen sich der Lehrabschlussprüfung unterzogen. Im Vergleich zum Vorjahr hat der Bestand an Lehrstellen um 19% zugenommen. Einen besondern

Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie (HBG)

An die Mitglieder der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie.

Einladung zur ordentlichen Generalversammlung

Im Auftrage der Verwaltung unserer Genossenschaft gestatten wir uns, Sie zur 4. ordentlichen Generalversammlung einzuladen, die

Mittwoch, den 27. September 1961, 15 Uhr, im Kursaal Bern, Schänzlistrasse,

stattfindet.

Traktanden:

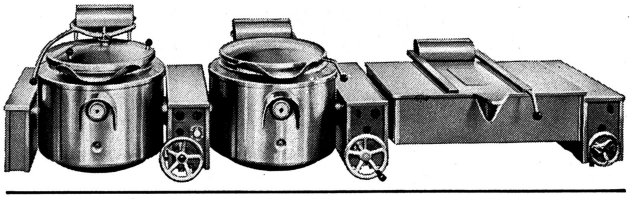
1. Protokoll der 3. ordentlichen Generalversammlung vom 14. September 1960
2. Geschäftsbericht
3. Jahresrechnung
4. Bericht der Kontrollstelle, Abnahme der Gewinn- und Verlustrechnung 1960 und der Bilanz per 31. Dezember 1960
5. Entlastung der Organe
6. Wahlen: a) Ersatz für ein zurückgetretenes Verwaltungsmitglied
   b) Kontrollstelle
7. Revision der Statuten
8. Verschiedenes.

Gewinn- und Verlustrechnung, Bilanz und Revisionsbericht liegen bei der Geschäftsstelle zur Einsichtnahme durch die Genossenschafter auf.

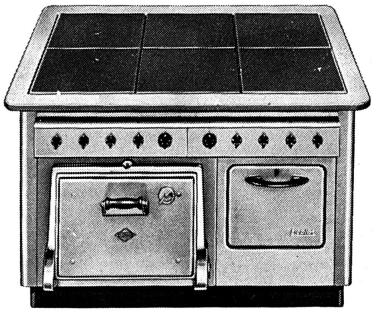
Im Anschluss an die geschäftlichen Traktanden hält Herr J. Meier, Sporthotel Meierhof, Davos, ein Referat über das Thema

«Rationalisierungsbestrebungen in der Hotellerie»

Wir sind überzeugt, dass seine Ausführungen über diese mit der Hotelerneuerung eng zusammenhängenden Fragen regem Interesse begegnen werden und hoffen deshalb, Sie an der Generalversammlung begrüssen zu dürfen.



Optimale Leistung in der Grossküche



...durch Rationalisierung! Damit begegnen Sie einem allseitig spürbaren Personalmangel. Sie erzielen auf wirtschaftliche Weise eine Kapazitätserhöhung und zweckdienliche Betriebsvereinfachung. Auf Grund unserer langjährigen grossen Erfahrung können wir Ihnen raten und helfen. Für Projektierung und Lieferung kompletter Grossküchenanlagen, aber auch für Umbauten und die Modernisierung bestehender Einrichtungen steht Ihnen unser Beratungsdienst gerne und unverbindlich zur Verfügung. Unser Fabrikationsprogramm ist auf die Bedürfnisse einer anspruchsvollen Kundschaft zugeschnitten. – Bitte unterbreiten Sie uns Ihre Probleme.

Comptoir: Halle 1, Stand 11

ELCALOR AARAU

Elcalor AG, Aarau Tel. 064/23691

neu

Maggi Rindfleisch-Suppe mit Eiernudeln

Echte Fleischbrühe, goldig und klar, mit einem Mosaik bunter Einlagen: zarte Eiernüdeli, Rindfleisch, Tomaten, Rüebli, Peperoni, Peterli und Gewürze.

Warum neue Suppen für die Grossküche?

...weil Sie mit der Zubereitung fertiger Suppen Zeit sparen und sich auf das Hauptgericht konzentrieren können. Kochzeit der neuen Rindfleisch-Suppe mit Eiernudeln nur 10 Minuten

...weil die neue Maggi Suppe aus der vorteilhaften Grossverbraucherpackung ausgiebig und doch nicht teuer ist: Das 1-kg-Paket reicht für ca. 14 l und kostet nur Fr. 7.50

...weil Ihre Gäste Abwechslung lieben. Die neue Rindfleisch-Suppe mit Eiernudeln schmeckt wie hausgemacht und bringt Ihnen Komplimente ein!

Maggi Rindfleisch-Suppe mit Eiernudeln eine fröhliche Ouverture zu jedem Essen

MAGGI

61. 4. 52. 2 d

Hinweis bedarf abschliessend die Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben. In Champéry, Interlaken, Luzern (Kastanienbaum) und Zug (Walchwil) erhielten 171 Koch- und 10 Kellnerlehrlinge den geschäfts- und berufskundlichen Unterricht nach den Richtlinien des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit in internationalen Fachkursen.

Den Veranstaltungen war, dank einer sorgfältigen Vorbereitung, klarer Weisungen und der speditiven Erledigung der organisatorischen sowie administrativen Vorarbeiten durch das Sekretariat ein voller Erfolg beschieden. Die Zusammenarbeit bewährter Lehrkräfte fachlicher und pädagogischer Richtung mit der Kursleitung kann als in jeder Beziehung befriedigend bezeichnet werden. Die intensive Kursarbeit verlangte jedoch von Leitung und Lehrerschaft einen ungewöhnlich grossen Einsatz und viel Verantwortungsgefühl. Das Resultat dieser Bemühungen widerspiegelt sich denn auch in einem erfreulichen Ergebnis der Lehrabschlussprüfungen.

Der 18 Seiten starke Bericht der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe dokumentiert einmal mehr die besondere Bedeutung der Berufsverbände gastgewerblicher Richtung der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerseite. Die beauftragten Stellen kümmern sich verantwortungsbewusst um die Heranbildung eines tüchtigen beruflichen Nachwuchses und legen damit weltweit für die kulturellen und wirtschaftlichen Belange der Schweizerischen Hotellerie und der Gastwirtschaft Ehre ein.

Mögen die gemeinsamen Anstrengungen aller Instanzen im Dienste der freien Wirtschaft, aber auch im Dienste der Völkerversöhnung und des freien Reiseverkehrs von Kontinent zu Kontinent gewürdigt werden und daher weiterhin von Erfolg gekrönt sein.

En juin, nos hôtels ont de nouveau été bien fréquentés

Hôtels et pensions

En juin de l'année dernière, le tourisme s'était développé au-delà des prévisions. Le nombre des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie avait alors augmenté de plus de 300 000 ou de 13 % par rapport à juin, pour établir un nouveau maximum de juin de 2,65 millions. Le fait que ce résultat a été presque atteint dans le mois en revue (— 0,2 %) est d'autant plus remarquable que les fêtes de Pentecôte sont tombées en mai cette année et non en juin comme en 1960. La fréquentation étrangère, qui a totalisé environ 1,7 million de nuitées, s'est même quelque peu amplifiée par rapport au mois correspondant de l'an passé (+ 4700 nuitées) et la fréquentation indigène, avec un apport de 943 000 n'a que peu fléchi (— 10 900 ou 1 %).

La nouvelle baisse des effectifs des Etats-Unis (— 10 %) et le repli des contingents allemand, français et britannique, dû au décalage de la date de Pentecôte, ont été compensés par une plus grande affluence d'hôtes d'Italie, des Etats du Benelux, de Scandinavie, d'Autriche, de l'est et du sud-est de l'Europe, d'Afrique, d'Asie et de l'Amérique latine. Dans le mois considéré, la premier rang des étrangers échoit de nouveau aux Allemands avec un apport de 456 000 nuitées ; puis viennent à peu de distance les Anglais avec 444 000, suivis de loin des Américains du Nord avec 152 000, des Français (141 000), dont la fréquentation est toujours relativement faible au début de l'été, et des Hollandais (122 000).

Au Tessin

Au Tessin, l'expansion touristique observée au cours des mois précédents s'est poursuivie. Le nombre des nuitées s'est accru de 7 ½ % pour se porter à 348 000, ce qui constitue un nouveau maximum pour juin, et le taux moyen d'occupation des lits est passé de 52 à 54 %. A l'exception d'Ascona, tous les centres principaux ont connu une meilleure utilisation de leur capacité d'hébergement. A Lugano, où il a été enregistré à peu près un dixième de nuitées de plus qu'en juin 1960, la part des lits occupés a augmenté de 66 à 71 % ; elle s'est accrue de 55 à 58 % à Locarno et de 52 à 57 % à Brissago. Le nouvel essor du mouvement hôtelier tessinois est dû à la clientèle du pays, aux Anglais, aux touristes des Etats du Benelux, ainsi qu'aux Français, aux Italiens et aux visiteurs scandinaves. La fréquentation allemande est demeurée inchangée.

En Suisse centrale

En Suisse centrale. le tourisme, dont l'évolution a été très inégale d'une station à l'autre, n'a pas atteint son volume de juin 1960. L'apport de nuitées des Suisses s'est réduit de 12 % et celui des étrangers de 7 %. Le total général des nuitées, qui avait affiché une progression de 33 000 en mai, a baissé de 36 000 ou de 8 % en juin comparativement au même mois de l'année dernière, pour se fixer à 403 000, et le taux moyen d'occupation des lits a rétrogradé de 53 à 48 %. La régression semble bien être due en majeure partie au déplacement de la date de Pentecôte. Elle doit néanmoins être attribuée en quelque mesure au fléchissement de la fréquentation nord-américaine observée en mai déjà et ressenti surtout à Lucerne. La baisse de la clientèle des Etats-Unis est d'ailleurs la raison pour laquelle la Suisse centrale est la seule région qui n'ait pas bénéficié d'un supplément de fréquentation au début de l'été 1961 (mai-juin).

Au bord du Léman

Par rapport à juin 1960, certaines stations touristiques de la région du Léman (Vevey, Nyon) ont enregistré un gain de nuitées, alors que d'autres (Montreux, Chexbres) ont essuyé une perte. Pour l'ensemble de la contrée, les gains et les pertes s'équilibrent à peu de chose près, puisque le chiffre global des nuitées n'accuse qu'une baisse minime de 1 % à peine, s'établissant à 411 000. Etant donné qu'il était monté de plus de 46 000 unités en mai dernier comparativement à mai 1960, il en est résulté pour la période bimestrielle de mai—juin un excédent de plus de 42 000 nuitées, c'est-à-dire de 6 %.

Dans les Alpes bernoises, valaisannes et vaudoises

L'hôtellerie de l'Oberland bernois a annoncé pendant le mois de référence 332 000 nuitées, ce qui représente 7300 ou 2 % de moins qu'en juin 1960. Le trafic international s'est maintenu au niveau de l'an passé bien que les effectifs d'hôtes britanniques, français et nord-américains se fussent amenuisés, mais le trafic interne s'est réduit de 11 %. La part des lits occupés a fléchi de 52 à 49 ½ %. La cause principale de la régression peut s'expliquer par le déplacement de la date de Pentecôte. Quoi qu'il en soit, le bilan de la période de mai—juin 1961 se solde, dans l'Oberland bernois, par un gain de près de 36 000 nuitées ou de 8 %. L'avant-saison s'est révelée prometteuse surtout à Interlaken, où l'on a dénombré en mai, aussi bien qu'en juin, beaucoup plus de visiteurs qu'il y a un an.

Parmi les régions alpestres proprement dites, relativement peu fréquentées en général au début de l'été, les Grisons ont recueilli un peu moins de nuitées qu'un juin 1960, alors que le Valais et les Alpes vaudoises en ont totalisé davantage. Si l'on prend la moyenne des deux mois de mai et juin 1961, le nombre des nuitées enregistrées pendant la même période bimestrielle de l'année précédente se trouve dépassé de 3 ½ % aux Grisons, de 11 % en Valais et de 17 ½ % dans les Alpes vaudoises.

Dans les villes

Près du cinquième de la fréquentation globale du mois en revue été noté en faveur des hôtels et pensions des cinq grandes villes. A Zurich et Bâle, si l'on se fonde sur le chiffre des nuitées, le mouvement hôtelier a pris la même ampleur qu'en juin 1960. A Lausanne, on note un léger fléchissement (— 1 ½ %) ,tandis qu'à Genève et à Berne en particulier (Exposition Hyspa), on relève une progression (+ 2 et 10 %). Comme il y a un an, en moyenne près des neuf dixièmes des lits ont été occupés à Genève et presque 85 % à Zurich. Le taux a atteint 72 % à Berne (69 l'année précédente), également 72 (76) à Bâle et 60 % à Lausanne (62).

Sanatoriums d'altitude et maisons de cure

Pendant le mois observé, le mouvement des malades en séjour dans les stations climatiques a suivi la même évolution que dans les mois précédents. Ainsi à un supplément de nuitées enregistré dans les maisons de cure (+ 3 ½ %) s'oppose derechef une perte au détriment des sanatoriums d'altitude des Grisons, du Valais et des Alpes vaudoises (— 7 %), de sorte que le total général des nuitées inscrites dans les établissements climatiques et maisons de cure s'est réduit de 4300 ou de 2 ½ % pour descendre à 168 000. L'effectif des lits pour malades ayant diminué dans une plus forte proportion que la fréquentation, le taux moyen d'occupation des lits est monté de 71 ½ à 74 ½ %.

Tourisme neuchâtelois de janvier à juin 1961

L'expansion du mouvement touristique à Neuchâtel, qui se manifeste régulièrement depuis quelques années, s'est encore accentuée au cours du premier semestre de 1961. Voici les résultats mensuels enregistrés pour l'ensemble des hôtels de cette ville :

	Arrivées			Nuitées		
	Suisses	Etrangers	Total	Suisses	Etrangers	Total
Janvier	1413	969	2382	3090	1746	4836
Février	1530	1244	2774	3283	2356	5639
Mars	1965	2074	4039	3916	4066	7982
Avril	1881	2876	4757	4207	4994	9201
Mai	2884	2886	5770	5117	4754	9871
Juin	2350	3398	5748	4248	6347	10595
1961	12023	13447	25470	23861	24263	48124
1960	11134	12166	23300	23647	22679	46326

L'augmentation par rapport au premier semestre de l'année 1960 est, une fois de plus, due principalement aux hôtes étrangers, spécialement français, allemands et anglais. Elle s'est surtout manifestée à l'occasion des fêtes de Pâques (début avril) et de la Pentecôte (troisième semaine de mai); elle fut légèrement freinée en juin par suite des mauvaises conditions atmosphériques.

*

Ainsi, Neuchâtel marque pour le premier semestre de cette année un nouveau record avec un total de 48 124 nuitées dont, pour la première fois, plus de la moitié (24 263 nuitées) est due à des hôtes venus de l'étranger. La propagande continue ainsi à porter des fruits réjouissants, d'autant plus que la grande majorité des hôtes se déclare régulièrement enchantée de son séjour à Neuchâtel. Certes, il arrive que le bureau de renseignements de l'ADEN reçoive de temps à autre des réclamations, dont il faut le plus souvent rechercher l'origine dans le manque d'esprit touristique de quelques personnes par trop enclines à profiter de la situation.

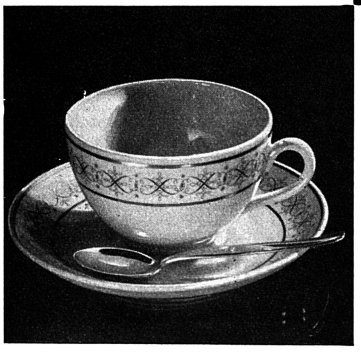
En ce qui concerne la saison d'été, qui se terminera en septembre, il est prématuré de faire maintenant des pronostics; l'été dernier, les hôtels furent complets en juillet et en août ; ils le sont de nouveau cette

(suite page 8)

Beard S.A.
MONTREUX
Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

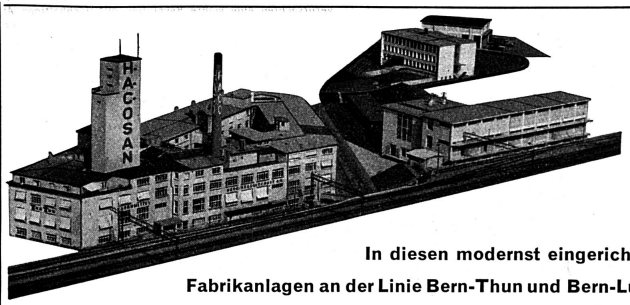
ZÜRICH Talacker 41, Telefon (051) 25 11 40
LUZERN Hochbühlstrasse 18, Telefon (041) 2 90 76
GENF Chemin de Vermont 22, Telefon (022) 34 42 45

Die in der ganzen Welt bekannte Silberwarenfabrik H. Béard S. A. in Montreux offeriert eine äusserst reichhaltige Auswahl an klassischen und modernen Tafelgedecken.
Ein halbes Jahrhundert Erfahrung im Verkauf von Silber-, Glas- und Porzellanwaren sowie rostfreier Stahl- und Küchengeräte bieten jedem Hotelier, Restaurateur und Cafetier Gewähr für einwandfreie und sorgfältige Bedienung.



Silberwarenfabrik seit 5 Jahrzehnten
Porzellan - Glaswaren - Küchenbatterien
Chromnickelstahl
Die beste Qualität zum günstigsten Preis

Besuchen Sie uns am Comptoir Suisse in Lausanne: Halle 32, Stand 3218



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

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

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

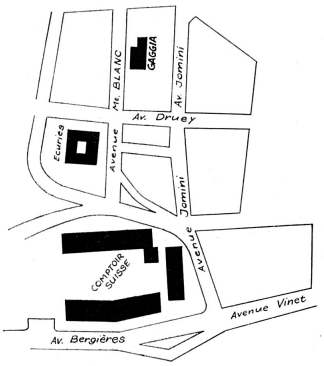
Der erste und der beste, in der Schweiz hergestellte, 100%ig reine Kaffee-Extrakt in Pulverform! Eignet sich besonders auch für Milchkaffee, für Mokka-Glacen, Frappés usw. MOCAFINO hat keinen Nebengeschmack, sondern nur das feine Aroma eines edlen Kaffees.

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

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

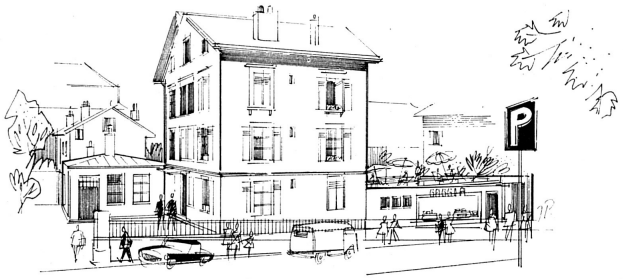
In nächster Nähe des „Comptoir Suisse":

Die neuen Geschäftslokalitäten GAGGIA



Kaum hatte das »Comptoir « 1960 seine Pforten geschlossen, als an der Stelle seiner früheren Nordhallen eine riesige Baustelle eröffnet wurde, um neue Gebäude zu errichten, die dieses Jahr dem Betrieb übergeben werden. Gleichzeitig wurden die Avenue Jomini und Avenue Mont Blanc aufgerissen und verbreitert; es sind heute die schönsten und modernsten Strassen Lausannes, die beste Nord-Süd-Verbindung der Stadt.

Während diesen Bauarbeiten wurde eine Privatvilla an der Avenue Mont-Blanc in ein Geschäftshaus umgewandelt, um die Büros, Werkstätten und Ladenräume GAGGIA aufzunehmen, da sich die bisherigen Lokalitäten in den zwei anstossenden Häusern an der Avenue Vinet als zu eng erwiesen hatten. Die stete Entwicklung dieser Firma, seit 1950 in Lausanne niedergelassen, machte diesen neuerlichen Umzug nötig. Der erste Adresswechsel hatte 1953 von der Rue de la Borde an die Avenue Vinet stattgefunden; seit 8 Jahren der Sitz der Firma REALCO AG, unter der initiativen Leitung von Herrn Walter Waefler. Heute eröffnet nun die REALCO AG ein neues Geschäftshaus, dessen Lokalitäten speziell für ihre Zwecke umgebaut und eingerichtet wurden, um ein reibungsloses Funktionieren und eine normale Entwicklungsmöglichkeit zu gewährleisten.



12jährige Erfahrung

Es war 1946, als die erste Kaffeemaschine «senza vapore» zum ersten Mal dem Publikum an der Mailänder Messe vorgeführt wurde. In allen Ländern patentiert, erregte die Erfindung von Achille Gaggia viel Aufsehen unter den ausländischen Besuchern, so dass ihr Export sich rasch entwickelte. Aber wie es oft unter solchen Umständen der Fall ist: es traten anfänglich allerlei Schwierigkeiten auf, so dass der Verkauf dieser revolutionären Maschine in der Schweiz praktisch erst ab 1950 organisiert wurde. Die REALCO AG übernahm diese grosse Verantwortung. Die Firma war sich vollauf bewusst, dass der Verkauf nur ein Teil ihrer Aufgabe sei und ein dauernder Erfolg nur eintreten könne, wenn gleichzeitig ein «Unterhalt- und Reparaturdienst» organisiert würde, ähnlich wie auf dem Gebiet des Automobils. Die REALCO AG scheute weder Mühe noch Kosten, und ihre heutige Organisation, mit Agenturen in 6 Regionen unseres Landes, gestattet ihr, jederzeit überall und sofort einzuschreiten, wenn ein Anruf erfolgt.

1950 waren die ersten GAGGIA-Kaffeemaschinen mit mechanischer Pression im italienischen Pavillon am «Comptoir Suisse» ausgestellt worden. Seit 1951 wurde die Marke offiziell zu unserer nationalen Messe zugelassen, weil mehr als die Hälfte der Konstruktion schweizerischer Provenienz. Heute beträgt der helvetische Anteil der Fabrikation unter Lizenz in unserem Land ca. 75%. Die Kaffeemaschine GAGGIA wird dieses Jahr zum 12. Mal am «Comptoir Suisse» ausgestellt.

Zahlreiche Verbesserungen an der Maschine sind der Initiative der Firma REALCO zu verdanken, vor allem die automatische Wassernachspeisung, elektronisch gesteuert, erfunden und eingebaut schon ab 1952; der Typ einer automatischen Gruppe mit hydraulischer Reglierung seit 1954 und das Schnellerhitzer-System zur rascheren Zubereitung des Kaffees seit 1956. Es ist allgemein bekannt, dass diese letztere Erfindung es gestattet, einen noch besseren Kaffee zu servieren, weil das verwendete Wasser immer frisch ist und nicht durch langes Stehen in einem Boiler seine besten Qualitäten verliert.

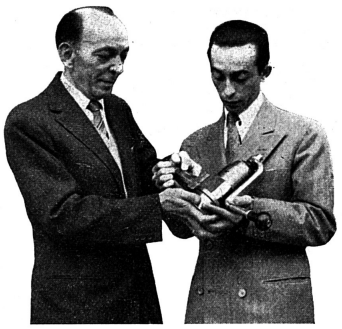
Diese 12 Jahre unermüdlichen Strebens seitens der Gaggia-Fabriken, Mailand, und der Firma REALCO AG, Lausanne, haben als Resultat eine Kaffeemaschine seltener Vollkommenheit gezeitigt. Man wird sich am besten davon Rechenschaft geben beim Betrachten des neuen, nachstehend beschriebenen «Gruppen»-Modells, Typ G-10. Es handelt sich hier ohne jeden Zweifel um eine Maschine, die den verwöhntesten Ansprüchen des Restaurateurs gerecht wird. Die Bedienung ist zudem so einfach, dass absolut keine Fachkenntnisse nötig sind – ein grosser Vorteil bei der heutigen Personalknappheit.

Diese Errungenschaft ist ein neues Ruhmesblatt für den glanzvollen Namen, den sich GAGGIA in der ganzen Welt geschaffen hat. Als erste gelang es ihr, eine Kaffeemaschine zu konstruieren, welche auf Dampf zur Zubereitung des Kaffees verzichtet. Es gelang ihr, den Vorsprung beizubehalten, den ihr die Pionierarbeit des Erfinders, Achille Gaggia, Mailand, verschafft hatte.

Die Fabrikanten, italienischer- wie schweizerischerseits, machen es sich zur Ehre, stets höchste Qualität der Ausführung zu gewährleisten. Der italienische Erfindungsgeist wird vorzüglich ergänzt durch die bekannte helvetische Präzision, und das Resultat ergab die Geburt und Vervollkommnung eines Arbeitsgerätes, wie es unsere berühmte Hotellerie heute nicht mehr missen möchte. Man darf der REALCO AG zu diesem Erfolg nur gratulieren. Sie bezieht nunmehr neue Lokalitäten, wo sich Verwaltung, Werkstätten, Verkaufs- und Ausstellungsräume harmonisch ergänzen. Möge diese neue Etappe ihr weitere Erfolge bringen und ihren guten Ruf mehren.

C. A. G.

Ein bisschen Geschichte



Achille Gaggia begann seine Tätigkeit im Berufsleben, kurz vor dem letzten Krieg, hinter dem Schanktisch der einfachen Bar seiner Eltern. Es fiel den Gästen bald auf, welche Mühe der junge Achille an die Zubereitung des Kaffees verwendete. Gaggia war aber unzufrieden mit der Kaffeemaschine, welche ihm dafür zur Verfügung stand. Es war eines dieser Modelle mit Dampf, wodurch das Kaffeepulver verbrannt und ausgelaugt wird und bittere Gerbstoffe freiwerden. Gaggia zerbrach sich den Kopf darüber, ob nicht eine Möglichkeit bestände, den zu heissen Dampf auszumerzen, ohne aber den erzeugten Druck zu verlieren, der das Wasser im erforderlichen Rhythmus durch das Kaffeepulver hindurchpresste. Plötzlich kam ihm die geniale Idee: «Wenn ich, statt mit Dampf, das Wasser **mittels eines Kolbens** *durchdrücken könnte, so würde ich einen cremeartigen Kaffee in der richtigen Temperatur erhalten, und das ebenso schnell und rationell wie mit dieser «Lokomotive».*

Obwohl Gaggia ein geborener Bastler war und die Realisierung seiner Idee in die Praxis äusserst geschickt anpackte, musste er noch zahllose Schwierigkeiten überwinden. Man schrieb das Jahr 1938; die Erfindung entwickelte sich schrittweise. Dann brach der Krieg aus; alles kam zu einem Stillstand. Erst nach Friedensschluss konnte der Erfinder eine einfache Werkstätte einrichten und, von Erfahrung zu Erfahrung geleitet, das System der heutigen Kaffeemaschine, wie es inzwischen von allen Erbauern solcher Maschinen übernommen wurde, praktisch vollenden: das System des beweglichen Kolbens, beweglich durch eine Feder (oder durch Wasserdruck in den automatischen Modellen). Um zu verhüten, dass das Wasser, durch Kontakt mit den Dichtungen, an Gehalt verliere, patentierte Gaggia eine weitere Erfindung für die Wasserzuleitung, den «hohlen Kolben». Dank dieser Erfindung besitzt Gaggia heute noch einen beträchtlichen technischen Vorsprung auf alle Konkurrenzmarken, welche das System des mechanischen Druckes übernahmen.

Nachdem die Basisprobleme ihre Lösung gefunden hatten, galt es, die industrielle und kommerzielle Auswertung erfolgreich zu gestalten. Der Zufall kam Achille Gaggia zu Hilfe. Er lernte Dr. Armando Migliorini kennen, der im Nu begriff, was für grosse Zukunftsmöglichkeiten sich boten. Mit nie erlahmender Begeisterung und unter Riskierung seines gesamten Vermögens, schuf Dr. Migliorini die heute weltbekannten GAGGIA-Fabriken.

Die erste Fabrikation in Serie erfolgte 1949, und sofort wurde auch der Export organisiert. In wenigen Jahren wurden die Kaffeemaschinen auf Basis Dampfsystem vom Markte verdrängt und die von Gaggia als erstem erbauten Maschinen mit dem Kolbensystem, «senza vapore» genannt, eroberten sich triumphal die Vorherrschaft. Die Erfindung Achille Gaggias und der tüchtige Geschäftssinn von Dr. Migliorini verursachten eine wahre Revolution mit nachhaltigen Auswirkungen auf die ganze Kaffeemaschinen-Industrie, welche daraus grossen Nutzen zog. Gleichzeitig verfeinerte sich der Geschmack des Publikums für guten Kaffee und die Nachfrage der Konsumenten für eine creme-artige, gehaltvollere Kaffeelösung stieg in einem unglaublichen Ausmass. Jedermann kann heute unter den günstigsten Voraussetzungen die Vorzüge eines unvergleichlichen, eines natürlichen Getränkes geniessen, des Kaffees, der die menschliche Betriebsamkeit so wohltuend stimuliert. Darum wiederholen wir zum Abschluss, was dem berühmten Mailänder Erfinder schon oft gesagt wurde: «Ihnen gebührt Dank, Herr Gaggia, Sie haben die Ehre des Kaffees gerettet! »

Die Organisation in der Schweiz

Der Unterhalt- und Reparaturdienst wurde so organisiert, dass jedermann in allen Landesteilen bei Bedarf sofort davon Gebrauch machen kann. Man kann sich daran abonnieren oder ihn von Fall zu Fall in Anspruch nehmen. Für Notfälle ist ständig, auch sonntags, ein Pikettdienst organisiert.

Nachstehend die Liste der Niederlassungen oder Agenturen, welche über das nötige spezialisierte Personal und alle Ersatzteile verfügen:

Lausanne: Téléphone 021/24 49 91
Genève: Téléphone 022/37 70 00
Valais, Riddes: Téléphone 027/4 74 74
Zürich: Telephon 051/25 67 17
Muttenz/Basel: Telephon 061/53 17 42
Bümpliz/Bern: Telephon 031/66 31 31

REFERENZEN

Bis heute sind über 1500 Kaffeemaschinen GAGGIA, zur vollsten Zufriedenheit ihrer Besitzer, in der Schweiz installiert. Das ergibt eine beträchtliche Referenzenliste. Wollte man alle Adressen aufführen, so ergäbe dies, bei 2 Zeilen kompress gesetzt pro Adresse, rund 5 Seiten dieser Zeitung.

Einige Referenzen sind dadurch besonders wertvoll, weil diese Restaurateure von allem Anfang an ihr Vertrauen in die GAGGIA setzten und, trotz verlockenden Angeboten der Konkurrenz, der GAGGIA treu blieben und bei jeder Neuanschaffung dieser Maschine den Vorzug gaben.

Fünf dieser alten Kunden haben wir gebeten, uns ein kurzgefasstes Urteil über unsere Marke zu geben. Wir publizieren nachstehend die erhaltenen Antworten mit unserem besten Dank für das erwiesene Wohlwollen.

Herr Henri Lindemann, Besitzer des Hotels CENTRAL-Bellevue, Restaurant «Au Gentilhomme», Lausanne –
6 Maschinen

Übersetzung: «Als die Kaffeemaschine GAGGIA mit dem System der Kolben auf dem Markt erschien, erkannte ich sofort deren Vorteil gegenüber den herkömmlichen Maschinen. Darum bin ich wahrscheinlich der älteste Kunde von GAGGIA, und dies erlaubte mir, stets den guten Ruf meiner Gaststätten, bekannt für ihren vorzüglichen Kaffee, aufrecht zu erhalten.»

Herr Ueli Prager, Initiant und Besitzer der Restaurants «Mövenpick » in Zürich, Luzern, Bern und Genf –
18 Maschinen

Sehr geehrter Herr Dir. Waefler,

Sie haben uns angefragt, ob wir mit der Gaggia Maschine zufrieden sind.

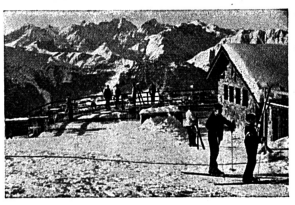
Wir sind Kaffee-Perfektionisten. Wenn wir in allen Mövenpicks Gaggia für die Herstellung des Express-Kaffees gewählt haben, so ist das ein Zeichen, dass wir stets zufrieden waren.

Mit freundlichem Gruss
MOEVENPICK AG
Ueli Prager

Herr Charles Früh, Besitzer des Restaurants «Baselstab» am Marktplatz in Basel und des Hotels «Belvedere» in Interlaken; eröffnet in Kürze ein weiteres Restaurant in Basel an der Ochsengasse –
5 Maschinen

«Als langjähriger Restaurateur habe ich viele Kaffeemaschinen in meinen verschiedenen Betrieben ausprobiert. Keine hat mich aber so befriedigt wie die GAGGIA, die in jeder Hinsicht das Maximum darstellt. Auch für meinen neuen Betrieb habe ich wiederum eine GAGGIA gekauft. – GAGGIA heisst zufriedene Kaffee-Gäste.»

Herren Michellod frères, Besitzer der Restaurants «Les Ruinettes» und «Ver Luisant», Verbier (Wallis) –
2 Maschinen

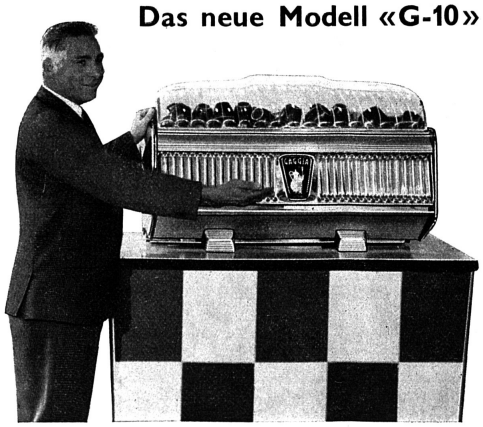


Übersetzung: «Seit fünf Jahren besitzen wir zwei GAGGIA-Kaffeemaschinen von 3 und 4 Kolben. Wir können sie in jeder Beziehung empfehlen, wie auch die Firma REALCO, die für einen raschen Unterhalts- und Reparaturdienst bürgt.»

Herr Amédée Granges, Besitzer der Restaurants «Les Armures» und «La Nouvelle République», Genf –
4 Maschinen

Übersetzung:
«Vier GAGGIA = vier Gründe für Zufriedenheiten»

Das neue Modell «G-10»



Herr Walter Waefler, Geschäftsleiter der «GAGGIA-Kaffeemaschinen AG » und der «REALCO AG » Lausanne, stellt Ihnen die Kaffeemaschine GAGGIA 1961 vor, welche am «Comptoir Suisse » (Halle 32, Stand 3224 und Halle 35, Stand 3502) ausgestellt wird. Es handelt sich um ein Modell mit den automatischen Gruppen « G-10 » mit drei Positionen. Die Bedienung ist kinderleicht und jede falsche Manipulation ist zum vornherein ausgeschlossen. Der Bedienende gibt die gewünschte Dosis Kaffeepulver in den Filter und stellt den Schalthebel auf eine der drei nachstehend genannten Positionen.

