

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, den 16. November 1961

Nr. 46

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

Unerfreuliche Preis-Lohn-Spiralen

wpk. Wer in letzter Zeit die Preis- und Lohnentwicklung aufmerksam verfolgte, konnte feststellen, dass sich Bewegungen abzeichnen begannen, die zu Besorgnis über die erneute Ingangsetzung der berühmten Preis-Lohn-Spirale führen mussten. In der Tat ist nun der Stein wieder einmal definitiv ins Rollen gekommen: Preiserhöhungen in zahlreichen Sektoren, vereinzelte Lohnbegehren, Abschluss neuer Lohnabkommen und nicht zuletzt das ständige Näherrücken des Zeitpunktes, in dem infolge des steigenden Indexes der Konsumentenpreise, in zahlreichen Wirtschaftszweigen neue Tarifverhandlungen ausgelöst werden dürften, eröffnen in verschiedener Hinsicht unerfreuliche Perspektiven.

Die Beschlüsse des Bundesrates über die Neufestsetzung verschiedener Preise für landwirtschaftliche Produkte (Milch und indirekt Milchprodukte, Kartoffeln, Zuckerrüben usw.) sowie die zahlreichen andern Massnahmen zur Aufbesserung der landwirtschaftlichen Einkommen bilden vorläufig die erste preispolitische Runde. Auf Grund der bekannten sozial- und bevölkerungspolitischen Verpflichtungen gegenüber der Landwirtschaft war es unbestritten, dass die anerkannt ungünstigen und von der allgemeinen Konjunktur benachteiligten Einkommensverhältnisse der bäuerlichen Bevölkerung einer Verbesserung bedürften. Der Bundesrat hat indessen insbesondere das landwirtschaftliche Milchpreisbegehren einer eingehenden Prüfung unterzogen, da er die Forderungen und Argumentationen von bäuerlicher Seite nicht ohne weiteres akzeptierte.

Angesichts der beträchtlichen Einkommensunterschiede zwischen den kleineren und grösseren Betrieben der Tallandschaft und der ebenfalls grossen Unterschiede zwischen der Tal- und der Berglandwirtschaft hielt es der Bundesrat — abgesehen von der dadurch bewirkten zu starken Erhöhung der Lebenshaltungskosten — nicht für richtig, eine Einkommensverbesserung durch eine generelle Milchpreiserhöhung von 4 Rappen anzustreben. Stattdessen entschied er sich einerseits für eine allgemeine, voll auf die Konsumenten überwälzbare Erhöhung des Milchgrundpreises von nur 2 Rappen und verfügte andererseits — als besondere zusätzliche Hilfe für die Berglandwirtschaft — eine Verdoppelung der Kostenbeiträge zugunsten der Rindviehhalter in Berggebieten, wobei die daraus erwachsenden Kosten von rund 17 Millionen Franken voll zu Lasten des Bundes gehen sollen. Diese beiden Massnahmen haben zur Folge, dass schon heute einer in verschiedenen Diskussionsbeiträgen zum Milchproblem dargelegten Auffassung Rechnung getragen werden kann, wonach sich eine wirksame Produktionslenkung und bedürfnisgerechte Preispolitik möglicherweise durch eine Differenzierung des Milchpreises erreichen liesse. Offenbar ist man an zuständiger Stelle auch gewillt, diesen Gedanken weiter zu verfolgen, da das EVD den Auftrag erhielt, diese Probleme zu analysieren und darüber später Bericht zu erstatten.

Wie Bundesrat Schaffner anlässlich einer Pressekonferenz ausführte, dürften die genannten Massnahmen im Zusammenwirken mit den zahlreichen andern in letzter Zeit zugunsten der Landwirtschaft vorgenommenen Einkommensverbesserungen, welche der bäuerlichen Bevölkerung Mehreinnahmen von jährlich 90–100 Millionen Franken verschaffen werden, vorläufig eine gewisse Entlastung bringen. In der Richtung einer notwendigen Verbesserung der bäuerlichen Einkommen wurden dieses Jahr bereits verschiedene Massnahmen getroffen, beispielsweise auf dem Gebiet des Futtermittels, bei der Erhöhung der Preise für Schlachtvieh, Zuckerrüben und Kartoffeln, bei der Erhöhung der Preiszuschläge für Speisefette und -öle, auf dem Gebiet des Zucht- und Nutzviehs, bei der Verwertung der Aprikosen, der Wein- und Traubenenergie usw. Da aber bei allen diesen Massnahmen auch deren nachteilige Auswirkungen auf die Absatzverhältnisse und den Index der Konsumentenpreise in Betracht zu ziehen waren, konnte der Bundesrat weitgehend Zugeständnisse nicht verantworten.

Obwohl die Landwirtschaft auf die nunmehr erreichten Verbesserungen sicher einen berechtigten Anspruch hatte, ist nicht zu verkennen, dass sich die Teuerung in unserem Land verschärft. Im September 1960 stand der Lebenshaltungskostenindex noch auf 184,5, ein Jahr später bewegte er sich schon gegen 188 Punkte. Die Erhöhung der Preise

für Milch, Milchprodukte, Brot und für zahlreiche andere mehlfaltige Nahrungsmittel werden den Index um mehr als einen Punkt nach oben treiben. Ferner werden auch die Mietzinsen weiter steigen (Erhöhung der Bodenpreise und der Baukosten, Lockerung der Mietpreiskontrolle) und auch die Preise im Gastgewerbe dürften eine Anpassung erfahren, so dass bis Ende 1961 190 Indexpunkte sehr wahrscheinlich erreicht, wenn nicht bereits überschritten sein werden. Die Landwirtschaft kann kaum für diese Entwicklung verantwortlich gemacht werden. Vielmehr scheint der ganze unerwünschte Prozess durch das Zusammenwirken von zahlreichen, nicht qualifizierbaren und mit der Oberkonjunktur verbundenen Faktoren zustande zu kommen. Allgemeiner Arbeitskräftemangel, Lohnerhöhungen — hauptsächlich in den Dienstleistungsgewerben —, Arbeitszeitverkürzungen, internationale

Le tourisme au service de l'aide aux pays en voie de développement

Extraits de l'exposé de M. Hans Keller, délégué du Conseil fédéral, à l'assemblée de la Fédération suisse du tourisme

M. Hans Keller, délégué du Conseil fédéral à la collaboration et à l'assistance techniques, a fait un exposé à l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme, qui vient de se tenir à Aarau. L'on est heureux de constater que, une fois de plus, après avoir laissé le tourisme dans l'ombre, les autorités elles-mêmes constatent non seulement qu'il joue un rôle dans l'aide aux pays en voie de développement, mais qu'il peut être appelé à devenir un pilier de cette assistance technique. Voici de larges extraits de l'exposé de M. Keller.

Le tourisme comme moyen de développement

Pour mieux juger le rôle spécifique que le tourisme peut jouer dans le développement d'une économie non encore développée, il ne faut pas oublier que l'accroissement du potentiel économique exige, entre autres, d'énormes investissements d'équipement. Or, les pays en question n'ont en général pas les moyens financiers nécessaires ou, s'ils en ont, ce n'est qu'en quantité très insuffisante. De ce fait, chaque investissement alourdit la dette extérieure et met à contribution les réserves de devises et l'équilibre de la monnaie. En d'autres termes, le développement d'industries qui doivent permettre au pays intéressé de réduire ses importations, accroît pour commencer le passif de la balance commerciale. Ce n'est qu'à la longue — et plus ou moins rapidement — que l'on obtiendra le résultat désiré: réduire ou éviter des importations. Ainsi, malgré l'aide financière de l'étranger, les pays en voie de développement doivent savamment doser leurs investissements pour ne pas déséquilibrer leur balance des paiements.

Le développement du tourisme n'a en revanche pas les mêmes inconvénients. Les hôtels, ainsi que les installations et institutions qui leur sont nécessaires, peuvent être édifiés dans le pays, en général avec les moyens de bord. Certes, des importations de l'étranger sont inévitables (installations sanitaires, matériel de cuisine, etc.) mais les conditions sont incomparablement plus favorables que pour les investissements industriels. L'hôtellerie et le tourisme sont des industries de service où le travail à main jointe joue un rôle considérable. Elles permettent d'occuper une main-d'œuvre locale qui serait sans cela au chômage ou qui n'obtiendrait pour son travail qu'une rémunération beaucoup plus faible que celle qu'elle recevrait dans l'hôtellerie. Enfin, lorsqu'un hôtel est ouvert, il fournit automatiquement un excédent appréciable de devises. L'on ne veut pas par là sous-estimer l'importance d'autres industries, mais il convenait de souligner l'importance immédiate du tourisme et la place toujours plus grande qui lui est accordée dans les programmes de développement.

La question qui se pose est naturellement de savoir si l'on pourra diriger un large courant de touristes étrangers vers les pays en voie de dévelop-

pinflüsse usw. tragen zur Drehung der Lohn-Preis-spirale wohl ebenfalls bei.

Mit der in nächster Zukunft zu erwartenden Indexsteigerung wird es indessen nicht sein Bewenden haben, da ein Indexstand von 190 als Ausgangspunkt für eine Reihe neuer Lohnverhandlungen fixiert wurde, so dass noch weitere «Runden» bevorstehen.

Man muss sich daher ernstlich fragen, wenn eine weitere Aushöhlung der Kaufkraft des Franks schliesslich nützt. Jedenfalls verringern steigende Kosten die Wettbewerbsfähigkeit unserer Exportindustrie (dazu ist auch die Hotellerie zu zählen; Red.) und auch im Hinblick auf die europäische Integration vermögen insbesondere unsere hohen Agrarpreise Bedenken zu erwecken. Einmal mehr bedarf es daher heute einer Mahnung zum Masshalten in den Ansprüchen. Die schlechende Geldentwertung schädigt im Endeffekt alle, und jede noch so willkommene individuelle Einkommenserhöhung wird durch den langsamen Kaufkraftschwund wieder aufgezehrt.

ment et si les centres touristiques de ces pays neufs seront assez attractifs pour une clientèle internationale difficile? En principe, l'on peut être optimiste sur ce point, bien que ce ne soit pas le cas pour tous les pays. Les raisons de cet optimisme? On les connaît. Ce sont le développement des moyens de transport, l'abaissement du prix des transports, la concentration d'un trafic exceptionnel pendant les mois de haute saison en Europe, le désir d'horizons nouveaux, etc.

Toutefois, l'édification de centres de tourisme ne peut se faire que si de nombreuses conditions sont remplies. Il ne suffit pas, par exemple, qu'un pays en voie de développement ait un excédent de main-d'œuvre à occuper, car on ne s'improvise pas employé d'hôtel. Il faut une tradition éprouvée et, à défaut, une formation professionnelle approfondie pour que le nouvel employé puisse être utilisé fructueusement. Or la Suisse possède cette tradition hôtelière et elle a par conséquent toutes raisons de collaborer avec les pays en voie de développement dans une branche qui est non seulement à spécialité, mais qui pour notre population est une vocation.

La contribution suisse

Une constatation s'impose dans ce domaine: au siècle dernier déjà et jusqu'à la 2e guerre mondiale, c'est-à-dire pendant une longue époque où la notion même de pays en voie de développement était encore inconnue, de nombreux hôteliers suisses exploitaient déjà des hôtels dans divers pays entrant en ligne de compte aujourd'hui. En Asie, en Afrique, en Amérique du Sud, plusieurs hôtels sont fort bien dirigés par des Suisses expérimentés. Nos compatriotes ont ainsi non seulement fait reconnaître, mais ont encore accru l'excellente réputation de notre hôtellerie et de notre tourisme dans ces pays neufs. Ils sont parvenus également avec succès à éveiller le sens de la qualité et à offrir des prestations exceptionnelles.

Aujourd'hui la collaboration avec les pays en voie de développement s'effectue sur deux plans. D'une part, nous mettons à leur disposition des experts touristiques et hôteliers et d'autre part, nous formons du personnel étranger en Suisse. Une utile collaboration s'est établie dans ce domaine avec la Tunisie et la Grèce. Le contact avec la Tunisie remonte à l'année 1957 et, depuis lors, le professeur Krapf a rempli diverses missions dans ce pays, en partie dans le cadre de la collaboration bilatérale de la Suisse et des pays en voie de développement, de l'autre à la demande de la banque mondiale. Depuis lors, huit experts ont effectué 14 missions touristiques en Tunisie, Turquie, Libye, Espagne, Afghanistan et Népal. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie, des missions suisses ont opéré au Thailand, aux Philippines, au Pakistan, en Indonésie. Enfin, des con-

trôles officiels d'hôtels ont été effectués en Israël. Actuellement des missions se préparent à se rendre en Iran et au Thailand et d'autres seront probablement appelées en Afrique occidentale. La durée de ces missions s'étend de quelques semaines à quelques mois et les frais en sont assumés soit par l'assistance suisse aux pays en voie de développement, soit par l'ONU ou d'autres organisations internationales.

Le travail de ces experts a été certainement fructueux, mais il le sera encore davantage lorsque cette œuvre sera complétée par la formation générale, à tous les degrés, du personnel hôtelier et touristique. L'on s'est naturellement demandé si cet enseignement pouvait se faire dans le pays intéressé. On a le plus souvent dû répondre par la négative. L'une des principales raisons, c'est que le tourisme et l'hôtellerie ne peuvent être simplement enseignés. Il faut pouvoir se baser sur des exemples pratiques et payer de sa personne. «L'atmosphère» en tourisme, n'est pas une notion abstraite et elle peut difficilement être comprise sans des exemples concrets. Il n'y a pas non plus un seul type de clients et seule la pratique et l'expérience peuvent donner un tableau complet de ce qu'il faut savoir. C'est la raison pour laquelle nous avons sans doute eu raison d'accepter des boursiers pour les former dans l'industrie touristique et hôtelière ou pour perfectionner leurs connaissances professionnelles.

Depuis 1960 et jusqu'à ce jour, nous avons reçu plus de 20 stagiaires pour compléter leur formation touristique ou hôtelière. Dans le cadre des accords bilatéraux, trois ressortissants de Tunisie, un de Ceylan, un d'Irak et un du Ghana ont séjourné en Suisse pendant quelques mois. En outre, un boursier du Togo a passé un mois dans notre pays. Il fonctionne maintenant comme directeur adjoint d'un grand hôtel dans sa patrie.

Des Yougoslaves, des Israéliens et des Jordaniens sont également venus aux frais du bureau international du travail, les uns dans le but d'édifier une école hôtelière dans leur pays et les autres pour devenir chefs de cuisine. Le groupe de trois Israéliens était spécialisé dans l'organisation des hôtels; deux d'entre eux dirigeaient déjà de grands établissements et le troisième était haut fonctionnaire du gouvernement. Parmi les Jordaniens, l'on trouvait également un fonctionnaire qui avait rang d'inspecteur officiel d'hôtel. Ces détails permettent de se rendre compte de la diversité de l'aide que l'on peut apporter, grâce à la collaboration du tourisme suisse, aux pays en voie de développement.

Cours collectifs — écoles spécialisées

Le nombre de stagiaires auxquels nous venons de faire allusion peut paraître modeste, mais il ne faut pas oublier que l'aide touristique aux pays en voie de développement n'en est qu'à ses débuts. Le geste de la confédération qui a décidé cette année de financer un cours collectif de formation hôtelière n'en prend que plus de valeur. Depuis le mois de mai 1961, plus de 30 Tunisiens et quelque 50 Grecs suivent des cours théoriques et pratiques de deux ans à Leysin. Ce cours est donné dans le cadre de l'Institut international de formation hôtelière. Il s'agit là d'apprendre les éléments du métier au personnel d'hôtel subalterne. Les cours théoriques durent quatre mois par an, le reste du temps — soit environ huit mois — étant consacré à des stages pratiques rétribués dans différents hôtels. La période de stage correspond avec la haute saison et cette assistance technique contribue à surmonter la pénurie chronique de personnel dans nos centres touristiques. Ces cours collectifs pour Tunisiens et Grecs sont une des œuvres les

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Streiflichter zur Konjunkturentwicklung	2
Méthodes malsaines de recrutement du personnel	3
Luzerner Kurs für Fremdenverkehr:	
a) Prof. Krapf über touristische Fragen	
b) Hat Europa ein Anrecht auf Amerikaner?	
c) Ostkontakte im Fremdenverkehr — ja oder nein?	3/4
Un nouveau studio culinaire à Zurich	21
Neue Personalunterkünfte des Flughafen-restaurants Kloten	23
Remise du prix littéraire du Tasterwin 1961	24
Evocation du travail du vigneron	24

plus efficaces d'assistance technique de la confédération.

Les expériences

Nos experts ont fait du bon travail. Nous n'en voulons pour preuve que les appels réitérés dont ils ont été l'objet. Les gouvernements intéressés ont fort apprécié leur activité.

Les expériences faites également avec les boursiers qui suivent des cours sont également satisfaisantes. Ils travaillent sérieusement et s'efforcent d'apprendre le plus possible. On peut en dire de même, pour l'instant, des Grecs et des Tunisiens qui suivent les cours collectifs. Les hôteliers qui ont occupé ces élèves comme stagiaires en ont été satisfaits, et même très satisfaits, dans le 90% des cas. Si cette œuvre prend de l'ampleur, il faut certainement s'attendre à quelques déceptions, mais nous devons assumer ce risque.