Er erhält:

– auf Position 1: eine Tasse « Ristretto »
– auf Position 2: zwei Tassen « Ristretto » oder eine Tasse « Espresso »
– auf Position 3: zwei Tassen « Espresso »

Das benötigte Quantum Wasser wird automatisch von der Maschine hinzugefügt, welche von selbst abstellt, sobald der Kaffee zubereitet ist. Die Dosis an gemahlenem Kaffee ist, für jede der 3 Positionen, einfach oder doppelt. Diese Dosis wird auch zum voraus automatisch abgefüllt, wie das Wasser, und ist also nie dem freien Ermessen des Bedienenden überlassen. Die Güte des Kaffees ist dadurch immer konstant, wer auch die Maschine bedient. Diese vollkommene Maschine ist in verschiedenen Grössen erhältlich, von 1 bis 6 Gruppen, mit ein oder zwei Wasserbehältern, kombinierbar mit ein oder zwei Reservebehältern von 3 Litern. Sie lässt sich also ganz genau dem Bedürfnis eines jeden Lokals anpassen, vom kleinsten bis zum grössten. Selbstverständlich enthalten alle Modelle einen Heisswasserhahn für die Zubereitung der verschiedenen Tees und einen Dampfhahn für das Erhitzen der warmen Milchgetränke. Jede Gruppe für sich kann ca. 120 Tassen Kaffee pro Stunde zubereiten. Jedes Modell verfügt über einen mittels Dampf geheizten Tassenwärmer.

Das grosse Anpassungsvermögen, die Vollkommenheit der Ausstattung und Konstruktion, stempeln die Kaffeemaschine GAGGIA zum unentbehrlichen Werkzeug des modernen Restaurateurs. Ihre Anwesenheit in einem Lokal beweist, dass es dem Inhaber ernst ist im Bestreben, seine Kundschaft aufs Beste zu bedienen. Sie ist für ihn Referenz und gleichzeitig seine beste Reklame. Ihre elegante Ausführung und geschmackvolle Gestaltung tragen zur Dekoration eines jeden Lokals bei und helfen mit, eine sympathische und gemütliche Stimmung zu schaffen.

A.

La production agricole doit s'adapter aux besoins du consommateur

Recommandations de M. Schaffner, conseiller fédéral

Nous nous sommes fait l'écho la semaine dernière des inquiétudes que soulevaient les revendications massives et presque impératives des milieux agricoles. Malgré toute la compréhension qu'on peut avoir pour la situation de l'agriculture, il semblait cependant que l'on dépassait les limites.

Les déclarations que le nouveau conseiller fédéral, chef du département fédéral de l'économie publique, vient de faire prouvent cependant que les autorités estiment aussi que toute l'adaptation nécessaire ne peut pas se faire simplement aux dépens des consommateurs. L'écoulement de la récolte d'abricots a été un véritable succès, mais nous voudrions relever ici les dangers d'une propagande peut-être trop poussée. On a dit, avec raison, que les fruits étrangers importés étaient de bien moins bonne qualité que les fruits du pays, et que pourtant personne ne protestait. C'est probablement parce que le consommateur ne se fait pas d'illusion sur ce qui lui vient de l'étranger, qu'il ne s'estime pas en droit de réclamer. En revanche, si on lui annonce un mois à l'avance qu'il recevra des abricots de tout premier choix, triés sur le volet, etc. ... il est normal que des « rouspétances » s'élèvent si la qualité ne répond pas à ce qu'on en attendait Malgré tout, le consommateur suisse a fait son devoir. (Red.)

Voici comment une agence de presse résume les déclarations de M. Schaffner :

Apportant le salut du gouvernement à la Fédération des coopératives agricoles de Suisse orientale (VOLG), qui célèbre le 75e anniversaire de sa fondation, M. Hans Schaffner, conseiller fédéral, a pris pour thème de son discours la nécessité pour l'agriculture de garder un contact étroit avec le marché, ce qui revient à dire que les cultivateurs doivent, tout comme les industriels et les artisans, adapter le mieux possible leur production aux besoins et aux désirs du consommateur et cela dans un choix, une qualité et une présentation qui incitent le client à l'achat. L'adaptation de l'offre aux besoins et à la demande est l'une des conditions fondamentales du succès de l'économie paysanne.

Les producteurs et leurs organisations doivent suivre attentivement l'évolution des habitudes alimentaires, non pas pour se plaindre des changements de la mode du public, mais pour s'adapter rapidement à des besoins nouveaux. Si, par exemple, les planteurs de tomates constatent que les ménagères désirent moins de tomates rondes et juteuses, mais davantage de tomates se prêtant mieux à la consommation crue, ils ne doivent pas se le laisser dire trop souvent, mais s'efforcer de produire rapidement les sortes demandées, ce qui, heureusement, paraît s'être fait avec succès dans une mesure accrue.

Des trésors de bonne volonté à exploiter

La prospérité générale du pays crée des conditions favorables pour assurer et accroître, par l'étude intensive du marché, l'écoulement de notre production agricole. Il existe toujours chez les consommateurs des trésors de bonne volonté, qui peuvent être exploités en collaboration étroite avec les distributeurs, les consommateurs et leurs organisations. Bien des problèmes, apparemment insolubles, peuvent être résolus, car le consommateur suisse prête volontiers l'oreille à de tels propos et cela dans une mesure d'autant plus soutenue que le producteur ne se lamentera pas d'avance sur l'abondance de la récolte et de la difficulté de l'écouler, mais attirera, au contraire, l'attention de l'acheteur sur les avantages de son offre. Un peu plus de psychologie dans l'application de la loi de l'offre et de la demande peut donner des résultats souvent remarquables. Même la propagande la plus adroite aura de la peine à stimuler la demande si celle-ci a été préalablement paralysée par des plaintes démesurées.

Ne pas décevoir l'acheteur

La façon dont la récolte d'abricots a été écoulée cette année est un exemple typique de la bonne volonté du consommateur suisse. La fixation de prix uniques et une propagande efficace, ont permis, contre toute attente, de placer cette récolte énorme dans le pays. Cependant, la bonne volonté de l'acheteur et du consommateur ne doit pas être déçue par le producteur, car, par la suite, il serait difficile de faire appel avec autant de succès à la compréhension et à la solidarité des consommateurs. Durant un certain temps, la qualité des abricots n'a pas répondu cette année, en raison de conditions atmosphériques défavorables, à l'attente des acheteurs. Nous ne doutons pas que les planteurs, leurs organisations et le commerce auront à cœur d'améliorer le tri et les assortiments pour que la qualité des récoltes n'engendre plus de mécontentement.

Dans son deuxième rapport sur la situation de la paysannerie, le Conseil fédéral préconise une amélioration des bases de la production et d'exploitation des entreprises agricoles, comme moyen de relever le niveau économique et social de la paysannerie suisse. Mais pour que cette réforme de structure soit pleinement efficace, elle doit être accompagnée d'une intensification des rapports avec la clientèle, soit d'une étude plus poussée du marché. Ce que l'industriel et le commerçant font dans leurs branches pour assurer l'écoulement de leurs produits et marchandises, les cultivateurs également devront le faire désormais dans une mesure accrue par l'entremise de leurs organisations. Cela est indispensable pour que notre agriculture reste à la hauteur de sa tâche et puisse regarder l'avenir avec confiance.

Tourisme neuchâtelois

(suite de la page 6)

année, si bien qu'une augmentation est impossible, malgré la très forte demande qui oblige le bureau de renseignements à orienter les touristes vers d'autres localités du canton, sur les rives du lac de Bienne ou à Yverdon. La fermeture de l'hôtel du Raisin est souvent regrettée et il faut souhaiter que, l'an prochain, un ou deux nouveaux établissements viennent compléter l'équipement hôtelier actuel. En effet, la vogue de Neuchâtel n'est pas une question de mode ; la ville plaît tant par sa situation que par son cachet et son atmosphère ; les demandes de séjour se multiplent régulièrement chaque année. Il convient dès lors de tout mettre en œuvre pour améliorer et compléter l'équipement afin que les hôtes remportent de Neuchâtel le meilleur des souvenirs.

Camping, Jugendherbergen und Ferienheime Internationales Pressetreffen in Riccione

Von Paul W. Stix

Eine wohlgemessene Woche lang als verhätschelter Gast in einem Palasthotel untergebracht, im Bunde mit Sonne, Wasser und Sand erholsamem Strandleben hingegeben, aufgelockert durch Besichtigungen der Sehenswürdigkeiten der näheren Umgebung und einige zwanglose, irreführenderweise als «Arbeitssitzungen» ausgegebene Zusammenkünfte — das war das bezaubernd inszenierte X. Internationale Pressetreffen, das auch heuer wieder in Riccione, mit Recht die «grüne Perle der Adria» genannt, abgehalten wurde.

Es bot 70 Pressevertretern aus 14 Staaten Gelegenheit, die grosszügig gehandhabte Gastfreundschaft der lokalen Azienda Autonoma di Soggiorno und des Landesverbandes der italienischen Presse zu geniessen und gleichzeitig einer Tagung beizuwohnen, die für dieses Jahr ein besonders aktuelles Fremdenverkehrsthema zur Diskussion stellte. Es lautete: «Campingplätze, Jugendherbergen, Ferienhäuser und der Tourismus». Den Gepflogenheiten dieses Kongresses entsprechend, waren schon vor Beginn der Tagung seitens der Teilnehmer eine beachtliche Anzahl von Referaten eingereicht worden, die zum Teil während der Schlußsitzung zur Verlesung kamen und interessante Aufschlüsse über die Einstellung der einzelnen Länder zu diesen aktuellen Urlaubsformen vermittelten.

Während zum Thema «Ferienhäuser» nur vereinzelt Stellung genommen wurde, unter Hinweis auf die Sesshaftigkeit und die «Ortstreue» der in Fremdenwohnungen oder Fremdenheimen untergebrachten Gäste, deren regelmässige Ausgaben wenn schon nicht der Hotellerie, so doch den Gaststätten, zumindest aber dem Aufenthaltsorte selbst zugute kämen, waren zum Thema «Jugendherbergen» einige recht eingehende Referate eingelaufen. Sie wussten manches Positive zu berichten, es gab aber auch solche, die eher Negativpunkte aufzeigten. Positiv wurden die Bestrebungen des seit 1926 bestehenden Schweizerischen Bundes für Jugendherbergen gewertet, der durch tatkräftige Förderung des Jugendtourismus auch eine begrüssenswerte Kontaktnahme zwischen jungen Schweizern und Ausländern, zwischen gleichgesinnten Geistern — hinsichtlich Naturliebe und Wanderlust — vermittelt. Nicht unerwähnt blieb die wertvolle Arbeit der Organisation «Fahrtendienst», die der Schweizer Jugend das bildende Reisen ins Ausland erleichtert.

Laut Referat einer deutschen Kollegin kann Deutschland in der Sparte Jugendherbergen mit imponierenden Zahlen aufwarten: Der mit staatlicher Unterstützung arbeitende Deutsche Jugendherbergsverband (gegründet 1909) zählt in seinen 900 Herbergen jährlich 8 Millionen Übernachtungen, wovon eine Million Übernachtungen auf Ausländer entfällt. Der Übernachtungspreis beträgt — bis 25 Jahre — nur —.70 DM. Negatives beleuchteten die Ausführungen eines Münchner Redaktors: Nach ihm liegen die Jugendherbergen Bayerns «im Windschatten der Konjunktur», seit drei Jahren wäre ein stetiger Rückgang der Übernachtungen zu konstatieren, der weniger auf die «Konkurrenz» der Hotels, als auf die Lockungen der Campingplätze zurückzuführen sei. Die Jugend von heute verfüge über mehr Geldmittel und reise, wenn irgend möglich, mit Motorkräften, reise daher rascher und weiter, sei mehr auf Komfort und Freizügigkeit erpicht als früher. Disziplin und Reglement, wie sie in den Herbergen gefordert werden — in geringem Ausmasse — empfinden die Jungen als störend, aber «Camping» — das wird von ihnen mit Freiheit und Romantik gleichgesetzt.

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

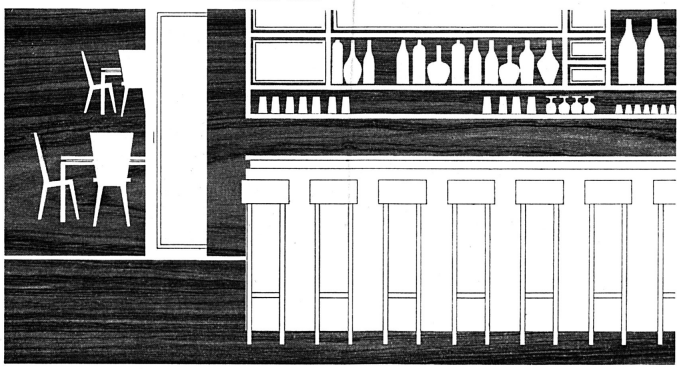
TEPPICHEN
und
VORHÄNGEN
FÜR HOTELS

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

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

Schaffen Sie für den Genuss Ihrer Hausspezialitäten den rechten Rahmen

Führende Fachleute des Gastgewerbes bestätigen immer wieder: Die besten Spezialitäten aus Küche und Keller kommen erst voll zur Geltung, wenn sie der Gast in der dazu passenden Atmosphäre, in gediegen ausgestatteten Räumen, geniessen kann.



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

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

HIRZEL

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

Edwin Hirzel's Söhne, Wetzikon ZH
Möbelwerkstätten, Raumgestaltung
Telephon (051) 77 05 28

Vollautomatische Waschmaschinen Wäschezentrifugen Mangen

CLEIS

A. Cleis AG. Sissach
Wäschereimaschinen-Fabrik
Tel. 061 - 85 13 33

Bureaux und Vorführlokale in: Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Zürich 8

Comptoir Lausanne: Halle 6, Stand 608

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse

Spezialausbildung in allen für den mod. **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftl. Fächern, einschliesslich **Fremdsprachen.** Individueller, raschförd. Unterricht. Diplome. **Stellenvermittlung.** Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH
Gessnerallee 32, Telephon (051) 25 14 16.

WENN SIE

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

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-No. und Hotel Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

In aufstrebendem Sommer- und Winterkurort des Kantons Graubünden ist altershalber gepflegtes

Hotel-Restaurant

mit 30 Betten, Nebengebäude und grossem Garten (schöner Bauplatz) **günstig zu verkaufen.** Offerten unter Chiffre OFA 3664 D an Orell Füssli-Annoncen AG, **Davos-Platz.**

Zu verkaufen ob Vevey-Montreux:

Besitztum

mit Tea-Room-Restaurant, Pension, solide Konstruktion, grossartige Lage, 2 Säle, 10 Zimmer mit Balkon, Wäscheraum, Bad, Küche und Theke, 4 WC, Garage, Ölheizung, Waschküche, Keller. Terrassen, Obstgarten, Garten. Autopark. **Interessante Angelegenheit für Koch-Konditor.** Zahlungsunfähige sich bitte fernhalten. Offerten unter Chiffre P 9-38 V an Publicitas, **Vevey.**

Über die «Auberges de Jeunesse» konferierend, wies ein französischer Kollege darauf hin, dass Frankreich derzeit 5 700 000 Jugendliche zähle, im Alter von 15 bis 24 Jahren, und mit einem jährlichen Zuwachs von weiteren rund 200 000 rechnen müsse. Ein gewichtiger Grund, sich um die Feriengestaltung dieser so kopfstarken Gruppe zu kümmern, in erster Linie den 276 vorhandenen «Auberges» — von denen übrigens nur etwa 150 den geforderten Ansprüchen genügten — binnen fünf Jahren mindestens 120 neue zuzugesellen, was einer Ausgabe von 18 600 000 NF entspräche.

Was die Berichte der einzelnen Berichterstatter zu der Frage «Campingreisen» anbelangt, gewann man den Eindruck, dass dieses moderne Nomadentum von Jahr zu Jahr mehr Anhänger und — im wahrsten Sinne des Wortes — mehr Boden gewinnt. Humorvoll verwies ein belesener französischer Redaktor auf die — Bibel: «Jabel, von Kain abstammend, war der Vater jener, die im Zelte wohnen...», in Wahrheit eine Patenschaft, die sich sehen lassen kann. Er zitierte auch Vincent Auriol, der da schrieb: «Das Camping ist eine Schule des sich frei entfaltenden Lebens; es verhilft zum besseren Verstehen der Natur und der Menschen.» Hier wäre auch an das Wort Petri zu erinnern: «Meister, stellen wir drei Zelte auf und verweilen wir hier...» In Frankreich gab es 1960 nicht weniger als 2 300 000 Campeure, während, anderseits und ebenfalls in Frankreich, noch nicht ganz 700 000 Hotelzimmer zur Verfügung stehen sollen, womit gesagt sein wollte, dass den Zeltbewohnern gar keine andere Wahl geblieben wäre... In Westdeutschland zähle man heute über 1,2 Millionen Campingleute, denen 664 Campingplätze zur Verfügung stünden, in Österreich seien bisher 275 Campingplätze errichtet worden, wovon auf Wien fünf entfielen, mit einer Bodenfläche von 68 000 m², berichteten die zuständigen Kollegen. Um das Phänomen «Camping» zu erklären: nach den einen bedeutet Camping «billiger reisen» (Verminderung der Übernachtungs- und Verpflegungskosten), nach den andern «Flucht vor der Zivilisation» — man suche das «süsse Leben» durch das heilsamere «einfache Leben» zu ersetzen — nicht wenige reize es, ihre mit allen Finessen versehene Campingausrüstung im «echten» Piniertum zu erproben.

Wenn aber ein Land, wie z. B. Österreich, wohl über einladende Campinggelegenheiten verfügt, aber nicht immer das ideale Campingwetter mitliefert, wenn in andern Ländern die Campingplätze durch den Massentourismus überschwemmt werden, wenn man sich eingepfercht fühlt, von Lärm und Trubel belästigt, dann sind «Romantik» und «Naturverbundenheit» starker Abwertung ausgesetzt und es kommt wohl wieder zu einer Abwanderung in die Hotels und Gasthöfe. Einstweilen freilich «machen noch alle mit», ein Land wetteifert mit dem andern, im Anlegen moderner, mit allem Nomadenkomfort ausgestatteter Campingplätze — schon deshalb, weil das «wilde Camping» selten diszipliniert genug durchgeführt wird, nur zu oft zur Ansammlung von allerlei Unrat führt, was wieder eine Fliegeninvasion und damit Belästigung, ja manchmal sogar Entwertung der ganzen Umgegend mit sich bringt.

Dass dieser Tagung seitens des Gastlandes Italien eine besondere Bedeutung zuerkannt wird, bewies die Teilnahme hoher amtlicher Persönlichkeiten an der Eröffnungssitzung im an sich schon sehr repräsentativen Palazzo del Turismo. «Weisse Mäuse» eskortierten feierlich das Auto des Präfekten der Provinz Forli, der die Begrüssungsrede hielt, ihm folgte als Sprecher Unterstaatssekretär Semeraro vom Ministerium für Tourismus und Veranstaltungen in Rom, dessen souverän akzentuierte Ansprache ciceronische Verve auszeichnete. Das Amt des Vorsitzenden übte Dr. Pascale vom «Ente Provinciale del Turismo» in Bologna mit Eleganz und echt italienischer Urbanität aus. Abschliessend lieferte Dr. Fago Golfarelli von der nationalen Fremdenverkehrswerbung in Rom ein brillantes Resumé; das Wesentliche einiger der eingereichten Referate hervorhebend und ihnen damit ein gültiges Imprimatur erteilend. Besonderer Dank für die ebenso umsichtige als kollegiale Betreuung der Tagungsteilnehmer gebührt dem Präsidenten des Verkehrsvereins Riccione, Col. Dr. Pacifico del Dottore, und seinem liebenswürdigen Stellvertreter Dr. Gianni Quondamattèo.

Les autoroutes

. . . ailleurs :

Autriche

Le réseau autoroutes de ce pays atteindra 200 km à la fin de cette année.

Pays-Bas

50 kilomètres d'autoroutes ont été mis en service cette année en Hollande. Le dernier maillon dans la liaison entre Amsterdam et Rotterdam (contournement de la Haye) a été achevé.

La construction de cette artère a été difficile (et coûteuse !) en raison des croisements avec les voies ferrées et les cours d'eau et aussi — et surtout — du mauvais sous-sol.

D'autre part, venant d'Allemagne, on peut éviter maintenant la traversée d'Arnhem.

France

La ville de Paris a lancé un emprunt de 200 millions de N. F. pour financer d'importants travaux routiers. Ils comprennent le prolongement du boulevard périphérique, l'aménagement des boulevards de ceinture et la création de passages souterrains.

Les autorités, notamment le ministre des finances, ont approuvé un projet de décret en vue de la construction de l'autoroute Vienne—Valence.

Belgique

A la suite de la mise en service d'un nouveau tronçon de l'autoroute Anvers—frontière allemande, la longueur des autoroutes belges ouvertes à la circulation est maintenant de 185 km. A.

. . . et en Suisse ?

L'ACS et le financement des autoroutes

L'Automobile-Club de Suisse approuve le projet du Conseil fédéral d'augmenter le prix de l'essence de cinq centimes pour financer les autoroutes.

« Ses délégués ont pris connaissance avec satisfaction du fait que le Conseil fédéral a pu soumettre aux Chambres, dans un temps relativement court, un nouveau projet de financement des routes nationales. L'assemblée des délégués considère que ce projet est un pas vers une solution acceptable. Elle souhaite toutefois qu'il soit mieux tenu compte encore du résultat de la votation populaire. En particulier, le plafond de l'endettement fixé à 400 millions devrait pouvoir être rehaussé avant qu'il soit recouru à une nouvelle augmentation des droits de douane. L'assemblée des délégués constate par ailleurs qu'à l'aide des crédits réservés aux routes principales et non utilisés par les cantons, il serait parfaitement possible de financer, en 1961, tous les projets de routes nationales prêts à l'exécution. On ne saurait donc se retrancher derrière l'excuse d'un manque de moyens financiers pour justifier de nouveaux ajournements. On ne peut admettre que les retards de la construction soient payés aux prix de vies humaines. »

Avant d'adopter ce texte à l'unanimité, les délégués avaient entendu un exposé de M. C. Haeberlin, directeur de l'ACS.

Dans son message, le Conseil fédéral envisage de faire passer le supplément de prix de 5 à 7 centimes quand l'endettement de la Confédération aura atteint 400 millions de francs. L'ACS, a déclaré M. Haeberlin, estime que cette augmentation n'est pas inévitable. Les recettes douanières sur les carburants augmentent en effet très rapidement. D'autre part, on pourrait prélever pendant plusieurs années une partie des droits affectés aux routes principales, que les cantons ne peuvent utiliser entièrement.

Si, compte tenu de cette situation, l'endettement de la Confédération pouvait être porté à 600 ou 700 millions avant que n'intervienne l'augmentation de 5 à 7 centimes, cette dernière pourrait être repoussée aux années 1967-68 (au lieu de 64-65), ou pourrait même ne pas avoir lieu.

En ce qui concerne l'augmentation de 5 centimes, l'ACS l'estime défendable si l'on tient compte des nouvelles concessions accordées aux cantons (subventions fédérales de 84 pour cent en moyenne contre 77,4 pour cent dans le premier projet).

Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière (CCH)

Aux membres de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière.

Convocation à l'assemblée générale ordinaire

Au nom de l'administration de notre Coopérative, nous nous permettons de vous inviter à assister à la 4e assemblée générale qui aura lieu

mercredi, le 27 septembre 1961, à 15.00 h, au Kursaal de Berne, Schänzlistrasse

Ordre du jour:

1° Procès-verbal de la 3e assemblée générale ordinaire du 14 septembre 1960
2° Rapport de gestion
3° Comptes de l'exercice
4° Rapport de l'organe de contrôle ; approbation du compte de pertes et profits 1960 et du bilan au 31 décembre 1960
5° Décharge aux organes de la Coopérative
6° Nominations : a) Remplaçant d'un membre démissionnaire de l'administration
b) Organe de contrôle
7° Revision des statuts
8° Divers.

Les membres de la coopérative peuvent prendre connaissance au secrétariat du compte de pertes et profits, du bilan et du rapport de revision.

Après la discussion des points de l'ordre du jour, Monsieur J. Meier, Sporthotel Meierhof, à Davos, fera un exposé sur

« Les efforts de rationalisation dans l'hôtellerie »

Nous sommes persuadés que ses propos sur des questions étroitement liées à la rénovation de l'hôtellerie trouveront votre intérêt et comptons donc sur une nombreuse participation.

Nouvelles de l'étranger

Les Etats-Unis organisent leur propagande

C'est au secrétaire d'état au commerce qu'incombe la tâche de créer les services dont le principe est défini dans la loi du 29 juin 1961, qui porte le titre de « International Travel Act ». Le but de cette loi est d'arriver à une plus grande réceptivité dans les échanges internationaux.

Le nouvel office (U. S. Travel Service) dispose pour la première année d'un subside de 3 millions de dollars qui sera porté, l'an prochain, à 4,7 millions de dollars.

Le directeur a été nommé en la personne de M. V. Gilmore, qui sera assisté de neuf adjoints dont certains prendront la direction des agences à

l'étranger. C'est ainsi que M. John Wassen, jusqu'ici directeur de l'agence de Baltimore de l'American Express Co., aura la responsabilité de l'agence de Paris. On sait que c'est depuis cette agence que la Suisse sera prospectée. Quant à l'agence de Londres, elle sera entre les mains de Mr. Beverly Miller.

Les nouveaux dirigeants de l'Office national américain du tourisme ont tenu dans des déclarations récentes, à souligner que les Américains ont le droit absolu de voyager comme ils l'entendent. Leurs efforts vont tendre uniquement à faire de la propagande, en Europe comme dans les autres continents, en faveur des voyages vers les Etats-Unis.

Le prochain congrès de l'ASTA

Le congrès de 1961, qui siégera à Cannes du 8 au 15 octobre, connaîtra une affluence record. Au 31 août, les inscriptions étaient déjà au nombre de 2003. Les dirigeants de l'ASTA prévoient que la participation sera encore plus forte et qu'il y aura, finalement, plus de 2500 personnes à Cannes.

Le Venezuela s'intéresse au tourisme

Ce pays prend maintenant des mesures pour attirer des visiteurs. Les dirigeants ont mis sur pied des voyages à forfait pour le prix de 500 dollars, comprenant les frais de voyage depuis les Etats-Unis et un séjour de 15 jours. A.

Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse

(Eing.) Anfangs September sind die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins zur Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse eingeladen worden.

Was ist die Schweizer Reisekasse? Sie ist ein gemeinnütziges Werk schweizerischer Zusammenarbeit, in dem sich alle Kreise der Wirtschaft und die zuständigen Behörden zusammengeschlossen haben, um, ohne einen Gewinn anzustreben, die für die breiten Volksschichten immer nötiger werdenden Ferien und Reisen zu erleichtern. Ihre beiden Merkmale, der Reisespargedanke und die individuelle Gestaltung des Reisens und der Ferien, entsprechen typisch dem schweizerischen Wesen, das dem Massenbetrieb eher abhold ist. Ihr praktisches Reisemarken-Sparsystem gewinnt von Jahr zu Jahr mehr Freunde; es schafft gleichzeitig ein zusätzliches Ferienpublikum: neue Gäste für unser Gastgewerbe, für unsern Tourismus.

Der im Jahre 1960 erreichte Umsatz von annähernd 40 Millionen Franken bestätigt einmal mehr das Interesse, das die Schweizer Bevölkerung diesem Ferien-Sparsystem entgegenbringt. Der Statistik entnehmen wir, dass das Schweizer Gastgewerbe im Jahre 1960 für mehr als 5 Millionen Franken Reisemarken eingelöst hat.

Die der Schweizer Reisekasse angeschlossenen Hotels, Pensionen und Restaurants werden kostenlos im Ferienführer eingetragen. Diese Publikation, die sich an die 230 000 Mitglieder der Schweizer Reisekasse — ein ausgesprochen reise- und ferienfreudiges Publikum — wendet, stellt eine wertvolle Propaganda für die darin aufgeführten Betriebe dar, die zudem gratis in die Ferienberatung und in den Prospektdienst der Schweizer Reisekasse aufgenommen werden. Diese Dienste werden ebenfalls sehr rege benützt und bieten wirksame Werbemöglichkeiten.

Die Vorarbeiten für die Ausgabe des Ferienführers 1962/63, der im Januar in der Grossauflage von 250 000 Exemplaren erscheinen wird, sind in vollem Fluss. Dieser Ferienführer ist zu einem unentbehrlichen Instrument der Orientierung für alle Ferien- und Reiselustigen und zu einem solchen der Propaganda für alle gastgewerblichen Betriebe geworden, sind doch darin an die 1600 Hotels, Pensionen und Restaurants aufgeführt. Wer während der Sommersaison 1962 und der Wintersaison 1962/1963 mit der Schweizer Reisekasse zusammenarbeiten möchte, möge die den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins zugestellte blaue Einladung ausfüllen und bis zum 20. September 1961 an die Schweizer Reisekasse, Waisenhausplatz 10, Bern, zurücksenden.

Das Gewerbe zu aktuellen Fragen

Der Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbandes befasste sich unter dem Vorsitz von Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich) mit dem Referendum gegen das Uhrenstatut. Angesichts der besonderen Verhältnisse in diesem Wirtschaftszweig und der an der ganzen Ordnung angebrachten Änderungen, empfiehlt der Vorstand den Gewerbetreibenden zu Stadt und Land, das Referendum nicht zu unterzeichnen.

Der Vorentwurf zu einem Bundesgesetz über das Verbot der Doppelbesteuerung wurde einer eingehenden Beratung unterzogen. Aus Gründen der Rechtsstaatlichkeit wird der Erlass des vorgesehenen Rahmengesetzes als notwendig betrachtet. Darüber hinaus unterstützt das Gewerbe nachhaltig die von den Bundesbehörden verfolgte Tendenz, das Problem der Steuerausscheidung zwischen den Kantonen einer grundsätzlichen Überprüfung zu unterziehen. Die zunehmende Gleichgewichtsstörung in der wirtschaftlichen Entwicklung der verschiedenen Landesgegenden erfordert die Ausschöpfung aller Möglichkeiten zur Erhaltung einer dezentralisierten Wirtschaftsstruktur. Zur sorgfältigen Abklärung der Detailbestimmungen des neuen Gesetzes befürwortet der Schweizerische Gewerbeverband die Einsetzung einer Expertenkommission.

Der Vorstand pflog sodann eine längere Aussprache über die allgemeine Konjunkturlage. So beunruhigend gewisse Aspekte der heutigen wirtschaftlichen Entwicklung sind, so wenig ist es möglich, durch künstliche Massnahmen dagegen aufzutreten. Es geht vielmehr darum, alle Teile der Bevölkerung und der Wirtschaft immer wieder aufzurufen, in ihren Forderungen und Dispositionen das Mass nicht zu verlieren.

Nach einer Orientierung über den heutigen Stand des Integrationskonflikts, der die Instanzen des Schweizerischen Gewerbeverbandes ständig beschäftigte, sprach sich der Vorstand über die Vorbereitung der Landesausstellung 1964 aus. Er setzt sich für eine aktive und grosszügige Beteiligung des Gewerbes an der Ausstellung ein, verlangt aber, dass deren Grundkonzeption und die Darstellungsformen auf die überaus differenzierten Verhältnisse der gegenwärtigen und zukünftigen schweizerischen Wirtschaft abgestimmt sind. GPD.

Ein Fehlschuss

Die «Aprikosenaktion» — die vom Bund mitfinanziert und in Zusammenarbeit mit Produzenten und Handel organisierte Verwertung der grossen diesjährigen Walliser Aprikosenernte — hinterlässt einen zwiespältigen Eindruck. Zwiespältig insofern, als einerseits die Manager mit dem Verkaufserfolg zufrieden sein konnten, während anderseits das Missvergnügen der Konsumenten wegen der unbefriedigenden Qualität unverkennbar war und sich in zahlreichen Zuschriften an die Tagespresse manifestierte. Im «Bund» zum Beispiel füllten einmal die Einsendungen entrüsteter Hausfrauen fast eine halbe Seite; auch in der Genfer Presse hagelte es Proteste; « La Suisse » bezeichnete die Qualität der ersten Anfuhren als «katastrophal». Das im Endergebnis positive «Goal-Verhältnis» geht eindeutig auf die gross und geschickt aufgezogene Propaganda und die durch Bundeszuschüsse ermöglichte Preislimitierung zurück. Es bedeutet daher eine völlige Verzeichnung des Tatbestandes, wenn die «Schweizerische Bauernzeitung» nachträglich in einer Art «Siegesmeldung» die Qualität der Walliser Aprikosen «als im grossen Durchschnitt ausgezeichnet» rühmt. Ausgezeichnet, das war die Qualität justament nicht. Die übergrosse Menge genügte für Kochzwecke; wer Walliser Aprikosen zum Rohessen kaufte, war in der Mehrzahl der Fälle enttäuscht: er biss in mehlige oder aromalose, harte Früchte und es gereichte ihm kaum zum Trost, wenn er dafür in poetisch konzipierten Propagandaartikeln das Hohelied der «köstlichen Sonnenkinder» singen hörte.

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.

Man ist, wie gesagt, dank des geschickten Management absatztechnisch «davongekommen», doch wäre es ein Fehlschluss, deswegen nun in Selbstzufriedenheit über das ungelöste Qualitätsproblem hinwegzusehen. «Meine Herren» — so erklärte einmal ein zynisch gelaunter Präsident in der Sitzung des Verwaltungsrates — «das Problem ist folgendes: sollen wir das Geld verwenden, ein besseres Produkt herzustellen oder wollen wir es für Propaganda brauchen?» Die Walliser Produzentenverbände dürften gut beraten sein, wenn sie zum mindesten einen Teil des Geldes für die Hebung der Qualität verwenden; mit propagandistischen Lautsprechern allein wird ein zweites Mal der Erfolg kaum mehr zu erreichen sein. PKF.

Grosse Nachfrage nach Hotelzimmern in Baden

Seit April ist der Kurort Baden praktisch ausverkauft. Im Monat Juli und August kann mit einer nahezu hundertprozentigen Besetzung gerechnet werden. Nahezu deshalb, weil eine hundertprozentige Bettenbesetzung kaum jemals erreicht werden kann, da immer wieder umständehalber Doppelzimmer als Einerzimmer abgegeben werden müssen, zudem auch Abreisen auf das Wochenende fallen, währenddem die «Arrivées» erst wieder auf Montag oder Dienstag gebucht sind. Vielfach werden diese Lücken jedoch durch Passanten aufgefüllt. Doch zurück zur Saison: hier verspricht der Herbst frequenzmässig ebenfalls sehr gut zu werden.

Der neue elektrische

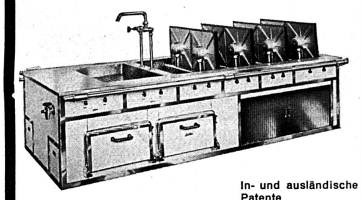
Locher

Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

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



In- und ausländische Patente

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

Locher

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig, bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben. Für Waschautomaten besonders geeignet und empfohlen.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche
BIO.40 zum Vorwaschen oder Einweichen fettigschmutziger Leib-, Küchen- und Berufswäsche
PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel
ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7

EgLa

QUALITÄTSWÄSCHE
für
HOTELS und
PENSIONEN

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

Wäschetrockenmaschinen

«Sieber-Rapid»

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

FRIEDRICH SIEBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telephon (031) 675017

Reklame-Verkauf!

500 Lavabo- und Badevorlagen

la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau, grün, per Stück nur . . . . . **Fr. 7.70**

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Ab Lager zu verkaufen:

fabrikneuer Brat- und Backofen

2räumig

(Backräume rostfrei, je 500 × 700 × 270 mm)
Regulierung mittels Thermostaten getrennt für Ober- und Unterhitze.
1 nicht beheizter Abstellraum. Preis Fr. 4300.–

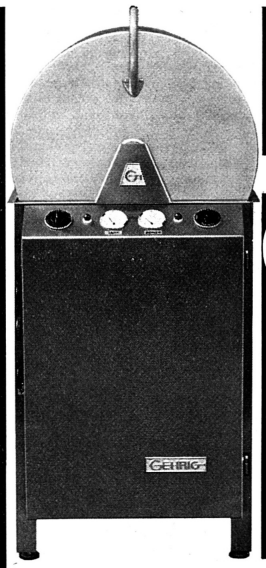
fabrikneue Kippkessel-Bratpfannengruppe

Grösse 50 l und Bratfläche 560 × 400 mm für Wand- oder Bodenmontage. Preis Fr. 6500.–.