Conditions dans lesquelles l'effectue notre assistance technique touristique

Le profane ne se fait certainement aucune idée du travail préparatoire qu'il faut effectuer jusqu'à ce qu'un stagiaire puisse être reçu, ni la somme de bonne volonté et de dévouement des offices mis à contribution ou de la participation personnelle de ceux qui s'occupent de ces questions. Le service par la collaboration technique finance les séjours d'études, établit les contacts avec les autres gouvernements, avec l'ONU et ses organisations et transmet aux stagiaires le programme de formation. Mais en ce qui concerne l'exécution pratique du programme — à savoir l'aide concrète proprement dite — il faut pouvoir compter sur l'appui efficace de tous les milieux intéressés au tourisme. Le département politique est heureux d'avoir trouvé les soutiens dont il avait besoin dans ce domaine.

Parmi les organisations mises à contribution, mentionnons la Fédération suisse du tourisme, l'Office national suisse du tourisme, les instituts universitaires spécialisés dans le tourisme, etc. En ce qui concerne l'hôtellerie proprement dite, relevons d'abord les mérites de la Société suisse des hôteliers et de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, des écoles hôtelières et de nombreux hôtels et hôteliers. Mentionnons enfin les nouvelles possibilités offertes grâce à l'institut ouvert par la SET à Leysin. Dans la plupart des cas, le service pour la collaboration technique n'est pas en mesure d'élaborer le programme spécialisé que le candidat désire suivre et il est particulièrement reconnaissant des propositions et suggestions qui lui sont faites pour l'établissement des programmes, à moins que des offices professionnels ne s'occupent directement de cette tâche là.

Il n'est pas difficile de placer des stagiaires dans différents hôtels pour leur permettre de perfectionner leurs connaissances professionnelles, mais la pénurie de personnel n'est peut-être pas étrangère à cet état de choses. Il faut reconnaître cependant qu'en acceptant des stagiaires, l'hôtelier fait un réel sacrifice. Les choses vont naturellement moins facilement quand il s'agit de permettre à ces étrangers de jeter un coup d'œil dans la partie administrative de l'hôtel. Mais là aussi, les hôteliers font preuve d'une solidarité réjouissante et les directeurs des grands établissements, ainsi que des hôtels de luxe ne sont pas les derniers à faire de gros efforts personnels. C'est un signe de collaboration d'autant plus réjouissant que l'on ne rencontre pas partout une compréhension aussi manifeste.

Faut-il intensifier l'assistance touristique ?

La question qui se pose est de savoir si notre assistance touristique peut et doit être intensifiée. Ce qui a été fait jusqu'à maintenant n'est qu'un début, mais ce début et les résultats obtenus n'ont fait qu'accroître notre réputation de centre d'experts et de formation touristique. L'on aura donc

de plus en plus recours à notre aide. Cette évolution n'a rien de surprenant. L'on pouvait s'y attendre et l'avenir ne fera qu'accroître cette tendance. Devons-nous suivre le mouvement et faire intervenir davantage notre potentiel dans le domaine touristique ou est-il temps de laisser nos positions à d'autres pays ? Selon M. Keller, il serait dommage d'avoir assumé les risques d'un début et de ne pas poursuivre systématiquement dans la voie que nous avons ouverte. Nous savions qu'il s'agissait d'une œuvre de longue haleine et c'est la raison pour laquelle nous ne devons pas relâcher nos efforts.

Certes, il y a des limites, même pour nous, et nous devons adapter notre contribution à nos possibilités actuelles et futures. Nous devons accueillir davantage de boursiers et de stagiaires pour leur permettre de perfectionner leur formation professionnelle. Nous pouvons augmenter le nombre des experts mis à disposition et chercher de nouvelles voies pour aider au développement du tourisme. La SET ou d'autres intéressés pourrait trouver là un champ d'activité important en assumant l'administration d'hôtels dans les pays en voie de développement, ce qui est précisément l'un de ses buts.

Dans quelques-uns des pays entrant en ligne de compte, le tourisme est en plein essor et tôt ou tard il faudra envisager de former du personnel d'hôtel sur place. Des demandes de ce genre nous ont été déjà maintes fois adressées. Nous devons nous préparer pour pouvoir, au moment donné, disposer de forces qualifiées en suffisance. Si le nombre de nos experts proprement dits est relative-

ment restreint, nous avons heureusement des hommes de métier expérimentés qui peuvent assumer les fonctions d'experts et qui peuvent se libérer de leurs occupations professionnelles pendant un temps relativement bref pour remplir de telles missions. Ainsi, tout au moins dans le domaine de l'hôtellerie, nous devons pouvoir faire face à la demande d'experts.

Ce n'est pas le cas dans le domaine du tourisme proprement dit, car le champ d'activité est beaucoup plus large. Mais il ne fait aucun doute qu'il existe aussi dans notre pays et parmi les techniciens suisses du tourisme occupés à l'étranger des personnalités qui ont l'intelligence et les connaissances nécessaires pour faire de bons experts.

Même dans le cas le plus favorable l'extension de notre assistance ne sera pas illimitée et c'est la raison pour laquelle nous devrions être prêts à utiliser toutes les chances qui s'offrent. Tous les pays en voie de développement ne sont pas susceptibles de s'ouvrir au tourisme. Il faut en effet des régions dont le climat et les paysages soient attractifs et qui, sur le plan politique, offrent un minimum de calme et de sécurité personnels pour que l'on puisse y pratiquer l'accueil dans toutes les règles de l'art. Il faut enfin que les pays en question ne soient pas à l'extrémité du monde, c'est-à-dire hors d'atteinte des grands courants touristiques internationaux. Les possibilités de développement du tourisme se concentreront donc surtout sur les pays du bassin méditerranéen et c'est eux qui ont été les premiers à recourir à notre assistance technique.

Streiflichter zur Konjunkturlage

Bemerkenswerte Produktionselastizität

Schon seit einiger Zeit geht die Nachfrage über die Leistungskapazität unserer Wirtschaft hinaus. Dies zeigt sich besonders deutlich in der starken Anspannung des Arbeitsmarktes, übersteigt doch die Nachfrage nach Arbeitskräften in fast allen Berufsgruppen das vorhandene Angebot um ein Vielfaches. So standen Ende September den 6084 von den Arbeitsämtern erfassten Stellen nur 217 gänzlich arbeitslose Stellensuchende gegenüber. Dabei kann man nicht einmal sagen, dass die offenen Stellen einen zuverlässigen Gradmesser für die fehlenden Arbeitskräfte darstellen. Während nämlich die Arbeitslosigkeit ohne weiteres messbar ist, es ist viel schwieriger, den ungedeckten Arbeiterbedarf in einer Zahl auszudrücken. Denn es sind bei weitem nicht alle offenen Stellen bei den Arbeitsämtern gemeldet, da heute vielfach die Hoffnung, geeignete Arbeitskräfte durch das Arbeitsamt zu finden, schon geschwunden ist. Die Wirtschaft konzentriert sich deshalb mehr auf Zeitungsannoncen. Auch das BIGA hat kürzlich in einer Übersicht über die Arbeitsmarktlage festgestellt, «dass zahlreiche Arbeitgeber nicht mehr an die Arbeitsämter gelangen, da es fast aussichtslos ist, sich auf diesem Wege einheimische Arbeitskräfte verschaffen zu wollen». Die Statistik kann erst recht kein Bild davon geben, wie viele Projekte nur wegen des bestehenden Mangels an Arbeitern überhaupt nicht in Angriff genommen werden, aber sofort auftauchen und Arbeiter absorbieren würden, wenn mehr Kräfte zur Verfügung stünden. Berücksichtigt man dies alles, so wird man sagen können, dass die vom BIGA publizierte Ziffer der offenen Stellen höchstens den allgemeinen Trend, aber nicht die Zahl der heute unserer Wirtschaft fehlenden Arbeitskräfte angeben kann.

Es ist klar, dass unter diesen Umständen eine schwächere Ausdehnung der Beschäftigung und Produktion noch nicht gleichbedeutend mit einem Nachlassen der konjunkturellen Auftriebskräfte zu sein braucht. Vielmehr wäre in einer überbeschäftigten Wirtschaft eine solche Entwicklung durchaus

folgerichtig. Man muss sich deshalb eigentlich nur wundern, dass unsere Wirtschaft, hauptsächlich unsere Industrie, in ihrem Wachstum bis jetzt keineswegs so eingengt worden ist, wie man das bei dem chronischen und durch die Arbeitszeitverkürzung noch verschärften Arbeitermangel vermuten sollte. Im Gegenteil haben die schweizerische Industrie und die Bauwirtschaft mit einer erstaunlichen Produktionselastizität bis in die jüngste Vergangenheit überrascht, die ohne die Abnahme der durchschnittlich geleisteten Arbeitszeit wohl noch grösser gewesen wäre. Dies zeigt sich in der beträchtlichen Beschäftigungszunahme, die überdies zusammen mit den Lohnsteigerungen auch das ständige Wachstum des Verbrauchs bewirkt. So hat sich die Beschäftigung in der Industrie im zweiten Quartal 1961 gegenüber dem entsprechenden Quartal des Vorjahres um 7,7 Prozent, im Baugewerbe in der gleichen Zeit sogar um 15,7 Prozent erhöht.

Da auf unserem einheimischen Arbeitsmarkt schon längst keine Reserven mehr vorhanden sind, war diese Zunahme der Beschäftigung auf einen neuen Höchststand natürlich nur durch die verstärkte Heranziehung von ausländischen Arbeitskräften möglich, deren Zahl denn auch Ende August 1961 den neuen Rekord von 548 312 erreichte. Gegenüber dem Höchststand des Jahres 1960 beträgt die Zunahme 112 836 kontrollpflichtige Arbeitskräfte oder rund 26 Prozent, während die Zuwachsraten um die gleiche Zeit im Jahre 1960 19,4 Prozent und im Jahre 1959 0,4 Prozent betragen hatten. Die Produktionselastizität unserer Wirtschaft beruhte somit grösstenteils auf dem Import von Produktionsfaktoren, nicht nur in Form von Arbeitskräften, sondern auch von sachlichen Produktionsmitteln. Bekanntlich hat die Einfuhr von Maschinen, Instrumenten, Apparaten und andern Produktionsmitteln so stark zugenommen, dass sich zum Teil deshalb unsere Ertragsbilanz defizitär entwickelt hat.

Der gewaltige Einsatz von ausländischen Arbeitskräften, die nunmehr rund 10 Prozent der gesamten

klug genug, ihre watschelnden Zöglinge für teures Geld an die Gläubigen zu verkaufen und ihnen anzupfehlen, die fettesten davon auf den Opferaltar niederzulegen. Osiris und Isis scheinen dabei einen besonders guten Appetit entwickelt zu haben oder dann doch wenigstens die Priester dieser beiden Gottheiten. Es ist anzunehmen, dass damals die Kunde von der «Schlanken Linie» noch unbekannt war und dass man nicht hinging und den Kaloriengehalt ausrechnete.

Wenn wir uns hinter die Rezepte jener fernen Zeit machen, so entdecken wir, dass sie nicht so verschieden von den heutigen waren.

Die Ägypter huldigten einer gesunden Küche und unter «Kochkunst» verstanden sie mehr oder weniger genau dasselbe wie wir. Ehrlicher Weise wollen wir zugestehen, dass sie uns sogar einen Schritt voraus waren, denn das, was wir heute von einem tüchtigen Koch verlangen — nämlich eine «gesunde Küche» zu führen — das war damals für alle Köche eine verbindliche Weisung. So briet man dann die Gans, um sie von allem überflüssigen Fett zu befreien, auch kochte man sie und stellte das auf, was man heute einen «Pot-au-feu» nennt. Dass die Leber das beste Stück des lieben Tierchens war, erkannten die klugen Priester auch sehr bald, und von dieser Erkenntnis zur Gänseleberpaste war nur ein kleiner Schritt, der allerdings erst noch getan werden musste.

Im nordöstlichen Afrika war die Gänseaufzucht bereits im 4. Jahrtausend ein Eckpfeiler der Agrarwirtschaft. Ihre Aufzucht soll lohnender gewesen sein als jene der Rinder. Darüber werden wir durch Reliefs in der Mastaba des Ti zu Sakkarah (bei Memphis) unterrichtet. Hier findet man auch die älteste Darstellung der Gänsemast, eine noch ausgeführte, aber umstrittene «Kunst».

In Griechenland, welches das kulinarische Erbe Ägyptens antrat, liess man sich das gute Geschäft mit gemästeten Gänsen nicht entgehen. Selbst Homer übergeht den feisten Vogel nicht, er zählt er doch, dass König Menelaus, Oberhaupt der allen Köstlichkeiten abholden Spartaner, als Steckenpferd Gänse mästete, und dass Madame Penelope, die emsige Heimstrickerin, 20 Prachtexemplare auf ihrem Hofe hielt. Selbst die ägyptische Kunst des Mästens mit Nudeln war den Griechen nicht fremd. Da die alten Griechen alles Fleisch

mit Vorliebe brien — Homer kennt gar keine andere Zubereitungsart — müssen wir uns nicht den Kopf darüber zerbrechen, wie die Gänse schliesslich auf die Tafel kamen.

Was die römische Kunst der Verwendung anbelangt, so sind wir darüber ebenfalls hinreichend informiert. Varro und Columella berichten recht ausführlich über die grossen Gänsezüchtereien altitalischer Grossgrundbesitzer. Man fütterte die in besonderen Gehegen untergebrachten Gänse reichlich mit Gerste und anderem Getreide, gab ihnen noch reichlicher zu trinken, und sie wurden auf diese Weise rasch kugelrund. Feinschmeckerisch verlangte Römer werden aber bald einen Schritt weiter gegangen sein, und sehr wahrscheinlich geht das heutige System der Mästung auf die damalige Zeit zurück. Auf das bestimmteste wissen wir, dass die Schlemmer Alt-Roms so versessen auf Gänseleber waren, wie es die Franzosen — und nicht nur sie — auch heute noch sind. Bewiesen wird das schon allein durch den Umstand, dass sich die vornehmen Römer jener Zeit einen Sklaven hielten, der als «Stopfer» bezeichnet wurde und sich nur mit der gewaltsamen Mast des armen Vogels zu befassen hatte. Als Braten war die Gans weniger beliebt, es sei denn in der Form, wie sie uns Petronius (vorgeführt mit einem Spanferkel) schildert. Über diese bis ins Mittelalter beliebteste Präsentationsart — in Rom bezeichnenderweise «Anser Trojanus» genannt — ist sogar ein Gedicht erhalten geblieben. Aus ihm ersehen wir, dass die gebrauchte Gans mit ebensolchen Drosseln, urteiltauben, geschnittenem Schinken usw. gefüllt war. Aus den Kochbüchern des kaiserlichen Roms wissen wir, dass das Fleisch aber auch in einer Tunc, aus Wein, Essig, Honig und Öl bestehend, gekocht wurde. Das Würzen erfolgte mit Mandel- und Pinienkernen. Als man nach der Errettung des Kapitols das Töten der Gänse verbot, mag grosse Trauer unter den römischen Schlemmern geherrscht haben, aber sie wussten sich zu helfen. Wer es sich leisten konnte, liess sich die Vögel aus dem Ausland kommen, die natürlich mit den tapferen Kapitulänen absolut nichts gemeinsam hatten und daher auch verpestet werden durften. Das asketische Gesetz konnte sich aber trotzdem nicht halten, denn das «Volk» verlangte seine Gänseleber. Die Gallier hatten sich übrigens das Händ-

Ein Gast meint...

Die Sache mit den ungleichen Ellen

Man hört bekanntlich immer wieder — wenn man nichts anderes zu besprechen weiss — dass da und dort mit ungleichen Ellen gemessen werde. Und wenn's dann einer ernst nimmt und den Behauptungen nachgeht, findet er meistens heraus, dass nichts wahr war oder dass wenigstens bäumig übertrieben wurde, weil man sich halt so gerne wichtig macht.

Nun kursiert neuerdings folgende Story: In einem Kurort sitzt — nach der Sommersaison — ein Engländer bei einem Coiffeur und wartet, bis der Meister einen Einheimischen fertig bedient hat. Nach der Prozedur verlangt der Coiffeur dem Einheimischen 3 Fr. Der Engländer, der etwas Schweizerdeutsch versteht, liess sich genau gleich bedienen — erstaunt aber nicht schlecht, als der Coiffeur ihm dafür 4 Fr. abfordert. Er stellt dem Coiffeur des eigenartigen Preisunterschiedes wegen zur Rede und erfährt: «Ja, wissen Sie, den Schweizern verlangen wir 3 Franken, den Ausländern 4 Franken und den Amerikanern 5 Franken!»

Se non è vero, è ben trovato. Auch ich glaube nicht an diese differenzierte geographische Skala, so menschlich-verständlich sie auch aussieht.

Allerhöchstens liessen sich gewisse Preisunterschiede denken zwischen den richtigen Einheimischen und den Nicht-Einheimischen, ob diese Letzteren jetzt aus Zürich, Basel oder Lausanne stammen oder aus London, Rom, Lyon oder gar aus Boston, San Francisco oder Los Angeles. Alle auswärtigen Gäste haben gleichviel zu zahlen beim Coiffeur, in den Gaststätten, in den Souveniergehäften und in den Hotels usw., während es verständlich wäre, wenn den «Eingeborenen» in den Läden ein gewisser Rabatt gewährt würde. Und dass man seine lieben Gäste nicht mit der Nasenspitze direkt auf ein solches Entgegenkommen aufzustupfen braucht, dürfte eigentlich nicht betont werden müssen, oder?

Übrigens: auch in diesen Fällen handelt es sich nicht um 1 Fr. mehr, also nicht um den Betrag, sondern immer um das unsympathische Gefühl: «Ich werde abgerissen! Ich bin der Dummkopf!» Und diese Überlegung sollte in unserem Gast-Land in keinem Fremden aufkommen! A. Traveller

Bevölkerung der Schweiz ausmachen, wird heute nicht nur aus demographischen, sondern auch aus wirtschaftlichen Gründen viel beklagt. Was die wirtschaftliche Seite anbetrifft, so sind die Klagen sicher insofern berechtigt, als durch die forcierten Bestrebungen auf Arbeitszeitverkürzung unser Arbeitspotential schlechter ausgenutzt und dadurch ein zusätzlicher Bedarf von Fremdarbeitern künstlich geschaffen wird, wenn unsere Wirtschaft den an sie gestellten Anforderungen einigermaßen genügen soll. Müssen wir aber die Arbeitszeitverkürzung als eine gegebene Tatsache hinnehmen, so bleibt uns nichts anderes übrig, als den dadurch entstandenen Leistungsausfall durch die vermehrte Verwendung von ausländischen Arbeitskräften möglichst auszugleichen. Heute haben wir aber nicht nur wegen der Arbeitszeitverkürzung, sondern auch aus konjunkturellen Gründen einen Mehrbedarf von Fremdarbeitern. Es wäre unrealistisch, deren Zulassung zu beschränken, würden wir doch dadurch nur unsere Produktionselastizität beeinträchtigen und damit gleichzeitig auch die Spannungstendenzen in unserer Wirtschaft verschärfen. Rz.

Fragen der Hotellerie aus der Sicht der Banken

Die Schweizerische Bankiervereinigung äussert sich in ihrem kürzlich erschienenen Bericht über das Geschäftsjahr vom 1. April 1960 bis 31. März 1961 auch über Fragen der Hotellerie, insbesondere der Hotelrenewierung. Sie skizziert einleitend die Massnahmen des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes und die Arbeit der Expertenkommission, welcher auch 7 Bankenvertreter angehören. Dieser Ausschuss vertritt die Meinung,

cap der römischen Gänsezüchter zunutze gemacht, und bald wurde behauptet dass ihre Gänse besser, fetter und zarter seien als jene Roms. Zur Kaiserzeit wurden ganze Gänseherden durch Gallien, über die Alpen bis nach Rom getrieben, eine Strecke von etwa 1300 km, wobei die Kurven richtig eingerechnet sind.

Seit Jahrtausenden ist die Gans mit dem religiösen Kult verbunden. War sie in Altgriechen vornehmlich der Isis geweiht, so war sie in Griechenland der Persephone und in Rom der Juno heilig. Die Christen waren nicht ganz so galant, denn die Bekehrten Galliens weihen sie dem heiligen Ferrel, der, wie böse Zungen behaupteten, schlanke Mädchen und fette Gänse über alles geliebt habe. Seit dem 5. Jahrhundert aber nimmt Sankt Martinus seine Stelle ein, was aber in keinerlei Beziehung zu den besagten Mädchen steht.

Natürlich gibt es darüber auch eine hübsche Legende. So wird berichtet, dass einstmals laut schatternde Gänse den heiligen Mann während einer Predigt derart gestört hätten, dass die frommen Zuhörer sehr eräuzt wurden und beschlossen hätten, die Tiere streng zu bestrafen. In einem alten Lied singt man:

«Schlachtete sie alles zusammen,
Briet sie dann in heissen Flammen!
Daher ist der Brauch gekommen,
Dass man noch die Gänse isst,
So oft die Tage kommen,



dass die Banken sich in Zukunft wiederum in vermehrter Masse für die Hotelfinanzierung einsetzen sollten. In der Regel müsste die erste Hypothek ohne jede zusätzliche Sicherheit eingeräumt werden, während für nachstellige Hypotheken eine Garantieorganisation geschaffen wird, welche das Risiko der Kreditinstitute etwas einzuschränken vermag. Möglicherweise steht eine Bundesrisikogarantie in Aussicht. Auch der Bundesrat ist der Meinung, dass die Reaktivierung des privaten Kredites zu marktkonformen Bedingungen nötig ist, einerseits um die einseitige Bundeshilfe überflüssig zu machen, andererseits um der Hotellerie ihre Konkurrenzfähigkeit mit dem Ausland zu erhalten.

Wichtig ist vor allem die Abschätzung des Finanzbedarfes für die Hotelerneuerung als vordringliches Problem. Schätzungen ergeben eine Summe von 250 bis 500 Mio Franken für die nächsten zehn Jahre, wobei allerdings das Ausmass der Baukostenvermehrung nur mutmasslich berücksichtigt wird. Wesentliche Fortschritte sind in den letzten

Jahren bereits erzielt worden. So hat die SHTG seit Kriegsende für die Verbesserung und Modernisierung der Berg- und Saisonhotellerie bereits rund 43 Mio Franken aufgebracht. Mit diesen Krediten liess sich ein Bauvolumen von ungefähr 120 Mio Franken bewältigen. Im weiteren haben die schweizerischen Banken von 1951 bis 1960 dem gesamten Hotelgewerbe Hypothekendarlehen von über 530 Mio Franken gewährt. Von diesem Betrag entfallen rund 190 Mio Franken auf die Finanzierung von Erneuerungsbauten. Ausserdem verfügt die private Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie heute über ein Kapital, welches die Verbürgung von Krediten im Totalbetrag von ungefähr 20 Mio Franken zu sichern vermag.

Der Bericht berührt ferner die Frequenzsteigerung der schweizerischen Hotellerie im Jahre 1960. Sie über 28,1 Millionen Logiernächten wurde ein neuer Höchststand erreicht im Vergleich zu knapp 27 Mio im Jahre 1959. Die Zunahme der Übernachtung betrug somit 4,3%.

l'IATA que les décisions prises unilatéralement par cet organisme occasionnent souvent un préjudice grave en portant atteinte aux intérêts, soit du public, soit de la profession d'agent de voyages ;
— déclarent formellement que certaines de ces décisions rendent pratiquement impossible l'accomplissement des tâches que les pouvoirs publics ont assignées aux agences de voyages ;
— décident par conséquent que les unions nationales d'agences de voyages membres associés de la FIAV devront agir auprès des gouvernements de leurs pays respectifs aux fins d'éviter que pareils inconvénients se reproduisent à l'avenir.

Résolution proposée par M. J. Magnan

Les unions nationales d'agences de voyages de 45 pays et 700 agences de voyages

— ayant constaté la nécessité d'une collaboration étroite et sincère entre les agences de voyages et les transporteurs ;

— considérant l'opinion exprimée par les délégués de la COTAL en assemblée générale ;
— considérant que des dialogues constructifs ont déjà été entrepris et que c'est certainement une des voies permettant une politique d'action ;

décident par conséquent que toutes les unions nationales membres associés de la FIAV susciteront avec les compagnies de transport intéressées des tables rondes où seront examinées les questions des rapports entre elles, afin de promouvoir une politique constructive de coordination.

Résolution proposée par M. B. de Quiros

Le 35e Congrès mondial de la Fédération internationale des agences de voyages, réuni à Torremolinos-Málaga, recommande à toutes les associations nationales, membres associés de la FIAV, de promouvoir la création d'écoles professionnelles de techniciens du tourisme, dont les conditions et les programmes d'études seraient uniformisés, afin d'arriver progressivement à la possibilité d'un «diplôme» de type international.

Méthodes malsaines de recrutement de personnel

Le recrutement du personnel préoccupe la plupart des employeurs. Il n'y a pratiquement pas de chômage et par conséquent pas de réservoir de main-d'œuvre dans lequel il soit possible de puiser. Les offres d'emploi sont infiniment plus nombreuses que les demandes. La tentation est grande d'utiliser n'importe quel moyen pour se procurer la main-d'œuvre nécessaire, quitte à provoquer le débauchage dans les autres entreprises.

Ainsi s'exprime le «Bulletin patronal vaudois», faisant allusion à des manœuvres qui ne sont que trop réelles, dans l'hotellerie aussi. Car il y a des patrons — surtout parmi les jeunes, ceux qui ont appris à appliquer le système «D» — qui ne résistent pas à cette tentation. Bien qu'ils ne soient pas nombreux, ils créent le trouble dans leur profession et aggravent les effets de la pénurie de main-d'œuvre. Le débauchage se fait de diverses manières: les annonces de journaux prennent un format ou des formes inhabituelles; on y annonce des salaires dépassant les normes en vigueur dans la profession, des possibilités extraordinaires de congé, de sécurité sociale ou tous autres avantages spéciaux. Le débauchage se fait aussi sous forme de démarches par personnes interposées. Quelle que soit la manière, le fond est le même: promesses alléchantes pour inciter un salarié à changer d'en-

treprise, alors qu'il n'a pas de lui-même le désir de quitter son emploi. Nous n'apprenons certainement rien de nouveau à nos lecteurs. Ces questions ont été soulevées lors d'assemblées des délégués et des cas très précis ont été cités. Des mesures sont prises pour réfréner cette surenchère tout au moins dans les journaux professionnels.

Si nous revenons sur ce point, c'est pour rappeler, avec le bulletin patronal vaudois, que ces méthodes ne suscitent aucune force nouvelle de travail. L'effectif de la main-d'œuvre reste le même, seule la fréquence des mutations augmente. Dans de nombreuses entreprises industrielles et commerciales, ces mutations représentent annuellement 30 à 40 % de l'effectif moyen. Les frais provoqués par ces changements trop fréquents, le temps perdu pour la formation d'un personnel instable constituent un gaspillage dont souffre toute l'économie. Même celui qui provoque le débauchage n'obtient à la longue aucun avantage. D'autres useront à son égard de mêmes procédés. La méthode malsaine se retournera contre lui. A son tour, il souffrira de l'instabilité qu'il a contribué à engendrer.

La seule bonne politique consiste à créer des conditions de travail satisfaisantes pour l'ensemble du personnel et de garder, lors du recrutement de nouveaux employés, une attitude loyale et correcte envers les autres entreprises.

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Prof. Krapf über aktuelle touristische Fragen

Was man an den Luzerner Kursen für Fremdenverkehr bedauern muss, ist die Tatsache, dass sie aus den Kreisen der Hotellerie nur sehr spärlich besucht sind. Die meisten Teilnehmer rekrutieren sich aus Reisebürofachleuten und Kur- und Verkehrsleitenden. Die glückliche Themenwahl durch den Kursleiter Dr. O. Fries wie auch seine glückliche Hand in der Wahl der Referenten verleiht aber den Kursen einen inneren Gehalt, der für alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise, einschliesslich der Hotellerie, den Besuch, sei es auch nur teilweise, als nutzbringend erscheinen lässt. Um auch unsere Leser näher mit dem Kursverlauf vertraut zu machen, beginnen wir in dieser Nummer mit einer etwas ausführlicheren Berichterstattung über die interessantesten Kursthemen, in der Hoffnung, dadurch einem Informationsbedürfnis zu entsprechen. Die Red.

An den Luzerner Kursen für Fremdenverkehr hat sich die Gewohnheit herausgebildet, dass das erste Referat jeweiligen schweizerischen Fremdenverkehrsproblemen gewidmet ist, nicht zuletzt deshalb, um die zahlreichen ausländischen Teilnehmer mit den Verhältnissen und Fragen des Gastlandes vertraut zu machen. Wie schon seit einigen Jahren, unterzog sich dieser Aufgabe auch dieses Jahr wieder Prof. Dr. K. Krapf, der Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, der es stets trefflich versteht, aus seinem immensen Wissen gerade jene Aspekte des schweizerischen Tourismus herauszuschälen, die von besonders aktuellem Interesse sind.

Zunächst vermittelte Prof. Krapf anhand statistischer Zahlen das

Bild des schweizerischen Fremdenverkehrs in langfristiger Entwicklung.

Er zeigte, wie in früheren Jahren die Frequenzen starken Schwankungen unterworfen waren, da unser Fremdenverkehr empfindlich auf wirtschaftliche und politische Ereignisse und Entwicklungen reagierte. In dem Masse, wie das Ferienreisen in den Lebensstandard weiter Bevölkerungskreise eingedrungen ist, hat die touristische Nachfrage jedoch ihre ausgesprochene Elastizität verloren und ist unempfindlicher geworden. Ferner stellte er fest, dass der schweizerische Fremdenverkehr seit 1950 mit etwelter Verspätung und nach vorausgegangener jahrzehntelanger Stagnation in eine ausgesprochene Expansionsphase eingetreten ist.

Die Struktur der Gäste des schweizerischen Fremdenverkehrs entspricht nach Prof. Krapf einer gesunden Risikoverteilung, indem 1960 der Anteil des Binnentourismus immer noch 43,3 % ausmachte, 1961 jedoch auf 40,7 % zurückgegangen ist. Auch ist der schweizerische Fremdenverkehr nicht so ausgeprägt von Gästen eines einzigen Einzugsgebietes abhängig, wie z. B. Österreich, von dessen Übernachtungen im Jahre 1960 72 % auf deutsche Gäste entfielen.

Devisenmässig haben sich die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr gegenüber 1937 (392 Mio Fr.) vervierfacht, indem sie 1960 auf 1 580 Mio Fr. stiegen. Noch viel stärker haben die Ausgaben der Schweizer Touristen im Ausland zugenommen, stiegen sie doch im gleichen Zeitraum von 95 auf 640 Mio Franken. Womit die Schweiz im internationalen Tourismus nicht nur die Nehmende, sondern auch die Gebende ist und einen beachtlichen Beitrag — mit einer Ausgabenquote von 110 Franken pro Kopf der Bevölkerung dürfte das Schweizervolk wohl das ausgabenfreudigste der Welt sein — zur Fruktifizierung anderer Fremdenverkehrsgebiete leistet. Infolge der Steigerung des Ausreiseverkehrs unserer Landsleute um das Siebeneinhalbfache, verdreifachte sich der Überschuss unserer Fremdenverkehrsbilanz von 307 auf 940 Mio Franken, was unter Berücksichtigung der seither eingetretenen Geldentwertung nicht sensationell ist. Mit diesem Überschuss von 940 Mio Franken leistet der schweizerische Fremdenverkehr einen namhaften Beitrag zum Ausgleich der Ertragsbilanz. Zusammen mit den Einnahmen aus Kapitalerträgen hilft er das Aussenhandelsdefizit von 1544 Mio Franken zu decken. Dieses hat sich im Jahre 1961 stark erhöht, so dass die schweizerische Ertragsbilanz seit langem wieder mit einem Defizit abschliessen wird. Ohne den Fremdenverkehr müsste dieser Fehlbetrag beunruhigende Ausmasse annehmen, wird doch der Aktivsaldo unserer Fremdenverkehrsbilanz im Jahre 1961 mit über einer Million veranschlagt.

Masshalten in der Angebotspolitik

Nach Analyse der Nachfrageseite unterzog Prof. Krapf die Angebotsseite, wie sie in der Entwicklung

fois la tâche des agences de voyages et des entreprises de transport, car, dans le domaine du tourisme, ce n'est que par une étroite coopération entre branches intéressées que l'on parvient à simplifier les formalités administratives, à rationaliser le travail dans l'intérêt de la clientèle comme des organisateurs de voyages.

Résolutions

Résolution proposée par M. Fr. Gluck

Les Unions nationales d'agences de voyages de 45 pays et 700 agences de voyages de 62 pays, réunies en congrès annuel de la Fédération internationale des agences de voyages à Torremolinos-Málaga.

- désirent attirer l'attention des pouvoirs publics sur le grave inconvénient que représente la ratification des décisions prises par l'IATA sans consultation préalable des groupements nationaux d'agences de voyages ;
- informant les gouvernements de tous les pays dont les compagnies aériennes sont membres de

einen «Martinstrunk» (Mertenstrank), der sehr wahrscheinlich auf den mittelalterlichen Minnetrunk zurückgeht. Johann von Mailand, der ein berühmtes Buch über Ess- und Trinkgewohnheiten und über die Tugenden und Untugenden des Essens und Trinkens verfasste, schrieb den aufschlussreichen Vers:

«Gänse wollen im Nassen sein,
Lebendig im Wasser, tot im Wein.»

Der eigentliche Festabend, an dem die Gans hübsch gemästet auf den Tisch kommt, ist nun nicht der 11. November selbst, sondern der zehnte Tag des feuchten Monats. Im Laufe der Zeit ist man aber davon abgekommen, und vielfach wird die Nachfahrlin der «Wächter des Kapitols» am 11. November zu Mittag gegessen. Die moderne Zeit nimmt es aber auch damit nicht so genau. So gibt es heute ein «Martinmahal» ohne Gänse, und wenn schon Gans, dann wird sie am Sonntag vor dem Tag des Heiligen von Tours gegessen.

Dass die Sitte, der Martinigans ehrfürchtige Gabelverenz zu erweisen, nicht nur für Katholiken gilt, mag alle Jene trösten, die Kalenderblättern ablesen, auf denen die Namen der Heiligen nicht angegeben sind. Da können wir es alle mit den Berlinern halten, die behaupten: «Eine jut jébratene Jans ist eine jut Jabe Jottes!»

Immerhin, das war nicht immer so einfach, denn es gab Zeiten, da gewisse Eiferer den alten Brauch «apostischen Unsinns» anprangerten. Martin Schockius, der allerlei über Essen und Trinken wusste, stellte allen Ernstes die «tiefschürfende» Frage, ob es einem Protestanten erlaubt sei, am Martinstage eine Gans zu verspeisen. Ob er nicht wusste, dass Luther mit Vornamen Martin hiess?

Nun, wir wollen unsere Zeit nicht medietierend verbringen; freuen wir uns auf die Martinigans. Hübsch knusprig gebraten, garniert mit Rotkraut und gedämpften Kastanien, mit Apfelmus und angerösteten Kartoffeln oder in irgendeiner anderen Kombination, die eifrige Köche und fürsorgliche Hausfrauen erdacht haben. Zeit dazu hatten sie ja, denn wie gesagt: «Gänsebraten seit Jahrtausenden!»