Occasions-Tischherd

mit 3 Platten zu 220 mm Ø 1 Platte 300 mm Ø.
1 Platte 400 × 400 mm. Preis Fr. 600.–.

GEKO APPARATEBAU AG., Thun



G1

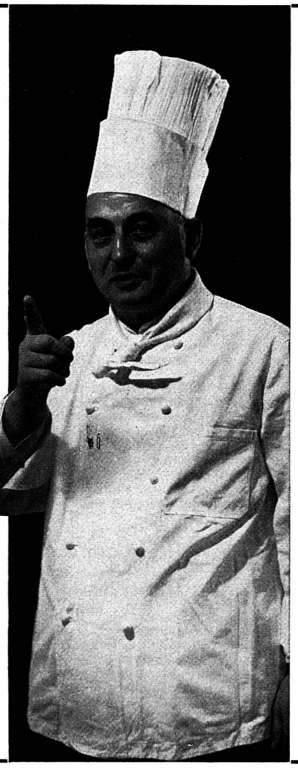
Comptoir Suisse: stand 613, halle 6

G1 la machine suisse à laver la vaisselle et à rincer les verres aux formes élégantes. — Elle ne tient que peu de place, mais son rendement n'en est pas moins considérable! Dosage des produits de lavage automatique et très économique! Séchage brillant! — Nous vous conseillerons volontiers!

GEHRIG

F. GEHRIG & Co., Fabrique de machines et d'appareils électriques
BALLWIL/LU
Téléphone 041.891403

Mais oui, vous aussi...



Vous savez aussi bien que moi que de nos jours, on juge souvent de la classe d'un restaurant sur la qualité de ses grillades. Actuellement, personne ne peut plus se permettre de renoncer à l'Infra-Gril TURMIX avec son système à double plaque qui économise temps et argent.

Demandez une démonstration sans engagement ou visitez le nouveau Pavillon TURMIX au Comptoir Suisse, halle 34.

TURMIX SA., Küsnacht-Zurich
Téléphone (051) 904451.

A vendre
pour cause de transformations:

machine à laver
«Schulthess» Marne B, Capacité 28 kg

séchoir électrique
«Sieber»

calande à vapeur
«Spälti Fils»

S'adresser sous chiffre GH 1113 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wenn Sie Hotel-Mobiliar

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

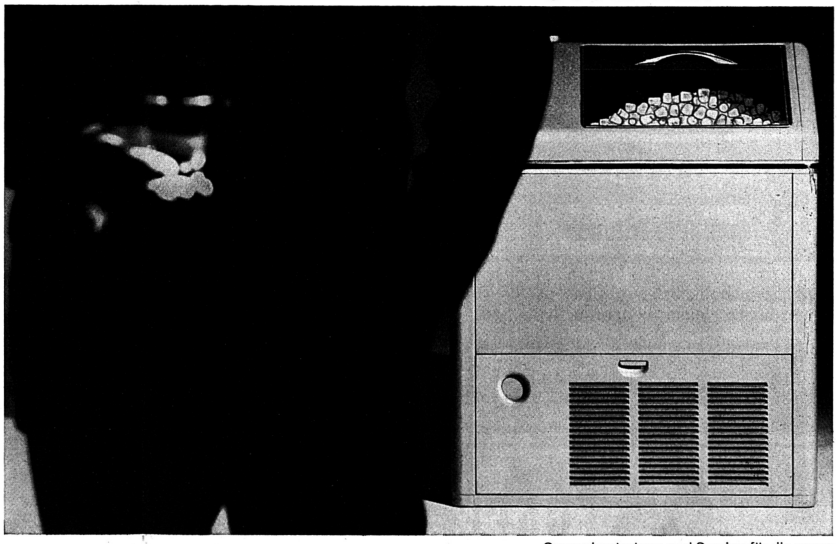
Bitte noch ein wenig Eis ins Glas!

Immer öfter hört Ihr Servierpersonal diesen Gästewunsch. Nicht nur bei typischen Bargetränken, nicht nur im Sommer. Wer aber liefert das viele Eis?

Die Scotsman-Apparate produzieren es fortlaufend: reine, klare Eiswürfel oder Splittereis oder beides. So ist stets vorhanden, was die Gäste wünschen. Und wenn sie gehen, wenn der Bedarf aufhört, stellt der Scotsman-Apparat automatisch ab.

Ob Sie 50 oder 500 kg Eis im Tag verbrauchen, Scotsman hat für Sie das passende Modell. Rasch ist es installiert, braucht keine Wartung, versperrt nur wenig Platz. Und die Preise werden Sie angenehm überraschen, so günstig sind sie.

Scotsman



Der Novelectric-Service steht stets zu Ihrer Verfügung. 14 regionale Service-Stellen, 70 Wagen und 90 gut geschulte Monteure arbeiten zu Ihrer Zufriedenheit.

Generalvertretung und Service für die ganze Schweiz

Novelectric

Novelectric AG Zürich
Claridenstrasse 25 Telefon 051/25 58 90
Novelectric AG Bern
Aarbergergasse 40 Telefon 031/91091
Novelectric SA Genève
9, rue Céard Téléphone 022/26 03 38

Wir begleiten Sie ins Ausland! Denn nicht nur in der Schweiz, auch in den meisten westeuropäischen Ländern, in Nordafrika, in den USA und in Kanada, überall finden Sie «Winterthur»-Vertretungen, die Ihnen, wenn je Sie ihrer bedürfen, zur Verfügung stehen.

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

Wir liefern sofort zu interessanten Hotelpreisen direkt ab Engros

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

Möbel Pfister

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

Durch Kauf direkt in unserem Engros-Lager können auch Sie grosse Beträge einsparen. Referenzen aus Ihrer nächsten Umgebung stehen zur Verfügung.

Vétéran de Swissair, six fois millionnaire de l'air

Le commandant Walter Borner prend sa retraite

L'un des plus anciens commandants de bord de Swissair prend ces jours-ci sa retraite. Il s'agit de Walter Borner qui appartient, depuis 1933, comme pilote, au personnel de notre compagnie de navigation aérienne nationale. Agé de soixante ans, ce vaillant commandant de bord, qui est aussi l'un des pionniers de l'aviation commerciale en notre pays, abandonne définitivement le « manche à balai » pour... le plancher des vaches. Il va pouvoir entreprendre, comme touriste cette fois-ci, avec sa femme, le tour du monde qu'il carresse depuis longtemps : Genève—New-York à bord d'un DC-8 de Swissair, traversée des Etats-Unis dans une auto de location, San-Francisco—Tokyo en paquebot, Tokyo—Genève à bord d'un Convair 880-M. de Swissair, avec arrêts dans les différentes villes desservies par cette ligne.

Au cours de sa longue carrière de pilote, Walter Borner a tenu l'air pendant 24 400 heures et parcouru plus de six millions de kilomètres, ce qui fait plus de cent-cinquante fois le tour du monde à l'équateur. Il s'agit d'une performance kilométrique d'autant plus éclatante qu'il y a dix ou quinze ans les avions commerciaux se contentaient encore d'une vitesse de croisière de trois cent-cinquante à quatre cents kilomètres, alors que maintenant les machines les plus rapides atteignent mille kilomètres à l'heure.

C'est en 1923, âgé de vingt-deux ans, que Walter Borner, mécanicien de profession, obtint son brevet de pilote militaire, à Dubendorf. Trois ans plus tard, il occupa les fonctions de directeur-adjoint de l'aérodrome de Genève-Cointrin, qui n'était qu'un petit champ d'aviation où deux ou trois frêles appareils se posaient chaque jour, lorsqu'il faisait beau. L'année suivante, Walter Borner, qui pressentait l'essor magnifique qu'allaient connaître, au lendemain de la dernière guerre, les transports aériens à grande distance, obtint son brevet de pilote de ligne commerciale.

Il donna sa démission de directeur-adjoint de la place d'aviation genevoise et créa, sous le nom de «Borner-Genève-Air-Express», la première entreprise de taxis aériens, non seulement de Suisse, mais d'Europe. En 1932, il l'agrandit et transforma la raison sociale en «Aérotrafic S. A.», avec siège à Meyrin, près de Genève. Huit cent mille francs étaient nécessaires pour donner à la nouvelle société l'impulsion indispensable. Comme on était en plein marasme économique, et que les établissements financiers ne croyaient pas encore à l'aviation commerciale, Walter Borner ne put se procurer les fonds. C'est alors qu'il se tourna vers la Swissair, née deux ans auparavant, de la fusion de la « Balair » et de l'« Ad Astra », à laquelle il proposa le rachat du parc d'avions qu'il avait constitué. L'opération se fit et Walter Borner fut incorporé dans les rangs des pilotes de notre toute jeune compagnie nationale.

Le commandant de bord genevois a piloté les appareils de la Swissair sur la plupart des lignes du réseau aéronautique helvétique. En dernier lieu, il fut affecté à la ligne du Proche et du Moyen-Orient. Au cours de la guerre, Walter Borner qui, à l'armée, a le grade de capitaine, fut affecté à la surveillance technique du parc de nos avions de chasse.

Walter Borner s'est constamment intéressé au développement de sa petite patrie genevoise. L'aménagement, puis l'agrandissement, de l'aéroport de Cointrin ont constamment trouvé, en lui, un défenseur particulièrement compétent et avisé. Pour mieux défendre la cause qui lui est chère, il n'hésita pas à s'engager dans la politique active. C'est ainsi que, depuis 1954, il est député au Grand Conseil, pour devenir également, l'année suivante, conseiller municipal de Versoix, commune où il est domicilié. Constamment, Walter Borner, qui jouit d'une grande estime, a été réélu dans ses fonctions publiques.

Aussi sa retraite dans le monde de l'air va-t-elle lui permettre de se consacrer plus complètement encore à la vie de sa commune et du canton de Genève. Et puis, Walter Borner a amassé tant de souvenirs se rattachant à sa vie de l'espace, en sa belle villa du côteau de Saint-Loup, que l'aviation continuera à être présente à son esprit. Dame, il n'a pas été pilote de ligne pendant trente-quatre années, pour rompre ainsi avec un passé qui lui a permis de satisfaire, tout au long de sa vie, une grande et dévorante passion. V.

Chronique genevoise

Très bonne saison estivale

De manière générale, tous ceux qui, de près ou de loin, dépendent du tourisme, dans leur activité, sont satisfaits de la saison estivale. Juin a connu une belle série de beaux jours, juillet également, dans sa première partie, tout au moins, et la seconde quinzaine d'août, comme aussi les premiers jours de septembre, ont été très chauds et ensoleillés. Dans les hôtels, l'affluence a été considérable. Certains hôteliers ont constaté, ce qui est réjouissant, une augmentation de la durée moyenne du séjour de leurs clients.

Restaurants, commerçants en articles souvenirs, marchands de crèmes glacées, tea-rooms et cafetiers ont fait de bonnes affaires. Il en a été de même pour les bateaux de la C. G. N. et les petites embarcations de la Société des mouettes genevoises, qui assurent le service de la rade. Du côté de la C. G. N., pour l'ensemble des services sur le Léman, on estime à un million et demi le nombre des voyageurs transportés, ce qui est un record.

Il ne reste plus qu'à souhaiter que septembre soit gratifié également d'un temps ensoleillé car, à ce moment de l'année, le séjour à Genève est encore très agréable. Du reste, la saison se trouvera prolongée jusqu'en novembre, car c'est en ce mois-là que sera organisé le concours hippique international de Genève, qui constitue tous les deux ans, un événement pour tous ceux qui, en notre pays et à l'étranger, s'intéressent au cheval et aux performances dont il est capable.

Pour les Intérêts de Genève et son directeur, M. Marcel Nicole, cela constitue évidemment un travail considérable, qui vient s'ajouter encore à celui, très important, accompli déjà tout au long du printemps et de l'été, en faveur du tourisme dans son ensemble et de l'hôtellerie en particulier. V.

Le restaurants du Parc des Eaux-vives a servi le déjeuner officiel des rencontres internationales

Les XVIe rencontres internationales de Genève, qui ont pour thème «Les conditions du bonheur» et dureront dix jours, se sont ouvertes le 6 courant, sous la présidence de M. Louis Maire, distingué économiste genevois et président du conseil de la F. A. O. avec la participation de 80 invités officiels, représentant 18 pays.

Le déjeuner officiel a été servi dans les salons du Restaurant du parc des Eaux-Vives, sous la direction de M. Jean Schild. Les invités à ce délectable repas ont pu se convaincre qu'une bonne table constitue l'une au moins des conditions du bonheur.

Conférences et entretiens, très fréquentés, furent agrémentés d'un certain nombre de «hors d'œuvres», tels qu'un porto servi dans les salons de la Cour Saint-Pierre; une croisière sur le Petit-Lac, suivie d'une réception, et un concert, au château de Coppet; une réception au Musée de l'Athénée (offerte par les Amis des Beaux-Arts); une réception dans les salons de l'Hôtel Métropole (organisée par les autorités genevoises); un concert symphonique, donné par l'Orchestre de la Suisse romande, au Victoria Hall, un spectacle de la Compagnie Fabri, au Grand Casino; et la projection de deux films — «A nous la liberté», de René Clair, et «La Kermesse héroique», de Jacques Feyder au cinéma Alhambra, en séances privées.

Les invités officiels à ces rencontres internationales se trouvent donc dans une situation assez confortable pour débattre des conditions du bonheur, d'autant plus que la plupart d'entre eux sont logés dans les meilleurs hôtels de la place, ce qui est conforme aux règles de l'hospitalité genevoise. V.

L'exposition «montres et bijoux» de Genève est ouverte

La dix-neuvième exposition «Montres et Bijoux» de Genève vient d'ouvrir ses portes, et ne les fermera définitivement qu'au soir du dimanche 1er octobre. Ce Salon est toujours un enchantement. Il attire non seulement, et du monde entier, ce qui est assez dire son importance, tous ceux qui s'intéressent à l'évolution de la mode et du goût, dans le domaine de l'horlogerie, de la bijouterie et de la joaillerie, mais encore tous ceux et toutes celles qui sont plus simplement sensibles à la beauté.

Dans de sobres et élégantes vitrines, qui sont autant d'écrins, l'élite de la production helvétique de ces branches présente ses toutes dernières créations. Il y a là des montres-bracelets, pour hommes et pour dames, des colliers, des bracelets, des pendentifs, des clips, des bagues, des broches, qui sont résolument d'avant-garde et savent allier l'or, ou le platine, avec les pierres les plus fines et les perles les plus rares.

Au cœur de l'exposition, dans une vitrine qui leur est spécialement réservée, «trônent» les pièces qui ont valu à leurs auteurs les deux prix, de cinq mille francs chacun, attribués par la Ville de Genève à un collier et à une petite boîte en métal noble.

Il s'agit d'une rivière de brillants sur entrelacs d'or blanc palladium — l'ingéniosité consiste en l'étonnant relief que l'on est parvenu à donner à cette superbe pièce — dessinée par M. Rodolphe Augsburger et réalisée par deux jeunes artisans, MM. Claude et Francis Hertig; et d'une ravissante petit boîte, en or mat, avec des arêtes vives comme un rocher de granit, dont l'aspect décoratif est surprenant, née du talent du dessinateur Roger Ballmer et confectionnée dans les ateliers de l'entreprise Jaeger Le Coultre, les uns et les autres de Genève.

Les émailleurs genevois, qui présentent des colliers, de petits plats, des croix, quelques autres objets, ainsi que l'école d'horlogerie de Genève, ont également leur vitrine à cette exposition. Le caractère international, qui permet d'utiles

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Im Interesse einer beidseitig reibungslosen Abwicklung der Stellen-Inserataufträge möchten wir unsere verehrten Mitglieder erneut bitten, ihre Inserate jeweilen schriftlich und frühzeitig aufzugeben und telephonische Aufträge nur in wirklich dringenden Fällen vornehmen zu wollen.

Die Überlastung des Telephons führt zu unliebsamen Störungen, so dass für telephonische Aufträge künftighin keine Verantwortung übernommen werden kann.

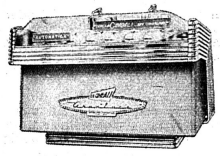
Inseratenschluss Montag 18 Uhr

Schriftliche Aufträge, die Dienstag früh noch bei uns einlaufen, können für die betreffende Wochenausgabe berücksichtigt werden.

Wir bitten unsere Mitglieder und alle weitern Inserenten um Verständnis für diese sich aufdrängende Massnahme und danken hiefür im voraus verbindlichst. Die Administration

BEN EX Für die Geschirrwaschmaschine

LA CIMBALI: Die Kaffeemaschinen höchster Betriebssicherheit!
1-6 Verteilergruppen, Typen «Automatica» und «3 M» (mit Handzug)
Für jede Gaststätte die passende CIMBALI
Jede Gruppe liefert in der Minute 0,4 Liter



Automatica mit 2 Gruppen (Frontansicht)

LA CIMBALI AUTOMATICA
Die meistgekaufte automatische Expresso-Kaffeemaschine der Welt!

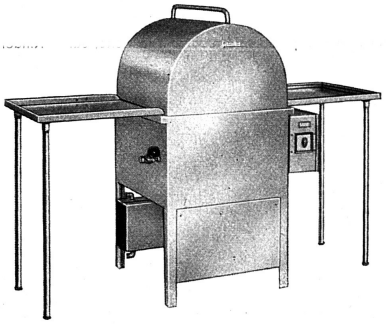
Verlangen Sie Unterlagen bei der regionalen Service- und Verkaufsorganisation:

Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud: «ARDA» G. Strahm GENÈVE, Chevillarde 21 Telephon (022) 36 17 20

Bern, Basel, Freiburg, Solothurn: von May & Cie. BERN, Amthausgasse 6 Telephon (031) 2 87 01

Übrige Kantone d. Zentral- u. Ostschweiz: «VAMOR» Vassalli + Moresi ZÜRICH, Niederdorfstrasse 47 Telephon (051) 32 30 42

Stierlen präsentieren



ihr neuestes Modell, Geschirrwasch- und Spülmaschine KMW, zum sensationellen Preis von nur **Fr. 5145.–** franko Domizil geliefert!

Leistung: 960 grosse Teller in der Stunde, oder entsprechende Anzahl anderer Geschirrteile.

Material: Chromstahl matt geschliffen.

Arbeitsweise: Durchschiebemodell, mit Waschung und Spülung von unten und oben.

Eignung: Waschen und Spülen von jeglichem Geschirr und Besteck, gleichzeitig grossartige Gläser-Wasch- und Spülmaschine.

Inbegriffen: 2 Konsoltische von je 56 cm, aus Chromstahl, mit Füssen. / Tankheizung mit Thermostat und Wassermangelsicherung eingebaut. / Eingebauter Durchlauferhitzer für die Bereitung des Nachspülwassers. / 3 Metallgeschirrkasten, plastifiziert.

Mehrpreise für: Variable Regelschaltung (Anpassen der Waschzeit an den Verschmutzungsgrad) Fr. 415.–. / Verlängerte Zu- und Ablauftische je nach Länge. / Einweichbecken im Zulauftisch. / Glanztrocknung mit bewährtem Elektro-Mikrodosierer.

1 Jahr Garantie; prompte, gut ausgebaute Service-Organisation, werkgeschulte Monteure.

Einladung

Einsenden an: **Rohr-Röthelin + Co.**

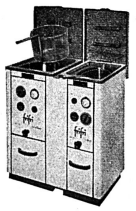
Verlangen Sie den Besuch unseres Spezialisten für fachmännische Beratung oder unverbindl. Offerte.

Name: _____

Adresse: _____

Bern, Neuengass-Passage 3, Tel. 031 / 9 14 55 oder
Zürich, Torgasse 3, Tel. 051 / 24 28 59

fri-fri Die Qualitäts-Friteuse



Wir fabrizieren für Sie die Friteuse die Sie wünschen. Heute mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten. — SEV-geprüft.

ARO S.A. LA NEUVEVILLE Telephon (038) 79091/92

Besuchen Sie uns am COMPTOIR, Halle 31, Stand 3129

WIELAND Veltliner WIELAND
WIELAND SÖHNE AG, WEINHANDLUNG, THUSIS

CAFE LA SEMEUSE

Lors de votre visite au COMPTOIR SUISSE, ne manquez pas de vous arrêter à notre stand nº 3817, halle de dégustation 38

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

comparaisons, dans un esprit d'émulation et non de compétition, est donné, pour la première fois cette année, par un certain nombre de vitrines où les principales maisons de bijouterie de la République fédérale allemande et d'Italie exposent quelques-unes des plus belles créations des deux pays voisins.

C'est aux trésors de l'Inde qu'est consacrée, cette fois, l'exposition complémentaire, que l'on appelle le Salon dans le Salon. Des collections privées de Bombay sont arrivées par avion, à Genève, pour être présentées dans le cadre de «Montres et Bijoux», un certain nombre de pièces sompteusees qui, toutes ont une histoire et ont été portées dans des circonstances particulières. Dans un décor de plantes exotiques du plus heureux effet, bracelets, boucles d'oreilles ou de ceinture, colliers, anneaux de chevilles, oiseaux, etc., en or rehaussé de perles et de pierres fines, constiuent une véritable féerie. L'une des pièces les plus remarquables est sans doute cette paire de bracelets, en or massif, qui se présente sous la forme de manchettes, longues de quinze à vingt centimètres, serties de diamants, de rubis, d'émeraudes et de topazes.

Enfin, dans le hall d'entrée, un certain nombre de photos grand format évoquent les paysages de l'Inde, tandis que, dans une salle du fond, des statuettes, en terre cuite, en pierre ou en bois sculpté, des étoffes, richement brodées, appartenant à la collection privée de la compagnie de navigation aérienne « Air India International » procurent, aux visiteurs, une belle image des fastes de l'Orient.

Nul doute que « Montres et Bijoux » 1961 ne connaisse un succès qui, en affluence, dépassera encore ceux des précédentes expositions. V.

Le concours international d'exécution musicale est proche

C'est du 23 septembre au 7 octobre que se déroulera, pour la dix-septième fois, à Genève, le Concours international d'exécution musicale, dont l'organisation est présidée par M. Samuel Baud-Bovy. Les candidats inscrits sont au nombre de 257, soit 114 femmes et 143 hommes, représentant 31 pays différents. Celui qui envoie le plus de concurrents — 50 — est la France. Avec respectivement 79 et 78 inscrits, le chant et le piano ont le plus de candidats.

Le concert final, au cours duquel les principaux lauréats se feront entendre, avec l'Orchestre de la Suisse romande, placé sous la direction de M. Jean Meylan, aura lieu le 7 octobre, à 20 heures 30, au Victoria-Hall. Jusqu'à maintenant, ce concert qui constitue un événement dans le monde musical, était retransmis non seulement par les différents émetteurs radiophoniques helvétiques, mais aussi par ceux d'un grand nombre d'autres pays. Il le sera également cette année.

Cependant, pour la première fois dans l'histoire de ce concours international, une partie de ce brillant concert sera retransmise, en direct, par les caméras de la Télévision Suisse, à l'intention de l'Eurovision. C'est ainsi que, ce soir-là, plusieurs millions de téléspectateurs recevront la visite, sur leur petit écran, des lauréats de Genève, ce qui sera, pour ceux-ci, le couronnement de leur consécration. V.

Décès aux portes de Genève, du président de la Fédération nationale des syndicats d'initiative de France

A La Roche-sur-Foron, où il était domicilé, s'est éteint, le 7 septembre, à l'âge de soixante-trois ans, M. Louis Martel personnalité en vue dans le monde du tourisme français.

En effet, M. Louis Martel, qui avait siégé à l'Assemblée nationale, à Paris, en qualité de député de la Haute-Savoie, était président de la Fédération nationale des syndicats d'initiative de France et membre du Conseil supérieur du tourisme.

L'an passé, lors des grandes fêtes qui, dans la plupart des localités de la Haut-Savoie et de la Savoie, furent organisées pour évoquer le centenaire du rattachement de cette province à la France de Napoléon III, M. Louis Martel avait été presque partout présent, en sa qualité de président du comité général constitué à cette occasion.

M. Louis Martel, qui se rendait fréquemment à Genève, où il comptait de nombreux amis, a constamment travaillé à maintenir des liens étroits, tant en ce qui concerne le tourisme que les autres secteurs de la vie économique, entre son département et le canton de Genève.

Du reste, le défunt était né et avait grandi non loin de la frontière genevoise. En effet, il était originaire de Thairy, petit village proche de Saint-Julien-en-Genevois, cette sousprefecture haut-savoyarde que quelques centaines de mètres seulement séparent de la frontière de Perly. V.

Der Kur- und Verkehrsverein Engelberg kann auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken

Im 78. Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg wird gleich zu Beginn auf die finanzielle Lage hingewiesen. Die Gewinn- und Verlustrechnung schliesst in dem am 30. April 1961 beendeten Rechnungsjahr bei 413 433 Franken Einnahmen, nach Vornahme von Rückstellungen und Abschreibungen auf Immobilien im Betrage von 72 500 Franken mit einem Überschuss von 41 Fr. ab. In der Bilanz stehen 715 000 Franken Immobilien auf der Passivseite Hypothekaranleihen von 696 420 Franken gegenüber. Das Eigenkapital ist mit rund 63 000 Franken ausgewiesen.

Das neue Budget rechnet mit 393 800 Fr. Einnahmen und Ausgaben. Der Jahresbericht weist weiter auf die steigenden Aufgaben des Verkehrsbüros hin, insbesondere dass die Vermittlung von Ferienwohnungen immer mehr Zeit in Anspruch nimmt. Eine besondere Einrichtung für Familien unterhält Engelberg schon seit über 50 Jahren, nämlich: das Kinderparadies.

Anhand der Statistik kann im Jahre 1960/61 eine weitere Zunahme der Übernachtungen auf 232 408 festgestellt werden. Interessanterweise sind die Nächtigungen im Sommer um etwa 20 Prozent gestiegen (Village des Club Méd.), währenddem sie im Winter um knapp 5 Prozent zurückgegangen sind. Engelberg ist der einzige schweizerische Ferienort, welcher neben der traditionellen Hotellerie noch dre iverschiedene touristische Organisationen in gemieteten oder eigenen Häusern beherbergt.

Nicht jeder Kurort kann mit Stolz auf die lange Aufenthaltsdauer von acht Tagen im Sommer hinweisen. Der Winter hingegen zeigt einen Rückgang von 7 auf 6,6 Tage.

Von seiten des Kur- und Verkehrsvereins werden während den Sommermonaten grosse Anstrengungen zur Frequenzbelebung unternommen. Was an Wanderungen, Bergtouren, Sportanlässen, ferner an guter Unterhaltung, wie Film, Vorträge, Variété-Abende, Konzerte und Theater geboten wird, darf zum Beispielhaften gezählt werden. Immer ist man überrascht, wenn das reichhaltige Programm des Sommers erscheint. Der Winter lässt leider eine ähnliche Linie vermissen. Während Engelberg grosse sportliche Wettkämpfe mustergültig organisiert, so vermisst man jedoch die Spontanität in der Organisation unterhaltender Sportanlässe, wie Kinderskirennen, Nachtspringen, Eisgymkhanas, Hockey- und Curlingsmatches (Carneval) und Schlittelrennen. Daraus wird der Schluss gezogen, dass für den Winter unbedingt neue Anstrengungen unternommen werden müssen, damit sich die Aufenthaltsdauer der Gäste nicht weiter verkürzt.

Am 1. September fand unter dem Vorsitz des Präsidenten Norbert Cattani im Casino die 78. ordentliche Generalversammlung statt. Neben den zahlreich erschienenen Mitgliedern konnte er auch den Talammann F. Hess, Kantonsratspräsident H. Matter und Regierungsrat Ed. Infanger begrüssen. Die Geschäfte Jahresbericht, Rechnungsablage und Budget wurden diskussionslos erledigt. Die Statutenänderung — Schaffung der Passivmitgliedschaft — gab zu längeren Diskussionen Anlass. Mit dem erforderlichen Mehr wurden die Vorschläge des Vorstandes angenommen. Für die kommenden zwei Jahre musste der Vorstand neu gewählt werden. Alle Herren stellten sich wiederum zur Verfügung. In globo wurden sie bestätigt, nämlich: Norbert Cattani, Hans Matter, Dr. Ad. Odermatt, Regierungsrat Ed. Infanger, Dr. B. Amberg, Ed. Obrecht jun., Robert Barell, A. O. Pauli und Alex Höchli-Delèze. Als neues Mitglied wurde Herr Josef Neuhaus, Dir. STEB bald LEB, gewählt. Damit hat der Vorstand wiederum seine statutarische Mitgliederzahl von elf erreicht. Mit grossem Applaus wurde Herr N. Cattani wiederum zum Präsidenten gewählt. Er durfte den wohlverdienten Dank der Mitglieder entgegennehmen.

Durch die Übergabe einer Glasmalerei, geschaffen vom Engelberger Künstler J. de Nève, wurden die Ehrenmitglieder Dr. J. Gander, Talammann Fr. Hess, G. Berchtold, Alex Höchli, Dir., und Hch. Glücklich überrascht. In einem kurzen Referat orientierte der Kurdirektor über die Planung für die nächste Zukunft. Anschliessend traf man sich in der Bar des Casinos zum zwangslosen Zusammensein. -er.

Der Fremdenverkehr im Thurgau im ersten Halbjahr 1961

fb. — Der Kanton Thurgau zählt heute 160 geöffnete Fremdenverkehrsbetriebe (Hotels und Pensionen) mit 2200 Betten. Im ersten Halbjahr 1961 wurden nach den Aufzeichnungen des Eidg. Stat. Amtes im Thurgau 17 744 (Vorjahr 17 416) Ankünfte von Schweizern und 14 400 (12 856) von Ausländern, total 32 144 (30 272) Ankünfte gezählt. Die Zahl der Logiernächte betrug in den ersten sechs Monaten dieses Jahres insgesamt 133 639 (1233 698) Personen, von denen 108 765 (102 111) auf Schweizer und 24 874 (12 587) auf Ausländer entfielen. In den 133 639 Logiernächten sind 64 454 (58 620) von berufstätigen Dauergästen inbegriffen, die somit die Hälfte aller Übernachtungen buchten. Die Bettenbesetzung betrug im Januar 26,1 % (22,8), im Februar 28,2 (25,2), im März 33,3 (31,4), im April 39,6 (38,4), im Mai 40,9 (37,9) und im Juni 45,0 % (47,2). Der Juni wies somit eine geringere Frequenz auf als im Vorjahr, während die übrigen fünf Monate stärkere prozentuale Belegungen aufzeigen. Von den Auslandgästen stellten wie gewohnt die Deutschen mit 8029 (6963) Ankünften und 13 763 (11 254) Logiernächten das Hauptkontingent.

Mr. Voit Gilmore wird an der IUOTO-Tagung teilnehmen

Neuer USA-Verkehrsdirektor kommt zum ersten Mal nach Europa

Zu den Delegierten der 77 wichtigsten Reiseländer der Welt, die sich vom 16. bis 24. Oktober bei der Jahrestagung der «International Union of Official Travel Organisations (IUOTO)» in München versammeln werden, wird auch der vor kurzem von Handelsminister Hodges ernannte erste Verkehrsdirektor der Vereinigten Staaten, Mr. Voit Gilmore, Leiter des neu gegründeten «US Travel Service» in Washington, gehören; seine Anmeldung traf bereits dieser Tage zusammen mit den ersten Teilnahmeerklärungen beim Kongressbüro ein. Mr. Gilmore wird von seiner Gattin und von einer zweisprachigen Wirtschaftsexpertin, Miss Etienne Miller, begleitet werden und bleibt vom 15. bis 26. Oktober in der bayrischen Landeshauptstadt. Über Besuche in andern Städten Deutschlands ist bisher nichts bekannt geworden; bekanntlich besteht die Absicht, in Frankfurt noch im Herbst oder Winter 1961 ein Verkehrswerbebüro der USA zu eröffnen.

Vor der Reise zum IUOTO-Kongress nimmt Mr. Gilmore an der Tagung der ASTA (American Society of Travel Agents) in Cannes teil.

Geschäftliche Mitteilungen

Zwei neue Pasteten und drei neue Suppen des Hauses Lacroix

Mit ganz besonderem Stolz kann das Haus Lacroix sein erweitertes Erzeugungsprogramm zur ANUGA präsentieren. Das Delikatessenprogramm wurde um folgende interessante Neuschöpfungen erweitert:

Eine appetitliche frische Jagd-Pastete mit Wildfleisch, Trüffeln, Pistazien und Gänseleber, mit knuspriger Teigkrustendeckel in Aluform gebakken; eine feine Fleisch-Pastete nach badischer Art mit Schweinsfilet, Schinken, Trüffeln, Pistazien und Gänseleber, ebenfalls mit Teigkrustendeckel in Aluform gebacken.

Diese beiden neuen Pasteten, im Gewicht von 250 g oder 550 g hergestellt, eignen sich vorzüglich für elegante Vorspeisen und Kalte Platten. Sie können aber auch, in ihrer ansprechenden Verpackung, als nette kleine Geschenke — die kultivierten Geschmack verraten — Freude bereiten.

Die Reihe erlesener tafelfertiger Suppen erhielt neuen Zuwachs durch eine delikate Wild-Kraftbrühe mit getrüffelten Klösschen und eine Gebundene Wildsuppe mit Wildfleisch-Einlage; ausserdem wurde noch eine feine Kräuter-Creme-Suppe mit aromatischen Würzkräutern wie Kerbel, Dill und Sauerampfer sowie frischer Sahne hergestellt, hinzugefügt.

Champagne
TAITTINGER

La plus belle création française 1960

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

Agence Bâle
Alphonse Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Tél. (061) 34 30 43 et 34 30 44
Privé (061) 34 14 95

Agence Lausanne
Aux
Planteurs Réunis
S. A.
Téléphone (021) 23 99 22–24

Mit nur 5 Rp.
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an
Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 59, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. .....
Adr. .....
Ort ..... AA

Für Gäste, die Rivella lieben, aber Zucker meiden möchten

gibt es bekanntlich Rivella blau: Hergestellt nach dem Original-Rivellaverfahren auf Milchserum-Basis, aber künstlich gesüsst mit kalorienfreiem Assugrin, anstatt mit Zucker! Empfehlen Sie Ihren Gästen, die Zucker meiden müssen oder um ihre Linie kämpfen

Erhältlich in 3-dl- und 1-Literflaschen bei Ihrem Rivella-Depositär!

RIVELLA blau

Diätetisches Tafelgetränk, ohne Zuckerzugabe — ein herrlicher Durstlöscher für Diabetiker! anders als alle andern — alle andern!

APÉRITIF
SUZE
À LA GENTIANE
ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE
2 bis, RUE DU VALAIS

Terrains à vendre
plage splendide, 100 km. au sud de Naples, pour construction Hôtels, Campings, Motels. Région touristique en grand développement, facilités banquaires, tout confort, région pas encore exploitée par Hôteliers. Ecrire: Amministrazione Tortora, Parco Margherita 20, Napoli.