Après le 35e congrès de la FIAV à Torremolinos—Malaga

Comme on le sait, le 35e congrès mondial de la Fédération internationale des agences de voyages qui s'est tenu dans la 2e moitié du mois d'octobre à Torremolinos, a connu un énorme succès. Les unions nationales de 45 pays et 700 agences de voyages de 62 pays étaient réunies sur la Côte du soleil pour discuter de questions professionnelles. On sait que, pour les agences de voyages, les paratenaires les plus importants sont les hôtels et restaurants et, surtout, les compagnies de transport. Grâce aux commissions paritaires nationales et internationales qui existent entre les associations hôtelières et les organisations d'agences de voyages, les principales questions peuvent être abordées de front et réglées par des décisions qui sont généralement appliquées sans difficultés de part et d'autre. La collaboration n'est pas aussi avancée entre les agences de voyages et les entreprises de transport et c'est la raison pour laquelle les trois résolutions prises à l'unanimité à Torremolinos — résolutions que nous reproduisons ci-après — sont consacrées aux relations entre agents de voyages et transporteurs. Pouissent ces recommandations trouver quelque écho et faciliter à la

Da es Martinsabend ist.

Also dass oft Schaden bringt,
Wer zuviel schwätzt und redet,
Weil die Gänse Schweigen hassen,
Müssen sie sich braten lassen.»

Nun, so einfach dürfte der heilige Martin nicht zu dieser Ehrung gekommen sein. Es ist beinahe zwingend, anzunehmen, dass auch bei uns, wie in Ägypten, Athen und Rom, mythologische Gründe mitspielen. Richtig dürfte es sein, diesen Brauch auf die Zeit der alten Germanen zurückzuführen, die nach eingebrachter Ernte ihrem Obergott Wodan Dankopfer abstatteten. Bei diesen Anlässen sollen Gänse eines der vornehmsten Opfer gewesen sein. Nach der Bekrönung der wilden Horden soll man vorerst anstelle von Wodan den kämpferischen Erzengel Michael gesetzt haben. In andern Teilen Westeuropa aber soll man nicht Michael, sondern Martin als Nachfolger gewählt haben. Tatsache aber ist, dass bis auf den heutigen Tag beide Heiligen ihre Rolle beim Vertilgen der feinen Gänse weiterspielen. In England ist es der Erzengel, dessen Tag am 29. September gefeiert wird, der der Gans des Tages den Namen gibt. Königin Elisabeth I. soll der «Michaelsgans» ihre besondere Huld gewährt haben. Auch das ist mit einer kleinen Geschichte verbunden, denn sie soll gerade bei einem besonders delikaten Gänsebraten gegessen sein, als sie die Nachricht von der Vernichtung der spanischen Flotte (1558) erhielt. Aber schon Eduard IV. (1461—1485) kannte die Michaelsgans, und so bleibt der Grund der Namensgebung bis auf weiteres in dunkel gehüllt. Eines jedoch steht fest: der Brauch, die bewusste Gans «Martinigans» zu nennen, ist bedeutend verbreiteter. Möglicherweise nennt man sie so, weil der Festtag dieses mildtätigen Heiligen mitten in die «Gänsezeit» fällt, deren Höhepunkt bekanntlich Weihnachten ist. Bereits im frühen 15. Jahrhundert läutete man den Martinstag besonders feierlich ein, und dieses Glockentönen nannte man auch «der Genss läuten». Seit alters her wurde aber zu der Martinigans auch ganz hübsch getrunken. Man kannte

Sorgen der Hotellerie

Eine der Haupt Sorgen, die sich hinter der zuletzt wieder glänzenden Fassade der Hotellerie verbirgt, ist die bauliche Erneuerung der Hotels, ihre Modernisierung und Anpassung an die stark gestiegenen Komfortbedürfnisse der Gäste. Der Einbau von Privat-WC., Bad oder Dusche erscheint dabei besonders vordringlich. Dank der erleichterten Darlehensgewährung durch die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft und die Bürgschaftsgenossenschaft für die schweizerische Saisonhotellerie ist zwar die Hotelerneuerung heute einen schönen Schritt vorangekommen. Der gute Geschäftsgang der Hotellerie erlaubt auch, die Erneuerung der Anlagen und Einrichtungen teilweise durch Selbstfinanzierung vorzunehmen. Durch die schon seit längerer Zeit eingeleiteten Bestrebungen zur Reprivatisierung des Hotelkredits hofft man, auch die Banken wieder in vermehrter Masse einspannen zu können.

Prof. Krapf kam in seinen Ausführungen auch noch auf die weitere grosse Sorge der Hotellerie, den Personalmangel, zu sprechen, der dadurch gekennzeichnet ist, dass die Schweiz gezwungen ist, in weitem Umfang an die Mithilfe fremder Arbeitskräfte zu appellieren.

Wir leben nicht in einem Elfenbeinturm

Sodann wandte er sich den Problemen der europäischen Integration zu, erinnerte zunächst an die entscheidenden Fortschritte im internationalen Fremdenverkehr, die wir der OEEC und dem von ihr geschaffenen Touristikkomitee verdanken. Die OEEC ist nun am 30. September in die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit (OECD) übergeführt worden, in der die USA und Kanada mitwirken und deren Tätigkeit sich auch auf die Entwicklungshilfe erstreckt. Da die OECD die touristische Arbeit der OEEC weiterführt, hat die Schweiz alles Interesse, die Bemühungen der OECD zu unterstützen. Dabei wird man aber dem amerikanischen Begehren auf vermehrte Reziprozität Verständnis entgegenbringen müssen.

Die weitestgehenden Bestrebungen, die zur eigentlichen Integration mit dem Endziel einer weitgehenden Harmonisierung der Wirtschaftspolitik der einzelnen Länder, die zu einer teilweisen Verschmelzung der Volkswirtschaften unter weitgehender Preisgabe nationaler Souveränitätsrechte führen muss, veranlasste die Länder, welche – wie die Schweiz – aus staatspolitischen Gründen, insbesondere aus Gründen der Neutralität, sich der EWG nicht als Vollmitglieder anschliessen konnten, als Alternativlösung die Europäische Freihandelsassoziation (EFTA) zu gründen, deren Wirksamkeit indessen als vorübergehend notwendiges Gebilde einem baldigen Ende entgegengehen dürfte.

Nun stellen aber die sechs Länder der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) auch ein einheitliches Fremdenverkehrsgebiet dar, das 170

Millionen Menschen umschliesst und sich von der Nordsee bis nach Sizilien sowie von den Pyrenäen bis nach Oberbayern erstreckt. Die Einheit des gemeinsamen «Fremdenverkehrsmarktes» kommt in folgenden Zielsetzungen zum Ausdruck:

- Herstellung voller Freizügigkeit für die Touristen der sechs Länder;
- Freizügigkeit auch auf dem Gebiete des Arbeitsmarktes innerhalb der sechs Länder;
- Herstellung einer einheitlichen Fremdenverkehrs-politik.

Nach Prof. Krapf wäre es vom Standpunkt des schweizerischen Fremdenverkehrs aus bedauerlich, wenn die EWG zu einem touristischen Sonderbund würde, von dem die Nichtmitgliedstaaten ausgeschlossen würden. Statt vermehrte Einheit müsste dies eine neue Spaltung in Europa bedeuten. Es ist daher zu begrüssen, dass unser Land in naher Zukunft Verhandlungen mit der EWG aufnehmen wird, um die Möglichkeiten einer Assoziation abzuklären, die der Sonderstellung der Schweiz im europäischen Ganzen Rechnung trägt. Der Fremdenverkehr, so schloss er sein Referat, stellt kein isoliertes Faktum dar; er lebt nicht in einem Elfenbeinturm, sondern wird weitgehend durch die wirtschaftliche, soziale und politische Umwelt bedingt. Insbesondere wird das Schicksal Europas auch bestimmend für den schweizerischen Tourismus sein. Dieser ist denn heute aufgerufen, durch Herstellung ständig neuer Kontakte zwischen den freien Völkern, durch ihr immer neues Zusammenführen, seinen bescheidenen Beitrag zur Einigung Europas und damit zur Rettung des Abendlandes zu übernehmen.

Hat Europa ein Anrecht auf Amerikaner?

Die touristischen Beziehungen USA – Europa unter der Lupe

(me) Das erste Referat des diesjährigen Fremdenverkehrskurses in der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern brachte eine Untersuchung des Fremdenverkehrstromes aus den Vereinigten Staaten von Nordamerika nach Europa. Berichterstatter war der naturalisierte Wiener-Amerikaner Dr. Eric Mann aus New York. In einer losen, zeitweise recht ironischen, mit viel Witz und Geist gepfefferten Plauderei kam der bekannte Reiseschriftsteller vorerst auf den Sinn und Unsinn der Statistik, vor allem der amerikanischen Statistik, zu sprechen. Wohl lässt sich von einem geübten, erfahrenen Auge recht viel aus der Statistik lesen, doch darf man andererseits nicht blindlings allen Zahlen Glauben schenken und daraus falsche Schlüsse ziehen.

Bermuda, Kanada und Karibische See bevorzugt

Recht aufschlussreich zur Beurteilung der nord-amerikanischen Touristenströme ins Ausland ist der «survey of international travel», herausgegeben von der «US Chamber of Commerce». Die Zahlen belehren uns, dass über die Hälfte der Amerikaner – auch sie sind beeinflusst durch ihr Portemonnaie – bei der Wahl internationaler Reiseziele Bermuda, Mexiko, Kanada oder der Karibischen See den Vorzug geben. Von den 130000 Amerikanern wählten 1957 im internationalen Verkehr 90000 Bermuda als Reiseziel, weitere 545000 sind in die Karibische See und nach Zentralamerika gefahren; der Rest von 665000 verteilt sich auf die ganze Welt, dabei bilden die Reisen nach «good old Europe» – im Gegensatz zum immer wieder bekundeten Optimismus der Fluggesellschaften und gewisser Fremdenverkehrsfachleute – einen relativ äusserst kleinen Teil.

Ost-Kontakte im Fremdenverkehr – ja oder nein?

Abbruch aller Beziehungen mit dem geknebelten Osten oder die für den Kommunismus gefährlichen und hochexplosiven Ideen der Freiheit wenn möglich in den Ostblock tragen?

(me) Im erweiterten Rahmen der bekannten Luzerner Kurse für Fremdenverkehr, die dieses Jahr von 52 Teilnehmern aus Belgien, Deutschland, Frankreich, den Niederlanden, Österreich, Schweden und der Schweiz rege besucht waren, sprach der umsichtige Leiter des Schweizerischen Ost-Institutes, Bern, Dr. Peter Sager, über das hochaktuelle Thema «Ost-Kontakte im Fremdenverkehr – ja oder nein?». Der Referent kam einleitend darauf zu sprechen, dass sein Definitionsversuch des Tourismus nicht den Sinn der Belehrung trage, sondern als blosser Erklärung des Folgenden anzusehen sei. Unter Tourismus versteht er hier eine ein- oder mehrmalige Auslandsreise, die nicht oder nicht primär einem beruflichen, sondern dem ausschliesslichen persönlichen Zwecke kultureller, ethischer, sozialer oder gesundheitlicher Natur diene. Und er fügte gleich bei, dass diesem Tourismus irgendetwas geistig-rezeptiver Charakter eigen sein müsse, dass der Tourismus keine geistig-aktiven Zwecke verfolgen dürfe, die ausserhalb der Motivation des Individuums liegen. Wohl dürfe die Motivation des Individuums beeinflusst werden, diese dürfe aber ausschliesslich durch Überzeugung, niemals aber durch Zwang erreicht werden.

Der politische Motivation liegt kein echter Tourismus zu Grunde

Bei der politischen Motivation wird der Tourismus zum Mittel der aussenpolitischen Zielsetzung und zum Träger politischer Propaganda. Bei unserer heutigen Aufgabe, den Gesichtspunkt zu bestimmen, unter der der Tourismus des Ostblocks zu betrachten ist, können wir unser Hauptaugenmerk auf die Sowjetunion richten, denn die UdSSR gilt heute als der Leitstern hinter dem Eisernen Vorhang. Nach den Richtlinien der Sowjetunion haben die andern Länder des Ostblocks zu tanzen. Hier darf aber gleichzeitig noch eingeflochten werden,

Reisen auf Abzahlung

Gemäss den statistischen Angaben betrug eine amerikanische Durchschnittsreise Dollar 1533.20. Im Vergleich dazu sei erwähnt, dass das Durchschnitts-Jahreseinkommen (immer auf 1957 bezogen) 7000 Dollar oder weniger betrug. Unter diese Gruppe fallen 80% der Bevölkerung. Es ist dies denn auch ein guter Nährboden der bekannten Geschäftsgänge auf Ratenzahlung. Besitztum muss hier vielfach – wenigstens temporär – in Anführungszeichen gelesen werden. In der Zwischenzeit hat sich das Abzahlungsgeschäft noch erweitert. Heute können nicht nur Reisen, nein, sogar Lebensmittel auf Abzahlung bezogen werden!

Ein ungeheurer Schaden ist von diesen Reisen auf Kredit im internationalen Fremdenverkehr entstanden, bleibt doch nach der Reise der unangenehme Beigeschmack des Abstotterns. Mit dem Zwang zu regelmässigen Zahlungen verwässern sich die erhebenden, aufbauenden Eindrücke einer Reise und werden mit der Zunahme der Zahlungen vollkommen mit Gedanken an alles Unangenehme überwuchert und erstickt. Und diese negativen Eindrücke verbreiten sich dann gleich Ringen im Wasser in immer breitere Kreise der Bevölkerung. Wahrlich kein gesunder Zustand!

Ein weiterer psychologischer Fehler

scheint die Einführung des Begriffes einer «thrif season» gewesen zu sein, der den spärlichen Verkehr nahezu vollkommen erdrosselt hat, statt ihn zu fördern, denn wer wollte in den Augen des Nachbarn als «penny pitcher» erscheinen. Im Zeichen des Gesellschaftslebens, getreu der Deu-

das auch der Ostblock nicht als vollkommene Einheit betrachtet werden darf, springen doch vielfach insbesondere Jugoslawien und Polen aus der Reihe.

Schwer ins Gewicht unserer Betrachtung fällt die bedeutungsvolle Tatsache, dass der gesamte Aussenhandel der Sowjetunion – wie aller kommunistischer Länder – dem sowjetischen Aussenhandelsmonopol unterliegt. Es ist dies ein Monopol, das bereits ein halbes Jahr nach der Machtergreifung der kommunistischen Herrschaft, in den Apriltagen des Jahres 1918, eingeführt worden ist.

Der Organisator des sowjetischen Aussenhandelsmonopols, Leo Krasin, sagt denn auch recht deutlich: «Das Aussenhandelsmonopol der Sowjets ist nichts anderes als die Anwendung des allgemeinen für die Sowjets geltenden Prinzips der planmässigen staatlichen Regelung auf dem Gebiet der Aussenhandelsbeziehungen der Sowjetunion. Somit besteht zwischen dem staatlichen Aussenhandelsmonopol der Sowjets und der Planwirtschaft des Sowjetstaates die engste gegenseitige Verbindung. Ohne das Aussenhandelsmonopol besässe der Sowjetstaat weder die Möglichkeit zur Verwirklichung der staatlichen Planungsarbeit überzugehen noch sie tatsächlich zu verwirklichen... Nur unter dem Schutz des Aussenhandelsmonopols kann der Sowjetstaat ungestört den staatlichen Wirtschaftsplan verwirklichen, und die staatliche Planwirtschaft bildet die Grundlage und das Wesen des Sowjetsystems.»

In den «sicheren» Händen der Sowjetunion

Im Aussenhandelsministerium, dem ein Minister vorsteht, der seinerseits dem höchsten Gremium der Partei, dem Präsidium sowie dem Ministerrat gegenüber verantwortlich zeichnet, in den «sicheren» Händen des Staates befindet sich somit die-

«all my friends are going, so I am going too!» wurde die Spitzensaison nicht abgeplattet und verlagert, sondern noch gesteigert. Zu alledem war die gewährte Reduktion für die «thrif season» lächerlich klein.

Nicht eingleisiger, sondern doppelgleisiger Verkehr

Noch immer scheint in vielen europäischen Köpfen eine «imaginäre» Rede Kennedys herumzuspuken, eine Rede, in der der amerikanische Präsident erklärt haben soll, im Zeichen der Sparmassnahmen der USA solle man nicht nach Europa fahren. Eine solche Rede hat Kennedy nie gehalten. Kennedy trat wohl für eine Reduktion der Ausgaben ein und forderte gleichzeitig einen doppelgleisigen Verkehr zwischen Amerika und Europa, und dies sicher zu gutem Recht.

Der prozentuale Rückgang der amerikanischen Touristen scheint übrigens nach E. Mann bereits vor vielen Jahren seinen Anfang genommen zu haben, nur wollte ihn niemand wahr haben. Die Jahre kurz nach der Jahrhundertwende, in der mehrere mit Touristen vollbeladene Schiffe den Hafen von New York Richtung Europa verliessen und die Reiselieferer eine ganze Saison in London, Paris, Rom, der Côte d'Azur oder sonstwo im alten Kontinent verbrachten, scheinen heute längst vergessen.

Anteil des Tourismus gesunken

Vor 32 Jahren, 1929, betrug das Einkommen der USA 83 Milliarden Dollar. 1957 waren es 300 Milliarden Dollar. Die Bevölkerung der USA stieg in der gleichen Zeit von 171 auf 182 Millionen Einwohner. Während 1929 noch 82 amerikanische Cents auf 100 Dollar für Reisezwecke ausgegeben wurden, sank der Anteil 1957 auf 65 Cents. Das lässt uns deutlich erkennen, dass sich Reisen, besonders Reisen nach Übersee, auch im Zeichen der Hochkonjunktur nicht wie Massenartikel verkaufen lassen. Will man den Touristenstrom nach Europa vergrössern, muss das Realeinkommen des berühmten «Mannes auf der Strasse» steigen und die Fahrtspesen beachtlich sinken. Zudem muss Europa grosse Anstrengungen unternehmen, um den Amerikanern etwas ganz Besonderes zu bieten. Die Kräfte dürfen sich dabei nicht zersplittern, denn der Amerikaner besucht auf seinem «European Trip» in der Regel nicht nur ein Land, sondern Europa. Und hier gilt es, in einer Gemeinschaftswerbung in Amerika den alten Kontinent in amerikanischen Augen besonders attraktiv herauszustreichen.

Ehrlichkeit auf allen Wegen!

Obschon die Rekorde von früher nicht mehr erreicht wurden, spricht man heute kühn von neuen Rekorde. Tritt dann plötzlich ein Rückgang ein, beginnt ein Jammern. So lange die Amerikaner kommen, gilt dies als ein Normalzustand. Bleiben sie aus, sucht man die Schuld andernorts.

Reisen sind wohl – und ganz besonders in unseren Tagen – eine kulturelle Notwendigkeit, Reisen gehören zur Bildung. Reisen sind aber keine unbedingte Lebensnotwendigkeit. Und Europa besitzt kein verbrieftes Recht auf Amerikaner!

Zudem sollte der Tourismus nicht in erster Linie darauf ausgehen, Geld zu verdienen. Viel wichtiger als der Run nach dem Geld ist der menschliche Kontakt, der Dienst am Bruder. Auf diese Art dient der Fremdenverkehr einem besseren gegenseitigen Verstehen unter den Völkern.

ses Aussenhandelsmonopol. In diesem Ministerium laufen alle Fäden zusammen, die sich mit Handelsverträgen, Jahres- und Quartalsplänen, dem Zollwesen, der Tätigkeit sowjetischer Handelsdelegationen im Ausland usw. befassen. Nach Branchen aufgeteilt, wird dabei der monopolisierte Aussenhandel durch Legalfiktion sogenannten selbständigen Körperschaften unbunden, wie etwa der Sojuspromexport für Import und Export von Textilien, Sojuspsuchnina (Export von Pelzartikeln), Technoexport (Export von Maschinen), Mezhdunarodnaja Kniga (Druckwaren, Bücher, Broschüren, Zeitungen, Musiknoten, Briefmarken, Schallplatten), Intourist (gesamter Tourismus von Ausländern in der Sowjetunion und von sowjetischen Staatsbürgern im Ausland). – Auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs haben wir in den Satellitenstaaten der Sowjetunion Balkantourist für Bulgarien, Carpati für Rumänien, Cedok für die Tschechoslowakei, IBUSZ für Ungarn, DER für die Sowjetische Besatzungszone Deutschlands.

Setzen wir dieses russische Aussenhandelsmonopol in Beziehung zur Wirtschaftsordnung, erblicken wir die Tragweite dieser Handlung. Während sich die freie Marktwirtschaft nach dem Wunsch und Willen der Konsumenten richtet, der Konsument Angebot und Nachfrage in der Regel diktiert, schaltet die Sowjetunion die Souveränität des Konsumenten nahezu vollkommen durch eine staatlich dirigierte Zentralverwaltungswirtschaft aus, mit dem Ziel, in erster Linie die staatliche Macht zu heben. Das Ganze trägt denn auch die Charakterzüge einer eigentlichen Kriegswirtschaft.

Der Tourismus unterliegt im kommunistischen Staat aber nicht nur als wirtschaftliche, sondern auch als kulturelle Erscheinung den politischen Richtlinien und Ansprüchen.

Die persönliche Motivation verliert im Sowjetreich gegenüber diesen Ansprüchen jegliche Bedeutung. Jugoslawien, Polen, die Tschechoslowakei, Ungarn, Rumänien und Bulgarien hätten schon lange gerne mehr Touristen, denn sie kennen den Fremdenverkehr als eine Devisenquelle. Diese Devisen dürfen

Öffentlicher Besuchstag der interkantonalen Fachkurse

Zur Förderung der Saisonlehre veranstaltet die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe öffentliche Besuchstage in den zurzeit stattfindenden interkantonalen Fachkursen. Betriebsinhaber, Küchenchefs und Eltern von Jugendlichen, die sich für einen gastgewerblichen Beruf interessieren, sind freundlich eingeladen, in die Internatsausbildung unseres Nachwuchses persönlich Einsicht zu nehmen.

Die Besuchstage finden statt:

Hotel Kastanienbaum, Kastanienbaum/LU:
Mittwoch, den 22. November 1961, 8–11 Uhr und 14–17 Uhr.

Hotel Zugersee, Walchwil/ZG:
Mittwoch, den 22. November 1961, 9–11 Uhr und 14–16 Uhr.

Hotel Beau-Séjour, Interlaken:
Mittwoch, den 22. November 1961, 8.30–11.30 Uhr und 14–16 Uhr.

Chalet de la Forêt, Champéry/VS:
Donnerstag, den 23. November 1961, 9.30–11.30 Uhr und 14–16 Uhr.

Die Besucher sind gebeten, sich am Kursort bei den Herren Kursleitern oder Fachlehrern zu melden. Lehrgang und Lehrlinge freuen sich auf Ihren Besuch.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe
Tädistrasse 9, Zürich 2
(Telephon (051) 25 90 55)

Cours professionnels intercantonaux ouverts au public

Nos lecteurs sont au courant des cours organisés par la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants afin de faciliter l'apprentissage saisonnier. Cette commission a maintenant décidé de donner aux parents des élèves et à tous ceux qui, de près ou de loin, s'intéressent aux professions hôtelières, l'occasion de se rendre compte «de visu» de l'enseignement donné aux élèves et de la formation dont ils bénéficient en internat.

Nos lecteurs trouveront ci-dessus les dates de ces journées d'ouverture pour les cours donnés à Kastanienbaum (Lucerne), à Walchwil (Zoug) et à Interlaken.

Les cours qui intéressent plus spécialement la Suisse romande ont lieu au:

Chalet de la Forêt, Champéry (Valais), qui sera ouvert au public le jeudi 23 novembre 1961, de 9.30 à 11.30 h. et de 14 à 16 h.

Les visiteurs sont priés de s'annoncer au lieu du cours, auprès des dirigeants ou des maîtres. Les maîtres et les apprentis seront heureux de votre visite. Commission professionnelle suisse

aber heute primär nicht für Auslandsreisen benützt werden, sondern wandern in politisch begründete Industrialisierung. Neben dem eigentlichen Zufluss an Devisen erhoffen sich die geknebelten Staaten des Ostblocks mit dem Besuch fremder Gäste eine indirekte Werbung für ihre Exportprodukte, wie sie diese im Ausland nicht durchführen könnten.

Da sich jedoch das ungemieine tiefe Lebensniveau der Bevölkerung in den kommunistisch beherrschten Ländern als Folge sowjetischer Machterheben und der Konzentration auf die Schwerindustrie als eine grosse Diskrepanz zu den Anforderungen des heutigen Reiseverkehrs verhält, kommt diesem Fremdenverkehr keine grosse wirtschaftliche Bedeutung zu. Privatinitiative darf sich im kommunistisch regierten «Paradies» nicht zeigen; die Notwendigkeit zur Hebung des Fremdenverkehrs erkannte der Staat recht spät. Zudem sieht er sich gezwungen, den Fremden wenn immer möglich hermetisch abzuschliessen, um in der eigenen Bevölkerung keine Begehren nach dem Lebensstandard der ausländischen Gäste aufkommen zu lassen, denn die Befriedigung solcher Begehren hiesse die Entwicklung der Schwerindustrie hemmen.

Tourismus im Zeichen der kulturellen Auslandspropaganda

In der Allunions-Gesellschaft für kulturelle Beziehungen mit dem Ausland, die dem Kulturministerium unterstellt ist, wird auf mehr oder weniger geschickte Art und Weise versucht, das kommunisti-

Montibeu
Grand Baillif
Ardévaz
Rocailles

klingende Namen,
berühmte Fendant,
Stolz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und Weinkellerei-Besitzer

sche Gedankengut in der weiten Welt zu verbreiten und zu verankern. Die Gesellschaft segelt unter dem Namen VOKS und ist eifrig bestrebt, unter dem politischen Mäntelchen sogenannte «Kulturabkommen» zu treffen, etwa im Rahmen der von der VOKS gegründeten und betreuten sowjetischen Gesellschaft für Freundschaft und kulturelle Beziehungen mit den Ländern des arabischen Orients. Die «Prawda» berichtete am 29. April 1958 darüber u. a. folgendes: «Die Besuche der arabischen Staatsmänner in der Sowjetunion und die Reisen sowjetrussischer Staatsmänner nach den arabischen Staaten, wie auch der Austausch von Kultur-, Sport- und wissenschaftlichen Delegationen erlauben unsern Völkern, einander besser kennen zu lernen und das Vertrauen und die gegenseitige politische, wirtschaftliche und kulturelle Zusammenarbeit zu verstärken. Wir hoffen, dass die sowjetische Gesellschaft der Freundschaft und der kulturellen Beziehungen mit den Ländern des arabischen Orients einen Beitrag an die grosse Sache des Kampfes für den Frieden in der ganzen Welt leisten wird, für welche die Völker der Sowjetunion und der arabischen Staaten kämpfen.»

Sprachenschanke und Gruppenkontrolle

Die Sprachenschanke als menschliche Isolierung ausnützend, ja geradezu missbrauchend, bedient sich die Sowjetheerrschaft der Gruppenkontrolle. Nach Möglichkeit werden dabei echte menschliche Kontakte erschwert, wenn nicht ganz und gar vermieden. Abgesprungene Sowjetbürger betonen immer wieder die Bedeutung dieser Gruppenkontrolle. So wird denn der Tourismus aus dem Osten unter dem politischen Anspruch zu einem Träger der kommunistischen Offensive.

Es bleibt uns hier die Entscheidung, unsererseits die politische Motivation der persönlichen zu überlagern oder aber der Abbruch sämtlicher Beziehungen mit dem Ostreich.

Dr. Peter Sager kam in seinen klar umrissenen Ausführungen zum Schluss, dass die Forderung nach Abbruch aller Beziehungen mit der Sowjetunion wohl eine Alternativlösung zum heutigen Zustand wäre, die aus begrifflichen Gründen auf der Hand liege, dass diese Alternativlösung aber auch wegen den Einwänden politischer, rechtlicher und moralischer Natur, ferner auch taktischen Überlegungen kritisch gewürdigt werden müsse. Nach seiner Meinung (und in unserem Lande darf sich im Gegensatz zum Osten noch jedermann frei äussern) sollten wir die andere mögliche Alternativlösung wählen und unsererseits im Osttourismus (und nur dort!) die politische Motivierung in den Vordergrund stellen. Ohne gegen unsere Rechts- und Moralordnung zu verstossen, sollten wir versuchen, den Gegner mit seinen eigenen Mitteln zu bekämpfen. Die Ostkontakte im Fremdenverkehr müssten auf jene Fälle beschränkt bleiben, wo wir unsererseits die politische, und beim Antipoden, der seine Herrschaft ausdehnen will, die persönliche Motivierung durchsetzen können. Auf diese Weise sollte es uns — nach den Worten des erfahrenen Leiters des Schweizerischen Ost-Institutes — gelingen, was zu einer Existenzfrage geworden ist: die für den Kommunismus gefährlichen und hochexplosiven Ideen der Freiheit in die Ostblockstaaten zu tragen!

Un livre que l'on attendait: Connaissances générales de cuisine

par E. Loewer, chef de cuisine, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne

M. E. Loewer, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne, a publié à l'époque un manuel de cuisine que possèdent certainement tous les anciens élèves de l'Ecole hôtelière qui ont suivi ses cours et bien des hôteliers, restaurateurs et cuisiniers désireux d'avoir sous la main un manuel pratique où l'on puisse retrouver facilement toutes les connaissances générales de cuisine nécessaires dans le métier. L'on avait déjà, à cette occasion, apprécié la précision, la clarté et la belle ordonnance des explications données par l'auteur, ainsi que l'étendue de ses connaissances.

Ces qualités, nous les retrouvons naturellement dans le nouveau livre de M. Loewer qui a revu et complété bien des notions exposées dans son premier ouvrage, que ce soit dans la connaissance des marchandises ou dans les principes des techniques culinaires.

« Le bon rendement de la cuisine est compromis par le renchérissement des denrées alimentaires et par l'augmentation des frais généraux », nous dit l'auteur. C'est pourquoi son nouveau livre comporte une étude approfondie de ce problème capital. Le livre est adapté aux circonstances actuelles et il comprend de nouveaux chapitres relatifs au contrôle des marchandises, à la science alimentaire et à la cuisine diététique, à l'organisation d'une cuisine, etc.

Si nous feuilletons rapidement le nouveau livre de M. Loewer, nous voyons que rien n'a été oublié puisque l'on commence par l'installation et l'organisation d'une cuisine, en passant en revue tout le matériel nécessaire, en s'arrêtant à la composition d'une brigade et aux tâches qui incombent aux membres de celle-ci.

Chaque métier a son langage et son vocabulaire spécialisé que l'on retrouvera dans toutes les recettes de cuisine. M. Loewer a donc dressé une liste des termes de cuisine dont il précise le sens à l'intention de ses lecteurs qui n'auront plus l'impression de n'être pas de la maison quand on leur parlera de chiffonnade, de dégorgeage, de dégraisage, de duxelles, de hâtelé, de suer, de vanner, etc. ... Puis c'est la connaissance des marchandises, céréales, graisses et huiles animales ou végétales, produits laitiers, condiments, poissons d'eau douce et de mer, crustacés, coquillages, mollusques, etc., toutes les viandes, volailles et gibiers, les légumes et les fruits, etc.

L'on aborde, au chapitre 4, la technique culinaire proprement dite, les méthodes et procédés culinaires allant des préparations de base à l'infinité variétés des préparations classiques. Il faut féliciter M. Loewer, d'avoir su initier ses lecteurs à la technique culinaire — comme nous le disions plus haut — d'une manière concise et claire. Il n'y a pas un mot de trop ni de pas assez dans ses explications, et pourtant elles sont à la portée des débutants, qui voudront se donner la peine d'étudier à fond les leçons de ce livre.

Après la technique culinaire, l'auteur passe à l'étude, à la composition et à la présentation des menus qui jouent un rôle si important dans les hôtels et restaurants. Combien les menus seraient plus compréhensibles si l'on se donnait la peine d'éviter les dénominations par trop fantaisistes, et d'utiliser les appellations classiques, si l'on suivait les règles d'orthographe et de syntaxe que rappelle l'auteur.

L'un des chapitres les plus actuels pour l'hôtelier et le restaurateur est certainement celui consacré



M. E. Loewer

au rendement de la cuisine, aux achats, aux prix de revient et de vente, aux contrôles, etc. A-t-on intérêt à acheter un filet dessossé ou un aloyau entier? Comment le boucher calcule-t-il le prix de l'un et de l'autre? Quel est le prix effectif pour l'hôtelier? Tels sont les problèmes qui se posent à chaque instant au chef de cuisine, non seulement pour la viande, mais pour les légumes, les fruits, en un mot toutes les marchandises, même les conserves. Toujours et partout, il faut chercher à établir ce qui, à qualité égale, revient le meilleur marché. Et c'est ainsi que l'on réalise de substantielles économies.

Et les prix de vente? Il suffit de consulter la presse quotidienne et de voir, sous la rubrique gastronomique, à quels prix certains restaurateurs offrent des menus de fête, pour comprendre qu'ils n'ont procédé à aucun calcul, qu'ils se sont basés sur les prix des menus, offerts dans le quartier, qu'ils ont tâché de faire mieux pour attirer la clientèle, sans se soucier de savoir s'ils couvriraient ou non leurs frais généraux. Ce n'est point ainsi qu'un hôtelier qui veut exploiter son entreprise commercialement doit opérer. Les méthodes données par M. Loewer permettront d'éviter de fautes telles et d'assurer le rendement de la cuisine.

L'alimentation de l'homme est devenue une science que le chef de cuisine ne peut plus ignorer.

Il faut connaître la composition des aliments en vitamines, en graisses, en hydrates de carbone, connaître la valeur calorique des mets, afin de pouvoir — même sans être un diététicien spécialisé — satisfaire aux besoins diététiques de la clientèle. C'est là un des nouveaux chapitres du livre de M. Loewer que chacun étudiera avec intérêt et profit.

Disons enfin que l'ouvrage se termine par des extraits de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et par un vocabulaire en quatre langues (français, allemand, anglais et italien) qui rendra de très précieux services, non seulement aux nombreux étrangers qui étudient la cuisine ou qui travaillent en cuisine dans notre pays, mais à leurs collègues suisses qui doivent de plus en plus pouvoir se faire comprendre en d'autres langues dans le domaine culinaire aussi.

Le livre de M. Loewer est non seulement celui en usage à l'Ecole hôtelière de Lausanne, mais c'est un manuel subventionné par la section de la formation professionnelle de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail et recommandé par la commission du matériel d'enseignement de la Suisse romande. C'est un ouvrage remarquablement imprimé et richement illustré par les soins de l'imprimerie de la Concorde à Lausanne pour le compte des éditions SPES, Lausanne, et Dunod, Paris. On ne saurait trop en recommander l'achat à tous ceux qui, de près ou de loin, ont affaire à la cuisine ou qui simplement, pour leur plaisir, aiment faire la cuisine.