APPLICATIONS ELECTRIQUES S.A. Genf - Basel Bern - Zürich
Spezialisten in
Kühlanlagen
Gefrieranlagen
Klimaanlagen
Alleinvertretung für die Schweiz
Frigidaire Curtis Marlo

Cadillac
(Modell 1958)
4türige Limousine, Neunplätzer, Servolenkung, Servobremsen, Radio, Separation, 60000 km, Wagen in tadellosem Zustand, Farbe schwarz.

Lincoln Première
(Modell 1959)
4türige, pfostenlose Limousine mit Servobremsen, Servolenkung, Radio, erst 19000 km gefahren. Zustand neuwertig.

Th. Willy AG., Ford-Vertretung, Seefeldstrasse 7, Zürich 8, Abt. Occasionen, Telephon (051) 34 04 82

ORIENTTEPPICHE

für alle Hotels am günstigsten direkt vom Importeur!

Vertreter der Persian Carpet Trading Co. Ltd. Zürich 1, Kämbelgasse 6.

In der Industriestadt Grenchen SO ist auf Frühjahr 1962 bedeutendes

Hotel-Restaurant

zu vermieten. Es handelt sich um einen nach modernsten Grundsätzen gebauten Betrieb mit Restaurant, Fremdenzimmern, Sälen für Anlässe 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 H Z 1208 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschirr abwaschen

leicht gemacht

mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Aus Gesundheitsrücksichten

zu verkaufen

Villa im Südtessin

Bestens geeignet für Hotel oder Motelausbau an schönster Aussichtslage auf See und Berge. 12000 m² Umgelände, wovon etwa 7000 m² bebaubar. Direkte Verkehrslage Lugano-Chiasso. Preisgünstiges Objekt. Anfragen unter Chiffre 4783 «ASSA» **Lugano.**

Zu verkaufen in Porto Valtravaglia

(Lago Maggiore, Italien)

Hotel-Restaurant

in sehr ruhiger Lage. 30 Betten, alle Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser, grosse Terrasse und Garten mit Blick auf den See, Garage. Preis: nur für Bau 150000 sFr., mit Wirtschaftspatent 200000 sFr. Offerten an: Arch. Ramponi, Via De Togni 7, **Milano.** Telephon 875676.

Inserieren bringt Gewinn!

CAFE-TEA-ROOM

in grosser Ortschaft, neuzeitlich eingerichtet, mit 45 Sitzplätzen, Küche, 1 Zimmer und sämtliches Betriebsinventar per sofort **zu vermieten.** Schöne Existenz für geschäftstüchtige Person und einer Serviertochter. Kleines Kapital notwendig. Anfragen erbeten unter Nr. 2200 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **Bern.**

Lernen Sie Englisch in England

Gute Englisch-Kenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter **Privatschule** sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, gegr. 1900, **Herne Bay, Kent,** England.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Sofort ab Lager

nur Fr. 24.50

5 Jahre Garantie

Grosse Auswahl auch in

Polsterstühlen und Tischen

in jeder Grösse und Ausführung solid und preisgünstig

Besichtigen Sie unsere **ständige Ausstellung!**

Verlangen Sie Prospekte

Keusch & Sohn

Tisch- und Stuhlfabrik

Boswil (Aargau)

Telephon (057) 7 42 84

Junge Österreicherin, 19j., **sucht Stelle als**

Anfangssekretärin-Reception

Absolventin der Wiener Hotelfachschule, sehr gute Engl. u. Ital.-Kenntnisse, Französ., Maschine, Steno. Reisebüropraxis, z. Zt. Hostesse. Off. unter Chiffre H 35497 an Publicitas **Lugano.**

Junge

Hausbeamtin

sucht Stelle in Hotel für Wintersaison. Off. unter Chiffre JH 1253 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, bestausgewiesene **Deutsche,** 1½ Jahre in der Schweiz tätig, **sucht auf 1. Okt. Jahres- oder Saisonstelle** als

Alleinköchin

oder in Brigade. Off. mit Lohnangaben unter Chiffre AK 1261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die preisgünstigste Geschirrwaschmaschine in allen Grössen von Hildebrand.

26 verschiedene MEIKO-Modelle.

Preis ab Fr. 3140.—

ED. HILDEBRAND ING.

Apparatebau

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

Junger **Deutscher** (21jährig), **sucht Stelle als**

Alleinkoch

auf 1. oder 15. Dezember. Angebote mit Lohnvorschlägen richten Sie bitte an Eberhard Hoffmann, Pension-Restaurant Graziella, **Brissago** (Tessin).

Chef de partie

mit Zeugnissen von erstkl. Hotels **sucht Stelle** für die Wintersaison in Hotel I. Kat., wenn mögl. in Graubünden. Off. unter Chiffre G 35484 an Publicitas **Lugano.**

Tüchtige

Restaurationstochter

mit guten Referenzen **sucht Stelle nach Davos für die Wintersaison** (nur Speiserestaurant). Offerten an Josey Ritschard, Leonhardstrasse 10, **Zürich 1.**

Concierge téléphoniste

Offres sous chiffre CO 1236 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Glätterin

sucht Saisonstelle. Angebote unter Chiffre GS 1255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deux jeunes filles belges, vingt-deux et dixhuit ans, diplômées Ecole hôtelière Namur, **cherchent places** en

salle

pour la saison d'hiver dans bon hôtel. S'adresser à la direction Ecole hôtelière, Saint-Servais, **Namur** (Belg.)

32jähriger **Schweizer sucht auf den 15. Nov. Stelle** als

Hausbursche-Etagenportier

Josef Wüest, Parkhotel, **Schinznach-Bad.**

19jähriger

Commis de cuisine

sucht Jahresstelle auf 1. Oktober, in gutem Hause. Offerten unter Chiffre CD 1093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jährige **Deutsche,** in der Schweiz aufgewachsen, mit Sekundar- und Handelsschul-Ausbildung, **sucht Stelle als**

Aide du patron, Empfang oder Etagengouvernante.

Fliessend Englisch, Deutsch, auch Schweizerdeutsch, ital. und franz. Sprachkenntnisse. Praxis: 1 Saison Schweiz, 2½ Jahre England. Gute Referenzen. Offerten an Gina von Hagen, Rosengarten, **Daun** / Eifel (Deutschland).

Concierge-Conducteur-Chauffeur

sucht sich auf ca. Ende Okt. zu verändern. Ges. Alters, guter Fahrer, fach- und sprachenkundig. (Schweizer.) Es käme auch Saisonstelle und Sanatorium in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre CC 1097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jährige Tochter mit Diplom der Handelsschule Neuenburg und Bureaupraxis, **sucht auf 1. November Stelle als**

Hotelsekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre AJ 1100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge oder Portier de nuit

4 Fremdsprachen, **sucht Stelle,** per sofort oder für Saison. Nur Hotel I. Ranges. Offerten unter Chiffre J 73159 Y an Publicitas **Bern.**

Secrétaire bureau d'hôtel

(évtl. **aide-réception** ou **gouvernante**) en Suisse romande Langues: allemand, anglais, bonnes connaissances en français, italien et danois. Offres à Mlle Martha Novak, Hotel Beverley, Park Road, **Swanage**/Dorset, Angleterre.

Jeune fille, parlant français, allemand, anglais, **cherche place** comme

fille de buffet

pour la saison d'hiver. De préférence à St. Moritz. Offres sous chiffre FB 1235 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelsekretärin

30jährig, sprachenkundig, gute Zeugnisse u. Referenzen **sucht Vertrauensstelle,** wo es ihr möglich ist, ihre beiden Kleinkinder bei sich behalten zu können. Eintritt auf Frühjahr 1962 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HO 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zurzeit in England weilende **Tochter sucht auf Dez. 1961 gute Stelle als**

Zimmermädchen oder Saaltochter

Deutsch, Franz. u. Engl. sprechend. Offerten unter Chiffre ZS 1205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige

Barmaid

Deutsch, Französisch u. Engl. sprechend, **sucht Stelle.** Winterkurorte werden bevorzugt. Offerten unter Chiffre JB 1199 an die Hotel-Revue Basel 2.

---

2 junge

Serviertöchter

fliessend Engl. u. Franz. spr., **suchen für die Wintersaison Stelle in gutem Hotel-Rest. oder Café.** Off. unter Chiffre SV 1257 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger tüchtiger **Koch,** entremetskundig, **sucht Stelle** als

Alleinkoch

für kommende Wintersaison, ab 15.] Dez. (evtl. Jahresstelle). Angebote bitte an Julius Oberegger, Hotel Goldenes Kreuz, **Erlenbach** bei Zürich.

19jährige Tochter, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, **sucht für kommende Wintersaison Stelle als**

Praktikantin für Büro-Reception und Kontrolle

Offerten sind zu richten an: Doris Brenner, Hotel Sonne, **Möhlin** (Aargau).

20jähriger **Bäcker-Patissier sucht Stelle,** auch Saison, als

Commis-Patissier

ab 15. 10. 1961. Engl.- und Franz.-Kenntnisse. Zuschriften erbeten an Konrad Unterhuber, **Inzell,** Oberbayern, Adelgassnerstrasse 4 (Deutschland).

Südtiroler

Portier

sucht Stelle in gutem Hause, für Winter-Sommer-Saison. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Muntetschiniger Michael, c/o Hotel Eldorado, **Lugano-Castagnola.**

Kellner

(Demi-Chef), sprachengewandt, **sucht Stelle** für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre V 35378 à Publicitas **Lugano.**

Barmaid

tüchtig, selbständig, 29 Jahre alt, Deutsch, Franz. u. Englisch sprechend, **sucht gute Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre BD 1105 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Journalführerin-Kassierin

mit Praxis auf Buchungsautomat, guten Englisch- und Französischkenntnissen, **sucht passende Stelle in der französischen Schweiz.** Eintritt Anfang Dezember. Frl. Wanda Koller, Kaiserschützenstrasse 8, **Salzburg** (Österreich).

Buffetdame sucht Stelle als

Buffettochter

zum Erlernen der französischen Sprache in Hotel-Restaurant der Westschweiz. Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten unter Chiffre BB 1098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

2 Barmen

suchen Wintersaison-Engagement. Schweizer Bürger, 23- u. 26jährig, sprachenkundig, gut eingearbeitet, wenn möglich Night-Club. Offerten unter Chiffre BM 1198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, sauber, flink, ehrlich und kollegial, **sucht Stelle** als **Serviertochter**

in gediegenem Restaurant oder auch einwandfrei gut geführtem Nachtbetrieb. Eintritt möglich ab Mitte November oder nach Vereinbarung. Wintersportort bevorzugt. Einzelzimmer und gute Verdienstmöglichkeit erwünscht. Offerten an Hilde Garherr, Hotel Haldenhof, **Schauinsland** (Schwarzwald)

Österreicherin, 23jährig, Hotelpraxis, Deutsch, Englisch, Französisch, **sucht passende Stelle als**

Telephonistin und Receptionshilfe

für Wintersaison in der Schweiz. Zuschriften erbeten an Hanna Trager, **Salzburg,** Mayburger Kai 38a, ab 1. Oktober Innsbruck, Daxgasse 11.

Junger, bestausgewiesener **Patissier,** mit Kenntnissen in der Küche, **sucht Stelle** als

Kochpraktikant

Offerten an W. Thiele, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gut ausgewiesener Schweizer, 25 Jahre alt, **sucht auf 1. November Stelle** als

Koch-Hotelmetzger

in mittlerem Betrieb. Ich bevorzuge ein gutgeführtes Hotel oder Restaurant in der Welschschweiz, eventuell Wintersaison. Offerten unter Chiffre KM 1201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche ab 15. November als

Büropraktikantin oder Anfangssekretärin

eine Stelle für die Wintersaison, in Graubünden oder in Gstaad. Handelsschülerin mit Hotelfachunterricht und kurzer Praxis. Offerten sind erbeten an Elisabeth Schaer, c/o Fam. Bratschi, Niggelerstrasse 7, **Bern.**

Jeune couple de gérant

avec certificat de capacité du canton de valais, actuellement en fonction comme **gérante** et **chef de cuisine,** connaissant les langues (allemand, français, italien) **cherche nouvelle occupation** pour la saison d'hiver ou à l'année. Faire offres sous chiffre J C 1267 à l'Hôtel Revue, Bâle 2.

Commis de rang

Deutscher, 21jährig, **sucht zum 15. Nov. 61 Stelle in gutem Hotel, möglichst in der franz. Schweiz.** Guter Service. — Englischkenntnisse vorhanden. Gerhard Herzer, **Traben-Trabach**/Mosel (Deutschland).

Zwei junge, tüchtige, sprachenkundige Holländer,

Chefs de Rang

suchen Stellen für kommende Wintersaison. 3 Jahre tätig in der Schweiz. Sehr gute Zeugnisse, internationale Praxis. Offerten unter Chiffre FR 1104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Schweizer** mit Praxis als Brigaden- und Alleinkoch **sucht Stelle auf 1. Oktober** als

Koch

für die Zeit vom 1. Okt. bis zum 15. Dez. 1961. Offerten sind zu richten an Kurt Jenelten, Chefkoch, Hotel Alpfrieden, **Bettmeralp** VS. Telephon (028) 7 31 79.

Die neueste COOLFRESH-Kühlvitrine, aussergewöhnlich in Form, Leistung und Verwendungsmöglichkeit

Mit dieser fahrbaren COOLFRESH-Kühlvitrine Mod. 20 präsentieren Sie Ihre Patisserie, Sandwiches etc. frisch und hygienisch in Sichtweite Ihrer Gäste; dadurch höchstmöglicher Umsatz.

Verlangen Sie den Spezialprospekt; er orientiert Sie über die besonderen Vorteile dieser Kühlvitrine – Schweizer Fabrikat

COOL FRESH

Kühlvitrinen international geschützt

Alleinhersteller: **Hch. Graf, Uster,** Steigerstr. 9, Telephon (051) 87 38 33

Fils d'hôtelier, diplôme complet de l'école hôtelière Lausanne, parlant 4 langues, avec de bonnes références, **cherche place comme**

assistant de direction

ou autre place à responsabilité. Entrée 1er octobre ou date à convenir; de préférence Genève ou région Léman. Faire offres sous chiffre K 146097 X Publicitas, **Genève.**

Diplômé SSH, 28 ans, stages étranger, 3 ans en Suisse comme caissier et chef de réception, parlant français, anglais, allemand, notions italien, **cherche place,** Suisse ou étranger

sous-directeur ou chef de réception-caissier

Meilleures références. Connaissance approfondie caisse National. Faire offres sous chiffre P 5285 N à Publicitas, **Neuchâtel.**

Für unsern bewährten

Küchenchef

suchen wir Wintersaisonstelle.

Auskunft erteilt Paul Loosli-Kambly, Restaurant Blausee, **Blausee BO,** Telephon (033) 9 16 42.

Suissesse, 29 ans, parlant 4 langues, avec meilleures références, expérimentée dans toutes les branches de l'hôtellerie, **cherche**

remplaçement de direction

ou autre poste à responsabilité, dans hôtel, restaurant ou bar-dancing, de préférence Genève ou région Léman. Date d'entrée 1er octobre ou à convenir. Offres sous chiffre L 146098 X Publicitas **Genève.**

Alleinkoch, gewöhnt an Stossbetrieb, mit besten Referenzen aus dem In- und Ausland, **sucht Stelle** auf 1. Oktober oder später als

Chef-saucier oder Entremetier Gardemanger

Offerten unter Chiffre AK 1096 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathique **Espagnole** dominant espagnol, **français et portugais;** ayant travaillé dans Embassade et Banque de son pays, avec bonne culture et sachant traiter avec le personnel, **cherche emploi** dans un hôtel ou maison particulière suisse comme

gouvernante

ou travail similaire. Bonnes références en Suisse et Espagne. Ecrivez à Margarita Forcada, Valencia 157, **Barcelona.**

Gerantin

in allen Sparten des Hotelfachs sowie Restauration-, Bar- und Dancingbetrieben bewandert, **sucht neuen Wirkungskreis.** (Sprachenkundig.) Es würden evtl. auch Ferienablösungen oder Vertretungen angenommen. Offerten unter Chiffre GN 1254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Hotelangestellter** (schon als Concierge tätig) **sucht neuen Wirkungskreis** als

Concierge, Telephonist, Nachtconcierge oder Logentournant

Jahresstelle bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Sprachenkenntnisse: Deutsch (Muttersprache), Englisch (Wort und Schrift), fliessend Französisch und Italienisch. Auslandserfahrung. Zuschriften unter Chiffre CT 1259 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gastwirt- und Hotelbranche-Ehepaar

mit Kind (Frau Schweizerin mit Gastwirt-Fähigkeitsausweis, Mann Österreicher mit Fremdsprachen) **suchen geeignete Betätigung (Gérance** von Mittelbetrieb etc.). Offerten unter Chiffre D 73181 Y an Publicitas **Bern.**

Junge Schweizerin sucht für die kommende Wintersaison Stelle als

Sekretärin

in gut geführtem Hotel des Oberengadins. Gute Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch (Steno-Dactylo) sowie Sprachenkenntnisse in Italienisch. Offerten unter Chiffre SN 1264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

30 ans, bonne éducation, parlant français, allemand, anglais, italien, ayant plusieurs années de pratique, abituée à travailler en stock

cherche emploi

pour la saison d'hiver dans un établissement de 1re classe.

Faire offre sous chiffre R 11428 Publicitas **Lugano.**

Zwei deutsche **Hotel- u. Gaststättengehilfinnen,** staatl. geprüft, **suchen ab 1. Dez. Stellen** als

Zimmermädchen

in Wintersaison oder Jahresstellen (letztere bevorzugt), in gutem Hotel in der franz. Schweiz. Franz. Sprachkenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre ZM 1112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ken Stratton

and his Band would like winter season in Europe, versitile group. All enquiries to Ken Stratton, 9 Queen's Court, 14 Queen's Gate, **London S.W. 1.**

Zwei Töchter mit abgeschlossener Hotelfachschule, **suchen für die Wintersaison** Stellen als

Hotelsekretärin

Offerten unter Chiffre ZH 1099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf kommenden Winter Stelle als

Küchenchef

in gut geführtes Haus bis 150 Betten. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Angebote erbeten unter Chiffre S W 2427 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Entremetier

21 Jahre alt, Schweizer; und

Patissier

26 Jahre alt, Deutscher, seit 5 Monaten im Hotelfach tätig, **suchen Stellen für die Wintersaison 1961/62.** Graubünden wird vorgezogen. Offerten sind zu richten unter Chiffre EP 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener, seriöser

Oberkellner-Chef de service

32jährig, Schweizer, 4 Sprachen, **sucht sich zu verändern.** Offerten mit Verdienstmöglichkeiten erbeten unter Chiffre OB 1262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demoiselle, 30 ans, parlant les langues et connaissant toutes les branches du métier (plusieurs années de direction), meilleures références, **cherche poste à l'année** comme

directrice ou sous-directrice

dans hôtel de 1er ordre en Suisse ou à l'Etranger.

Adresser réponses sous chiffre DS 1206 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Maître d'hôtel

(Suisse), 30 ans, connaissant 5 langues, bonnes références,

cherche emploi

à partir du 1er octobre. Faire offres par écrit sous chiffre P 7679 A à Publicitas, **Genève.**

Jeune homme, 22 ans, de nationalité marocaine, désire **débuter** dans l'hôtellerie suisse (saison ou année):

secrétariat ou réception

Langues: français, allemand, espagnol, anglais, italien, portugais. Titulaire de diplômes commerciaux. Offres sous chiffre SR 2772 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune hôtelier

exploitant actuellement établissement saison d'été à l'étranger, **cherche poste de responsabilité** dans hôtel de moyenne ou grande importance, pour saison hiver 61/62, **comme**

ASSISTANT DE DIRECTION

Personne dynamique, avec excellentes références et connaissances approfondies du métier et langues. Offres à Bolte postale no 53, **Lloret de Mar,** Costa Brava, (Espagne).

Junge

Hotelsekretärin

(Österreicherin), mit perfekten Englischkenntnissen, **sucht passende Stelle für die Wintersaison.** Offerten unter Chiffre JH 1207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sarroise (âge 21), étud. second., 2 ans Angleterre et Suisse Romande, école hôtelière, 2 ans comptab. d'hôtel et économat **cherche place d'hiver** comme

sécretaire-débutante

Ecrire à Mlle G. Schwindt, 8, Stengelstr., **Saarbrücken** (Allemagne).

Jüngeres

Geranten-Ehepaar

mit **Walliser Fähigkeitsausweis, sie momentan als Gerantin, er als Küchenchef,** sprachenkundig **(Deutsch, Französisch und Italienisch), sucht neuen Wirkungskreis für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle.** Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre J G 1266 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Junger diplomierter Grieche, momentan auf Luxusschiff tätig, Ital., Franz. u. Engl. sprechend, **sucht Stelle** als

Barkeeper

wo er Deutsch erlernen kann. Zuschriften mit Lohnangabe an E. Ammann, Seefeldstr. 90, **Zürich 8.**

Holländer, 26jährig, **sucht Stelle** als

Réceptionist Anfänger

in Winterkurort od. in der franz. Schweiz zum Erlernen der Sprache. Angebote mit Lohnangaben erbeten an F. van Horen, Hotel Victoria, **Brig** VS.

Suche Stelle als

Commis de cuisine

in einem guten Hotel in der franz. Schweiz auf 15. Okt. 61. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten an Dieter Bauer, Grand Hôtel des Salines, **Bex** (Vaud).

Suchen für kommende Wintersaison im gleichen Hotel Stellen als:

Empfangs- und Hotelsekretärin

Praxis in Hotels Genf und Luzern. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

zweite Barmaid

z. Zt. als Serviertochter tätig, **wünscht sich** nach Saisonschluss **zu verändern.** Sprachen: Deutsch, Englisch. Persönliche Vorstellung möglich. Offerten mit Gehaltsang. unter Chiffre EB 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

(Schweizerin), Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch sprechend, **sucht Stelle für Wintersaison, evtl. Jahresstelle.** Angebote bitte an Vera Baumann, Ship and Castle Hotel, **St. Mawes** (Cornwall, England).

Basler

Studentenorchester

sucht Engagement

vom 26. Dezember bis 1. Januar 1962. Offerten erbeten an Mario Doenier, Auf der Schanz 4, **Muttenz.** Telephon (061) 41 69 06.

Nach Zermatt

gesucht servicekundige, **seriöse**

Bar-Lehrtochter

Telephon (028) 7 74 31.

Gesucht in Jahresstelle, **selbständige**

Köchin

zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Alkoholfreies Restaurant Volksheim, **Stein** a. Rhein.

Gesucht

per 15. Oktober, evtl. nach Übereinkunft:

Koch oder Köchin

neben Küchenchef-Patron, in Jahresstelle. Sehr guter Lohn. Geregelte Freizeit. Offerten an B. Kocher, Rest. Fählibrunnen, **Küsnacht** ZH. Telephon (051) 90 07 00.

Gesucht

für sofort (Dauer bis 30. Okt.)

Serviertochter oder Kellner

Offerten an Restaurant della Campagna, **Locarno-Minusio.**

Suchen Sie für Ihren Anlass noch ein gutes

Orchester?

2 bis 8 Mann? Dann telephonieren Sie sofort an Telephon (057) 62792. Beste Referenzen in der ganzen Schweiz.

Junge Schweizerin, Französisch, Deutsch, Englisch u. Italienisch sprechend, sucht Stelle als

Serviertochter

in gutgehendem Restaurant oder à-la-carte-Service. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre JS 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener sucht Stelle als

Etagen-Portier

oder

Allein-Portier

Frei ab 10. November. Offerten an: Ferrari, Hotel Astoria, **Locarno.**

Junge, gut präsentierende **Österreicherin sucht** auf 1. November 1961 oder nach Vereinbarung (wenn möglich in Basel) **Stelle in**

Réception-Hotel

oder

Restaurationsbüro

Hotelfachschulbildung, Praxis im In- und Ausland. Deutsch, Französisch, Englisch, gute Italienischkenntnisse. Offerten unter Chiffre U 55816 Q an Publicitas AG, **Basel.**

Maître d'hôtel

piémontais, parlant 4 langues, très bonnes références

cherche place

en Suisse romande. Ecrire à D. Ferraris, c/o Vola Via S. Francesco da Paola 39, **Torino** (Italie).

Deutsche (25jährig), sucht für die Wintersaison Position in den Schweizer Bergen. Bevorzugt mittleres Hotel, Pension od. Privathaushalt. Tätigkeit als

Bürokraft
(darin ausgebildet) oder
Haustochter

mit der Möglichk. Franz. od. Ital. zu erlernen. Ang. an Ingelore Balzer, Roon-Str. 24, 21a **Bad Salzuflen,** Krs. Lemgo, Deutschl.

Recherche

Directeur hôtel

4 Etoiles Tunis, références exigées. Ecrire Smadja, 18, rue du Croissant, **Paris.**

Gesucht

Alleinköchin

oder

Koch

in gutgehendes Restaurant mit Wildspezialitäten.

Mädchen

für Haushalt mit einem Tag Serviceablösung im Rest. Off. J. Schellenberg, Rest. Hegau, **Ramsen** SH, Tel. (054) 87137.

Koch

gesucht

der fähig ist, selbständig zu arbeiten. Jahresstelle. Genfersee-Gegend. Tel. (021) 51 28 82.

Gesucht

für sofort, nette freundliche

Serviertochter

Tea-Room Flamingo, Herrengasse 22, **Bern.**

Gesucht

per sofort

Kaffee- und Personalköchin

in Hotel in Zürich. Gute Entlöhnung und Jahresstelle.

Anfragen Tel. (051) 342500

Hotel Prätschli, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

I. Kaffeeköchin
Economat-Küchengouvernante
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Personalzimmermädchen
Lingeriemädchen
Demi-Chefs
Commis
Winebutler
Kellerbursche

Offerten an Hotel Continental, **Montreux.**

Hotel Silvretta, Klosters

(200 Betten) **sucht für Wintersaison 1961/62:**

II. Oberkellner

erstklassiger, sprachenkundiger Kraft kann die Stelle des **I. Oberkellners** im Sommer 1962 zugesichert werden.

Chef-Patissier

Etagengouvernante

sprachenkundig und gewohnt, einen gepflegten Etagenservice zu gewährleisten. (Evtl. Jahresstelle oder 2 Saisons mit kurzen Unterbrüchen)

Chef de rang

für «Five to Five Club». Perfekter, flinker Kellner.

Offerten sind erbeten an G. Rocco, Inhaber. Telephon (083) 3 83 53.

Parkhotel Bellevue, Lenk

(Berner Oberland)

sucht auf die bevorstehende Wintersaison:

Office- und Etagengouvernante
Bureaupraktikantin
Buffettochter
Serviertochter für Bar-Restaurant
Lingeriemädchen
Commis de cuisine (Gardemanger)
Commis de salle
Küchen- und Officeburschen
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Angabe der Lohnansprüche an S. Perrollaz, Parkhotel-Bellevue, **Lenk i. S.**

Spezialitäten-Restaurant nähe Zürich

sucht jüngeren

Küchenchef-Mitarbeiter

als Stütze des Patrons

Gut ausgewiesene Bewerber, welche Freude hätten, in gepflegtem à-la-carte-Betrieb mitzuarbeiten, mögen schriftl. Offerten einreichen an Postfach 17200, **Würenlos.**

Gesucht

in Hotel der Ostschweiz, Jahresstelle, ein

Bureaufräulein

(Empfang, Korrespondenz, Telephon, Journal). Selbständig und initiativ.

2 Buffettöchter oder Burschen

evtl. junges Ehepaar.

Offerten erbeten unter Chiffre X 20368 W an Publicitas AG, **Winterthur.**

Soignierter à-la-carte-Betrieb, Nähe Baden, sucht:

Restaurationskoch
Koch-Patissier

in gut bezahlte Jahresstelle.

Schriftliche Offerten an Gasthof Rössli, **Würenlos.**

Gesucht in Grossrestaurationsbetrieb der Stadt Bern

mit Eintritt nach Übereinkunft

Sekretärin

mit solider Allgemeinbildung und gastwirtschaftlichen Kenntnissen in Büro und Kontrolle. Jahresstelle.

Gutausgewiesene Bewerberinnen senden ihre Offerte unter Chiffre SE 1268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 37

Offene Stellen
Emplois vacants

Buffet de la Gare Genève-Cornavin cherche pour entrée immédiate ou à convenir: **chef d'office, lère dame de buffet, dames de buffet, aides de buffet** (hommes et femmes), **aides de cafétéria, femme de maison, fille de lingerie.** Places bien rétribuées. Faire offres avec copies de certificats, photographies et prétentions de salaire au Bureau du personnel. (687)

Gesucht: selbständige **Serviertochter** in Speiserestaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Alter 20 bis 40 Jahre. Sehr hoher Verdienst geregelte Freizeit. Fam. G. Hoffmann, Hotel Ochsen, **Villmergen,** Tel. (057) 6 17 38. (676)

Gesucht in Privatklinik (35 Betten), für 15. November oder nach Übereinkunft: **Hausbeamtin-Gouvernante** zur Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles. Italienische Sprachkenntnisse unerlässlich. Dauerstelle. Offerten an die Direktion der Clinica Viarnetto, **Pregassona-Lugano.** (680)

Gesucht Direktionssekretärin, selbständige **Lingère.** Offerten unter Chiffre 688

Gesucht nach Bern: **Officeburschen,** jüngere **Serviertochter,** oder **Demi-Chef de rang,** Eintritt baldmöglichst. **Bureaupraktikant(in),** nach Übereinkunft, für 1 Jahr, da nächsten Sommer als **Sekretär(in)** arbeiten muss. Offerten unter Chiffre 685

Gesucht auf Wintersaison (evtl. Jahresstelle): **Alleinkoch** (nur à-la-carte), Gelegenheit im Konditoreifach zuzulernen, **Buffetdame-Officegouvernante, Buffettochter** oder **Buffetbursche, Serviertöchter,** sprachenkundige, Eintritt evtl. 1. Oktober. Offerten erbeten an Confiserie-Tea-Room-Restaurant Schneider, **Davos-Platz.** (600)

Hotel-Restaurant der Stadt Zürich sucht: **Chef de partie, Commis de cuisine.** Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 681

On cherche pour entrée de suite ou à convenir: **Secrétaires de réception,** même débutants(tes), **Filles de salle,** première et débutantes, **filles de restaurant,** connaissant les deux services, **garçons de cuisine et d'office,** Toute bonnes places à l'année. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions à l'Hôtel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (686)

Wir suchen auf 1. November eine tüchtige, sprachenkundige **Sekretärin-Journalführerin** in Jahresstelle. Ab 24. September für ca. drei Wochen Militärdienstablösung einen **Etagenportier.** Offerten bitte an Hotel Villa Castagnola, **Lugano-Cassarate.** (683)

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin sucht auf 1. November oder 1. Dezember neuen Wirkungskreis in mittlerem Betrieb (Jahresstelle bevorzugt). Anfragen unter Chiffre 743

Saal und Restaurant

Buffetdame gesetzten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 733

Buffetbursche, 19jähriger Holländer, Englisch, Französisch, Deutsch sprechend, sucht Stelle ab sofort. Offerten unter Chiffre 735

Commis de rang, 25jährig, sehr gute Referenzen, sprachenkundig, sucht Stelle ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 738

Commis de rang, junger Italiener, bereits in der Schweiz tätig. Französisch und Deutsch sprechend, sucht Stelle ab 1. Oktober. Offerten unter Chiffre 739

Cherché pour notre commis de salle (jeune italien de 24 ans, recommandable), place pour la saison d'hiver comme **commis de rang** dans hôtel 1er ordre de la Suisse française. Entrée à partir du 1er novembre ou à convenir. Offres à Hôtel Belvédère, **Locarno.** (740)

Demi-Chef, junger Italiener, schon in der Schweiz tätig, sucht Wintersaisonstelle. Spricht ausser Italienisch gut Französisch und Englisch, ziemlich gut Deutsch. Offerten unter Chiffre 729

Junger Italiener sucht gute Wintersaisonstelle als **Demi-Chef de rang.** Sprachenkundig, bereits in der Schweiz tätig gewesen. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 716

Küche und Office

Chef de cuisine cherche place pour saison d'hiver. Bons certificats. Téléphoner au (022) 31 09 63 ou écrire sous chiffre A 63215 X à Publicitas **Genève.** [91]

Commis de cuisine sucht Jahresstelle auf 15. November in Lausanne. Offerten unter Chiffre C 12941 Ch an Publicitas **Chur.** [90]

Ier Commis de cuisine, français, cherche place pour la saison d'hiver en Suisse. Offres à Coustou, Hôtel du Château, **Cormatin** (Saône et Loire) France. [89]

Jüngling sucht **Kochlehrstelle.** Offerten unter Chiffre 737

Etage und Lingerie

Etagenportier sucht **Aushilfsstelle** als **Portier** oder **Hausburs**che vom 15. Oktober bis 15. Dezember 1961. Offerten unter Chiffre 741

Lingère eventuell **Lingeriegouvernante,** frei ab sofort, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 736

Nachtportier sucht Wintersaison- oder Jahresstelle, bevorzugt Wallis, Bündnerland oder Genfersee. Offerten unter Chiffre 720

Portier, Schweizer, gesetzten Alters, gute Zeugnisse, wünscht Engagement in gut organisiertem Betrieb. Jahres- oder Saisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 724

Loge, Lift und Omnibus

Portier-Conducteur oder **Alleinportier** sucht Engagement in nur gutes Haus in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 742

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

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

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

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

Jahresstellen
Places à l'année — Posti annuali

3662 **Lingère,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

3678 **Commis de rang,** sofort, **Bonkontrolleur, Bureaupraktikant, Etagenportier, Kellerbursche, Wagenwascher, Chasseur, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Zimmermädchen-Tournante, Officemädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.

3685 **Bureaupraktikantin,** sprachenkundig, 1. November, grosses Passantenhotel, Zürich.

3689 **Commis de cuisine,** Ende Oktober oder Anfang November, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.

3691 **Hausmädchen,** sofort, kleines Hotel, St. Moritz.

3692 **Serviertöchter,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

3693 **Buffetbursche,** Deutsch sprechend, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Solothurn.

3694 **Buffetdame, Buffettochter** eventuell **Schenkbursche, Haus-Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Bodensee.

3704 **Commis de cuisine, Restaurantkellner** oder **-tochter, Anfangs-Buffettochter** oder **Schenkbursche,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Bern.

3708 **Chasseur,** sofort, Hotel 110 Betten, Lago Maggiore.

3709 **Haus-Küchenbursche,** sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.

3712 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lago Maggiore.

3713 **Serviertochter, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen,** 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

3719 **Serviertöchter,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Solothurn.

3720 **Buffettochter, Commis de rang,** sofort, kleineres Hotel, Kanton Thurgau.

3723 **Serviertochter,** sofort, kleines Hotel, Zentralschweiz.

3725 **Saaltöchter** oder **Praktikantinnen,** Anfang Oktober, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3729 **Commis de cuisine, Demi-Chef, Commis de rang,** sprachenkundig, sofort, Restaurant, Kanton Bern.

3730 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

3731 **Zimmermädchen** oder **Hilfszimmermädchen,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

3734 **Köchin,** 1. November, Restaurant, Basel.

3735 **Argentier, Chasseur,** 1. oder 15. Oktober, Erstklasshotel, Basel.

3738 **Lingeriegouvernante,** nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.

3739 **Lingeriemädchen,** sofort, Passantenhotel, Basel.

3741 **Kellner,** sofort, Restaurant, Nähe Basel.

3743 **Chef de service, Küchenchef, Buffetbursche,** sofort, Restaurant Basel.

3754 **Commis-Patissier, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.