Freiburgs Tourismus im Aufschwung

Wie der Direktor der «Union fribourgeoise de tourisme», Georges Dreyer, vor Journalisten erklärte, soll der Ausbau der Freiburger Seeufer und der Voralpen rasch an die Hand genommen werden. Bisher bestanden gute Skigebiete am Schwarzwald und in Les Paccots, die erweitert und mit vermehrten Unterkunftsöglichkeiten ausgerüstet werden sollen. Die Gegend von Charmey, von wo aus das Skigebiet der Dents Vertes erreichbar ist, ferner der Moléson, der Schwarzwald und Grejzer werden als ein zusammengehörendes Touristengebiet betrachtet und miteinander verbunden. Dadurch werden sich günstige Gelegenheiten für einen touristischen Betrieb im Sommer und im Winter ergeben, der nicht mehr, wie vielfach bis heute, aus Wochenenden gebunden ist.

Manche am Tourismus interessierte Kreise Freiburgs sehen den namentlich in Leysin entwickelten Sozialtourismus als Vorbild an. Es sind denn auch Automobilisten und Zeltler, die als erste die verstecktesten Ecken des Kantons entdeckt und ins touristische Fahrwasser gebracht haben. Diese Entwicklung wird auch die Preise in Hotels und Pensionen beeinflussen. Dem Betrieb guter Gaststätten wird ein besonderes Augenmerk gewidmet, während die Stadt Freiburg ihren künstlerischen Charakter als Heimstatt zahlreicher mittelalterlicher Bauten vermehrt auszuwerten gedenkt.

In wenigen Jahren wird die Autostrasse Bern-Freiburg-Bulle-Vevé eine eigentliche «Sonnenstrasse» der Schweiz bilden und einen starken Verkehr durch den Kanton Freiburg führen. Das Greyerzland kann dann in einer einstündigen Autofahrt von Bern und dem Genfersee aus bequem erreicht werden.



präsentieren ihr neuestes Modell

Die Geschirrwash- und Spülmaschine KMW, zum sensationellen Preis von nur Fr. 5145.— franko Domizil geliefert!

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

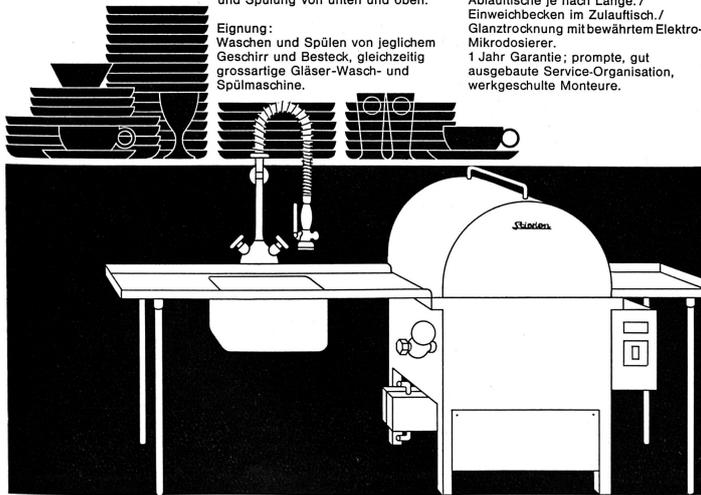
Material: Chromstahl matt geschliffen.

Arbeitsweise: Durchschleibemodell, 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 Konsollische 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 Ablaufschleife je nach Länge./Einweichbecken im Zulauftisch./Glanzrocknung mit bewährtem Elektro-Mikrodosierer. 1 Jahr Garantie; prompte, gut ausgebildete Service-Organisation, werkgeschulte Monteure.



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

Gewünschtes bitte ankreuzen.



Senden Sie diese

Einladung

an: Rohr-Röhelin + Co. Bern, Neuengass-Passage 3 Tel. 031/9 14 55 Zürich, Torgasse 3, Tel. 051/24 28 59

Name:

Adresse:

Jetzt Jäger-Sauce

müheles und schnell zubereitet

Schon in 4 Minuten haben Sie eine fixfertige Sauce.

reichhaltige Verwendungsmöglichkeit

Dutzende von Gerichten können Sie mit Maggi Jäger-Sauce im Handumdrehen in fertige Menus verzaubern.

erstklassige Qualität

Maggi Jäger-Sauce enthält tiefkühlgetrocknete Champignons von waldfischem Geschmack!

Ihr Vorteil!

Maggi Jäger-Sauce ist sehr ausgiebig. 1 kg ergibt 7 Liter feinste Jäger-Sauce!

profitieren Sie

vom günstigen Preis! Die Dose à 750 g kostet nur Fr. 16.—.



MAGGI

Neue Personalunterkünfte für das Flughafenrestaurant in Kloten

Nicht nur der chronisch gewordene Personalangel erschwerte für den Hotelier und Restaurateur die Personalbeschaffung. Ebenso sehr wirkten sich die Schwierigkeiten aus, für das Personal geeignete Unterkünfte zur Verfügung zu stellen. Nicht überall besteht die Möglichkeit, das Personal im eigenen Haus unterzubringen. Wo sie nicht vorhanden ist, müssen die gastgewerblichen Angestellten sich in Privatzimmer einlogieren. Mit den üblichen Zimmerentschädigungen kommen sie aber angesichts der stark gestiegenen Mieten nicht mehr aus, so dass sich der Arbeitgeber gezwungen

Im Kellerraum sind kleine Abteile, wiederum für je drei Zimmer gemeinsam, wo Skis, Gepäck usw. aufbewahrt werden können, ferner ein Waschsaal und genügend Trockenraum für alle Mieter. — In den beiden viergeschossigen

«Wohnbauten für Familien»

sind 36 Wohnungen untergebracht, und zwar 12 Vierzimmerwohnungen, 16 Dreizimmerwohnungen und je 4 Zweizimmer- und Einzimmerwohnungen. Es wurden sogar Wohnungen mit gleichviel Zim-

reich dotierte Weinkeller ist auf eine konstante Temperatur von 12° eingestellt. Daneben bestehen grosse Keller für Lebensmittel und Leergut.

Die Besichtigung der Personalhäuser, der Kühl- und Lagerkeller zeigte, dass die Flughafenrestaurant AG nicht nur auf weite Sicht plant, sondern auch in der glücklichen Lage war, die Finanzie-

rungsfrage ohne Schwierigkeiten zu lösen. Gerade der Bau von Personalhäusern ist aber zu einem Problem der Personalbeschaffungspolitik geworden und wird sich mehr und mehr auch für andere gastgewerbliche Grossbetriebe aufdrängen. Die Bauten in Kloten sind hierfür ein Beispiel mit allerdings ganz besonderen Voraussetzungen.

«Mövenpick – im Wächter», Bern – die «Neunte»

Nicht die neunte Symphonie Beethovens ist hier gemeint, sondern die neunte Mövenpick-Gaststätte, die am 10. November 1961 in Bern eröffnet wurde. Es ist der zweite Mövenpickbetrieb in der Bundesstadt. Mit ihm ist das Hotel Wächter nicht unter, sondern einfach in die Hände eines neuen Pächters übergegangen, nachdem der bisherige Inhaber, Fritz Liechti, den Vertrag mit der Besitzerin, der Gurtenbrauerei AG, gekündigt hat. Seit 1931 war das Hotel-Restaurant «Wächter» von der Familie Liechti in vorbildlicher Weise nach bester Berner Tradition geführt worden, zuerst von Fritz Liechti sen., nach seinem Tode von der Wwe. Liechti und Sohn (1946–1948), hernach von Herrn Fritz Liechti jun. allein. Der Verwaltungsratspräsident der Gurtenbrauerei, Herr Diethelm, zollte denn auch anlässlich der öffentlichen Einweihung des «Mövenpick im Wächter» der Familie Liechti seine volle Anerkennung für die ausgezeichnete Führung des Hauses.

Wie er ferner ausführte, erhielt das Hotel Wächter seinen Namen vom ersten Pächter, Jakob Wächter, der das Haus im Jahre 1911 übernommen hatte. 1927 konnte das damalige Hotel Brünig, das vom Hotel Wächter vollkommen umschlossen war, erworben und mit dem ganzen Komplex des «Wächters» veräußert werden. 1934 kam noch der Erwerb eines Kleiderladens hinzu, der durch einen zweiten Umbau mit dem «Wächter» verschmolzen wurde. 1952 wurde das Parterre baulich neugestaltet, und damit erhielt auch das Restaurant das Gepräge eines neuzivilisierten, gutbürgerlichen Restaurationsbetriebes, der nun heute einer neuen Konzeption gewichen ist.

Der «Wächter» war aber eh und jeh ein solider Mittelstandsbetrieb, sowohl was seine Gäste als auch die Preise anbelangt. Zahlreiche Vereine waren in ihm beheimatet.

Obschon auch heute noch viele Vereine im «Wächter» ihren Stammtisch haben, hat er doch den Charakter eines eigentlichen Vereins- und Stammtischbetriebes mit dem Übergang an das Mövenpickunternehmen verloren. Bei den kurzen Mittagspausen verpflegen sich immer mehr Männer und Frauen in der Stadt. Ihnen passt der herkömmliche Menübetrieb nicht mehr, ihnen wollen die Mövenpickbetriebe bieten, nach was sie gelüftet gemäss dem Mövenpickrundsatz: Zwanglosigkeit in jeder Hinsicht, grosse und raffiniert ausgedachte Auswahl im Essen und Trinken, kulinarische Spitzenleistungen zu vernünftigen Preisen — und all dies in einem behaglichen Rahmen.

Wie der Leiter des bisherigen und weiterbestehenden Mövenpicks in der früheren Jura-Liegenschaft, Herr Dedie, erwähnte, ist nur ein Teil des früheren Hotel-Restaurants dem Mövenpick zum Opfer gefallen. Die «Wächter»-Stube als Vereins- und Stammtischlokal besteht ebenso der Saal im ersten Stock für Bankette und Vereinsanlässe. Auch das Hotel mit seinen 50 Betten wird im bisherigen Sinne als gepflegtes Mittelstandshotel weitergeführt.

Das Mövenpick im Wächter ist durch eine neue Menuegestaltung gekennzeichnet. Auf statistischer Grundlage wurden die Gäste wünschenswerte Einzelzettel und danach die Speisekarte zusammengestellt. Sogar die Frühstückskarte ist auf dem à-la-carte-Prinzip aufgebaut. Die Nachmittags- und Abendkarte enthält eine reiche Auswahl an Lockbissen für den eiligen Gast. Von einem Servicewagen in der Mitte des Lokals wird dem Gast direkt auf den Teller serviert. Auf einer daneben befindlichen Trommel wird vor seinen Augen das Beefsteak-Tatart zubereitet. Das Geschirr, Porzellan und die Bestecke sind nach neuen Gesichtspunkten gestaltet und auf die direkte schnelle Bedienung des Gastes ausgerichtet.

Der von Architekt Reinhard gestaltete Raum stellt ein Provisorium dar, da über die Zukunft des Wächters erst nach der definitiven Planung des Bahn-

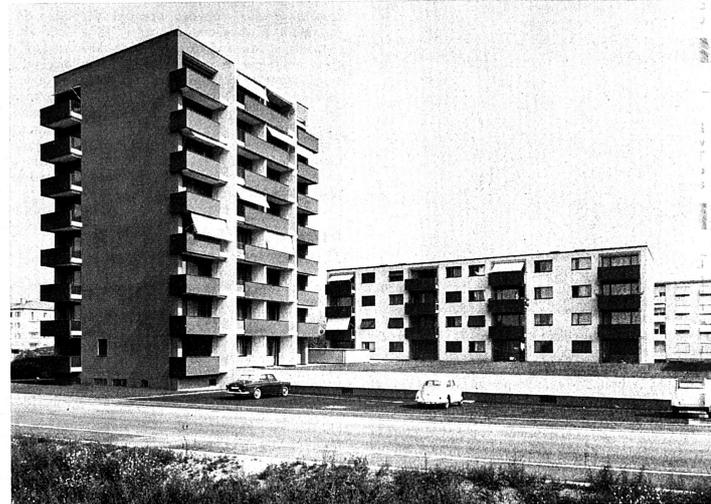
hofplatzumbaus entschieden wird. Trotzdem gelang es ihm und dem Graphiker Hartmann, mit einfachen Mitteln eine Anpassung an den in der ganzen Schweiz einheitlich modernen, frischen und lebendigen Charakter der Mövenpickbetriebe zu erzielen. Durch eine Zusammenfassung der Fenster zu einem einheitlichen Fensterband wurde versucht, den Lokal Weite und Linie zu geben. Den beiden Fensterwänden stehen zwei dunkle Holzwände aus dem tropischen, äusserst harten Wengeholz gegenüber, das später im definitiven Bau wieder verwendet werden soll. Helle Körbe mit der den Jahres-



Das neue Mövenpick in Bern Photos: Hugo Frutig

zeiten entsprechend zu wechselnder Dekoration haben sich vom Dunkel der Wände schmückend ab. Dünnwandige dänische Holzpendel strahlen als Tischbeleuchtung ein warmes Licht aus, und eine ebenfalls dänische Lampe in Form einer Artischocke bildet einen sympathischen Blickfang.

Dass der Umbau des Wächters in eine Mövenpickgaststätte, die unter der Leitung von Herrn Reiff steht, in vier Tagen vollzogen wurde, gab Uli Prager Anlass, dieser Leistung der Handwerker ein besonderes Lob zu zollen. Auf die Idee des Mövenpicks zu sprechen kommend, bemerkte er, dass diese in der Pflege von hundert kleinen Details liegt, denn die Gastronomie besteht aus lauter solchen Details. Sein Unternehmen sei erfüllt von einem dynamischen Geist, von einem Geist der Dienstfertigkeit. Das Renomé eines Landes hänge weitgehend davon ab, was dem Gast gastronomisch und logismässig geboten werde. Überlieferter gute Tradition des Gastgewerbes, verbunden mit dem Bestreben, die Tafelreuekultur in den Alltag hineinzubringen — damit hoffe des Mövenpickunternehmen zu helfen, das nationale Prestige des schweizerischen Gastgewerbes zu fördern und unterstützen.



Photos: Engesser, Feldmeilen

sieht, höhere Entgelte zu leisten, was praktisch aus einer Erhöhung der Lohnkosten hinausläuft. Das gastgewerbliche Personal, das zum Teil bis spät in die Nacht hinein im Dienst steht, möchte aber nicht zu weit weg vom Arbeitsplatz wohnen, denn oft fehlt es in späten Abendstunden an Kommunikationsmöglichkeiten. Namentlich das weibliche Personal schätzt es nicht, nach getaner anstrengender Arbeit noch einen langen «Heimweg» antreten zu müssen. Solche prekäre Unterkunftsverhältnisse bestanden in potenziierter Form für das Personal des Flughafen-Restaurants in Kloten, das mit seinen 220 Angestellten zu den grössten Restaurationsbetrieben der Schweiz gehört. Abseits der Stadt, ja nicht einmal in einer Wohnsiedlung gelegen und ohne die Möglichkeit, seinen Angestellten innerhalb des Betriebes Wohn- und Schlafgelegenheit zu bieten, war die Unterbringung des Personals von Anfang an ein schwer zu lösendes Problem, zumal die Art des Betriebes aussergewöhnliche Arbeitszeiten insolvier. Selbst in Kloten oder Glattbrugg, trotz der regen Wohnbautätigkeit in den letzten Jahren, war es für viele Angestellte schwierig, ein Zimmer oder eine Wohnung in einer preislich erschwinglichen und in einer auch ohne Transportmittel erreichbaren Lage zu finden. So drängte sich dem Inhaber des Flughafenrestaurants der Gedanke auf, den Betriebsangehörigen in eigenen Bauten gute und preiswürdige Unterkunftsöglichkeiten zu bieten.

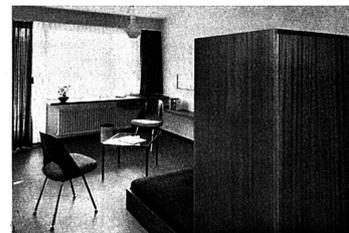
Die Lösung des Problems wurde in der Erstellung von Wohnheimen, Personalhäusern und eines Appartement-Wohnturmes gefunden.

Unmittelbar neben dem Flughafen-Frachtgebäude wurde in den Jahren 1958 und 1960 je ein einstöckiges Haus mit 20 bzw. 14 Zimmern zu je zwei Betten mit separaten Aufenthalts-, Wasch- und Duschräumen nebst einer Hauswartwohnung erstellt. In diesem Wohnheim können 68 Personen untergebracht werden. Es dient vor allem den Jungen der Belegschaft; Schweizer, Deutsche, Italiener, Spanier und Griechen leben darin einträchtig beisammen. Im einen Trakt des Wohnheims befinden sich die Männerzimmer, im andern die des weiblichen Personals und in einem dritten diejenigen für Ehepaare. Die Zimmer sind einfach aber gut möbliert und machen einen freundlichen Eindruck. Grosser Wert wurde auf gute Schallsolierung gelegt. Die reine Miete beträgt pro Kopf und Monat 30 Franken.

In der Nähe des Flughafens und dennoch im Dorf kern von Kloten entstanden zudem Personalhäuser, bestehend aus einem

mern in grösserer und kleinerer Ausführung geschaffen. Beim Grossraumtyp ist je nach Belieben, eine Unterteilung in Salon und Esszimmer oder in Stube und Arbeitszimmer möglich. Bei der Pressebesichtigung sah man denn auch verschiedene solcher Kombinationen, die eine sehr freundliche Wohnatmosphäre ergeben. Die Küche kann überall als Essraum benützt werden.