3756 **Sekretär für Buchhaltung und Kontrolle,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.

3757 **Küchenmädchen,** oder **-bursche, Buffettochter, Bureaufräulein-Stütze des Patrons,** Anfang Oktober, Hotel 50 Betten, Graubünden.

3761 **Saaltöchter, Officemädchen, Officebursche, Küchenbursche,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Wallis.

3765 **Küchen-Hausmädchen, Mädchen für Zimmer und Lingerie,** sofort, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.

3768 **Haus-Küchenbursche,** Deutsch sprechend, **Lingerie-Zimmermädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Zürichsee.

3772 **Saal-Serviertochter,** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, **Alleinkoch,** Ende September, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.

3774 **Lingère** oder **Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.

3776 **Etagengouvernante,** sprachenkundig, **Hilfs-Kaffeeköchin** sofort, **Chef d'étage,** 1. Oktober, Hotel 140 Betten, Genfersee.

3780 **Hausbursche** oder **-mädchen,** sofort, kleines Hotel, Wallis.

3781 **Commis de cuisine, (Patisseriekundig),** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Baselland.

3786 **Buffetbursche** oder **-tochter, Chasseur,** sofort, Hotel 40 Betten, Luzern.

3793 **Köchin,** Oktober oder November, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

3794 **Kellner** oder **Restauranttochter,** sofort, Passantenhotel, Basel.

3797 **Lingère** oder **Lingeriegouvernante,** Grossrestaurant, Basel.

3798 **Restauranttochter,** sprachenkundig, **Maschinenwäscher,** nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Bern.

3800 **Serviertochter,** sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

3801 **Commis de rang,** oder **Comm s de bar,** sofort, Restaurant, Basel.

3802 **Nachtconcierge, Commis de bar,** sprachenkundig, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Bern.

3803 **Saaltochter,** Ende Oktober, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3806 **Nachtportier, Chasseur-Telephonist, Etagengouvernante, Chef de réception,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Bern.

3813 **Buffettochter** eventuell **-bursche, Anfangsbuffettochter** oder **-bursche,** nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

3816 **Entremetier,** sofort, **Buffettochter,** 15. November, Hotel 80 Betten, Zürich.

3821 **Köchin** oder **Koch, neben Chef** oder **Hilfsköchin,** nach Übereinkunft, **Restauranttochter,** Anfang Oktober, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

3825 **Küchen-Hausmädchen,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

3836 **Commis de cuisine, Buffetdame,** sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.

3838 **Alleinkoch** oder **Köchin, Portier, Zimmermädchen,** sofort, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.

3842 **Bar-Serviertöchter,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Wallis.

3843 **Kellner** oder **Serviertochter,** sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.

3844 **Sekretärinnen,** nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Tessin.

3845 **Haus-Lingeriemädchen, Anfangs-Restauranttochter** od. **Saaltochter,** sofort oder 1. Oktober, kleineres Hotel, Kanton Baselland.

3847 **Sekretär(in),** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.

3848 **Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Commis de cuisine,** sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.

3857 **Zimmermädchen** eventuell **Anfängerin,** 1. Oktober, Passantenhotel, Basel.

3860 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

3861 **Commis de cuisine,** sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.

3862 **Alleinkoch,** Dezember, Hotel 50 Betten, Engadin.

3864 **Küchenchef,** sofort oder 1. Oktober, **Commis de cuisine, Officemädchen, Serviertochter, Buffettochter,** sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.

3870 **Serviertochter,** sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee

3871 **Serviertochter,** 1. Oktober, kleines Hotel, Kanton Neuenburg

3878 **Sekretärin,** Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Wallis.

3882 **Köchin, Serviertochter,** sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Wallis.

3884 **Direktionssekretärin,** sofort oder nach Übereinkunft, **Lingère,** 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Kanton Neuenburg,

3886 **Portier-Tournant, Chasseur-Hilfsportier,** beide sprachenkundig, sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Neuenburg.

3889 **Chef de partie,** sofort, Hotel, Lago Maggiore.

3894 **Sekretärin-Anfängerin, Sekretärin,** sofort, Passantenhotel, Genf.

3896 **Chef de service, Kellner, Serviertochter, Hausmädchen, Küchenchef,** (eventuell nur **Aushilfe**), **Chef de partie, Commis de cuisine,** sofort, Restaurant, Basel.

3904 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel

3906 **Küchenbursche** oder **-mädchen, Hausmädchen, Lingeriemädchen, Buffettochter,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.

3911 **Commis de cuisine,** sofort, Restaurant, Basel.

3914 **Lingerie-Hausmädchen,** sofort, Passantenhotel, Basel.

3915 **Hausmädchen-Mithilfe am Buffet,** sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

3916 **Buffettochter,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.

3917 **Anfangs-Restauranttochter,** Mitte Oktober oder Anfang November, Hotel 60 Betten, Thunersee.

3918 **I. Sekretär-in-Kassierin, Saucier** oder **Chef de partie, Chef-Stellvertreter,** Mitte oder Ende Oktober, **Saaltochter,** sprachenkundig, **Küchenmädchen, Lingère-Stopferin, Lingère,** Anfang November, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver — Posti invernali

3600 **I. Oberkellner, Küchenchef, Portier, Rôtisseur, Entremetier, Gardemanger, Patissier, Tournant, Commis de cuisine, Etagengouvernante, Lingeriegouvernante, Nachtportier, Voiturier, Chasseurs, Etagenportiers, Zimmermädchen, Sekretärin,** sprachenkundig, **I. Kontrolleur, II. Kontrolleur, Kaffeeköchin, Hilfskaffeeköchin,** Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.

3621 **Commis-Entremetier, Commis-Patissier, Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen, Lingère-Näherin-Stopferin,** Wintersaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

3626 **Patissier, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingère, Glätterin, Hausmädchen-Kioskverkäuferin, Obersaaltochter, Saaltöchter, Kellner, Zimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

3640 **Officebursche** und **-mädchen, Küchenbursche** und **-mädchen, Hilfszimmermädchen, Glätterin, Wäscherin,** Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.

3645 **Hilfsköchin, Saaltochter, Küchenmädchen, Hausbursche,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.

3649 **Saaltochter** eventuell **Anfängerin,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

3650 **Hausbursche-Portier, Saaltochter,** eventuell **Praktikantin, Tournante, Küchenmädchen,** oder **-bursche, Alleinkoch,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.

3655 **Zimmermädchen, Kellner,** sprachenkundig, **Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen, Commis de cuisine, Officemädchen, Anfangs-Barmaid,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 60 Betten, St. Moritz.

3662 **Alleinkoch, Grillkoch, Commis de cuisine, Commis de rang, Chef de rang, Sekretärin, Barmaid,** letztere drei alle sprachenkundig, **Zimmermädchen** (eventuell Jahresstelle), Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

3671 **Empfangs-Sekretärin, Kaffeeköchin, Personalzimmermädchen, Patissier,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

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

Hilfssekretärin, Engländerin, 19jährig, Deutsch, Französisch, Englisch; ab sofort.

Kellnerpraktikant, Engländer, 30jährig, Deutsch, Englisch; ab sofort.

Kellnerpraktikant / Hilfsportier / Chasseur, Österreicher, 21jährig, Deutsch, Englisch; sofort bis 28. Sept.

Chasseur / Hilfsportier, Franzose, 21jährig, Franz.; ab sofort.

Kellnerpraktikant / Kochpraktikant, Engländer, 19jährig, Deutsch, Franz., Engl.; sofort bis Ende Sept.

Küchenhilfe, Schweizer, 15jährig (möchte später Kochlehre absolvieren), Deutsch, Franz.; 2. bis 14. Oktober, Basel und Umgebung bevorzugt.

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

3675 **Alleinkoch** oder **Köchin, Alleinportier, Saalkellner,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.

3687 **Koch** oder **Köchin, Hausmädchen,** 1. Oktober, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.

3698 **Bureaufräulein,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin

3699 **Sekretärin, Saucier, Zimmermädchen, I. Saaltochter,** nach Übereinkunft Hotel 60 Betten, Engadin.

3716 **Patissier, Barmaid, Bartochter,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

3805 **Chef de rang** oder **Oberkellner,** Wintersaison, Restaurant, Wallis.

3810 **Köchin,** Anfang November oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Wallis.

3815 **Sekretärin-Praktikantin,** Wintersaison, Lugano.

3826 **Chef de réception-Stütze des Patrons, Etagenportier-Logentournant, Zimmermädchen, Demi-Chef, Commis de rang, Restauranttochter, Entremetier, Commis de cuisine, General-Gouvernante, Office-Küchenbursche, Wäscherin, Glätterin,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

3872 **Saaltöchter,** sprachenkundig, **Entremetier, I. Commis de cuisine, Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, St. Moritz.

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

3697 **Barmaid,** sofort für 1 Monat, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3703 **Saaltochter,** sofort bis Ende Monat, Hotel 90 Betten, Thunersee.

3710 **Commis-Entremetier,** sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.

3720 **Buffetbursche,** sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.

3731 **Glätterin,** nach Übereinkunft, für 1 Monat, Passantenhotel, Basel.

3771 **Küchenbursche,** sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3776 **Kaffeeköchin,** Anfang November für 1 Monat, Hotel 140 Betten, Genfersee.

3783 **Wäscher(in), Köchin, Lingeriemädchen,** sofort, bis Ende Sommersaison, Erstklasshotel, Luzern.

3788 **Allein-Serviertochter, Hausmädchen,** 1. Oktober, kleines Hotel, Interlaken.

3803 **Koch** oder **Küchenchef,** Oktober, für ca. 4 Wochen, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3848 **Küchenchef,** sofort für 1 Monat, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.

3869 **Serviertochter,** sofort für 3 Wochen, kleines Hotel, Berner Oberland.

3879 **Küchenchef,** ab 24. September, für ca. 3 Wochen, **Chef de partie,** sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

3904 **Buffettochter,** oder **-bursche,** sofort bis 10. Oktober, Passantenhotel, Basel.

Lehrstellen

3731 **Kellnerlehrling,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

3753 **Kochlehrling,** Mitte Oktober, kleines Hotel, Nähe Basel.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

9096 **Garçons d'office, garçon de maison** (Suisse), **lingère, entremetier, aide de buffet,** de suite, grand restaurant, Fribourg.

9103 **Femme de chambre,** de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.

9107 **Sommeliers, chasseur, portier de nuit, jeune conducteur, garçon d'office,** grand hôtel, lac Léman.

9112 **Commis de salle, commis de cuisine,** de suite, hôtel moyen, Vaud.

9119 **Une secrétaire qualifiée, une gouvernante, commis de cuisine,** de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.

9122 **Jeune cuisinier, garçon de cuisine, caissière, sommelière** de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.

9126 **Commis de rang,** (remplacement 3 à 4 semaines), de suite, hôtel moyen, Vaud.

9137 **Commis de cuisine, garçon de buffet,** de suite, hôtel 80 lits, lac Léman.

9138 **Commis de cuisine, cuisinier seul,** de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

9140 **Commis de cuisine,** de suite, grand restaurant, lac Léman.

9147 **Sommelière,** de suite, hôtel moyen, canton de Fribourg.

9151 **Gouvernante d'économat, femme de chambre, tournante un secrétaire,** qualifié, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

9153 **Fille de salle,** octobre, hôtel moyen, Vaud.

9155 **Aide de buffet,** de suite, grand restaurant, Neuchâtel.

9158 **Filles de salle, femme de chambre, aide-lingère, garçon de maison** (langues), **garçon de cuisine, garçon d'office, fille de cuisine,** saison d'hiver, hôtel moyen, Oberland bernois.

9166 **Chef de cuisine, chef de partie, fille de lingerie, femme de chambre,** de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.

9169 **Femme de chambre,** (Suissesse), Octobre, hôtel moyen, lac Léman.

9171 **Sommelière,** de suite, hôtel moyen, Vaud.

9184 **Sommelier** (Suisse), de suite, grand restaurant, Fribourg.

9185 **Aide-lingère,** de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

9199 **Femme de chambre, lingère,** de suite, hôtel 110 lits, région St-Croix.

9203 **Lingère, tournante,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.

9207 **Garçon de cuisine-office.** 15 septembre, hôtel moyen, Genève.

9221 **Commis de cuisine,** de suite, hôtel moyen, canton de Neuchâtel.

9226 **Femme de chambre, fille de salle, filles d'office,** (parlant français), septembre, hôtel moyen, région Vevey.

9256 **Fille de salle,** septembre, hôtel moyen, région Montreux.

9260 **Commis pâtissier, commis de cuisine, cuisinier,** grand restaurant, lac Léman.

9269 **Portier,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.

Gesucht nach Bern
für Oktober oder nach Vereinbarung

Buffet-Anfängerin u. Buffetburschen

in bekanntes Grossrestaurant-Tea-Room mit gesunden Arbeitsverhältnissen sowie bestens geregelter Arbeits- und Freizeit. Interessante, vielseitige Tätigkeit. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnangabe an: Dählhölzli-Tierpark-Restaurant, **Bern,** Telephon (031) 2 18 94.

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 Zeugnisabschriften, Photo und Saläransprüchen an die Direktion der Seiler Hotels, **Zermatt.**

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

Buffettochter
Interessante Dauerstelle.

I. Lingère auf ca. November

Geregelte Arbeits- und Freizeit nach G.V. Basel.

Ausführliche Offerten sind erbeten an RESTAURATIONSBETRIEBE DER SCHWEIZER MUSTERMESSE, Postfach 110, BASEL 21.

Grand Hotel Regina, Grindelwald
sucht für die Wintersaison:

Näherin Glätterin

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
in mittl. Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz, seriösen, soliden

Commis de cuisine

Rechtbezahlte Dauerstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet **Zug.**

Carlton, St. Moritz
sucht für den Winter:

II. Oberkellner

der sich jeweilen 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.

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

STADT CASINO BASEL
sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Restaurationstöchter
sowie
Buffettochter auch Anfängerin

Offerten gefl. an G. Casanova-Mohr.

Schweizerhof Basel
sucht

Buffettochter

Eintritt nach Übereinkunft.

Gesucht
in Jahresstelle versierte

Restaurationstochter

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, **Au-Wädenswil** ZH. Tel. (051) 95 60 08.

Erstklassiges Restaurant im Zentrum Basels
sucht in Jahresstellen gutausgewiesenen

Commis de cuisine und Commis de garde

Offerten unter Chiffre CC 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
mit Eintritt Ende September oder Anfang Oktober:

Zimmermädchen
Stopferin
Demi-Chef
Kellner

Offerten an Hotels Verenahof und Ochsen, **Baden** AG.

Grand Hotel Regina, Grindelwald

sucht für die Wintersaison:

Chef-Rôtisseur
Chef-Entremetier
Angestelltenkoch(-köchin)
Chasseur

Offerten erbeten an die Direktion.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41, Tel. 23 66 36

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle
sprachenkundigen

Sekretär oder Praktikant
für Réception

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
wird per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame
Buffetbursche oder -tochter
Küchenbursche
Restaurationstochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Hotel Seeland, **Biel-Bienne.**

Hotel Niederschlacht, Braunwald

sucht für lange Wintersaison:

Patissier (selbständig)
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Saaltöchter
Anfangssaaltochter
Serviertochter
(gewandt, sprachenkundig) für unser Restaurant-Dancing (sehr hoher Verdienst)
Buffettochter

Offerten mit Zeugnissen und Photo an J. Streiff.

Wir suchen
in Privathaushalt (ca. 8 Personen) tüchtige

Köchin

mit Möglichkeit, ab Frühjahr in Hotelbrigade mitzuarbeiten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ferner

Stopferin-Näherin

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

CARLTON, ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison:

Réceptions-Sekretär
(Schweizer)
II. Oberkellner
(Verpflichtung als I. im Sommer)
Chef d'étages
Bar-Commis
Rohkost-Köchin
Etagenportier
Zimmermädchen-Tournante
Hilfszimmermädchen
Glätterin
Lingeriemädchen
Garderobière
II. Casserolier
(Sommer-Verpflichtung)
Küchenburschen
Küchenmädchen

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

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht in Jahresstellen:

I. Nacht-Concierge
Chasseur
(Schweizer)
Kaffeeköchin

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

Palace-Hotel Wengen

sucht für Winter- und Sommersaison

Küchenchef

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

Sozial aufgeschlossener Restaurationsbetrieb in Basel sucht

Kellner oder Serviertöchter

Erwünscht sind: praktische Lehrzeit, tranchier- und flambierkundig.
Wir bieten: interessante Dauerstelle, Trinkgeld-Garantie, geregelte Arbeits- und Freizeit nach Basler GV.

Schreiben Sie uns ein paar Zeilen unter Angabe Ihrer Personalien und Ihres beruflichen Werdeganges, Zeugniskopien, Lichtbild und Angabe der gewünschten Verdienstmöglichkeit an **RESTAURATIONSBETRIEBE DER SCHWEIZER MUSTERMESSE,** Postfach 110, **BASEL 21.**

Gesucht in Jahresstelle:

Rotisseur
Hors d'œuvrier

Per sofort oder nach Übereinkunft, Hotel St. Gotthard, Zürich.

Gesucht

Köchin (selbständig)

für kleines Restaurant nach Weggis.
Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst.

Hausmädchen

für Haushalt ohne Küchenarbeiten, sehr guter Verdienst, Jahresstelle. Offerten zu richten an: Gebr. Zimmermann, Posthotel, **Weggis.**

GARTEN HOTEL
WINTERTHUR

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
Demi-Chef (restaurationskundig)
Glätterin-Stopferin
Commis de cuisine

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an G. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel **Winterthur.**

Gesucht
in bekannten Sommer- und Winterkurort bestqualifizierten

Küchenchef

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

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

Gesucht
für Grosshotel allerersten Ranges im Unterengadin mit Sommersaison tüchtiger

Direktor

evtl. Jahresstelle. Gute Receptionisten mit Praxis als Empfangschef in ähnlichen Häusern an Saisonplätzen sind gebeten, sich zu melden bei Waldhaus Vulpera AG, **Vulpera.**

Grosses Erstklasshaus im Oberengadin

sucht in Jahresengagement (Winter- und Sommersaison)

Chef de cuisine

Es kommen nur Bewerber schweizerischer Nationalität in Frage, welche befähigt sind, einer grösseren Brigade vorzustehen und schon einen solchen Posten bekleidet haben.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsforderung unter Chiffre E O 1231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

SAUCIER
evtl. Commis Saucier

in erstklassig geführtes Spezialitäten-Restaurant. Hoher Verdienst.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre GS 2916 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

gouvernante d'étages

âgée de plus de 30 ans, qualifiée, ayant travaillé dans des hôtels de premier ordre et connaissant les langues. Adresser offres avec certificats, références et photo à la direction.

Gänzlich renoviertes Erstklasshotel

an glänzend frequentiertem Winter- und Sommerkurort Graubündens sucht für Winter- und Sommersaison (evtl. Jahresstelle) **bestausgewiesenen**

Küchenchef

der neben gründlichen Fachkenntnissen fähig ist, eine grössere Brigade zu führen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Referenzen und Saläransprüchen sind erbeten unter Chiffre G R 1120 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Grand Hotel Tschuggen, Arosa

sucht für lange Wintersaison (Eintritt ca. 1. Dezember):

erfahrene Glätterin-
Stiratrice con esperienza
Küchen-Officemädchen

Bei Zufriedenheit kann auf Wunsch lange Sommersaison zugesichert werden.

Ausführliche Bewerbungen (Bild, Zeugnisse) sind zu richten an die Direktion.

Gesucht für das
HOTEL SCHWARZSEE
ob Zermatt
Endstation der Luftseilbahn

tüchtigen

Geranten oder Ehepaar

für Sommer- und Wintersaison. Neueröffnung im Januar. Handgeschriebene Offerten mit Referenzen, Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion der Seiler Hotels, **Zermatt.**

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für sofort bis Saisonende:

Office-Küchenmädchen
Lingeriemädchen
Wäscher(in)
Köchin
(Jahresstelle)

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Wir suchen
zum baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de rang
Commis de rang

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

Gesucht
in bestbekannten Speise- und à-la-carte-Betrieb in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
oder Kellner sehr guter Verdienst
Buffetdame
(Vertrauensposten)
Anfängerin
für den Service (evtl. Lehrtochter)
Kellner-Lehrling

Angenehme Arbeitsverhältnisse, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an A. Reiss, Seehotel und Restaurant Hallwil, **Beinwil am See,** AG, Tel. (064) 6 11 02.

Hotels Alpenblick und Waldhaus Braunwald

suchen für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Ende März 1962):

Bureaupraktikantin
für Réception, Loge und Telephondienst
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Saaltochter
(evtl. Praktikantin)
Zimmermädchen
Buffettochter oder -dame
Patissier
Commis de cuisine
Küchen- und Officemädchen

Wir bitten um schriftliche Offerte unter Beilage von Zeugniskopien und Photo.

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy

cherche:

femme de chambre
chef de rang
demi-chef de rang

qualifiés et sachant les langues. Place à l'année. Entrée à convenir. Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction.

Gesucht
nach Übereinkunft, ca. 15. Oktober / 1. November tüchtiger

Alleinkoch oder Chefköchin

in sehr gepflegten Betrieb, neben tüchtigen Hilfskoch. Für initiative Bewerber(innen), welchen die Führung der Küche anvertraut werden kann, interessanter, sehr gut bezahlter Vertrauensposten in ganz moderner Küche. Offerten erbeten an Restaurant Café-Glacier ESCALE, Genfergasse 8, **Bern.** Telephon 2 98 58.

Sport-Hotel Trübsee
ob Engelberg 1800 m

sucht:

KÜCHE: **Küchenchef** erstkl. Restaurateur, gutbezahlte Dauerstelle
Koch / Patissier
I. Commis de cuisine
II. Commis de cuisine
Küchenmädchen u. -burschen
Köchin für Buffetküche

SAAL: **Obersaaltochter** versiert, sprachenkundig
2 bis 3 Praktikantinnen

BAR / HALLE: Junge **Barmaid** sprachenkundig*
Sprachenkundige **Tochter für Halle und Bar***

KIOSK: Sprachenk. **Verkäuferin**

SKILIFT-RESTAURANT:
Buffettochter selbständig
Köchin (Tellerservice)
4 flinke, sprachenkundige
Rest.-Töchter*
Bursche für Eisfeld
eidg. dipl.
Skilehrer (sprachenkundig)

RESTAURANT:
Chef de service erstkl. Kraft
Rest.-Kellner und -Töchter
Buffetdame sprachenkundig
Buffettöchter

OFFICE: **Kaffee-Köchin**
Office-Mädchen

BUREAU: **Hotelsekretärin**
Bureaupraktikantin

ETAGE: **Zimmermädchen**
Portier / Hausbursche
wenn mögl. sprachenkundig

Eintritt: 1. bis 20. Dezember. Engagement mit Ausnahme des mit * bezeichneten Personals 10 Monate. (2 Wochen Ferien im Frühjahr möglich)

Schriftliche Angebote mit Beilage von Photo und Zeugnissen sind bis 15. September einzureichen.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Commis de cuisine

in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant, guter Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre CO 2918 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht
für den 15. Oktober 1961 nach Basel

Patissier

(neben Chef-Patissier)

in Jahresstelle. Arbeitszeit nach G. V. Nur Tagesgeschäft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an H. Schaer-Rudolf, Restaurant Baslerhof, **Basel.**

Gesucht in Jahresstellen
in Erstklasshotel in Zürich:

Hallenchasseur
Portier-Tournant
in Ablösung (nur 4 Wochen zwischen Saisons)
Commis de cuisine
Erster Commis-Patissier
Stagiaire-Büro
für einjähriges Praktikum

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an H. Nussbaum, Direktor, Hotel Ascot, Zürich 2.

Erstklass-Hotel im Berner Oberland

sucht für lange Winter- und Sommersaison zu je mindestens 3½ Monaten bestqualifizierten

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Bei beidseitiger Zufriedenheit Engagement auf lange Dauer bei sehr guter Entlöhnung.

Offerten mit Photo, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre EO 1081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saison 1962

Auf Frühjahr (März) suche ich einen tüchtigen, in der feinen à-la-Carte- und Spezialitätenküche bewanderten

Küchen-Chef

Saisonstelle bis Mitte November. (Wohnung für verh. Bewerber könnte auf 1. April zur Verfügung stehen.) Offerten an Fr. Schmid, Hotel Ochsen, **Rheinfelden.**

Gesucht nach Zürich:
in Erstklasshotel mit grosser Restauration:
bestausgewiesenen, sprachenkundigen

Chef de service-Chef de restaurant

guter Restaurateur und Organisator. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre D R 1085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour lancer notre nouveau Grill-Room Restaurant nous cherchons

chef de cuisine

connaissant toutes les spécialités de la fine cuisine française. Nous offrons une bonne place à l'année au centre de Lausanne. Travail indépendant et de responsabilité. Entrée 1er octobre ou à convenir. Seules personnes capables sont demandées d'adresser leur offre sous chiffre CC 2958 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht für kommende Wintersaison

Etagen-Gouvernante

(sprachenkundig)

Office-Gouvernante

Bewerberinnen, welche auch an einem Engagement für die Sommersaison interessiert sind, wollen ihre Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an E. Pfister, Dir., zurzeit Sihlberg 38, **Zürich 2,** senden.

Der Kursaal Baden

sucht auf Anfang Winter ein im Restaurationsbetrieb erfahrenes

Direktions-Ehepaar

Der Betrieb ist in den letzten 2 Jahren renoviert und modernisiert worden. Er umfasst ein à-la-carte-Restaurant, einen Konzertsaal, Sitzungszimmer, eine neue Attraktionsbar mit Dancing sowie einen Restaurations-Garten.

Wir wünschen einen guten Restaurateur und Organisator, der zusammen mit seiner Frau einem Grossbetrieb mit Autorität und Takt vorstehen kann.

Geboten wird eine gut honorierte Jahresstelle.

Offerten sind umgehend, spätestens bis 20. September 1961, an Herrn Stadtammann Max Müller, Baden, zu richten.

Le Montreux-Palace, Montreux

cherche de suite ou pour date à convenir

2ème chef de réception-caissier

place stable à l'année avec possibilités d'avancement. Faire offres à la direction, avec prétentions de salaire.

Ochsen Lenzburg

sucht
selbständigen, tüchtigen, versierten

Küchenchef-Alleinkoch

moderne Küche. II. Koch und Hilfspersonal vorhanden. Offerten an H. Schatzmann, Hotel u. Metzgerei, Lenzburg.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame

Überdurchschnittlich gutbezahlte Jahresstelle für geeignete Kraft.

Offerten erbeten an Hotel Münchnerhof, **Basel,** Telephon 32 93 33.

Strand-Hotel Belvédère, Spiez

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
(Jahresstelle)
Lingère
Köchin oder Anfangsköchin
Zimmermädchen
Saucier
zur Aushilfe

Davos, Sporthotel Beau-Séjour

sucht für lange Wintersaison:

Hilfsköchin
Saaltochter
Küchenmädchen
Hausbursche
(jüngerer)

Hotel Edelweiss, Mürren

sucht für lange Wintersaison (evtl. Jahresstellen):

Sekretärin-Praktikantin
Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Lingeriemädchen
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten an Familie Ch. Affentranger, Hotel Edelweiss, **Mürren.**

Gesucht für sofort:

Commis de rang
Hausbursche
Kaffeeköchin
(tüchtig)

Hotel Waldorf, Weinbergstrasse 45, **Zürich.** Telephon (051) 34 91 91.

Sarazena, Pontresina

sucht für die Wintersaison:

Chef de service
für Dancing und Grill
Buffetdame oder -tochter
Buffetpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Restaurant Dancing Sarazena, **Pontresina.**

Gesucht
für grösseres Passantenhotel in **Zürich:**

tüchtiger, gewandter

Portier für Nachtdienst

Fremdsprachenkenntnisse sowie Beherrschung des Schweizerdeutschen erforderlich. Guter Verdienst sowie Kost und Logement. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der frühesten Eintrittsmöglichkeit erbeten unter Chiffre PN 1145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassiges, mittelgrosses Stadthotel, auf Mitte Oktober oder nach Übereinkunft:

Chef de service-Stütze des Patrons
(Alter 26–35 Jahre)

gewandte Restaurationstochter

Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre EM 1154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Saaltochter
Saalpraktikantin

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

Seiler Hotels, Zermatt

suchen für die Wintersaison:

Mont Cervin/Seilerhaus
Hilfszimmermädchen
Hausmädchen
Officeburschen und -mädchen
Serviertöchter
Lingeriemädchen
Glätterin

Monte Rosa
Conducteur

Hilfsportier
Chasseur-Skimann
Saaltöchter
Hilfszimmermädchen

Victoria
Economat- und Küchengouvernante
Kaffeeköchin
Nachtportier
Hilfsportier

Grand Hotel Belvédère Davos

sucht für Wintersaison

CHEF PATISSIER

Infolge Geschäftsübernahme des bisherigen Stelleninhabers ist dieser Posten neu zu besetzen. Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
in erstklassigen Betrieb

Commis de cuisine

Offerten an Kornhauskeller, **Bern.**

Gesucht

2ter(te) Journalführer(in)
Telephonist(in)
Chasseur-Telephonist
Etagenportier

Hotel Schweizerhof, **Zürich.**

On cherche

pâtissier-traiteur

pour créer commerce 1er ordre dans centre important de Suisse romande. Bon salaire. Possibilités d'avenir. Ecrire sous chiffre PT 1092 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort:

2 Serviertöchter
2 Küchenburschen

Offerten an Walliser Keller, **St. Gallen,** Telephon (071) 22 17 30.

Concierge de nuit

La place de concierge de nuit est à repourvoir pour le début d'octobre, à l'Hôtel de l'Europe, à Lausanne. Age minimum 40 à 45 ans. Préférence est donnée à personne stable, de nationalité suisse. Adresser les offres ou se présenter à l'hôtel.

Wir suchen!

Für Mövenpick AG, Bern
zu möglichst raschem Eintritt einen gut ausgewiesenen

Küchenchef

Interessenten senden ihre üblichen Unterlagen direkt an die Mövenpick AG, **Bern,** Bubenbergplatz 5a, z. Hd. von Herrn Dir. Dedie.

MÖVENPICK

Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald (GL)

sucht für Wintersaison (ab Mitte Dezember):

Economat-Officegouvernante
Lingère
Lingèriemädchen
Buffettochter
Restaurationstochter
für Tea-room und Dancing
Zimmermädchen
Saaltöchter
Haus- und Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Saläransprüchen sind zu richten an die Direktion.

Bad-Hotel Bären, Baden
sucht in interessante Jahresstelle:

tüchtige
Saaltochter
Eintritt Anfang November,
Koch oder jüngeren Küchenchef
für Ferienablösung im Oktober/November.
Offerten mit Ausweisen und Lohnansprüchen an Fam. K. und J. Gugolz.

Bekanntes, gut gepflegtes Hotel in grösserer Industriegemeinde des Kantons Solothurn, mit täglich ca. 100 Mittagessen von Pensionären, Gesellschaften und Vereinsanlässen, **sucht** tüchtigen

Alleinkoch-Küchenchef

der Freude hat, sich eine gute, selbständige Dauerstelle zu schaffen. Alter wird zwischen 30 bis 40 Jahren gewünscht, möglichst verheiratet. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre AK 1185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison (Berner Oberland):
gutpräsentierende

Barpraktikantin
(auch Anfängerin) sowie ein
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre WS 1125 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetbursche oder -tochter

Offerten an A. Lehmann, Restaurant Chässtube, **Winterthur,** Telephon (052) 2 62 17.

Gesucht für lange Wintersaison:

Hotelpraktikantinnen
Hausbursche-Portier

Offerten an Hotel Saaserhof, **Saas Fee.**

Hotel Dischma, Davos-Dorf
sucht für kommende Winter- und Sommersaison:

Barmaid
gute Verkäuferin, sprachenkundig, selbständig u. freundlich.

Küchenchef
(Alleinkoch) tüchtiger, sparsamer Mitarbeiter mit Spezialitätenkenntnissen.
Offerten erbeten mit Lohnansprüchen, Photo und Referenzen an E. Meyer.

Hotel Bellevue Rigi-Kaltbad

sucht
für Wintersaison oder in Jahresstellen:

Gardemanger
(Eintritt 15. Oktober)
Commis-Patissier
Eintritt Anfang Dezember oder nach Übereinkunft
Commis de cuisine
(Eintritt nach Übereinkunft)

Offerten erbeten an N. Britschgi, Hotel Bellevue, **Rigi-Kaltbad** (1400 m ü. Meer). Telephon (041) 83 13 51.

Gesucht
nach Basel, in Hotel I. Ranges

Nachtportier

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung. Geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre BA 1149 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachenkundige und nette

Saaltochter

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Hotel Wysses Rössli, **Schwyz.** Tel. (043) 3 19 22.

Gesucht für die kommende Wintersaison
mit eventuellem Anschlussengagement für den **Sommer 1962:**

Journalführerin-Sekretärin
(sprachenkundig)
Bureau- und Betriebspraktikantin
Office- und Küchenburschen
Office- und Küchenmädchen
Saaltöchter
(sprachenkundig)
Küchenchef-Alleinkoch
Commis de cuisine-Patissier
Gouvernante
für Economat und allgemeinen Betrieb
Hallentochter-Barmaid
(sprachenkundig)

Ruhiges Sport- und Familienhotel, angenehmes Betriebsklima und Zimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser. Offerten richte man bitte an das Bellavista Sporthotel, **Davos 2.**

Gesucht
für lange Wintersaison:

Sekretär-Receptionist
(I. Kraft)
Barmaid
(sprachenkundig, I. Kraft)
Buffetdame
(I. Kraft)
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Buffettöchter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

Offerten an Hotels Bären und Adler, **Adelboden.**

Wir suchen
auf 1. Oktober 1961 eine flinke, fach- und sprachenkundige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit. Offerten bitte an W. Frei, Hotel-Restaurant Bären, **Interlaken.**

Hôtel Excelsior, Montreux

cherche:

chef d'étages
dès fin septembre, place à l'année, stable.
cuisinière à café
(remplaçante pour un mois, dates à convenir entre fin septembre / début novembre).
gouvernante d'étages
en place à l'année, entrée à convenir.

Faire offres à la direction.

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtige

KÖCHIN

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Familie Blunschy, Hotel Schiff, **Einsiedeln.** Telephon (055) 6 18 31.

Gesucht für die Snackbar

Hotel Seilerhaus Zermatt

erfahrene, sprachenkundige

BARMAID

für Winter- und Sommersaison. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo an die Direktion der Seiler Hotels, **Zermatt.**

Modernes Erstklasshaus im Graubünden

(170 Betten)

sucht für Wintersaison bestens ausgewiesene

Barmaid
sprachenkundig, fachtüchtig und kultiviert, für die Hotelbar mit Dancing. Sehr guter Verdienst. Bei Zufriedenheit Sommer- und Winterstelle auch für die folgenden Jahre.

Officegouvernante
Lingeriegouvernante
tüchtige Glätterin
Nachtportier
ebenfalls auch für weitere Saisons, bei guter Bezahlung

Nur bestausgewiesene Bewerber(innen) mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, Offerte mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einzureichen an Postfach 212, **Chur 1.**

Gesucht

nach Übereinkunft

Chef de rang

bewandert im à-la-carte-Service, mit Sprachkenntnissen und guter Erfahrung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Royal, **Basel.**

Hotel-Restaurant Schützen Steffisburg/Thun

sucht in Jahresstellen:

Buffettochter
Serviertochter

mit guten Kenntnissen im à-la-carte-Service

Offerten an Fam. Haueter, Tel. (033) 2 31 62.

HOTEL «LA TORRE» LUGANO-CASSARATE

sucht mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter
Buffetdame
Restauranttochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Max Schrämli, Hotel «La Torre», **Cassarate.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Köchin sowie Serviertochter

Offerten an Karl Hischier, Sporthotel, **Oberwald** (Wallis).

Gesucht

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Hausmädchen

Offerten an H. Bassi, Restaurant Tell, **Ostermundigen.** Telephon (031) 65 50 21.

Wir suchen

per sofort

Chef de partie

(Entremetier und Saucier) für unsere gepflegte Spezialitätenküche. Für seriöse Feinschmeckerköche beste Existenz. Offerten mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen an Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, **St. Gallen.**

Oberhalb Montreux

Gesucht ab Saison 1962:

Geranten-Ehepaar

zur Führung eines Hotels (28 Betten). Offerten unter Chiffre J 11-108 M au Journal de **Montreux.**

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

Gouvernante

(Etage-Economat)

Offerten mit Photo und Lohnansprüche sind erbeten an die Direktion. Telephon (031) 23367.

Gesucht

in Erstklass-Speiserestaurant mit internationaler Clientèle (ca. 100 Plätze) **in Industrie- und Passantenstadt der Zentralschweiz jüngerer**

Gerant(in)

auch **Ehepaar**

Bewerber müssen sich über Tätigkeit als **Chef de service/Maître d'hôtel** in führenden Hotels und Restaurants ausweisen können, Kochkenntnisse erwünscht. Sie sollten fähig sein, eine altbekannte Gaststätte mit gediegener Atmosphäre und Tradition zu führen und weiterzuentwickeln. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Es wird verantwortungsvolle, selbständige und gutbezahlte Dauerstelle geboten.

Handschriftliche Offerten mit Bild, Referenzen, Lebenslauf und Gehaltswünschen sind erbeten unter Chiffre G E 1137 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht

auf September in Jahresstelle fachkundige, freundliche

Restaurationstochter

für guten à-la-carte-Service; sowie zuverlässige, saubere

Buffettochter

eventuell Anfängerin

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Peter Schmid, **Hotel Waldhaus, Horw-Luzern.**

Gesucht

jüngeres

Geranten-Ehepaar

in Hotel-Restaurant mit ca. 30 Betten im Engadin. **Bei Einigung spätere Pacht vorgesehen.**

Mann: muss Küche selbständig führen. Frau: Aufsicht und Mitarbeit im Zimmerdienst, Lingerie und Service. Guter Lohn und Umsatzbeteiligung. Stellenantritt nach Übereinkunft auf Wintersaison.

Offerten mit Lebenslauf, Photos und Zeugnisabschriften unter Chiffre G E 1158 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Saison 1962

Auf Frühjahr (März) suche ich jüngeren

KOCH

der sich auf ein selbständiges Arbeiten versteht, sowie

Commis de cuisine

(Jungkoch) in Saisonstelle bis Mitte November.
Ausführliche Offerten an Fr. Schmid, Hotel Ochsen, **Rheinfelden** bei Basel.

Gesucht nach Basel in führendes Grossrestaurant:

Restaurationstochter
Serviertochter
Buffet-Anlehrntochter
Gouvernante-Service-Chef-Ablös.

Offerten mit Photo an **Spezialitäten-Restaurant «Alte Bayrische», Basel.** Telephon (061) 240902.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B K 1187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Royal Hotel Bellevue, Kandersteg

sucht für lange Wintersaison: (Berner Oberland)

Zimmermädchen
Lingère (Jahresstelle)
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit Photo erbeten an obige Adresse.

Wir suchen

qualifizierte, sprachenkundige

Restaurationstochter

in unser bekanntes Spez.-Restaurant in Jahresstelle. Beste Verdienstmöglichkeiten. Geregelte Arbeitszeit. Anmeldungen an Hotel Schwert, Näfels, Tel. (058) 44722.

Important restaurant de Suisse romande

cherche pour le 1er novembre 1961

un jeune chef saucier

remplaçant du chef.

Faire offres avec photos et copies de certificats sous chiffre J R 1197 à l'Hôtel-Revue Bâle 2.

Gesucht

nach Bern in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger, à-la-carte-kundiger

Küchenchef

für erstklassiges Restaurant in der Stadt Bern. Es kommen nur bestausgewiesene, seriöse Bewerber in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Postfach 648, **Bern-Transit.**

Gesucht

für gut eingerichtetes, an günstiger Verkehrslage (Nähe Zürich) gelegenes

Restaurant

fachtüchtiges, initiatives

Geranten-Ehepaar

An den **Anwärter** (Wirte-Fähigkeitsausweis Bedingung) werden hohe fachliche Anforderungen gestellt, insbesondere soll er sich über die Befähigung zur Führung einer gepflegten und reichhaltigen Küche ausweisen können. – Von seiner **Gattin** erwarten wir Gewandtheit im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, absolute Vertrautheit in allen Fragen des gediegenen Speise-Service, Organisationstalent, Sprachkenntnisse.

Geboten wird gute Existenz mit vielseitigen Möglichkeiten.

Jüngere, gut präsentierende Fachleute sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Lebenslauf, Photos, Referenzen unter Angabe des möglichen Antrittstermins einzureichen unter Chiffre B 18064 Z an Publicitas Zürich.

Hotel Bellevue Engelberg

sucht für die Wintersaison 1961/62

Chef de rang
Demi chef
Commis de rang
Entremetier
Gardemanger
Zimmermädchen
Officegouvernante
Stütze der Hausfrau
Buffettochter
Casserolier
Küchenburschen
Hilfsköchin
Lingèregehilfinnen
Chasseur – Conducteur

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion Hotel Bellevue, **Engelberg.**

Villars Palace Villars sur Ollon

cherche
pour la saison d'hiver 1961/62:

aides femmes de chambre
gouvernante de buanderie
chef laveur
calandreuses

Faire offres avec copies de certificats et photos.

Kleiner Erstklassbetrieb

sucht zu sofortigem Eintritt:

Gouvernante
für Etage und Lingerie
Chasseur-Telephonist
Nachtportier
Zimmermädchen
Kellner-Praktikant

Es kommen nur jüngere, initiative und fachkundige Kräfte in Frage. Offerten sind zu richten unter Chiffre KE 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in einen mittleren Betrieb eine tüchtige

Allgemein-Gouvernante als Stütze des Patrons

in Jahresstelle. Sich melden unter Chiffre AG 1162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres Erstklasshotel

sucht für lange Wintersaison:

Sekretärin
Barmaid
(Bar-Dancing), nur Schweizerin
Zimmermädchen
(auf Wunsch Jahresstelle mit Garantielohn)

Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre ME 1076 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das Reiterhotel Löwen in Elgg ZH sucht per sofort in Jahresstelle:

Küchenmädchen und Zimmermädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten sind erbeten an: Fam. Weier, Gasthof Löwen, **Elgg ZH,** Telephon (052) 4 76 97.

On cherche

chef de partie-entremetier

capable, âge minimum 25 ans. Offres avec copies de certificats au Buffet de la Gare CFF, **Neuchâtel.** Téléphone (038) 5 48 53.

Restaurant in Ascona
sucht per sofort:

tüchtige Kellnerin

mit Kenntnissen in den Landessprachen sowie

Mädchen

gewandt in allen einschlägigen Arbeiten.

Wir bieten sehr guten Lohn und familiäre Behandlung. Telephon (093) 7 44 03.

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

Anfangs-Sekretärin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen unter Chiffre AS 1163 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz, Hotel Caspar Badrutt

mit Eintritt ca. 20. Dezember:

Saucier (jüngere Kraft)
Entremetier (jüngere Kraft)
Tournant-Küche-Nachtwache
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
auch für Pass und Economat (Deutsch sprechende bevorzugt)
Casserolier
Tournant Loge
(Nachtportier-Garderobier abwechslungsweise)

Hotel Raetia, Arosa

sucht für die Wintersaison 1961/62:

Kondukteur
Commis de cuisine
Patissier
Saaltöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingère, Wäscherin
Glätterin, Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an M. Hasler.

Gesucht
in neuzeitlichen Betrieb nach Basel junger

Gerant

mit Fähigkeitsausweis

Chef de service

eventuell weiblich

Sich melden Telephon (061) 23 81 72.

Hôtel-Restaurant Robinson, Crans sur Sierre

cherche pour saison d'hiver ou à l'année:

lingère
fille d'office
commis de cuisine
garçon de cuisine

Faire offre avec photo à Fam. H. Bonvin.

Gesucht wird nach Luzern in Jahresstelle

Stütze des Patrons

In Frage kommt selbständige, sprachenkundige

Gouvernante oder Hausbeamtin

die auch den freien Wochentag der Réceptionssekretärin ablösen kann. Eintritt 15. Oktober oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzangaben unter Chiffre SP 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Chesa Grischuna Klosters

sucht baldmöglichst für lange Wintersaison (evtl. Jahresstelle) tüchtige

Hotel-Sekretärin

3sprachig, für Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten. Offerten mit curriculum vitae und Photo an: Hans Guler, Propr., **Klosters.**

Gesucht
in gepflegtes Café-Restaurant in gut bezahlte Jahresstelle (eventuell Aushilfe für 2–3 Monate) bei geregelter Freizeit:

Buffetdame oder -tochter

für die Olma 12. bis 22. Oktober

Aushilfskoch oder Köchin

Sich melden: Park-Restaurant zum Singenberg, **St. Gallen,** Telephon (071) 24 87 25.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin

sucht für die Wintersaison

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Bewerber, die sich über gründliches fachliches Können ausweisen, wollen sich melden unter Chiffre GO 1132 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Posthotel, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

II. Chef de service
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Chasseurs
Buffettöchter
Office- und Küchenmädchen
Küchenburschen

Offerten erbeten an Hermann J. Hobi, Dir.

Gesucht nach Flims

(Wintersaison):

Küchenchef
Commis de cuisine
Restauranttochter
I. Saaltochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Burkhart, Schlosshotel, **Flims-Waldhaus.**

Gesucht für lange Wintersaison:

Sekretär(in)
Telephonistin
Gouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Oberkellner
Demi-Chef
Commis de salle
Koch
Patissier
Commis de cuisine
Hausbursche
Officemädchen
Lingère
Lingeriemädchen

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre LW 1124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Hohenfels, Scuol/Schuls

(Unterengadin), 40 Betten.

Wir suchen
für die Wintersaison 1961/62, vom 20. Dezember bis 31. März:

Alleinkoch(köchin)
Saaltochter
Zimmermädchen
Officemädchen

Offerten mit Bild und Zeugnissen an Fam. Dross, Hotel Hohenfels, **Scuol/Schuls** (Unterengadin). Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

chef de partie-tournant
contrôleur de bons

expérimentés. Place stable à l'année. Faire offre avec des certificats et photo à la direction.

Hotel Schwanen, Rapperswil

sucht per sofort: am Zürichsee

Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Buffetdame (sprachenkundig)
Restaurationstochter (sprachenkundig)
Bar-Serviertochter
Lingerie-Gouvernante

Per 1. Dezember:
Barmaid

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Kleineres Erstklasshotel eines bekannten Bündnersportortes sucht tüchtiges, gutpräsentierendes Fräulein aus gutem Hause zwischen 30 und 40 Jahren als

Stütze des Patrons

Bei gegenseitiger Zuneigung spätere Heirat nicht ausgeschlossen. Ausführliche Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre SD 1196 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges und gutgeführtes Passanten-Hotel und -Restaurant sucht

tüchtigen und selbständigen
Chef de service
versierte und zuverlässige
I. Buffetdame
(Für diese beiden Posten kommt auch Ehepaar in Frage).
Hotelsekretärin
(vertraut mit allen vorkommenden Bureauarbeiten)

Ferner:

Commis de cuisine
Hausbursche-Portier
Zimmer- u. Lingeriemädchen

Alles gutbezahlte Stellen. Geregelte Freizeit, zentralgeheizte Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser. Eintritte nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre EG 1123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Dischma, Davos-Dorf

sucht für kommende Wintersaison:

Sekretärin
für Büro, Telephondienst, Empfang und Réception
Stütze des Patrons
(Gouvernante), Buffetdienst, Büroablösung, Zimmer- und Lingerieübersicht
Kellner
sprachenkundig, für Restaurant und Bar
Serviertöchter
sprachenkundig, für Restaurant
Lingère
mit Zimmerdienst
Etagenportier
sprachenkundig, mit Ablösung der Réception und Telephondienst
Küchenchef
(Alleinkoch)
Commis de cuisine
Küchenbursche
Officemädchen od. -bursche
Barmaid
sprachenkundig und selbständig

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photos erbeten an E. Meyer.

Grand Hôtel à Lugano
cherche pour date à convenir

portier de nuit

place à l'année. Envoyer offres avec photo et certificats sous chiffre PN 1176 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
jüngerer an Stossbetrieb gewöhnter

Commis-Patissier

Restaurant St. Jakob, St. Jakobsstrasse 377, **Basel.**

Nous cherchons
pour hôtel de montagne 50 lits (Valais):

excellent

cuisinier-pâtissier

pas au dessous de 30 ans. Faire offre à l'Hôtel Saaserhof, **Saas Fee.**

Gesucht
in mittelgrosses, erstklassiges Stadthotel:

Restaurationstochter
(gewandt)
Saalpraktikantin oder Anfangssaaltochter
Hilfszimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften an H. Bossi, Hotel Krone, **Solothurn.**

Wir suchen!

für unsere bekannte Rôtisserie

«Baron de la Mouette»

Grill-Koch

erfahren, gut präsentierend, bereit, sich in Teamwork einzuordnen, in gutbezahlte, interessante Dauerstelle. Offerten an

MÖVENPICK

Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, Zürich
Telephon (051) 25 09 10.

Astoria Hotel Luzern

sucht:

Restaurationstochter
(fach- und sprachenkundig)

Commis-Patissier

I. Chasseur-Telephonist
(Deutsch, Franz., Englisch, Eintritt 1. November)

Chasseur-Liftier
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)

Hallenportier (Eingang)

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

Carlton, St. Moritz

sucht für die Wintersaison

Receptions-Sekretär

(Schweizer)

Kann bei Eignung ab Sommer 62 die Stelle des **Chef de réception** übernehmen.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

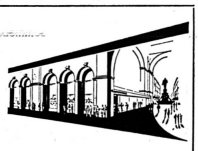
Hotel Pardenn, Klosters

sucht für die Winter- und gute Sommersaison:

Kaffeeköchin
Economat-Küchengouvernante
Office- und Küchenmädchen
Zimmermädchen
Saaltochter oder Kellner
Barmaid

Offerten an Hotel Continental, **Montreux.**

CAFETERIA
Bahnhofbuffet Zürich-HB
SNACK-BAR



NEUERÖFFNUNG

Wir suchen
auf Ende Oktober oder nach Übereinkunft auf früher:

Buffetdamen
Buffettöchter
für Selbstbedienungsrestaurant
Buffetburschen
in Jahresstelle

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsklima, in neuem und modernem Betrieb, zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeiten. Kost und Logis um Hause. Offerten sind zu richten an R. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB, Tel. (051) 23 37 93.

Hotel Bären, Sigriswil

sucht auf 1. / 15. Oktober oder nach Übereinkunft:

Sekretärin
für Réception, Kasse, Korrespondenz, evtl. Aushilfe für 2 Monate
Commis od. Aide de cuisine
Serviertochter
für Restaurant («Bärenstube»)
Saal-Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst, Jahresstelle für alle Posten. Offerten an P. Schmid, Hotel Bären, **Sigriswil.**

Hotel Suisse et Majestic, Montreux

cherche pour entrée immédiate (places à l'année):

gouvernante d'étage
(sachant les langues)
femmes de chambre
portier d'étage
lingère (expérimentée)
repasseuse
contrôleur de marchandises
sommelier(ère) de brasserie
portier de nuit, chasseur

Faire offres détaillées à la direction.

BAHNHOFBUFFET ZÜRICH

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstöchter
Serviertöchter
Chasseur

Anfragen erbeten an das Personalbüro Bahnhofbuffet Zürich HB, Tel. (051) 23 37 93

Le restaurant de l'hôtel du Monde à Grandvaux (Vaud)
cherche

commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et photo.

Wir suchen für unseren Tea-Room

Buffetdame und Buffettochter

Offerten sind zu richten an «MERKUR» Tea-Room, Zeitglockenlaube 6, Bern, Telephon (031) 2 52 33

„MERKUR"

In unserer neuzeitlich eingerichteten Zentralküche wird die Stelle für einen ausgewiesenen, jüngeren

KOCH

zur Wiederbesetzung frei. Anstellungsbedingungen nach der Dienst- und Besoldungsordnung für das Staatspersonal. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an die Verwaltung des Kantonsspitals St. Gallen.

Wir suchen
für neuerstelltes
Passanten-Restaurant
mit Saalbetrieb, Sitzungszimmer und Kegelbahn
fachlich gutausgewiesenes

Pächter-Ehepaar

(Küchenchef Bedingung). Offerten erbeten an **G. Marugg,** Restaurant Schützengarten, **St. Gallen.**

Neuer Kursaal-Casino, Arosa

sucht für Wintersaison

Dancing:
Chef de service
jüngerer, einsatzfreudig mit Sprachenkenntnis
Buffettochter
Serviertöchter - Kellner
(Chef de rang) gut ausgewiesen (Schweizer)
Chasseur

Cava-Bar: **Kellner** (Chef de rang, Schweizer)

Expresso-Bar: **Barmaid** (Barman)
gewandt, sprachenkundig (Schweizer)

Stübli-Restaurant: **Restaurationstöchter**
sprachenkundig
Chasseur (Foyer Cinema)
Garderobier
Hausbursche
Küchen-Office-Personal

Gute Entlöhnung, Fortschrittliches Arbeitsklima. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an **Loy Weller,** Dir.

Gesucht
auf 1. Oktober jüngere

Saaltochter

Gute Gelegenheit, Französisch zu erlernen. Offerten an Hotel de Londres, **Yverdon.**

Hotel Beatus, Merligen
(Thunersee)
sucht mit Eintritt 1., evtl. 15. Oktober 1961:

Hotelsekretärin
Buffetdame
Buffettochter

Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Beatus, **Merligen.**

Hotel in Wengen B. O.
sucht für die Wintersaison:

Saaltochter
(Anfängerin)
Officemädchen
Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BO 1220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Mitte September **für Aushilfe, ca. 6 Wochen,**

Portier-Chasseur

Offerten an Hotel Bellaria, Bellariastr. 21, **Zürich 2.**

Gesucht

Chef-Saucier

tüchtig, welcher kleiner Brigade vorstehen kann, bankettkundig ist und Freude hat, Lehrlinge auszubilden. Offerten unter Chiffre CS 1227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons
garçon de restaurant
jeune, débutant accepté
garçon de buffet et d'office
entrée tout de suite.
Hôtel du Nord, **Aigle** VD, télépone (025) 2 10 55.

Gesucht

Chef de partie
jüngerer
Commis de cuisine

erstklassige Küche, Einzelzimmer mit Badegel. Hotel-Restaurant Le Mazot, **Baden.**

On demande
pour entrée immédiate ou à convenir, **bon**

commis de cuisine

(Place à l'année). Faire offre avec copies de certificats, au Buffet de la Gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Gesucht
tüchtiger

Kellner

in Grillroom. Sehr hoher Verdienst. **Evtl. Ehepaar,** sowie

Köchin

Pro Woche einen Tag geschlossen. Offerten unter Chiffre S 78758 G an Publicitas, **St. Gallen.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft, tüchtiger, junger, bestqualifizierter

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnanspruch an Hotel Minerva, **Lugano.**

Gesucht seriöser, solider

Küchenchef

Guter Kalkulator mit Fähigkeiten, kl. Brigade eines Restaurationbetriebes in der Zentralschweiz selbständig zu führen. Zeitgemässe Belöhnung. Dauerstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche und Referenzen unter Chiffre GK 1217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unseren gepflegten Hotel-Garten einen tüchtigen

Gärtner

für Park, Gemüsegarten und Dekorationen. Geboten wird gute Dauerstelle, eventuell mit Pension. Offerten unter Chiffre GR 1150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Ferienablösung im Oktober tüchtiger

Patissier

Alkoholfreies Restaurant Randenburg, **Schaffhausen.** Telephon (053) 5 34 51.

Gesucht saubere und seriöse

Buffettochter sowie ein Officemädchen

in Dauerstelle. Rechter Lohn. Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie eine im Speiseservice tüchtige

Serviertochter

mit sehr schönem Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Bahnhofbuffet **Zug.**

Hotel Adler, Grindelwald
sucht für lange Winter-Sommersaison (9 Monate):

Entremetier
Patissier
Saaltochter
Officemädchen oder -bursche
Küchenbursche oder -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion.

Wir suchen **ZERMATT**
für lange Wintersaison in gutbezahlte, angenehme Stelle einen sprachenkundigen

Alleinportier

Offerten unter Chiffre AP 2945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen nach Luzern:

Gouvernante
evtl. Anfängerin als
Assistant-Manageress
Rotisseur
Zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre GG 1013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle mit baldmöglichem Eintritt

Office-Gouvernante

Offerten erbeten mit Lohnansprüchen an Direktion Hotel Engematthof, **Zürich 2.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft
tüchtiger
Koch-Commis

in vielseitige Küche neben Chef. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an W. Guggenbühl, Hotel Sonne, **Küsnacht** bei Zürich.

Hotel zum Storchen, Zürich
sucht auf Ende Oktober oder nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante

Gutbezahlte Jahresstelle bei angenehmem Arbeitsklima. Helle, luftige Arbeitsräume. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an die Direktion.

Kochlehrstelle

wird im Laufe des Herbstes frei. Welcher junge **Patissier** würde sich interessieren, eine Zusatzlehre von 1½ Jahren zu machen? Offerten an Hotel Fontana, **Twann.**

Hotel Bären, Einsiedeln
sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Zimmermädchen
mit Mithilfe in der Lingerie
Bürotochter
mit Mithilfe am Buffet

Jahresstellen, schöner Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten mit Bild und Zeugnissen an Hotel-Tea-Room Bären, **Einsiedeln.**

On demande
pour date à convenir jeune

directeur

à l'année. Capable (grande patente). Magnifique situation (70 lits). Hôtel région du Léman. S'adresser sous chiffre DR 1088 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Übereinkunft

Koch-Commis

Gut eingerichtete Küche, geregelte Arbeitszeit. Guter Verdienst. Offerten an Restaurant Grüner Heinrich, **Basel,** b. Marktplatz.

Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten
sucht in Jahresstelle

Buffetdame

Guter Verdienst, angenehmes Betriebsklima bei geregeltem Arbeitsplan und vermehrten Freitagen. Eintritt nach Übereinkunft. Zuschriften unter Beilage von Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, **Zürich 58.**

Erstklasshotel
sucht für lange Wintersaison:

Chef de rang
(versiert, sprachenkundig)
Commis de rang
Commis de cuisine

Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre EK 1077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Berner Oberland
mit langer Winter- und Sommersaison, **sucht für seine neuzeitliche und aufs modernste eingerichtete Bar-Dancing**
bestqualifizierte und sprachenkundige

Barmaid

Offerten mit Photo und Referenzen sind erbeten unter Chiffre BA 1082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unseren gutfrequentierten Lunch- und Tea-Room:

2 Serviertöchter
Buffetdame
Buffettochter
Koch
(neben Chef)
Kochgehilfe
Küchenbursche

Angenehme Arbeitsbedingungen mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Beilage der Zeugniskopien und Photo an Lunch- und Tea-Room ABC, **Schaffhausen.** Telephon (053) 5 57 27.

Gesucht
für Wintersaison nach St. Moritz:

Kellner
Zimmermädchen
Lingeriegouvernante
(evtl. Jahresstelle)
Lingeriemädchen
Officemädchen
Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre SM 1078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen **Köchin**

zuverlässig, für einfachere, gepflegte Küche. Angenehme selbständige Stelle, Zimmer im Hause, Eintritt nach Übereinkunft. A. Koller, Tea-Room Ritz, **Zug.** Tel. (042) 40960.

Gesucht
nach Grindelwald, per sofort oder nach Übereinkunft:

Köchin evtl. Hilfsköchin
Buffettochter
(auch Anfängerin)
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Küchenchef-Alleinkoch
(auf Dezember, Jahresstelle)

Offerten mit Lohnangabe und evtl. Zeugnissen an Hotel-Restaurant Oberland, **Grindelwald.**

«Le Gambrinus»
Restaurant, Snack-Bar, Fribourg
Place de la Gare
cherche pour places à l'année:

chef saucier
chef gardemanger
chef entremetier
jeune pâtissier
commis de cuisine
dame de buffet
lingère
garçon de cuisine et d'office
garçon de maison

Date d'entrée: de suite ou à convenir. Heures de travail et congés bien réglés. Offres de service à adresser à la Direction du Restaurant Gambrinus, Place de la Gare, **Fribourg.**

Erstklassbetrieb Graubünden
sucht für die Wintersaison noch folgendes Personal:
tüchtiger, jüngerer
Portier
(Schweizer). Dauerstelle auch für die kommenden Sommer- und Wintersaisons.
Lehrzimmermädchen

Qualifizierte Bewerber(innen) sind gebeten, Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Photo einzureichen an Postfach 212, **Chur 1.**

Wir suchen
zum raschmöglichsten Eintritt in Jahresstelle:

Alleinkoch, Serviertochter
(Hilfspersonal vorhanden) (eventuell Anfängerin)
Zimmermädchen
Hausbursche, Officemädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlöhnung, betriebseigene Sparkasse. Offerten an: Ch. A. Kern, Kurhaus-Bad Heustrich, **Heustrich** bei Spiez. Tel. (033) 75812.

Quel

chef de cuisine

connaissant à fond toutes les spécialités de la cuisine soignée **aimerait une bonne place dans un Restaurant-Hôtel à Lausanne?**

Bonne place à l'année, poste de toute confiance et de grande responsabilité. Bonnes possibilités de gain. Entrée à convenir. Veuillez dresser offres sous chiffre QL 2959 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

INDEPENDANCE HOTEL, OUAGADOUGOU

Propriété du Gouvernement de la République de la Haute Volta (Afrique Occidentale). 150 chambres, classe de luxe, entièrement climatisé, ouverture le 11 décembre 1961, cherche les collaborateurs suivants:

directeur
(la nourriture du directeur et de sa famille n'est pas déduite des émoluments)
maître d'hotel restaurant
maître d'hotel salle-à-manger
chef de cuisine, chef pâtissier
directeur de night club
chef comptable et contrôleur
directeur d'économats
service man (résident, avec expérience mécanique et électrique)

Les candidats doivent être au bénéfice d'une expérience pratique, et connaître parfaitement le français et l'anglais.

Nous offrons: excellents salaires et bonnes conditions de travail, voyages payés pour les intéressés et leur famille, ainsi que le logement et le service médical, vacances de 3 mois en Europe, payées, avec voyages, prêts sans intérêt pour achat de voiture, plus indemnité pour voiture, contrats de 2 ans, renouvelables par consentement mutuel, entrée en fonctions du 1er octobre au 5 décembre, climat chaud mais sec.

Veuillez adresser vos offres écrites, en 3 exemplaires, en français, avec curriculum vitae, photo, 3 références et prétentions de salaire, le plus rapidement possible à

Managing Director
Nassar Group Ltd.,
10, place de la Gare
Lausanne/Switzerland

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft freundliche, ehrliche
Serviertochter
eventuell Anfängerin

Offerten bitte an D. Camenzind, Hotel Seegarten, **Gersau** am Vierwaldstättersee.

Gesucht per sofort
tüchtiges, sprachenkundiges
Zimmermädchen
Commis de salle
(auch Anfänger)
Per Anfang Oktober:
Bürofräulein
(sprachenkundig) für Réception, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Photo an Hotel-Restaurant Volkshaus, **Bern.**

Gesucht
in Spezialitätenrestaurant nach Bern tüchtiger

Chef de service

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre FS 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf die Wintersaison

Chef de partie–Entremetier
Commis Garde-manger
Commis Entremetier

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an O. Kistler, Restaurant Palacestübli, **Davos-Platz.**

Beau-Rivage, Neuchâtel
cherche
APPRENTIE
sommelière – fille de salle

Offres écrites ou se présenter.

Gesucht
in Gross-Bierrestaurant per sofort oder nach Vereinbarung
Serviertochter
im Speiseservice bewandert.
Buffettochter

Restaurant National am Bahnhof, **Winterthur.** Telephon (052) 2 67 59.

Gesucht
für lange Wintersaison (20. Dezember bis Ende April):

Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen
(vollautom. Abwaschmaschine)
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Meyerhof, **Hospental.**

Gesucht
für Wintersaison, Eintritt Anfang Dezember, Dauer der Saison bis ca. Ende März, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden:

Saaltöchter
und I. Saaltochter
Barmaid
(Anfängerin)
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Etagenportier
Hausbursche
Office- und Küchenpersonal

Sehr gutes Arbeitsklima. Offerten unter Angaben von Referenzen unter Chiffre FW 2966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Victoria, Glion
cherche **sur Montreux**

lingère-tournante

Place à l'année. Horaire régulier. Entrée de suite ou à convenir. Telephon (021) 63398.

Gesucht

per sofort oder nach Vereinbarung tüchtiger

Saucier

(remplaçant du chef)

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten erbeten an Hotel Metropol, **Solothurn.**

Gesucht

für lange Winter-Sommersaison (9 Monate):

Lingeriegouvernante
Stopferin
Lingeriemädchen
Wäscher oder Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Lohnansprüche an Hotel Adler, **Grindelwald.**

Gesucht

für Wintersaison nach St. Moritz, sprachenkundige

Anfangs-Barmaid

Offerten unter Chiffre BA 1079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in renovierten gutgehenden Landgasthof auf 15. Okt. 1961:

Buffettochter
Serviertochter
(im Speiseservice bewandert)
Mädchen für Zimmer und Lingerie

Sehr guter Verdienst, Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Meister, Gasthof Kreuzstrasse, **Stein** (Aargau).

HOTEL

mittlerer Grösse im Oberengadin sucht für Wintersaison in neurenovierte Dancing-Bar tüchtige, sprachenkundige

Barmaid

(Schweizerin) gesetzten Alters. Interessentinnen wollen sich melden unter gleichzeitiger Beilage von Zeugnisabschriften und Lichtbild an Chiffre OE 1087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Belvoir, Rüschlikon

sucht:

Sekretärin
(sprachenkundig, für sofort)
Entremetier
(Jahresstelle, 15. September)
Commis de cuisine
(15. September)
Patissier
(Aushilfe für zirka 2 Monate, ab 15. September)

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb

Bureaupraktikant(in)

für Bankontrolle, Küchen- und Kellerberechnungen, Faktura- und Lohnwesen. Eintritt möglichst 1. Oktober 1961 mit Verpflichtung für ein Jahr, da im Sommer 1962 die Stelle des Sekretärs zu versehen ist. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie, Lebenslauf an H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre», **Bern.**

Villars Palace
Villars sur Ollon

cherche

pr. la saison d'hiver 1961/62 deux

CHASSEURS

(Suisse) parlant français et anglais. Faire offres avec copies de certificats et photos.

Sporthotel Sans-Souci, Davos-Dorf

sucht für Wintersaison

Alleinköchin evtl. jungen Chef
Küchenmädchen
2 Zimmermädchen
Saalpraktikantin
Hausburschen-Portier

Baldgefl. Offerten erbeten.

Gesucht gutpräsentierende

Restaurationstochter

evtl. Bartochter

in bekanntes **Bar-Restaurant.** Etwas Barkenntnisse erwünscht. Sehr hoher Verdienst. Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten mit Bild an:
Hotel Speer, Rapperswil am See

On demande

pour entrée immédiate ou à convenir

fille de buffet

(Débutante serait acceptée). Faire offre au Buffet de la Gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Modernes Klein-Hotel an bester Lage Zürichs **sucht in Jahresstelle** mit Eintritt nach Übereinkunft

Alleinportier

Sprachkenntnisse, insbesondere Englisch erforderlich. Geregelte Arbeitszeit und sehr guter Verdienst.

Hotel Leonhard, Limmatquai 136, **Zürich 1.**

Gesucht

in Jahresstelle junger und initiativer

Chef de service

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre B U 2914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstranghotel im Oberengadin

sucht für die kommende Wintersaison (Dezember bis Ende März):

Chef de partie
(Saucier; Schweizer)
II. Sekretär (Journal-Kasse)
sprachenkundig
Telephonist-Nachtportier
Demi-Chef

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, Photo, erbeten unter Chiffre HO 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Biel und Bern in Tea-Room:

Serviertöchter
Buffettochter
Küchenmädchen

Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Chiffre BB 2994 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Jahresstelle

Alleinkoch
Saaltochter

in Erstklasshotel in Zürich

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sowie Photo sind erbeten unter Chiffre Z H 2865 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht

in interessante Jahresstellen mit angenehmen Arbeitsverhältnissen in sehr gutem kleinem Stadthotel:

junger Küchenchef
(Restaurateur)
Hilfsköchin
Saaltochter
(Obersaaltochter)

Bitte Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre H O 2871 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht

per 1. Oktober 1961 für Hotel garni in Zürich

Stütze des Patrons

für selbständigen, verantwortungsvollen Posten. Längere Erfahrung in allen Arbeitsbereichen wie Etagenarbeiten, Réception, Küche, Lingerie, sowie gute Umgangsformen unbedingt erforderlich. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre ST 1044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. Oktober

2 Hausburschen

(Abwaschmaschine vorhanden).

Offerten an Giangrossi, Rebgasse 8, **Zürich,** Telephon (051) 25 58 16.

Gesucht

auf Anfang Oktober oder nach Übereinkunft

tüchtige

Köchin

(evtl. Koch)

neben Koch in einem Betrieb mit ca. 150 Personen. Günstige Anstellungsbedingungen und rechter Lohn. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften sind an die Verwaltung des Privaten Nervensanatoriums Wyss in **Münchenbuchsee** zu richten.

Hilfskoch

nach London gesucht

für lebhaften Restaurationsbetrieb. Guter Lohn und geregelte Freizeit, angenehme Atmosphäre bei den deutschsprechenden Mitarbeitern. Schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen an: Dorice Restaurant, 169a Finchley RD, **London N. W. 3.**

Ducor Palace Hotel

Monrovia (Westafrika) sucht:

Chef de cuisine
(wenn möglich Englisch sprechend)
Sous-Chef de cuisine
3 Chefs de partie

Offerten an G. Reist, chef de cuisine, Grand Hotel Victoria, **Interlaken.**

Sind Sie

Küchenchef oder Metzger?

Haben Sie Talent Vorträge zu geben? Sind Sie jeweils ab November für 2–3 Monate unter der Woche, oder zeitweise, abkömmlich? Besitzen Sie ein Fahrzeug? Dann reichen Sie sofort Ihre Bewerbung mit Photo und Lebenslauf ein. Diskretion.

Offerte an Chiffre SA1169 St an die Schweizer-Annoncen AG «ASSA», **St. Gallen.**

Luxushotel in Südspanien

(Costa del Sol)

sucht jüngeren, erfahrenen

Hotelmetzger

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Generaldirektor, Hotel Reina Cristina, **Algeciras** (Spanien).