Auch bei diesen Wohnungen wurde auf bestmögliche Lärm- und Schallsolierung Bedacht genommen. Doppelverglasete Fenster aus besonders dickem Glas und mit elastischem Spezialkitt abgedichtet, vermindern den Luftschall, und der lä-



stige Trittschall wird dadurch behoben, dass der Plastikbodenbelag mit einer Filzzwischenlage versehen ist, so dass man so geräuschlos wie auf einem Teppich läuft.

Die drei Personalhäuser, die von einer zentralen Heizungs- und Warmwasserbereitungsanlage beheizt werden, bilden eine harmonische Gruppe. Weite Grünflächen, in die ein Kinderspielplatz einbezogen ist, verbinden die Bauten. Die Mietpreise sind ausserordentlich attraktiv. Sie schwanken zwischen 125–140 Franken für möblierte Einzelzimmer und 260–300 Franken für Vierzimmerwohnungen. Die Angestellten der Flughafenrestaurant AG geniessen, je nach Dauer des Dienstverhältnisses, einen Rabatt von 10 bis 20%.

Von den Wohnbauten vollständig getrennt, unterirdisch angelegt und mit einer Grünfläche überdeckt, wurden 1000 m²

Kühl- und Lagerkeller

errichtet, weil für diese Zwecke im Flughafen selbst kein Platz mehr vorhanden ist. Sie umfassen eine



spezielle Tiefkühlkammer von –30° für das schockartige Einfrieren von Lebensmitteln, einen Tiefkühlraum von –20° für die Dauerlagerung von frischen Lebensmitteln und einen normalen Kühlraum, der eine Temperatur von +2° aufweist. Der grosse und

Août demeure le meilleur mois touristique

Hôtels et pensions

Comme en juillet, le mouvement hôtelier a évolué d'une façon très satisfaisante pendant le second mois de plein été. Au regard d'août 1960, le nombre de nuitées des visiteurs étrangers descendus dans les hôtels, motels, auberges et pensions a augmenté de 249 000 ou de 8% pour s'élever à 3,46 millions et celui des hôtes du pays s'est accru de 51 000 ou de 3%, s'inscrivant à 1,63 million. Le total général des nuitées a progressé de 300 000 ou de 6 1/2% pour atteindre 5,09 millions, chiffre dépassant tous les résultats enregistrés jusqu'ici en un seul mois depuis qu'existe la statistique suisse du mouvement hôtelier. Le taux moyen d'occupation des lits, qui s'était fixé à 78% il y a un an, est monté à plus de 81% dans le mois en revue, cote jamais atteinte en août.

L'essor du tourisme international est dû exclusivement aux hôtes européens, dont la fréquentation s'est intensifiée d'un dixième, totalisant 3,05 millions de nuitées. En dépit d'un supplément appréciable fourni par les visiteurs israéliens (+15%) et argentins (+25%), l'apport de la clientèle extra-européenne s'est réduit d'environ 6% par le fait que les Américains du Nord de même que d'autres hôtes d'outre-Atlantique sont venus moins nombreux qu'en août 1960.

Pour la première fois au fort de l'été, les Allemands se classent en tête des étrangers. Le compte de leurs nuitées, qui avait déjà marqué une avance de près de 60 000 l'année dernière à pareille époque, a encore augmenté de 102 000 ou de 15 1/2% durant le mois considéré, pour se situer à 767 000. Après les Allemands, nous trouvons les Français avec 755 000 nuitées, suivis des Anglais avec 764 000. La fréquentation anglaise, en régression en juillet comparativement au même mois de l'année précédente, s'est renforcée de 5% et celle des

Français de 2 1/2%. Les Italiens, en quatrième position, ont relevé leur apport de 17% pour le porter à 277 000, alors que les Américains du Nord ont réduit leurs effectifs de 9%; de ce fait, le chiffre record des nuitées s'est ramené à 253 000, raison pour laquelle les ressortissants des Etats-Unis ont rétrogradé à la cinquième place. Le sixième rang est réservé aux Belgo-Luxembourgeois avec 238 000 nuitées (+19%), suivis des Hollandais, 179 000 (+14%), des Autrichiennes, 58 000 (+35%) et des visiteurs venus de Scandinavie, crédités de quelque 46 000 nuitées (+8 1/2%).

Dans les régions

Dans le mois examiné, le mouvement hôtelier s'est réparti dans les diverses régions selon les caractéristiques propres à une période de vacances estivale. Sur le total de 5,09 millions de nuitées, un tiers revient aux contrées montagneuses, un tiers également aux régions des lacs, un peu plus d'un

(Suite à la page 8)

Kolanda-Kundenurteile

Tea-room Gasser, Zürich:

Seit 12 Jahren beziehe ich von Ihnen den Kaffee Kolanda. Was ich besonders schätze, ist die gleichbleibende Qualität, was auch für meine Gäste ein Grund der Zufriedenheit ist.

KOLANDA AG. ALLSCHWIL

Das Spezialunternehmen für gastgewerbliche Kaffeemischungen



DEUTSCH	FRANÇAIS	ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Treppengeländer	Rampe d'escaïer	Ringhiere delle scale	Banisters	Descansos de las escaleras	Κάγκελα σκάλας
METALL	MÉTAL	METALLO	METAL	METAL	Μέταλλο
Abwaschen mit Teepol (1-2 Eßlöffel auf 10 l Wasser). Gut trocken schpolieren.	laver avec Teepol (1-2 cuillères pour 10 l d'eau). Bien sécher et faire briller.	lavare con Teepol (1-2 cucchiari in 10 l. di acqua). Lucidare quando è bene asciutto.	Wash down with Teepol (3 tablespoonfuls to 2 1/4 gallons of water). Then dry and polish well.	Lavar con Teepol (1-2 cucharadas en 10 l de agua). Secar y pulir bien.	Πλύσιμο με ΤΕΕΠΟΛ (1-2 κουταλιές σε 10 λ. νερό). Καλό στέγνωμα και γυάλισμα.
HOLZ	BOIS	LEGNO	WOOD	MADERA	Ξύλο
Abwaschen mit Teepol (1-2 Eßlöffel auf 10 l Wasser). Nachpolieren. Für lackierte Flächen evtl. Reinigungsemulsion.	laver avec Teepol (1-2 cuillères pour 10 l d'eau), faire briller. Pour les surfaces laquées ou peintes, utiliser une émulsion de nettoyage.	lavare con Teepol (1-2 cucchiari in 10 l. di acqua). Lucidare. Sulle superfici laccate emulsione per pulire.	Wash down with Teepol (1-2 table-spoonfuls to 2 1/4 gallons of water). Then polish. Cleansing emulsion may be used for varnished surfaces.	Lavar con Teepol (1-2 cucharadas en 10 l de agua). Pulir. Para las superficies barnizadas puede emplearse una emulsión limpiadora.	Πλύσιμο με ΤΕΕΠΟΛ (1-2 κουταλιές σε 10 λ. νερό), γυάλισμα. Για λουστρορισμένες επιφάνειες ένδεχόμενος γυάλισμα καθαρισμού.
GUMMI, PLASTIC	CAOUTCHOUC, PLASTIQUE	GOMMA, PLASTICA	RUBBER, PLASTIC	GOMA, PLASTICO	Ελαστικό, Πλαστικό
Abwaschen mit Teepol (1-2 Eßlöffel auf 10 l Wasser), mit weicher Bürste oder Schwamm.	laver au Teepol (1-2 cuillères pour 10 l d'eau) avec une brosse douce ou une éponge.	lavare con Teepol (1-2 cucchiari in 10 l. di acqua) usando una spazzola morbida o una spugna.	Wash down with Teepol (1-2 table-spoonfuls to 2 1/4 gallons of water), using soft brush or sponge.	Lavar con Teepol (1-2 cucharadas en 10 l de agua), empleando un cepillo suave o una esponja.	Πλύσιμο με ΤΕΕΠΟΛ (1-2 κουταλιές του φαγητού σε 10 λ. νερό με μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι.
Teppiche	Tapis	Tappeti	Carpets	Alfombras	Χαλίς
ALLE ARTEN	TOUTES SORTES	DI TUTTI I GENERI	ALL KINDS	DE QUALQUIER CLASE	*Όλα τα είδη
Klopfen, bürsten, reinigen. Flecken mit Teepol reinigen. Florspitzen mit trockenem Teepolschaum reinigen. Lösungsmittelhaltige Produkte nur verwenden, wenn vom Teppichhersteller erlaubt.	taper, brosser, nettoyer, ôter les taches avec du Teepol. Nettoyer à sec sur le dessus du tapis, avec de la mousse de Teepol. Se renseigner avant d'utiliser des produits contenant des dissolvants.	sbattere, spazzolare, pulire. Smacchiarli con Teepol. Pulire il pelo superficiale con la schiuma asciutta di Teepol. Utilizzare detersivi solamente se autorizzati dal venditore dei tappeti.	Beat, brush, clean. Remove stains with Teepol. Clean pile with dry Teepol foam. Only use products containing solvents if carpet dealer approves.	Sacudir, cepillar, limpiar. Limpiar las manchas con Teepol. Limpiar los extremos con espuma seca de Teepol. Los productos que contienen solvente pueden emplearse sólo cuando lo permita el fabricante de las alfombras.	Χτύπημα, βούρτσισμα, καθάρισμα. Καθάρισμα των λεκέδων με ΤΕΕΠΟΛ. Καθίσκιμα της επιφανείας των χαλιών με στεγνό ΤΕΕΠΟΛ αφρό. Προϊόντα με διαλυτ. μέσα να χρησιμοποιούνται μόνον αν το επιτρέπει ο κατασκευαστής του χαλιού.
Vorhänge	Rideaux	Tende	Curtains	Cortinas	Παραπετάσματα
STOFF	TISSUS	STOFFA	FABRIC	TELA	*Υφασμα
Entstauben, ausschütteln, absaugen, evtl. ausklopfen, bürsten. Nachreinigung den Stoffen und Farben entsprechend.	épousseter, secouer, aspirer, évent. battre, brosser. Nettoyage humide suivant les étoffes et les couleurs.	spolverarle, scuoterle, pulirle con l'aspiratore ev. sbattere e spazzolare. Lavaggio secondo il genere di stoffa e il colore.	Dust, shake out, vacuum-clean, possibly beat brush. Wet-cleaning method should be adapted to fabrics and colours.	Desempolvar, sacudir, aspirar, si hace al caso cepillar. Limpieza en húmedo según material y color.	Επισκόνημα, τινάγμα, ηλεκτρική σκούπιση, ένδεχόμενος χτύπημα βούρτσισμα. Πλύσιμο ανάλογα με τα υφάσματα και τα χρώματα.
LAMELLENSTOREN	STORES A LAMELLES	STUOIE ALLA VENEZIANA	SLAT BLINDS	PERSIANAS VENECIANAS	Ρολιά
Mit Teepol (1-2 Eßlöffel auf 10 l Wasser) abwaschen, trocken polieren.	avec Teepol (1-2 cuillères pour 10 l d'eau) laver, sécher et faire briller.	con Teepol (1-2 cucchiari in 10 l. di acqua), lucidare quando sono asciutte.	Wash down with Teepol (1-2 table-spoonfuls to 2 1/4 gallons of water), polish dry.	Lavar con Teepol (1-2 cucharadas en 10 l de agua), secar y pulir.	Πλύσιμο με ΤΕΕΠΟΛ (1-2 κουταλιές φαγητού σε 10 λ. νερό στέγνωμα και γυάλισμα.
Lampen	Lampes	Lampade	Lamps	Lampáras	Λάμπες
GLAS	VERRE	VETRO	GLASS	CRISTAL	Γυαλί
Mit Wasser und Teepol (1/2 Eßlöffel auf 10 l Wasser) waschen, nachwaschen.	avec de l'eau et du Teepol (1/2 cuillère pour 10 l d'eau) laver et rincer.	lavare con acqua e Teepol (1/2 cucchiario in 10 l. di acqua), risciacquare.	Wash with Teepol (1/2 table-spoonful to 2 1/4 gallons of water). Wash off.	Lavar con agua y Teepol (1/2 cucharada en 10 l de agua). Enjuagar.	Πλύσιμο με νερό και ΤΕΕΠΟΛ (μισό κουτάλι του φαγητού σε 10 νερό), ξεπλύμα.
PLASTIC	PLASTIQUE	PLASTICA	PLASTIC	PLASTICO	Πλαστικό



BARGELD IN DER KEHRRICHTSCHAUFEL

Wir schufen ein Ver-
«Putzen im Hotel»! Es
vorkommenden Ma-
im modernen Turm
Wer Hotel-Personal führt, sollte diese nützliche
Gratisbroschüre unbedingt jetzt kennenlernen.

ständigungs-Hilfsmittel in sechs Sprachen:
nennt die richtige Reinigungsart für alle
materialien und erleichtert die Verständigung
zu Babel — dem Hotel.

Coupon

Wir interessieren uns für die Gratis-Broschüre
«Putzen im Hotel»

Adresse _____

Unser Betrieb hat Betten

Ausschneiden
und einsenden an Shell Switzerland, Postfach Zürich 1



Teepol-Depotäre: *Aigle VD:* Maison Reitzel Frères SA, 14, rue d'Ollon, Tel. 2 24 67 *Basel:* Louis Haegeli AG, Elisabethenstrasse 42, Tel. 23 78 74 *Bern:* Berola AG, Sefügenstrasse 83, Tel. 5 77 01 *La Chaux-de-Fonds:* Prochimie SA, 4, Place de l'Hôtel-de-Ville, Tel. 2 01 01 *Rohr AG:* F. Hs. Jeannot, Techn. Bedarf, Tel. 2 48 75 *St. Gallen:* Baumgartner & Co., Multergasse 6, Tel. 23 10 35 *Touiss GR:* Jacob Casparis AG, Tel. 8 15 55 *Zentralschweiz:* Hofer & Co., Ebikon LU, Tel. 6 25 25 *Zürich:* Teepol-Vertrieb, Löwenstrasse 1, Tel. 25 57 11

huitième aux cinq grandes villes et à peu près un cinquième aux autres parties du pays. La part des nuitées fournies par les étrangers s'est élevée en moyenne à 80% dans les grandes villes et dans les stations bordant les lacs, à 60 pour cent dans les sites alpestres et à 54% dans les autres localités. Par rapport à août 1960, la fréquentation est demeurée inchangée dans l'hôtellerie urbaine; elle s'est développée de 5% dans l'hôtellerie saisonnière des rives des lacs, de 8% en altitude et de 9% dans la zone comprise sous «Autres régions». Grâce à ces excédents, le taux moyen d'occupation des lits s'est relevé de 63 à 67% dans la partie du pays figurant sous «Autres régions», de 71 à 75% dans les contrées alpestres et de 95 à 97% sur les rives des lacs; la cote est descendue de 97 à 95% dans les grandes villes. Dans la plupart des villes et stations des lacs, la fréquentation ne pourra plus guère s'intensifier en haute saison si l'on considère que la capacité d'accueil réservée actuellement à la clientèle est déjà utilisée presque totalement. En revanche, certains centres alpestres et des Préalpes sont encore insuffisamment fréquentés et dans ces lieux une nouvelle expansion touristique serait la bienvenue.

Grisons

Un examen plus approfondi de l'évolution de la fréquentation dans les diverses contrées touristiques révèle que l'hôtellerie des Grisons a recueilli à peu près 54 000 ou 9% de nuitées de plus qu'en août 1960. L'apport des Suisses a augmenté de 4% et celui des étrangers de 13 1/2%. Les Allemands (surplus de nuitées de 12%), les Italiens (+30%), les Belgo-Luxembourgeois (+25%) et les Britanniques (+15%) ont le plus contribué à améliorer le résultat. Parmi les stations de vacances grisonnes — qui ont presque toutes bénéficié de l'essor mais à divers degrés — Davos, Lenzerheide et bon nombre de stations moins importantes se signalent par des gains de nuitées excédant la moyenne, Pontresina, Schuls-Tarasp-Vulpera, Sils, Zernez, Silvaplana et Flims par des taux d'occupation très élevés (de 92 à 100%). En moyenne, 82% des lits disponibles (77 il y a un an) ont été occupés en Engadine, 68 (62) dans le reste du canton où le tourisme prend moins d'ampleur en été qu'en hiver, et 74% (69) dans l'ensemble de la région.

Oberland bernois

Dans l'Oberland bernois, le nombre des nuitées a marqué pendant le mois observé une avance de 56 000 ou de 8 1/2% sur le même mois de l'an passé. Ainsi, le résultat global a atteint et même franchi pour la première fois en août le cap des sept cent mille. Par rapport à août 1960, la clientèle suisse s'est accrue de 4% et celle de l'extérieur, à laquelle on doit plus des trois quarts des 715 000 nuitées enregistrées en tout, a augmenté de 10%.

A la baisse de la fréquentation nord-américaine (-8%), qui a peu influé sur le résultat général, s'opposent des excédents de nuitées relevés pour les Allemands (+21%), les Français (+9%), les Anglais (+5%) et les autres «vacanciers» européens (+18%).

L'évolution favorable du trafic ressort d'ailleurs des résultats d'août de la quasi-totalité des stations de vacances. Ainsi, à Interlaken et dans les autres centres situés sur les rives du lac de Thoune, les établissements hôteliers ont pu afficher «complet». De même, certaines stations de montagne, comme Grindelwald, s'inscrivent avec un taux d'occupation maximum. La cote moyenne de l'ensemble de la région est passée de 90 à 95%, face à un léger accroissement du nombre des lits.