Gesucht für Grossbritannien

in Jahresstelle tüchtiger und erfahrener

KOCH

für erstklassiges, mittelgrosses Restaurant, Holzkohlengrill und Espresso-Bar. Kenntnisse in Patisserie **erwünscht.** Offerten mit Photo, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an **Le Gourmet Ltd.,** 72, St. Mary Street, **Cardiff.**

Ihr Vorteil

* Der wirkliche Inhalt

Das Fassungsvermögen der Wyss-Mirella

Es entspricht einem tatsächlichen Einfüllgewicht von 4, bzw. 6 kg Trockenwäsche, ohne diese zu pressen.

Das bewährte Zweilaugenverfahren und vier intensive Spülprozesse sind zusätzliche Garantien für die anerkannt guten Waschresultate.

Weitere Vorteile: Temperatursteuerung - Schongang für Feinwäsche - Niveauregulierung - Programmsteuerung durch Tasten oder Einknopfbedienung - Frontbeschickung mit hoher Einfüllöffnung und bequemer Sichtkontrolle - Mechanische und elektrische Türsicherung.

Modelle: Universal - Deluxe - Special - Standard für das tatsächliche Einfüllgewicht von 4, 6, 9 oder 12 kg Trockenwäsche.

Verkaufsbüros:

Basel, St.-Alban-Vorstadt 10, Telefon 061 / 24 28 68; Bern, Militärstrasse 59, 031 / 41 56 41; Genève, 2, av. Ls-Bertrand, 022 / 42 75 46; Lausanne, 9, av. de Morges, 021 / 25 88 58; Lugano, 6, via Ariosto, 091 / 2 70 01; Romanshorn, Rütihof, 071 / 6 36 36; Zürich, Seefeldstrasse 116, 051 / 32 25 88

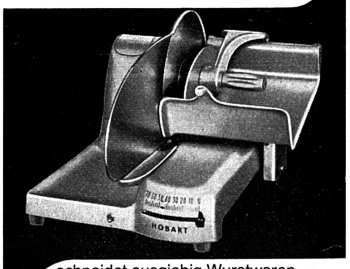
WYSS

Gebrüder Wyss Büron/LU

Waschmaschinenfabrik Telefon 045 / 3 84 84

COMPTOIR SUISSE LAUSANNE, Halle 6, Stand 611

Hobart Fleisch-Schneidemaschine



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

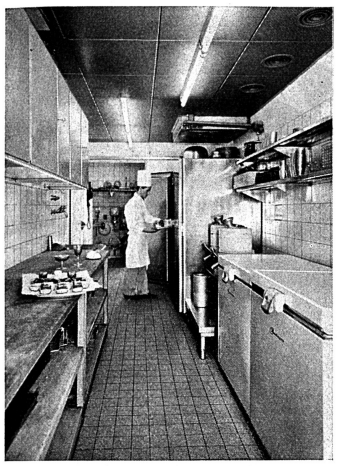
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH

Stockerstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99

VERKAUF + SERVICE

Basel 061/34 88 10 Locarno 093/74 379

St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49



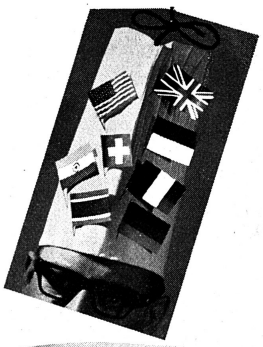
Glaceanlagen

Unsere Schnellgefrier-Glaceanlagen «Freezer» arbeiten ohne Solefüllung und sind daher stets betriebsbereit. — Die stündliche Leistung des «Freezer» entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein gebräuchlichen Anlagen.

AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH
Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 481555

Autofrigor

. . . de la cuisine
du grand monde



CROSSE & BLACKWELL

of England

nouveau

Produits d'origine
CROSSE & BLACKWELL
maintenant dans l'assortiment
de **MAGGI**

Sauces et Pickles selon la meilleure tradition anglaise, potages en boîtes, Currie Powder, Orange Marmalade - sont des spécialités de la cuisine internationale et de la table d'hôte qui ont valu à la marque Crosse & Blackwell un good-will universel. Crosse & Blackwell se portent garants d'une «qualité gourmet» et le réseau de distribution Maggi vous garantit un service prompt et attentionné.

Typiquement anglais:
Orange Marmalade by
CROSSE & BLACKWELL

Le gourmet ne conçoit pas de petit-déjeuner sans marmelade d'orange. Cette spécialité tout fruit, légèrement amère, est d'une qualité inimitable. Il vaut la peine de s'en tenir au produit d'origine — à l'authentique «Crosse & Blackwell».

01.M.1.7 f

***Interrogez votre représentant* MAGGI**

MAGGI S.A., Kempttal

Das Fachgeschäft empfiehlt

aeropur xex

sofort reine Luft

Fr. 4.60

mit Avanti-Punkten

xex Produkte der Dr. R. Maag A.G. Dielsdorf

Während Monaten immer gute Luft in Toiletten und WC mit

finodor xex aus natürlichen Essenzen

Diffusor Fr. 3.60 Ersatzblock Fr. 1.60 mit Avanti-Punkten

Unimatic-Favorite-10, der ideale Waschautomat für Gewerbebetriebe. Seine bewährten Vorteile: Grosses Fassungsvermögen von 10 kg Trockenwäsche; modernste Tastenbedienung; doppelseitig gelagerte Trommel; vollautomatische Programme mit zweimaligem Vorwaschen für stark beschmutzte Wäsche; Durchlaufspülung bei erhöhtem Wasserstand; hervorragender Wasch- und Spüleffekt; robuste Konstruktion; Trommel, Bottich, Boiler, Ablaufventil und Abdekkung aus Chromnickelstahl-18/8; Schweizer Qualitätsprodukt; einjährige Garantie für Konstruktion und Betriebssicherheit. Verzinkerei Zug AG, Zug

V ZUG

Unimatic Favorite 10

Comptoir: Halle 6, Stand 604

Krankheitshalber
zu verkaufen

Restaurant-Pension Stazione in Bioggio

mit 1666 m² Terrain, **4 km von Lugano**, 1 km von See, 500 m von der Autostrasse. Gebiet mit grosser Entwicklungsmöglichkeit. Schreiben an: Arch. Renato Viglino, 45 Via Besso, **Lugano**.

Gesucht
für sofort oder Übereinkunft von Selbstkäuferin mit Wirtepatent

Bar / Restaurant

Deutschschweiz bevorzugt. Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre OFA 4605 Zb Orell Füssli-Annoncen, **Zürich** 22 oder Tel. (051) 33 74 40.

Wir offerieren Ihnen

Tischnelken

Sommerblumen

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

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

Zu verkaufen
fast neuwertiger, 3herdiger **elektrischer**

Backofen

mit Gärschrank. Auskunft erteilt Os. Lüdi, **Niederteufen** (App.).

Heizung
Lüftung
Klimaanlagen

Gebrüder Sulzer
Aktiengesellschaft
Winterthur, Schweiz
Abteilung Heizung und Lüftung

SULZER

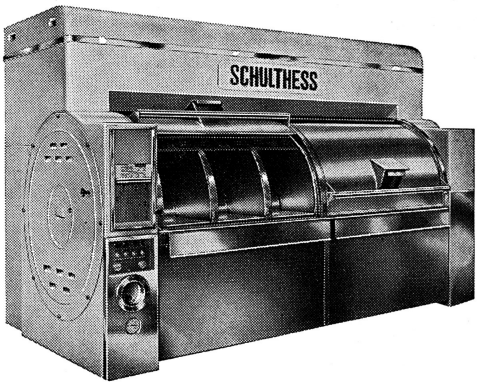
seit jeher führend

Filialen in: Aarau, Basel, Bern, Biel, Chur, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuchâtel, Solothurn, Schaffhausen, St. Gallen, Zürich

390

«Ich sehe klar: Für unsere neue Wäschereianlage wählen wir Schulthess!»

Grosse Wäschereianlagen müssen straff geplant werden. Raumverhältnisse, täglicher Wäscheanfall, Art des Waschgutes — dies alles bedingt gründliches Überlegen und eine Aussprache mit erfahrenen Fachleuten.
Schulthess richtet jährlich für viele Millionen Franken Grossanlagen ein. Ihr Fabrikationsprogramm umfasst alles, was ein Spital, eine Anstalt, ein Hotel, ein Heim oder auch Industrie- und Gewerbebetriebe benötigen. Dank unserer reichen Erfahrung zeigen wir dem Kunden den für ihn günstigsten, kostensparendsten Weg.
Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.
Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit Schulthess, bevor Sie sich in irgend einer Richtung festlegen. Das wird sich für Ihr Investitions-Budget vorteilhaft auswirken.



Bäckereien, Metzgereien, Hotels, Heime, Anstalten, Spitäler, Sanatorien, öffentliche Körperschaften, Industriebetriebe — für alle baut Schulthess die zweckmässigste Wäschereianlage.

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarbergergasse 29	Tel. 031/ 3 03 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 2 08 22
Lausanne	16, avenue du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66

Besuchen Sie uns am Comptoir Stand 601, Halle VI

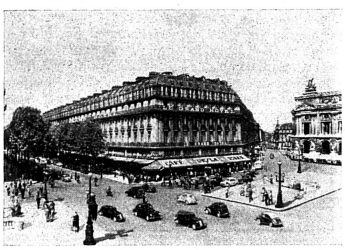
Le Grand Hôtel de Paris, joyau de l'hôtellerie française

«Le 20 juillet 1961, Madame Jeanine Alexandre-Debray, conseillère municipale de Paris, a remis la médaille de vermeille de la ville de Paris à l'un de ses plus importants monuments historiques, le «Grand Hotel», et la médaille d'argent à son directeur, M. Bruno Siebert.»

Cette information qui a paru il y a quelques semaines dans la presse française, était bien propre à attirer l'attention sur l'un des joyaux de l'hôtellerie française. L'hôtellerie suisse et tous les milieux touristiques sont heureux de la haute distinction qui vient d'être accordée à un établissement que des liens très étroits unissent à notre pays.

On ne saurait oublier, en effet, qu'un des plus grands hôteliers suisses de tous les temps, M. Oscar Hauser, du Schweizerhof à Lucerne, avait été appelé à siéger au conseil d'administration du Grand Hôtel dès la fin du siècle dernier, ou plus exactement dès 1898. Cette nomination allait marquer le début d'une collaboration étroite entre deux grandes familles hôtelières, l'une suisse, l'autre française. En effet, en 1902, les administrateurs du Grand Hôtel appelaient à siéger parmi eux M. Arthur Millon, propriétaire du Café de la Paix. L'on trouvait donc réunis dans ce conseil deux hommes qui s'étaient affirmés comme de très grands hôteliers et qui avaient su conférer aux établissements qu'ils dirigeaient, soit l'Hôtel Schweizerhof à Lucerne et le Café de la Paix à Paris, une renommée internationale.

M. Oscar Hauser participa aux travaux du conseil d'administration jusqu'à sa mort en 1930, et ses fonctions d'administrateur furent reprises par son épouse, Mme O. Hauser, qui apporta sa prestigieuse personnalité ainsi que son charme extraordinaire qui la faisait tant aimer des clients et du personnel. La mort devait malheureusement mettre fin, l'année dernière, à cette collaboration. Le président actuel du conseil d'administration est M. André Millon, fils de M. Arthur Millon.



Le Grand Hôtel, le Café de la paix donnent sur la place de l'Opéra.

Autre point d'attache avec notre pays, le directeur général du Grand Hôtel, place de l'Opéra, de l'Hôtel Meurice, rue de Rivoli et de l'Hôtel Prince de Galles, avenue Georges V, est également un de nos compatriotes M. R. C. Vernay.

Les origines du Grand Hôtel

C'est le grand financier Perreire, qui, en collaboration avec le baron Haussmann et quelques-uns de leurs amis très étroite, prit l'initiative et assura le financement de cet établissement dont l'ouverture fut un événement pour les Parisiens et les touristes du monde entier. Monument historique — il est du reste classé comme tel — le Grand Hôtel l'est à plus d'un titre. D'abord au point de vue architecture: construit en 1862 — il fêtera donc son centenaire l'année prochaine — par le célèbre architecte français Armand; il forme avec ses trois façades géantes de plus de cent mètres de côté, que bordent le boulevard des capucines, la rue Scribe, la rue Auber et la place de l'Opéra, un triangle de 8000 mètres carrés. Il s'élève à une hauteur de 20 mètres environ sur cinq étages et est l'un des plus grandioses vestiges du Paris du Baron Haussmann.

De plus, ce petit à-côté de l'histoire est peu connu, Charles Garnier, qui construisit juste en face de l'Opéra de 1862 à 1874, travailla aux aménagements intérieurs. C'est lui qui conçut notamment le salon «Convention», aujourd'hui salle de fêtes, qui lui servit de modèle pour son célèbre foyer de l'opéra de Paris.

Il représentait alors ce qu'il y avait de plus fastueux au monde et l'impératrice Eugénie vint elle-même l'inaugurer le 14 juillet 1862.

Le faste du Grand Hôtel en 1862

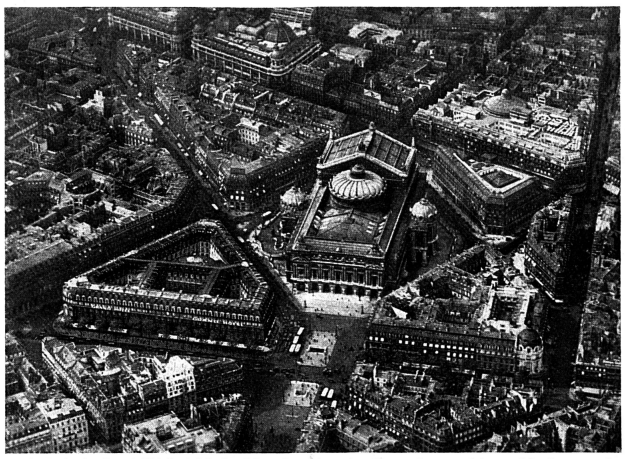
Voici comment quelques années plus tard en parlait un guide de l'époque: «C'est l'habitation la plus agréable que Paris puisse offrir aux étrangers. Les souverains en rupture de résidence officielle y retrouvent pour eux et leur suite, si nombreuse soit-elle, leurs installations princières. Le modeste touriste est l'objet de prévenances attentives.»

A cette époque où Paris faisait peau neuve, où la capitale n'était qu'un gigantesque chantier de construction, où les grandes gares nouvellement construites commençaient à déverser des flots de touristes et de provinciaux, le spectacle était autant à l'intérieur de l'hôtel que dans ses environs: «C'est, nous dit notre fidèle guide, depuis six heures du matin dans la cour d'honneur, jusqu'à une heure après minuit, un kaléïdoscope varié, où toutes les formes, tous les aspects du mouvement et de la couleur intéressent l'amateur du pittoresque: voitures amenant des voyageurs de tous les pays, fourgons chargés de bagages, omnibus de chemin de fer, élégantes calèches de promenade aux fringants attelages, écuyers, amazones, promeneurs, interprètes, courriers, sommeliers peuplent et animent cette fourmillière en constante activité.

Ce spectacle, ajoute-t-il, est si intéressant que bon nombre des habitués de l'hôtel préfèrent les appartements dont les fenêtres s'ouvrent sur la cour d'honneur à ceux qui sont éclairés sur les boulevards.»

Quant aux femmes, peu habituées encore à voyager, promptes à s'effaroucher, l'accueil qui leur était réservé était particulièrement soigné: «Le salon de conversation leur est exclusivement réservé. Meublé avec luxe, il est éclairé par des glaces sans tain qui permettent aux voyageuses d'assister sans être vues elles-mêmes au spectacle si intéressant et si mouvementé de la circulation parisienne sur la nouvelle place de l'Opéra.

Le mari n'a plus, lorsqu'il s'absente, le regret de laisser sa femme confinée dans son appartement. La mère peut en toute sécurité y conduire sa fille.»



Au cœur de Paris, le Grand Hôtel et l'Opéra forment un des plus étonnants ensembles architecturaux qui soient.

Toujours à la pointe du progrès

A son ouverture, en 1862, le Grand Hôtel représentait le dernier cri du confort qualifié, à l'époque, de moderne. L'Hôtel disposait alors d'environ mille chambres. Elles n'avaient pas de salle de bain privée, mais la grande innovation fut de construire, quelques années après l'ouverture, un établissement de bain à l'intérieur même de l'hôtel, ce qui permettait aux clients de prendre leur bain sans sortir de leur demeure.

L'histoire technique du Grand Hôtel peut se résumer en une série de transformations successives qui lui permirent de garder jusqu'à ce jour sa tradition d'hôtel confortable que voulaient ses créateurs.

Dès qu'une invention se généralise et contribue à améliorer le confort, elle est aussitôt installée au Grand Hôtel. Les quelques dates ci-après en témoignent:

1883 — électrification
1887 — eau courante dans toutes les chambres
1889 — téléphone dans toutes les chambres
1908 — chauffage central
1911 — aménagement des salles de bain

Depuis sa construction, l'immeuble est resté le même, car aucun changement ne peut être apporté à sa façade (monument classé par la ville de Paris), mais la décoration intérieure et l'aménagement des chambres ont subi, à chaque époque, des transformations qui lui ont permis de conserver une place de choix au sein de la grande hôtellerie mondiale.

Au cours de la 2e guerre mondiale, le Grand Hôtel fut très marqué par les occupations successives de 1940 à 1946. C'est la raison pour laquelle, dès 1948, on procéda à des rénovations intérieures et à une remise en état générale de l'hôtel. Tout l'effort de reconstruction entrepris dès ce moment a eu pour but de transformer les chambres anciennes en chambres ultra-modernes tout en conservant le cachet et l'atmosphère qu'une longue tradition hôtelière leur a conférés. Aujourd'hui, la grande majorité des 550 chambres du Grand Hôtel a été modernisée et dotée d'une salle de bain privée avec WC et, le plus souvent, avec douche également.

Les salles de bain ont fait l'objet d'études très poussées et leur installation est particulièrement réussie, car elles sont richement décorées de revêtements de marbre. L'on a, d'autre part, installé dans les chambres un mobilier moderne qui a fait d'emblée l'admiration de la clientèle. Les efforts de rénovation se poursuivent afin que la modernisation discrète de tout l'établissement soit achevée dans les plus brefs délais.

Le Grand Hôtel comporte également des appartements — notamment les appartements dits de «caractère» — dont les dimensions sont imposantes. Leur décoration et leur ameublement sont d'une très grande richesse.

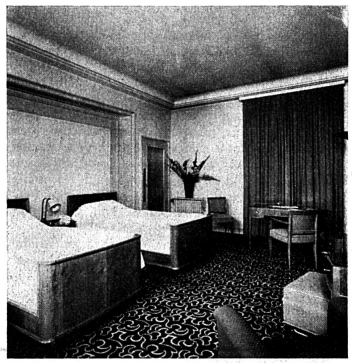
Le grand appartement situé au premier étage, à l'angle de la place de l'opéra et du boulevard des capucines, mérite une mention spéciale: les doubles fenêtres sur les quatre baies le protègent complètement du bruit extérieur; son plafond, «à la fresque», sa cheminée monumentale, son mobilier et un tapis authentique de la «Savonnerie» en font, sans conteste, un des plus beaux ensembles que l'on puisse admirer dans un hôtel parisien.

Comme nous le disions plus haut, on ne peut évoquer le Grand Hôtel sans mentionner immédiatement le nom prestigieux du Café de la Paix, installé depuis l'ouverture à l'angle du Boulevard des capucines et de la Place de l'Opéra, dans le bâtiment même de l'hôtel.

Le Café de la Paix et la clientèle du Grand Hôtel

Le Café de la Paix est sans contest le coin de Paris le plus connu au monde; ainsi que le déclarent les Américains, il est «the meeting place of the world». Sa vaste terrasse fréquentée par tous les touristes du monde, leur donne l'occasion, tranquillement assis, de voir se dérouler devant eux les multiples aspects de la vie parisienne, si fascinante.

Historique, le Grand Hôtel l'est encore par les pages de son livre d'or qui évoque cent ans d'événements grands ou petits, parisiens, européens, mondiaux. Il serait vain de vouloir citer des noms. Presque toutes les têtes couronnées et tous les grands de ce monde, qu'il s'agisse d'artistes, d'écrivains, de savants, d'hommes politiques, des princes de l'Eglise, ont inscrit leur nom dans ce vénérable document. Aujourd'hui encore, le Grand Hôtel continue à recevoir l'élite du monde.



Une des chambres modernisées du Grand Hôtel.

La chronique littéraire de Paul André

Le dernier cours d'Alexandre Vinet

En commençant une page d'Alexandre Vinet, on a beau se dire qu'il y a là beaucoup de choses — on en trouvera toujours davantage. Sa forme acérée et austère, mais qui a le charme de la justesse, est toute frémissante de vie interne. Ce théologien, quand il aborde la critique littéraire, va d'emblée à l'âme d'un auteur, et les traits de caractère qu'il découvre, vous avez l'impression de ne pas les avoir jusqu'alors si bien aperçus. Tant leur vérité contient de substance. La réédition, par M. Henri Perrochon, de son Histoire de la littérature française au 18e siècle, dans la collection de ses Œuvres complètes[1]), nous en apporte une fois de plus l'instructive preuve.

Vinet avait commencé sa carrière en enseignant à Bâle la littérature française; il l'achèvera en 1846, peu de mois avant sa mort, par un cours à l'Académie de Lausanne sur les écrivains du dix-huitième siècle. La plus importante partie de l'ouvrage dont il s'agit ici se compose du texte de ce cours. Texte, c'est beaucoup dire. Le comité qui en 1853 le livra pour la première fois à l'impression disposait du canevas établi par le professeur et des notes de quelques élèves. Nous sommes donc devant une reconstitution, où l'écho des développements improvisés s'insère dans un plan généralement très concis. Travail délicat, et qui pourrait, avec les meilleures intentions du monde, trahir l'œuvre par malheur inachevée. Sa fidélité, au contraire, ne laisse prise à aucun doute. Qui a fréquenté quelque peu Vinet y reconnaît aussitôt sa manière. On admire la réceptivité étonnamment active des auditeurs — et, plus encore, le rayonnement du maître, qui créait une atmosphère si propice à la compréhension, sans jamais se permettre les facilités trompant le public sur la nature exacte de problèmes souvent complexes. Sa pénétration décuple les ressources de la mémoire, parce qu'elle tient sans cesse en haleine l'intelligence.

*

S'il fallait dans ce volume choisir, je ne dis pas le meilleur des chapitres, car tous ont à divers titres des qualités égales, mais celui qui vous donne le plaisir le plus incisif, j'indiquerais les soixante dix-huit pages consacrées à Montesquieu. Vinet y rencontre un esprit à sa hauteur, parfois sous le masque de la frivolité libertine, qui n'est qu'un sacrifice au goût du jour — partie désormais caduque de son œuvre. Un esprit dont le fond est toujours le sérieux et l'indépendance: «Quel auteur, au dix-huitième siècle, est plus rempli d'idées grandes, ingénieuses, frappantes? «Avec» l'admirable talent de jeter comme des éclairs une foule de pensées fortes, profondes, dont une seule pourrait suffire à arrêter la pensée du lecteur.» Notez cette définition si simple et si complète de l'Esprit des lois: «C'est l'explication de ce qui est.»[2])

Tout aussi suggestif est d'ailleurs l'essai qui vous campe un Saint-Simon dans toute la vigueur de son tempérament. On ne saurait mieux définir son style — «toujours bien sûr de son but, mais peu soucieux du chemin qui y conduira... décidé à ne s'en point repentir et à ne point rebrousser chemin.» A propos de Fontenelle, dont le naturel, passablement factice, dissimule l'intention d'être deviné, et qui a par là quelque chose d'oblique et de louche — «manière qui eût été détestable avec un esprit plus vulgaire» — extrayons cette phrase résumant tout: «Il se donne l'air simple et négligé, à proportion qu'il l'est moins en réalité.» Prenez Vauvenargues, Marivaux, l'abbé Prévost, Le Sage — on ne sait où s'arrêter de préférence, aux citations exquisement significatives, ou au commentaire qui les éclaire de l'intérieur. Mais ne négligez pas les auteurs secondaires; ils font jaillir de fines observations. Par exemple Mlle de Launey: «La vérité a une puissance, un charme; c'est peut-être le premier des talents littéraires, mais c'est aussi le plus rare.» A méditer aujourd'hui, où l'on donne à corps perdu dans le faux réalisme.

*

Henri Frédéric Amiel, bon critique, estimait que Vinet, admirable dans le portrait individuel, parce qu'il y cherche l'orientation essentielle d'une vie, et en déduit aisément tout le reste, manque en revanche de ce sens des valeurs collectives qui permet de saisir les relations qui constituent le génie des ensembles.[3]) L'auteur du «Journal intime» ne précise pas autant son grief, mais je crois que c'en est bien la signification; de toute façon, il eût sans doute nuancé ce jugement de 1850, s'il avait pu lire la copieuse introduction du cours qui paraîtra trois ans plus tard. Elle est toute parsemée de définitions du dix-huitième siècle qui gardent leur force. Siècle que l'on définit encore comme celui des philosophes, mais où «la philosophie ne sera que de l'analyse et de la critique»; siècle qui veut révéler à elle-même l'humanité, mais «partout il était plus question des choses que de l'homme». Et, finalement, «on se figura s'élever par ce qui abaisse. «Ce ne sera pas la dernière fois...

La comparaison avec le dix-septième siècle offre sur celui-ci de vastes perspectives: «Les auteurs y sont préservés de cette préoccupation de l'effet qui travaille les temps de décadence... le beau n'est pour eux qu'une partie du vrai. A tel point qu'un grand nombre des beautés de Corneille ou de Racine ont passé sans être relevées; on les sentait sans doute, mais on les trouvait naturelles.» La langue du dix-huitième siècle aura plus de précision, de rigueur, de justesse — mais, abusant des termes généraux, elle tombera dans l'abstraction. Voilà qui est parfaitement vu. La pensée était mieux servie quand elle disposait d'un style moins technique. Que dirait-il devant la production actuelle de la sociologie, de la psychologie, de la métaphysique?

Une contradiction, que Vinet eût certainement évitée, s'il avait retouché son ouvrage: il déclare que la littérature du dix-huitième siècle a renoncé au style périodique, parce qu'elle n'avait plus sa fin en elle-même, et était devenue un moyen d'action (p. 44). Mais, douze pages auparavant, il observait que Bossuet n'écrivait que pour agir, et qu'il l'emporte néanmoins comme artiste (p. 32). Or, Bossuet, n'est-ce pas, par excellence, le style périodique? Les deux remarques sont d'ailleurs exactes. A cela près que, du temps de Voltaire, le style périodique n'avait plus la même spontanéité ni la même audience qu'au temps de Bossuet.

Paul André

[1]) Alexandre Vinet, «Histoire de la littérature française au dix-huitième siècle, publiée avec une préface documentaire par Henri Perrochon, t. I (Payot & Co., Lausanne).

[2]) Puisque nous en sommes à Montesquieu, je vous signale l'édition de ses «Oeuvres complètes» dans l'édition de la Pléiade (Gallimard, Paris): c'est là qu'il faut le relire.

[3]) H.-F. Amiel, «Journal intime», t. II, p. 144 (Editions Pierre Cailler, Genève, 1958).

Divers

Le pays des vacances idéales au Comptoir

Ce pays merveilleux, c'est naturellement la Suisse. La Suisse est belle en effet et nos offices de tourisme ont fait tout ce qu'il fallait pour nous en convaincre par le prospectus, l'affiche, le film, etc. et cela depuis nombre d'années. Toutefois, jamais la démonstration n'aura été aussi convaincante que celle faite par l'Office national suisse du tourisme cette année au Comptoir. Dans la halle I de notre grande foire d'automne, l'ONST présente une nouvelle série d'affiches-paysages qu'il vient d'éditer au cours de cette année. Onze sujets différents — œuvres des photographes de cet office, Messieurs Hans Kasser et Phillipe Giegel — représentant toutes les régions de la Suisse, donnent une image saisissante de l'infinie variété du paysage suisse et l'admiration se double d'étonnement lorsqu'on pense que moins de 200 km séparent les molles collines de Mendrisio, éclairées d'une lumière toute méridionale, du grandiose panorama du Pilate sur le lac des Quatre-Cantons et que la distance est encore moins grande qui sépare la féerie antarctique du Jungfraujoch, du calme lac de Bienne empreint du romantisme cher à Rousseau.

L'ONST a d'ailleurs fait plus qu'éditer une simple série d'images soulignées d'une légende. Les vues originales, qui en sont les sujets font corps avec les titres créés spécialement pour elles et prennent ainsi toute la valeur et la puissance de l'affiche. Afin de la faire mieux admirer encore, l'ONST présente cette belle production — 11 affiches en 11 mois — dans des caissons lumineux d'un modèle nouveau qui met en relief les détails les plus secrets des affiches. Elles feront la meilleure publicité à notre tourisme et, partout dans le monde, démontreront aussi la haute qualité des réalisations graphiques suisses.

Qualitätsweine — der Sinn der «Appellation contrôlée»

Es ist erstaunlich, wie wenig wir eigentlich von den Weinen und ihrer Qualität wissen. Gewiss, es gibt auch im schweizerischen Gastgewerbe vorzügliche Weinkenner, aber gemessen an der grossen Zahl der Hotels und Gastwirtschaftsbetriebe sind diejenigen zu zählen, die eine Weinkarte auf Grund eigener Degustation nach Qualitätsgesichtspunkten aufzustellen in der Lage sind. Und doch sollte dies eigentlich der Ehrgeiz eines jeden Hoteliers und Wirtes bilden, zumal das zwangsläufig auch den Weinhandel zu vermehrten Anstrengungen anregen müsste.

Im vergangenen Winter war der Obmann der ERFA II, Herr Hans Weissenberger, auf die glückliche Idee gekommen, einen hervorragenden Weinfachmann, Herrn H. Diehl-Rietmann, zu einem weinkundlichen Vortrag einzuladen. Herr Diehl geniesst bekanntlich in den Oenologenkreisen Frankreichs grösstes Ansehen, ist er doch als einziger Ausländer « membre correspondant de l'Institut National des Appellations d'origine des Vins et Eaux-de-vie ». An der Churer Tagung der ERFA II beglückte denn auch Herr Diehl die Mitglieder dieser rührigen Gruppe mit luziden Darlegungen, die wir hier nachträglich wiederzugeben versuchen.

Vor einer Degustation muss man sich darüber im klaren sein, welches die Faktoren sind, die die Qualität eines Weines bestimmen. Bei den französischen Weinen kommt hinzu, dass man über Sinn und Bedeutung der appellation d'origine contrôlée Bescheid weiss. Und drittens muss man wissen, wie man einen Wein degustiert.

Die Qualitätsfaktoren des Weines

Herr Diehl unterschied im wesentlichen drei natürliche und drei menschliche Faktoren. Unter den natürlichen Bestimmungsgründen steht an erster Stelle der Boden. Die geologische Formation und die geographische Lage sind von entscheidender Bedeutung. Nicht jeder Boden eignet sich für den Weinbau.

Der zweite Hauptfaktor ist das Klima. Zunächst einmal spielt das generelle Klima einer Gegend eine wichtige Rolle. Dann aber auch das spezielle Klima etwa eines bestimmten Hanges und namentlich das Geschehen im Wetterablauf desselben. Die klimatischen Verhältnisse im Verein mit der Bodenformation sind entscheidend für Gedeih und Verderb einer Reblage.

Erst in dritter Linie kommt die Rebsorte, obschon man anzunehmen geneigt wäre, dass die Traubensorte das Wichtigste sei. Dass dem nicht so ist, geht daraus hervor, dass die gleiche Rebensorte je nach Boden und Klima Weine ganz unterschiedlicher Art und Qualität hervorbringt.

Zu diesen drei Faktoren — Boden, Klima, Rebsorte — die, wie schon gesagt, unabänderlich gegeben sind, treten nun drei Vorgänge, die vom Geschick und der Intelligenz derjenigen Individuen abhängen, die die Reben pflegen und den Wein bereiten.

Hier sind zu nennen erstens der Weinbau. Es ist nicht gleichgültig, wie der Rebberg angelegt ist, wie Düngung, Schnitt und Pflege der Reben gehandhabt werden. Der Führung dieser Arbeiten liegen oft altüberbrachte Erfahrungen zugrunde, die je nach Region an sehr verschiedenartige Gebräuche gebunden sind.

Der zweite menschliche Faktor ist die Lese und die Weinbereitung (Vinification), worunter der Vorgang der Gewinnung des Weines aus Traubensaft zu verstehen ist. Hierher gehört eben die Wahl des Zeitpunktes und die Sorgfalt der Lese.

Sodann ist drittens von Bedeutung die Pflege und der Ausbau des Weines bis zu seiner Reife, bis zum Flaschenabzug. Ist der Wein einmal in der Flasche, mit andern Worten: konsumfähig, dann ist der Prozess abgeschlossen, und es kann die Weinqualität, abgesehen von der Dauer der richtigen Lagerung, nicht mehr beeinflusst werden.

Diese Aufzählung der menschlichen Faktoren lässt allein schon erkennen, wie von Weinbauer zu Weinbauer die Methoden der Rebkultur, der Lese, der Weinbereitung und der Pflege des Weines stark voneinander abweichen können. Die natürlichen und menschlichen Faktoren aber sind als Ganzes ausschlaggebend für die Qualität des Weines.

Die Appellations Contrôlées Frankreichs

Ohne auf die Geschichte der Appellations d'Origines Contrôlées näher einzutreten, sei erwähnt, dass mit dem Aufkommen der modernen Verkehrsmittel im letzten Jahrhundert die Nachfrage nach französischen Qualitätsweinen stark gestiegen ist. Der erhöhte Bedarf führte dazu, dass unter den Herkunftsbezeichnungen solcher Qualitätsweine geringere Produkte aus billigeren Lagen in den Handel kamen, wodurch der Ruf der Originalweine gefährdet wurde. Der Kampf zwischen den Besitzern von berühmten Weinlagen mit Qualitätsbezeichnung und beschränkten Erträgnissen und den übrigen Produzenten und Händlern, die unter Namensmissbrauch minderwertige Weine in unbeschränkter Menge auf den Markt warfen, führte im Jahre 1905 zu den ersten gesetzlichen Schutzmassnahmen für die grands vins. Sie erwiesen sich jedoch nicht als ausreichend, so dass 1919 neue gesetzliche Bestimmungen in Kraft gesetzt wurden. Aber auch diese erreichten das gesteckte Ziel nur zum Teil. Bei einer mittleren Ernte von 50 bis 60 Millionen hl schätzte man die Menge feiner Weine auf etwa 5 bis 6 Millionen hl, dieweil die Weine, die unter der Bezeichnung appellation d'origine in den Handel kamen, auf 16 Millionen hl gestiegen waren. So wurden denn durch eine neue Revision der Bestimmungen im Jahre 1934 die Schutzmassnahmen verschärft. Tatsächlich erstreckt sich dieser Schutz heute nur auf etwa 10 % der französischen Weinproduktion. Daraus geht hervor, dass der oft erhobene Vorwurf, zuviel Weine aus Frankreich würden unter die Schutzbestimmungen der Appellations d'Origine Contrôlées fallen, nicht berechtigt ist.

Wenn einerseits die Feinheit und der Originalcharakter eines Weines nur durch die Sinnesprüfung festgestellt werden kann, eine Beurteilung, die nicht zahlenmässig zu umschreiben ist, war man anderseits in der heutigen Gesetzgebung über die geschützte Herkunftsbezeichnung doch darauf bedacht, wenigstens diejenigen Faktoren zu verankern, die sich de facto und konkret festhalten lassen und die die Voraussetzung, das heisst die ursprünglichen Grundlagen bilden, um einen Wein einer angeblichen Qualitätslage zu produzieren. Dies sind: die gesetzlich bezeichneten und geographisch umfassten Weinbaugebiete nebst den in den Katasterplänen jeder Gemeinde ausgemarchten Parzellen, für die der Weinbau verboten ist; die gestatteten Traubensorten; die für den Qualitätsweinbau ortsüblichen Gebräuche der Pflege der Reben; Ernte- und Lesevorschriften; maximal erlaubte Erntemengen im Durchschnitt der letzten fünf Jahre; minimal zulässiger Zuckergehalt des Traubenmostes vor der Vergärung; u. a. m.

Die Respektierung dieser Vorschriften wird durch eine dreifache Kontrolle ermöglicht, und zwar durch Organe, die unabhängig voneinander operieren:

a) die Administration des Contributions indirectes durch die Erntedeklaration, verbunden mit einer Erklärung über Anzahl und Art der angepflanzten Rebstöcke auf einem betreffenden Grundstück;

b) durch das Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-vie I.N.A.O. und dessen Inspektoren jeder einzelnen Weinbaugegend. Fussend auf der « Déclaration de récolte » und « Déclaration d'encépagement » beaufsichtigen die Regionalinspektoren des I.N.A.O. die Respektierung der Vorschriften im Weinbau, Weinlesen, Gärung, Pflege, Ein- und Ausgang, und beraten den Weinbauern wie den Rebgutsbesitzer in allen technischen Belangen.
Die « Inspecteurs de l'I.N.A.O. » haben sich in Frankreich in Weinbaukreisen eine sehr geachtete Stellung zu schaffen gewusst und werden von den massgebenden, grossen und kleinen Produzenten als wertvolle Hilfe für die stete Verbesserung der Qualitätsweine geschätzt;

c) durch die Brigade de la Répression des fraudes, deren Agenten, unabhängig vom I.N.A.O., die Qualität der lagernden Weine, beim Handel, Wiederverkauf und im Gastwirtsgewerbe kontrollieren. Eventuelle Unregelmässigkeiten und sonstige Beanstandungen werden gemäss den gesetzlichen Bestimmungen, eventuell unter Zuzug des I.N.A.O., geahndet.
Es sei hier noch nachgetragen, dass sich die Behörde des I.N.A.O. aus je einem Drittel von Vertretern des Weinbaues, des Handels und des Ackerbauministeriums zusammensetzt, über gesetzgebende und ausführende Kompetenzen verfügt und sich zu einer Organisation für den Schutz des Qualitätsweinbaus entwickelte, wie ihn wohl kein anderes Landesprodukt in diesem Ausmass geniesst.

Der Beaujolais

Dass es innerhalb eines Schutzgebietes, z. B. dem Beaujolais, kleine und grosse Weine gibt, liegt in der Art eines Naturproduktes. Die Grenze, ob ein Wein aus dem Beaujolais noch als BEAUJOLAIS A. C. verkauft werden darf, liegt u. a. und in der Hauptsache im Ernteertrag, der im Mittel der letzten fünf Jahre 50 hl pro Hektar nicht überschreiten darf und im Zuckergehalt, der vor der Vergärung, unter Ausschluss irgendwelcher Trockenzuckerung, im Minimum 145 g/l natürlichen Traubenzucker aufweisen muss, was einem Alkoholgehalt von 8,5 Grad nach der Vergärung entspricht.

Für die nächsthöheren Qualitätsstufen BEAUJOLAIS Supérieur und BEAUJOLAIS-VILLAGES sind entsprechend kleinere rendements und höhere Zuckergehalte vorgeschrieben.

Dann folgen die neun Appellations de Crus, wie BROUILLY, COTE DE BROUILLY, MORGON, CHIROUBLES, FLEURIE, CHENAS, MOULIN-A-VENT, JULIENAS, SAINT-AMOUR mit 40 hl/ha und 170 g/l Traubenzuckergehalt = 10° Alkohol, und wird einer dieser Appellations de Crus noch der Lagename beigefügt, wie z. B. FLEURIE Le Clos oder — Brie, oder SAINT-AMOUR Bessay, muss der erforderliche Zuckergehalt im Minimum 187 g/l = 11° Alkohol betragen.

Diese ausführlichen Angaben mögen erklären, dass es in einem Produktionsgebiet eine ganze Anzahl verschiedener Qualitätsklassen gibt, kleine und grosse Weine, die alle die Auszeichnung Appellation Contrôlée geniessen, aber in der Namensführung fein säuberlich getrennt sind.

Die Chaptalisation (Trockenzuckerung) ist im Burgund erlaubt und wird von seriösen Besitzern massvoll gehandhabt. Im Jahre 1959 wurde z. T. darauf verzichtet.

Die Weine des Beaujolais sind die einzigen französischen Rotweine, die in frischer Kellertemperatur am besten munden. Sie bieten eine angenehm jugendliche Frische und können schon im Jahr nach der Ernte in Konsum genommen werden. Sie sind leicht und blumig im Bouquet, schlank im Körper, frisch und süffig im Geschmack. Eine sympathische Fruchtsäure ist ihnen eigen.

Damit war Herr Diehl bereits zur Erklärung der einzelnen Weinbaugebiete übergegangen.

Dem Beaujolais folgt

die Côte d'Or,

mit den beiden getrennten Gebieten der Côte de Beaune und Côte de Nuits.

Erstere Weine sind weicher, milder zarter — rascher konsumreif als diejenigen der Côte de Nuits, die herber, würziger und feuriger, aber auch schwerer sind und längere Zeit brauchen, um ihre Qualität voll auszubauen, immer unter der Voraussetzung gewisser Ausnahmen.

Die Bordeaux-Weine

Das ganze Gebiet hat Anrecht auf die generelle Appellation Contrôlée BORDEAUX oder BORDEAUX Supérieur. Dann folgen über zwanzig der regionalen Appellations Contrôlées, von denen aber für den schweizerischen Flaschenweinkonsum nur folgende in Betracht gezogen werden sollten:
als Rotweine: MEDOC, HAUT-MEDOC, POMEROL und SAINT-EMILION; als Weissweine: GRAVES-CERONS, BARSAC und SAUTERNES.

Im Haut-Médoc gibt es noch als besondere Auszeichnung sechs Gemeinden, deren Namen den Vorzug einer Appellation Contrôlée geniessen. Es sind dies: Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis und Listrac. — Die ersten vier sind die berühmtesten.

Bordeauxweine sind allgemein leichter als Burgunder. Die Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Chaptalisation ist nicht üblich.

Die MEDOC und HAUT-MEDOC zeichnen sich durch ihren einzigartigen Gehalt an Eisensalzen aus, sie sind deshalb so bekömmlich und wirken wohltuend und stärkend auf den menschlichen Körper. SAINT-EMILION sind schon ein Mittelding zwischen Bordeaux- und Burgunderweinen, präsentieren sich weicher und milder, runder und üppiger als die zarten, trockenen MEDOC und HAUT-MEDOC. Zwischen diesen beiden Appellations Contrôlées (HAUT-MEDOC und SAINT-EMILION) klassieren sich die Weine der kleinen Gemeinde POMEROL, die durch ihre besonders angenehme Eigenart auffallen und in Kennerkreisen sich grosser Beliebtheit erfreuen. Es ist eigentlich schade, dass in der Schweiz dem Angebot an Bordeauxweinen nicht die Aufmerksamkeit geschenkt wird, die sie verdienen. Es sind ideale Rotweine, deren Genuss nie beschwert, im Gegenteil beruhigt und ein wohliges Empfinden hinterlässt.

Die weissen Bordeauxweine sind bei uns hauptsächlich als süsse Dessertweine bekannt und geschätzt. Man sollte sich auf die Qualitätsprovenienzen von GRAVES-CERONS, BARSAC und SAUTERNES beschränken, Gebiete, die die Besten dieser Art hervorbringen.

Bei den Bordeauxweinen lohnt es sich nicht, billige Weine zu importieren. Hierbei spielt die Qualitätsfrage eine entscheidende Rolle. Zu beachten ist, dass der Bordeaux ein feines, staubiges Depot macht, im Gegensatz zum Burgunder, der ein flokkiges Depot hinterlässt. Für alle hochklassifizierten französischen Qualitätsweine — und besonders für den Bordeaux — ist nach drei- bis fünfjährigem Flaschenlager das Dekantieren vor dem Ausschank eine absolute Notwendigkeit. Denn das Depot, das aus in Dekomposition übergegangenen Farbstoffen und Tannin besteht, macht, wenn es sich mit dem Wein vermischt, diesen ungeniessbar. Nachdrücklich betonte Herr Diehl, dass dem Weinservice in den Hotels und Gaststätten für französische Spitzengewächse vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte.

Wie man degustieren soll

Zweifellos ist das Degustieren des Weins eine Kunst, die man bis zu einem gewissen Grad erlernen kann. Wie Herr Diehl ausführte, gibt es auch hier Regeln, die strikte eingehalten werden müssen. Das erste, was man prüfen muss, ist die Farbe des Weines. Mit dem Auge lässt sich feststellen, ob der Wein ein gesundes Aussehen hat oder nicht. Mit dem Riechorgan, der Nase, erhält man sodann einen allgemeinen Eindruck vom Bouquet, das durch die im Wein enthaltenen ätherischen Öle bestimmt wird. Nach dem ersten Eindruck folgt die Geschmacksbestimmung durch die Zunge, mit der wir feststellen können, ob der Wein bitter, süss, sauer, trocken, mild, weich, rund, rassig, ob er körperreich oder schlank ist. Bei der Zungenprobe ist darauf zu achten, dass man den Wein wieder ausspuckt. Dann ist die Mundhöhle noch durchtränkt von ätherischen Ölen. Durch die Evaporation gelangen die Bouquetstoffe nochmals, und zwar von innen her, durch die Nase, wodurch sie dieser Sinnesprüfung ein zweites Mal unterliegen.

Der Grund, warum man den Wein nicht schlucken, sondern ausspucken soll, liegt darin, dass beim Schlucken die Bouquetstoffe vom Magen her wirksam bleiben und jede nachfolgende Degustation verfälschen. Nur wenn ein reines Milieu vorhanden ist, bleibt eine Nachprüfung der Bouquetstoffe möglich. Ausserdem ist das Ausspucken auch gesundheitlich viel bekömmlicher.

Die Sinnesprüfung erfolgt also zuerst durch das Auge (Farbe), alsdann durch Nase und Zunge (Bouquet und Geschmack) und daraufhin nochmals durch die Nase, durch deren Funktion von der Mundhöhle her die letzten Feinheiten der Bouquetstoffe entdeckt werden.

Dieser theoretischen Anleitung folgte eine

Degustation auserlesener Weine

Sie begann mit Schweizer Weissweinen aus der Chasselastraube, und zwar einem Neuenburger, Château d'Auvernier 1959, einem Waadtländer Ovaille Grand vin d'Yvorne 1959 und einem Fendant Vieux Sierre 1959. Bei diesen Weinen bestätigte sich, dass die gleiche Traubensorte unter verschiedenen geologischen und klimatischen Verhältnissen ebenso verschiedenartige Weine hervorbringt.

Als einer der leichtesten, fruchtigsten und bouquetreichsten ausländischen Weissweine konnte ein Mosel Riesling (Piesporter Goldtröpfchen, Spätlese 1953) degustiert werden. Ihm folgte ein weisser Burgunder Pouilly-Fuisse « Les Chailloux », vollschlank, salzig, würzig, bouquetreich, ein in allen Belangen wohl ausgeglichener Wein, der immer mehr die seltenen Chablis zu ersetzen in der Lage ist, da sich die Produktion der ersten Chablislagen immer mehr reduziert und langsam in gewissen Jahren auf den Nullpunkt sinkt.

Dann kamen die Rotweine an die Reihe, und zwar hier wieder zuerst drei Schweizer Rotweine aus Blauburgundertrauben (Pinot noir), nämlich als Ostschweizer ein Schloss Bachtobel 1959, als Neuenburger ein Château d'Auvernier « Oeil de Perdrix » 1959 und ein Walliser Dôle (Pinot noir) 1959. Der Bachtobel ist etwas vom schönsten, das die Ostschweiz produziert hat. Ebenfalls schlank, rezent, sich durch feine Konstitution auszeichnend, gefiel der Neuenburger rosé, der seine hellrote Farbe durch die kurze Cuvierung erhalten hat.

Der rote Neuenburger ist etwas aus der Mode gekommen, dafür genügt das rote Gewächs für den begehrten Oeil de Perdrix bereits der Nachfrage nicht mehr. Relativ schlank, aber feurig, reich präsentierte sich der Walliser Pinot noir. Wiederum bestätigte sich bei diesen drei Weinen die Tatsache, dass die gleiche Traubensorte unter anders gearteten geologischen Formationen und verschiedenen Klimas ebenso grundverschiedene Weine liefert.

Zum Abschluss folgten drei französische Spitzenweine. Als typischer Repräsentant eines grand cru des Haut-Médoc kosteten wir den Château Brane Cantenac 1953, einen sehr leichten, eleganten, fruchtigen Wein, typisch in Bouquet und Eigenart. Von der Côte d'or folgte ein Beaune Clos des Mouches, première cuvée 1950, ein reifer, voller, weicher, runder und angenehmer Spitzenwein, und als letztes wurde ein Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas 1955, der Sinnesprüfung unterzogen. Dieser hochgrädige, körperreiche und trotzdem elegante Tropfen gehört nach einer Äusserung eines so hervorragenden Weinkenners wie des Marquis de Lur-Saluse, Besitzer des Schlosses d'Yquem, zu den schönsten Weinen Frankreichs.

Bei den Franzosenweinen demonstrierte Herr Diehl, wie man Weine dekantiert. Er betonte, wie wichtig es sei, dass die Flaschen solcher Spitzenweine mit der grössten Sorgfalt aus dem Keller geholt werden, damit das Depot den Wein nicht trübe. Die Degustation war begleitet von einer lebhaften Diskussion, bei der sich Herr C. Meier vom Hotel Steinbock in Chur, bei dem die Erfaianer trefflich aufgehoben waren, sich als ein hervorragender Weinkenner und Degustator entpuppte.

Für den aufschlussreichen Vortrag erntete Herr H. Diehl-Rietmann stärksten Applaus und den aufrichtig empfundenen Dank aller Anwesenden.

Ausstellung «Das Schweizer Buch 1961»

Vom 16. September bis 8. Oktober 1961 steht das Zürcher Helmhaus im Zeichen des Buches. Die schweizerische Verlegerschaft, von deren Vorhandensein das Schweizervolk eher zu wenig als zu viel weiss, legt Zeugnis ab von ihrem Dasein und Wirken. Sie vermittelt in einer imposanten Bücherschau der geistig aufgeschlossenen Öffentlichkeit willkommene Aufklärung darüber, dass wir mit gutem Recht von einer einheimischen Verlagsgeschichte sprechen dürfen und dass der heutige Stand des schweizerischen Verlagswesens einen gesunden Entwicklungswillen und eine nach mancherlei Fachgebieten ausgefächerte Unternehmungsfreude, vor allem aber auch ein Leistungspotential auf hocherfreulicher Ebene dokumentiert.

Die Ausstellung ist dem Patronat unserer obersten Landesbehörde unterstellt. An der Eröffnungsfeier werden die Herren Bundesrat Dr. H. P. Tschudi, Stadtpräsident Dr. E. Landolt und Dr. Martin Hürlimann, der Zentralpräsident des Schweizerischen Buchhändler- und Verlegervereins, sprechen.

Koordiniert mit der Ausstellung sind verschiedene Veranstaltungen im Helmhaus, in der Wasserkirche, im Zunfthaus zur Meise, im Kunsthaussaal und in der Fleischhalle, die alle der Welt des Buches verpflichtet sind und von verschiedenen Schweizer Verlegern bestritten werden.

Büchertisch

WERK Nr. 8 1961

Das Augustheft der Architektur-Zeitschrift WERK ist ausschliesslich der Ausbildung des Architekten gewidmet. Prof. M. Moser leitet das Heft mit einigen prinzipiellen Gedanken ein, und Prof. Alfred Roth behandelt den neuen Lehrplan der Architekturabteilung der Eidg. Tech. Hochschule in Zürich von der 1. Stufe, d. h. des 1. und 2. Semesters, bis zur 4. Stufe, des 6. und 7. Semesters. Pierre Foretay bespricht den Lehrgang für Architektur an der Universität in Lausanne, und Horst Rittel behandelt die Arbeitshypothesen der Hochschule für Gestaltung in Ulm und sucht damit eine Rechtfertigung zur kritischen Auseinandersetzung mit dem Studiumsaufbau der Ulmer Hochschule von Lucius Burckhardt im WERK, Heft 11, 1960. Walter Meyer-Bohe gibt einen kurzen Einblick in die Architektenausbildung an der Technischen Hochschule in Moskau.

Albert Schoop führt mit einem Beitrag über Kunstförderung in Zeiten der Hochkonjunktur zum Kunstteil über, der dem Maler Matias Spescha (von Walter Kern) und dem Bildhauer Franz Fischer (von Eduard Plüss) gewidmet ist. Wie üblich schliessen sich Mitteilungen aus Verbänden, neuen und ent-

BIRDS EYE empfiehlt
Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall –
sorgfältig sortiert in drei Grössen.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

schiedenen Wettbewerben, der Ausstellungskalender, Ausstellungsrezensionen und Buchbesprechungen an.

Vor allem dürfte dieses Heft auch für Eltern mit Söhnen. die vor der Berufswahl stehen, wertvoll sein, da die gezeigten Lehrgänge einen aufschlussreichen Einblick in den Lehrplan und das erforderliche Können und den Arbeitsbereich des Architekten geben.

Rheinau und sein Strom, von Willy Zeller, «Schweizer Heimatbuch» Bd. 103, 23 Seiten Text mit 32 Tiefdrucktafeln (Verlag Paul Haupt Bern), kart. Fr. 5.—.

Von der geographischen Lage der Rheininsel zu einem idealen Ort der stillen Betrachtung geradezu vorausbestimmt, ist «dasz aldt Kloster Rinouw» eine der schönsten Klosteranlagen der Schweiz. Dem heiligen Benedikt geweiht und bereits 844 urkundlich erwähnt, erlebte das Kloster durch den ehemals irischen Adligen Fintan (856–878 im Kloster lebend), nach seinem Tod und Heiligsprechung Mitpatron, eine erste Blütezeit. Aus der wechselvollen Geschichte sind die Verwüstung durch die einbrechenden Ungarn, die Flucht der Ordensleute während der Reformation, die Restaurierung, die erneute Zerstörung während des ersten Villmerger Krieges, und nach einer vorübergehenden Aufhebung im Jahre 1799 dann 1862 die definitive Schliessung zu erwähnen. Die Klosterkirche, nach den Plänen eines der grössten Barockbaumeister Franz Beer, erbaut, mit ihrem prunkvollen, doch in seinem Eindruck herrlichgeschlossenen Hochaltar, mit dem Chorgestühl und «der Denkmalorgel des Kantons» gilt als der schönste Zürcher Barockbau.

Dass ein früherer Kraftwerkgegner im Kapitel «Der Kampf um Rheinau» ein Bekehrter ist, mag erstaunen. Nach der zeitlichen Distanz von der 1954 zur Volksabstimmung gebrachten und verworfenen Rheinau-Initiative, von den Pressefehden, den widersprechenden Rechtsgutachten, Volksversammlungen und der Verbitterung in Heimatschutzkreisen muss heute gesagt werden, dass Natur und Technik eine schöne Verbindung eingegangen sind. Die Kunstbauten sind ins Gelände eingepasst und getarnt, der von der Werkleitung erbaute Wanderweg erschliesst eine neue Landschaft, Freileitungen und Betonmauern am Ufer sind vermieden, und der Rheinfall stürzt in unverminderter Wucht ins Becken, dessen Bausünden wieder grosszügig gut gemacht wurden. Das neue Heimatbuch ist in seiner wohl abgewogenen Verteilung von Bild und Text geradezu eine Dokumentation eines Unternehmens, das in unserem Lande, «wo sich Natur- und Menschenwerk durchdringen», eine Lösung zuwege brachte, die der Technik genügte, ohne dem Bild unserer Heimat zu schaden.

Max Catto: Die Beute der Löwen, Roman, Scherz-Verlag, Bern.

Ein gewöhnlicher Nachtklub, wie es viele gibt in Montmartre, wird an einem Samstagabend unerwartet Schauplatz höchst dramatischer Ereignisse, denn hier in der schäbigen Strasse endet ein Abenteuer, das drei Jahre vorher im glänzenden Rahmen eines Spielcasinos an der Côte d'Azur begonnen hatte.

Es war auch ein Samstagabend, als aus den Kellern des Casinos 125 Millionen Francs spurlos verschwanden, während in den Gesellschaftsräumen illustre Gäste ahnungslos den Galaabend genossen und sich die Glücksritter wie immer um die Roulettetische drängten. Mit unwahrscheinlicher Kühnheit spielten an diesem Abend sieben Personen ihre genau einstudierten Rollen. Sechs Männer und eine verwirrend schöne junge Frau schlugen nach einem genialen Plan, dessen einzelne Phasen wir mit steigender Erregung verfolgen, den dreifachen Sicherheitsmassnahmen ein Schnippchen und vollbrachten, obgleich vom Zufall mehr als einmal gefährdet, einen ganz Frankreich alarmierenden Raubzug.

Gemeinsam haben die Löwen gejagt, aber werden sie auch bereit sein, zu teilen? Geht es ihnen nur um das Geld, oder erhofft sich jeder auch Melanie als Beute? Die Furcht vor Verfolgung treibt sie zwar vorerst auseinander, doch keiner lässt den andern aus den Augen. So findet denn in jenem kleinen Pariser Nachtlokal, in dem sie eines Tages unweigerlich zusammentreffen, endlich die «Abrechnung» statt, die, ebenso spannend wie das Abenteuer selbst, noch zum Schluss mit einer frappierenden Wendung überrascht.

Neue Bände in der Reihe

Die schwarzen Kriminalromane

Nr. 155 Holly Roth: ... wird abgeholt

In einer kleinen Stadt namens Banford kommt eines Tages ein eleganter Kabinenkoffer aus hellbraunem Leder an. Er wurde in London, King's Cross Station aufgegeben und trägt die Aufschrift: «Wird abgeholt». Als Absender figuriert ein gewisser Robert Jones. Der Koffer wird aufgehoben, bis man schliesslich, nach fast zwei Wochen, feststellt, dass er die Leiche einer Frau enthält. Vor dem altehrwürdigen Gericht von Old Bailey in London werden schliesslich die Hintergründe dieses schrecklichen Verbrechens bis in alle überraschenden Einzelheiten aufgerollt.

Nr. 156 Helen McCloy: Die andere Karriere

Wer Krimis schätzt, bei denen die Spannung buchstäblich nie abreisst, wei der Leser durch Andeutungen und scheinbar stichhaltige «Theorien» immer wieder auf falsche Wege gelockt wird und, überzeugt, nun endlich die verwickelten Zusammenhänge zu durchschauen, erkennen muss, dass er sich wieder einmal hat irreführen lassen, wird bei diesem neuen Meisterwerk von Helen McCloy voll auf seine Rechnung kommen. Den Angelpunkt des Geschehens bildet ein wertvoller Rubin, das «Feuer von Indien» genannt, der gestohlen wird und in rascher Folge mehrmals den Besitzer wechselt, wobei mehr als ein Opfer auf der Strecke bleibt. Auf den letzten paar Seiten erst klärt sich der verschlungene Fall auf, und da muss selbst der geübteste Krimi-Leser gestehen, dass er auf diese Lösung nie gekommen wäre.

Nr. 157 Ross Macdonald: Wettlauf mit dem Gestern

Als Johnny Weather aus dem Krieg in seine Heimatstadt zurückkehrte, erfuhr er, dass sein Vater ermordet worden war. Sein Vater war in der Stadt der führende Mann gewesen, ohne dessen Zustimmung hier kein Sperling vom Dach fallen konnte. Aber die Akten über seinen Tod waren von der Polizei fein säuberlich geordnet und abgelegt worden. Johnnys Stiefmutter, die das Erbe seines Vaters angetreten hatte, verweigerte ihm sein Erbteil. Zum Trost bot sie ihm sich selber an. — Johnny erkannte, dass die ganze Stadt — vom Bürgermeister über die Polizei bis zum niedrigsten Rauschgifthändler — dermassen korrupt war, dass es nur einen Weg gab, sie zu reinigen. Aber dieser führte durch ein Blutbad.

Nr. 158 Rex Stout: Das tönende Alibi

Alphabet Hicks, berühmt-berüchtigter Ex-Anwalt, wittert instinktiv ein Geheimnis, als er der fremden schönen Frau, die mit der Stimme einer andern spricht, folgt. Doch bei der nächsten Begegnung mit ihr ist ihre Stimme für immer verstummt. Hatte ihre eigene Schwester sie aus Eifersucht getötet? Oder ihr Ehemann, um frei zu sein? War es der bekannte Grossindustrielle, der sich vor Erpressung schützen wollte? Hicks gelingt es, inmitten der fremdartigen Umgebung eines Versuchslaboratoriums zwei mit wissenschaftlicher Akribie geplante Morde in einer Reihe spannender und amüsanter Abenteuer aufzuklären.

Schweizerischer Zeitungskatalog des Verbandes Schweizerischer Annoncen-Expeditionen VSA

Im Juli 1960 gab der VSA seinen ersten, ausschliesslich die schweizerischen Zeitschriften, Fachblätter und Kalender umfassenden Katalog heraus. Heute, nach zwölf Monaten, veröffentlicht er eine neue Ausgabe dieses Werkes, worin allen Änderungen. die seiner Redaktion bis zum 6. Juli 1961 bekanntgegeben worden sind, Rechnung getragen wurde. Der Inserent verlangt heute ein möglichst à jour geführtes Nachschlagewerk. Der VSA, in seinem Bestreben, diesen Anforderungen gerecht zu werden, hat seinen Katalog daher in zwei Teilen herausgegeben (die politischen Zeitungen und Informationsblätter einerseits, die Zeitschriften und Fachblätter anderseits).

«die Frau» im September

Die neue Mode liegt in der Luft. Die Pariser Couturehäuser haben ihre Modelle gezeigt. Ein erster ausführlicher Bericht darüber ist in der Septembernummer zu lesen. Er gibt einen klaren Überblick darüber, was in der Herbst- und Wintermode wirklich neu ist. Originell und chic sind die «Prêt-à-porter»-Modelle, die Namen berühmter Couturiers tragen, dabei aber sehr tragbar und ohne übertriebene Extravaganzen sind. Aber auch die Schweizer Mode hat ihr Wort mitzureden. Sie tut es hier mit einer Reihe von Trikotmodellen, die durch ihre gekonnt einfache Eleganz auffallen. Wer sich seine Garderobe selber schneidert, findet in dieser Nummer eine Reihe unkomplizierter Schnittmuster.

«Gibt es Junggesellen aus Überzeugung?» frägt der grosse psychologische Artikel dieser Nummer. «Judo — auch für Kinder», berichtet über die «sanfte Kunst der Selbstverteidigung», wie sie Kinder in einem Kurs lernen können.

Dies sind nur einige der interessantesten Themen der Septembernummer, die ausserdem noch viele andere Artikel und Kurzgeschichten, Anregungen und Anleitungen zum Selbermachen enthält.

Das Beste aus Reader's Digest

September 1961. Aus dem Inhalt: Satelliten erforschen den Weltraum — Leontyne Price, die schwarze Primadonna — Wenn der Blutdruck steigt — Kleiner Traktat über die Ehe — Kuba: der Kommunismus kam durch die Hintertür — Welcher Sport für welches Alter? — Befangenheit lässt sich überwinden — Rasputin und der Untergang des Zarenreiches (Buchauszug). Am Kiosk Fr. 1.40.

Im Zeichen der neuen Mode

Die neue Nummer der «Sie und Er» ist als Mode-Sondernummer Herbst-Winter 1961 gestaltet und gibt auf weit über 100 Seiten einen trefflichen Einblick in das Schaffen der Modeschöpfer von Paris und andern Zentren der Mode. (Preis 90 Rp.)

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 24.–, halbjährlich Fr. 15.–, vierteljährlich Fr. 8.–, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.–, halbjährlich Fr. 18.–, vierteljährlich Fr. 10.–, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn

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

Treppauf mit Kisag

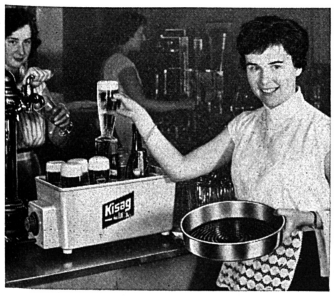
Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter

Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

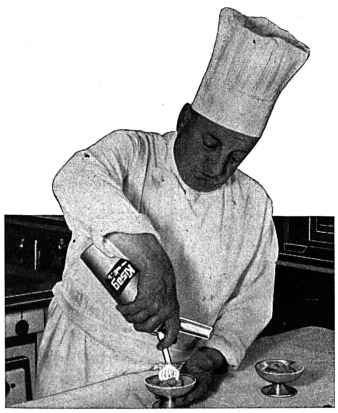
Comptoir Lausanne, Halle 31
Stände Nr. 3100 und 3132



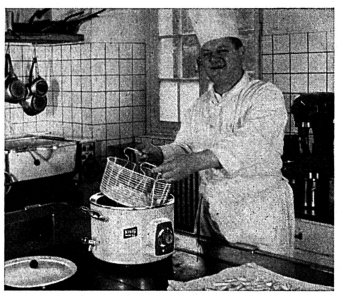
1 Rahmbläser. Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

2 Temperierbassin, vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

3 Crème-Dispenser, aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene u. schnellem Service entwickelt. 1-Liter-Füllung für Kaffeerahm oder Vollrahm mit Eiskühlung.



4 Kartoffelschälmaschine mit der hohen Leistung; schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübli, Sellerie usw. geeignet. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 475.–. Einzigartiger Service.**



5 Pommes-frites-Schneider, ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Auslandpatente angemeldet.

6 Friteuse mit automatischer Ölklärung, die die Ausführung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird dank der Formgebung als Tischapparat speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt, 1200 Watt).

KISAG AG für Leichtmetallwaren
BELLACH/SO Telephon (065) 26131

Schuster et Geelhaar
vous expriment un désir

D'années en années, toujours plus de chambres d'hôtels sont embellies au moyen de beaux tapis de fond en prévision de la saison d'hiver. Ce fait nous procure évidemment beaucoup de plaisir.

Mais, vous connaissez certainement le revers de la médaille: trop peu de temps disponible en décembre, maisons froides, difficultés de livraison et souvent aussi manque de personnel. Afin de nous permettre de réaliser vos vœux pour la saison d'hiver, nous vous prions de commander vos tapis de fond déjà en été. Cela nous permettra dans de nombreux cas de procéder à la pose déjà à la fin de l'été ou du moins d'en faire les préparatifs. Ainsi, nous éviterons une concentration des commandes d'hiver dans la trop courte période s'étendant de fin novembre au 20 décembre.

Il est aujourd'hui toujours plus nécessaire de pouvoir prendre ses dispositions en temps voulu, car cela procure également de gros avantages:

1) La pose peut être faite avec plus de soins
2) Dans les mois d'automne, les pièces ne sont pas encore refroidies de sorte que la santé de nos spécialistes en pose de tapis de fond est moins mise en danger.

S'il ne vous est cependant pas possible, pour une raison ou une autre, de prendre vos dispositions à l'avance, avertissez-nous afin que nous puissions trouver une autre solution d'entente avec vous.

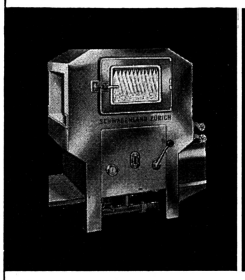
Geelhaar — Schuster

Maison du tapis W. Geelhaar SA., Berne, Thunstrasse 7, Telephone (031) 22144
St-Gall, Multergasse 14, Tél. (071) 22 15 01
Zurich, Bahnhofstrasse 18, Tél. (051) 237603

Comptoir: Halle 1, Stand 42

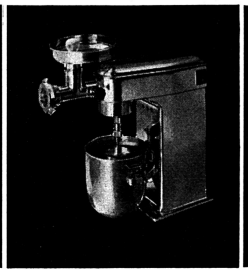
Geschirrwaschmaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschälmaschinen
Elektrische Friteusen
Kaffeemaschinen
Kaffeemühlen
Butterportionsmaschinen
Küchenarbeitstische
Patisserietische
Economat-Einrichtungen
Küchenbatterien

Geschirrwaschmaschinen
Modell Excelsior



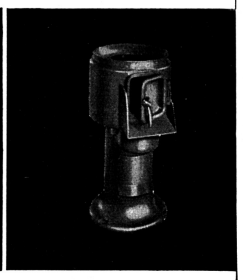
für alle Verhältnisse die richtige Maschine
erstklassiges Schweizer Fabrikat
äusserst wirksame Wascharme
Glanztrocknungsapparat
erübrigt das Abtrocknen

Universal-Küchenmaschinen
Modell Parfex-Junior



rostfreier Kessel
Gehäuse Leichtmetall poliert
daher keine Farbschäden
Planetar-Rührwerk
2 Geschwindigkeiten
Grosse Leistung auf kleinstem Raum

Kartoffelschälmaschinen
Original Schwabenland



auch mit Zusatzapparaten
für jeden Betrieb die richtige Grösse
geräuscharmer Gang
leicht auswechselbare Schälsegmente dazu passendes Schalenauffanggefäss

SCHWABENLAND & CO. AG. ZÜRICH
Betriebsküchen-Einrichtungen Nüschelerstr. 44 Telefon 051 / 25 37 40

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffeeprobleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

Tufiflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

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

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

MILFLOR
TEEBEUTEL
von Ihren Gästen bevorzugt
Hans Giger & Co. Bern

Zu verpachten

im Südtessin, an guter Verkehrslage, gutgehendes, noch weiter ausbaufähiges

Passanten-Hotel

mit Restaurant, Bar und grossem, ganzjährigem Pensionsbetrieb. Inventar muss übernommen werden. Seriöse, solvente Bewerber wenden sich unter Chiffre O 42785 Lz an Publicitas **Luzern.**

A remettre
à **Lausanne** important

café-restaurant

Prix de remise 60% du chiffre d'affaires prouvé. Pour traiter Fr. 350000.–. Offres sous chiffre PN 41647 L à Publicitas, **Lausanne.**

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

Mod. 4006 P

HORGEN—GLARUS

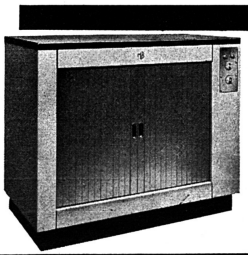
Der Name bürgt für Qualität!

A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus
Telephon (058) 5 20 91

MLB-Elektro-Kippkessel und Elektro-Bratpfannen auf Wandkonsolen oder auf Bodenständern montiert. Bratpfannen mit runden oder rechteckigen Bratflächen.

MLB-Speise- und Tellerwärmer alleinstehend oder für Einbau in allen Grössen mit Thermostaten.

MLB



Unser Fabrikationsprogramm:

Für Grossküchen:
Elektrischer Kipp-Kochkessel
Kipp-Bratpfannen
Wärme-Schränke
Gross-Rechauds
Bains-Marie

Für Metzgereien:
Kipp-Kochkessel
Fleischkäse-Backofen

Für Landwirtschaft:
Futterkocher
Bauern-Brotbackofen

Max Bertschinger & Co.
Lenzburg Telefon (064) 8 27 12