Suisse centrale

La fréquentation des stations de villégiature de la Suisse centrale a été satisfaisante, voire très favorable dans le mois en revue. A Lucerne, Weggis, Vitznau, Brunnen et dans la grande majorité des autres centres en bordure du lac des Quatre-Cantons, la capacité d'hébergement a été entièrement utilisée et, pour l'ensemble de la région, la proportion a atteint 84% contre 82 il y a un an. En présence d'une évolution très inégale d'une station à l'autre, le chiffre global des nuitées a progressé de 24 000 ou de 3 1/2% pour s'établir à 755 000. La fréquentation indigène s'est accrue de 2% et le tourisme étranger de 4%. On a enregistré avant tout un afflux plus substantiel de visiteurs britanniques (supplément de nuitées de 8%), néerlandais (+12%), allemands (+15%) et italiens (+19%); en revanche, on a dénombré moins d'estivants français (-6%) et nord-américains (-20%). Le contingent belge est demeuré inchangé. Au classement des étrangers, lesquels ont fourni en Suisse centrale près des quatre cinquièmes des nuitées, les Anglais se placent au premier rang, suivis des Allemands et des Français.

Tessin

Au Tessin, l'expansion touristique observée au cours des mois précédents s'est poursuivie en août. Le chiffre des nuitées, en augmentation de 56 000 en juillet par rapport au mois correspondant de 1960, a encore augmenté de 50 000 ou de 9% pendant le mois de référence, pour atteindre 592 000. A noter que la fréquentation a relativement augmenté davantage dans les petites stations (progression moyenne de 16%) que dans les grands centres (+6,5%), où il n'est guère resté de chambres libres. A la différence de juillet, seule la clientèle étrangère a participé à l'essor (+13%). Comparativement à l'année dernière, on a assisté surtout à une affluence plus massive d'Allemands (+19%), qui l'emportent parmi les étrangers, de Français (+8%), d'Anglais (+9%), d'hôtes des Etats du Benelux (+10%), de Scandinaves (+13%) et d'Autrichiens (+78%). Le chiffre des nuitées du

contingent nord-américain est resté au niveau de l'an passé. Le taux moyen d'occupation des lits de la région est monté de 84 à 88%. Brissago, Bellinzona, Ascona, Locarno, Melide et Lugano ont obtenu des cotes oscillant entre 92 et 99%.

Région du Léman

L'hôtellerie de la région du Léman a annoncé pendant le mois faisant l'objet du présent rapport 586 000 nuitées, ce qui lui a valu au regard de la période parallèle de l'année dernière un supplément de 10 000 en nombre rond ou de 2%, fixant par suite le taux moyen d'occupation des lits à 96%. L'excédent de fréquentation est dû aux hôtes permanents exerçant une profession, ainsi qu'aux étrangers, crédités de 478 000 nuitées (+1%). Les Français, dont la fréquentation a quelque peu baissé par rapport à l'année précédente (-4%), constituent néanmoins au Léman le plus important groupe d'hôtes de l'extérieur. La moitié de leurs effectifs ont été relevés dans les deux chefs-lieux de canton, alors que les Britanniques (-1%), en deuxième position, suivis des Américains du Nord (+8%), des Allemands (+14%) et des Italiens (+13%) se sont principalement arrêtés à Montreux, station qui a été occupée au maximum en août; il en a été de même à Vevey, Chexbres et dans les hôtels du Mont-Pèlerin.

Valais

En Valais, où 77% des lits disponibles ont trouvé preneur contre 74 il y a un an — 33% par les Suisses et 44% par les étrangers — la clientèle indigène s'est renforcée de 5%, celle de l'extérieur de 15% et le total général des nuitées a augmenté d'environ 11%; il s'est élevé de 46 000 pour atteindre 478 000, se situant ainsi à 80% au-dessus du résultat d'août enregistré il y a dix ans. Abstraction faite des Américains du Nord (-6%), tous les groupes d'hôtes ont contribué à accroître sensiblement la fréquentation. Les suppléments de nuitées les plus importants s'inscrivent au compte des Français, des Italiens (+15% pour chaque groupe), des Allemands (+17%) et des Hollandais (+64%). L'essor touristique s'est manifesté principalement dans les petites stations et dans celles de moyenne importance, parmi lesquelles Grächen ressort avec une occupation des lits de 100%. Dans les grands centres valaisans, c'est-à-dire à Crans, Montana, Saas-Fee et Zermatt, la proportion des lits occupés s'est fixée entre 78 à 86%; à Martigny, Champéry, Riederalp-Greicheralp, Salvan-Les Marécottes, Lœche-les-Bains et Brigue, le degré d'occupation s'inscrit entre 90 et 98%.

Alpes vaudoises

Dans les Alpes vaudoises, le chiffre des nuitées, qui s'était déjà accru d'un dixième en juillet au regard du même mois de l'année précédente, a également augmenté de 10% durant le mois con-

+

A nos Sociétaires

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

**Monsieur
Walter Muller**

propriétaire de l'Hôtel de la Poste à Locarno-Monti

décédé dans sa 56^e année des suites d'une longue maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ces fidèles membres depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central :
Dr Franz Seiler

sidéré (+13 500). Toutefois, les revenus ne se sont vraisemblablement pas accrues dans la mesure, car l'excédent de fréquentation provient en majeure partie de la présence d'enfants belges en vacances et pour lesquels la moyenne des dépenses journalières est peu élevée. Ces enfants et leurs dirigeants ont séjourné à Leysin, où ils ont plus que compensé aussi bien les pertes de nuitées enregistrées pour les hôtes suisses et français que la nouvelle baisse de la fréquentation des sanatoriens. Outre les stations de Leysin, Gryon, Chesières et Les Diablerets avant tout ont été plus recherchées qu'il y a un an. A Villars et Château-d'CEX aucun changement notable n'est à signaler. Pour l'ensemble de la région, sur 100 lits d'hôtels disponibles, 84 ont été occupés en moyenne contre 76 en août 1960.

Suisse orientale

Les établissements d'hébergement de la Suisse orientale ont annoncé 321 000 nuitées au total (+12 500 ou 4%) et un taux d'occupation des lits de 65% (hausse de 2 points). La clientèle du pays a fourni 2%, celle de l'étranger 8% de nuitées de plus qu'en août 1960. Parmi les hôtes du dehors, les Allemands (+4%) et les Italiens (+28%) ressortent avec les plus forts suppléments de nuitées,



Zufriedene Gäste
mit **Kaiser-Kaffee**

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

Das moderne Automatenprogramm für Sie

ONDI, das perfekte Allein-Waschmittel für alle Waschmaschinen und Automaten bringt Ihnen Vereinfachung und Rationalisierung. Allein, ohne Zusätze, blendend sauber bei maximaler Schonung der Gewebe, wäscht

ondii

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unverbindlich arbeiten wir für Sie ein individuelles, modernes Waschprogramm aus. Bitte berichten Sie uns. 2

Henkel & Cie. AG, Pratteln BL, Grossverbrauch, Telefon (061) 81 63 31

BEEFEATER

London Dry Gin

brillant

sanft und seidig,
ein echt englischer Gin:
man spürt die Güte;
in USA
der grosse Schlager

Sole distributors for Switzerland
Bloch & Co., Berne

Beef steak garni plus Colman's

La moutarde Colman's couronne le repas

A liquider

caisse comptable

(Anker) pour hôtel, neuve, prix exceptionnel

S'adresser sous chiffre CA 2569 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zu vermieten

Hotel-Restaurant

in bedeutender Touristenstation des Kantons Freiburg gelegen, in voller Entwicklung, Winter- und Sommersport, 40 Betten, Autopark, Grosser Umsatz. Evtl. in Geschäftsführung zu übergeben. Eintritt sofort möglich. Schreiben unter Chiffre P 18565 F an Publicitas Freiburg.

Lernen Sie Englisch in

England

an der staatlich anerkannten

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH

Kurse von 8 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle international bekannten Englisch-Prüfungen.

Prospekte und Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unsere Administration für West-Europa:
Sekretariat Zürich Ltd. für die ACSE, Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33.

- Für jeden Betrieb die geeignete Küchenmaschine und Patisserie-Maschine
- Arbeitsfläche und Gestelle in bewährter Ausführung und in allen Grössen
- Seit über 50 Jahren Dessert-spezialitäten: Crèmepulver, Glacéindemittel, Flan-Puddingpulver, Lebensmittelfarben und Essenzen

Bern, Mattenhofstrasse 30 Telefon (031) 66 01 01

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

F. Gehrig & Co. Fabrique de machines et d'appareils électriques BÄLLWILAU Tel. 041.691403

les Britanniques (-10%) et les Américains du Nord (-21%) avec des pertes assez sensibles. L'évolution touristique a suivi un cours inégal dans les diverses stations de la Suisse orientale. Les écarts relevés par rapport à la fréquentation d'août 1960 se situent entre une perte de 13% à Wildhaus et un gain de 24% à Appenzell et environs. Des taux d'occupation bien supérieurs à la moyenne ressortent en faveur d'Unterwasser, Amden et Rapperswil (de 82 à 87%), ainsi qu'au bénéfice de Heiden et Bad Ragaz (92 et 100 %).

Jura

Dans le Jura, la fréquentation hôtelière s'est amplifiée de 9% comparativement au mois d'août 1960, c'est-à-dire que le nombre des nuitées est monté de 14 600 pour devenir 177 000 et le taux moyen d'occupation des lits s'est porté de 56 à 61%. L'expansion provient d'un accroissement de 7% de la fréquentation indigène et d'un développement de 11% du tourisme étranger à la suite d'un apport de nuitées plus considérable d'hôtes germaniques (+23%), des Etats du Benelux (+25%) et français (+6%).

Grandes villes

L'hôtellerie des grandes villes peut se féliciter d'une activité très satisfaisante pendant le mois en revue, bien qu'à l'encontre de l'hôtellerie saisonnière elle n'ait enregistré aucun gain de nuitées, si ce n'est que de modestes suppléments. A Zurich, la capacité d'hébergement a été employée à plein, à Berne, Lausanne, Bâle et Genève, dans la proportion de 87 à 95%. Il est intéressant de constater que les Américains du Nord, qui ont de nouveau été notablement moins nombreux qu'en août 1960 à Bâle, Berne et Zurich, ont derechef renforcé sensiblement leurs effectifs à Genève et Lausanne.

Sanatoriums d'altitude et maisons de cure

Comme les mois précédents, le mouvement des malades a encore marqué une légère tendance à la régression (-2%). A un accroissement du nombre des nuitées dans les maisons de cure ainsi que dans les sanatoriums valaisans, de par l'ouverture d'une nouvelle clinique pour rhumatisants à Loècheles-Bains au début de juillet, s'oppose une fois de plus une baisse de fréquentation dans les sanatoriums de montagne des Grisons, des Alpes vaudoises et d'autres régions. Le total général des nuitées s'est réduit de 4200 pour tomber à 198 000. L'offre des lits ayant diminué plus fortement que la fréquentation, le taux moyen d'occupation a quelque peu augmenté.

Modifikation der PTT-Taxerhöhungen beantragt

Nachdem die nationalrätliche Kommission die Vorlage des Bundesrates betreffend die Anpassung der Post- und Telephontaxen an den Bundesrat mit dem Ersuchen, neue Vorschläge auszuarbeiten, zurückgewiesen hatte, wurden an der kürzlichen Kommissionssitzung in Locarno die neuen Vorschläge des Bundesrates behandelt.

Die Geld- und Bankposttaxen gemäss der Botschaft des Bundesrates vom 26. Mai wurden unverzüglich genehmigt. Als Entgegenkommen an die peripheren Landesgegenden beschloss die Kommission, den Beginn des Mehrzonentarifs für Pakete (1. Zone bis 100 km, 2. Zone über 100 km) bei 15 statt bei 10 kg zu belassen. Statt 3 und 4 Franken gemäss Botschaft würde in Zukunft die Taxe für Pakete von 10-15 kg einheitlich nur 2.80 Franken betragen.

Die neue Lösung bringt rund ein Drittel des heutigen Paketpostdefizits von rund 75 Mio Fr. zum Verschwinden. Die Mehreinnahmen, die sich durch die vorgesehenen Anpassungen der Posttaxen ergeben, werden insgesamt auf jährlich 39 Mio Fr. geschätzt.

Beim Telefon ergeben sich durch die Einführung der Zeitimpulstaxierung im Endzustand auf 35 Mio Franken pro Jahr berechnete Einnahmehausfälle. Dazu kommt als Sofortmassnahme noch von der Kommission beschlossene Einführung des verbilligten Nachtтарifs während des ganzen Sonntags. Der dadurch entstehende Einnahmehausfall wird auf 3 Mio Fr. pro Jahr geschätzt. Mit dem Arbeiten für die sukzessive Umstellung auf die Zeitimpuls-Taxierung kann sofort nach Inkrafttreten des Bundesgesetzes begonnen werden, die Umstellung soll nach fünf Jahren abgeschlossen sein. Als Übergangslösung bis zur Umstellung einer Zentrale auf die Zeitimpulszählung werden die Drei-Minuten-Taxen für die Fernzonen II bis IV vom Inkrafttreten des Gesetzes hinweg wie folgt herabgesetzt: bei Tag von 50 auf 40, von 70 auf 60 und von 100 auf 80 Rappen; während der Nacht von 40 auf 30 und von 60 auf 50 Rappen. Durch diese Massnahme ergibt sich eine für jeden Telefonbenützer sofort wirksame Kompensation, die auf den Jahresverkehr 1960 berechnet einer Reduktion von rund 30 Mio Franken pro Jahr entspricht.

Nach eingehender Diskussion stimmte die Kommission der modifizierten Vorlage einstimmig zu. Das Geschäft wird im Nationalrat in der Dezember-session zur Behandlung kommen.

Bahnpolitisches aus der Ostschweiz

Bekanntlich beklagt sich die Ostschweiz jeweils über die ungenügende Verkehrserschliessung, insbesondere auch durch die staatlichen Bahnen.

Auch bei Einzelmassnahmen der Verkehrsunternehmungen scheint die Ostschweiz manchmal zu kurz zu kommen. Als Beispiel mag der jetzt aufgehobene Beschluss des Bundesrates gelten, wonach die zwischen Landquart und der sanktgallisch-bündnerischen Grenze gelegenen Bezirke nicht in den Genuss der billigeren Einheimischenbillette kommen sollte. Nun, da eine Erweiterung der Ausgabe von Einheimischenbilletten - u. a. auf die Bündner Kreise Chur, Fünf Dörfer und Maienfeld - beschlossen wurde, was sich auch für den Fremdenverkehr in jenen Gebieten letztlich positiv auswirken dürfte, melden sich weitere ostschweizerische Gebiete zum Wort, die Anspruch auf Einheimischenbillette erheben.

So wehrt sich die Gemeinde Walzenhausen - ein appenzell-ausserrhodisches touristisches Zentrum - und das Toggenburg für eine entsprechende Vergünstigung für die Anwohner. Walzenhausen, so wird argumentiert, sei wie Speicher und Trogen ebenfalls eine Berggemeinde, und es bestehe kein Grund, gerade diese Gemeinde auszunehmen von den Bundesvergünstigungen. Gleiches wird von den Berggemeinden im Toggenburg gesagt. Ja, es wird die Tatsache in Gegensatz gestellt, dass nun zwar die bündnerischen Talgemeinden Einheimischenbillette erhalten, hingegen nach wie vor nicht die toggenburgischen Berggemeinden.

In bezug auf das Toggenburg ist in diesem Zusammenhang von den Plänen zur Erstellung einer Sesselbahn von Wildhaus-Oberdorf nach der Gamsalp zu berichten. Die Gamsalp liegt auf dem Boden der werdburgischen Gemeinde Gams, und deren Gemeinderat hat nun der Erstellung dieser Sesselbahn durch die Skilift AG in Wildhaus zugestimmt. Die Sesselbahn soll dem bisherigen Skilift entlang angelegt werden.

Die Sommersaison 1961 im Berner Oberland

Über die Sommersaison 1961, umfassend die sechs Monate April bis September, kann die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes ein sehr erfreuliches Ergebnis melden, das mit 229234 Logiernächten einen neuen Höchststand aufweist. Damit ist das Resultat des Sommers 1960 um 157972 Übernachtungen = 7,4% übertroffen worden. Die Ankünfte in den oberländischen Gaststätten sind auf 495245 angestiegen, was einer Erhöhung um 32904 oder 7,1% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Am Logiernächten total sind die Ausländer mit 1600617 (Zunahme 122430=8,3%) und die Schweizer mit 691728 (Zunahme 35542=5,4%) beteiligt. Mit Ausnahme des Juni verzeichnen alle Saisonmonate Frequenzzunahmen, die besonders im August und September am grössten waren. Der schöne Nachsommer hat wesentlich zur Saisonverlängerung beigetragen. Die durchschnittliche Be-

Verband Schweizer Badekurorte

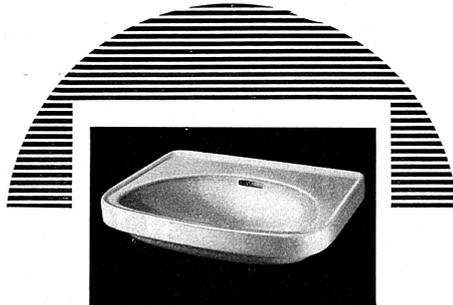
Der Verband Schweizer Badekurorte veranstaltet Donnerstag, den 30. November, im Hotel Verena-Ochsen in Baden seine traditionelle Diskussionsversammlung. Einleitend gibt der Präsident des Verbandes, alt Nationalrat A. Schirmer, einen Überblick über die erfolgreiche Saison 1961. Heinz von Bidder unterbreitet die Vorschläge des Vorstandes und der SVZ für die Gemeinschaftswerbung im Jahre 1962. Im Mittelpunkt der Tagung steht eine Aussprache über «Verbegräphik». Redaktor Hans Kasser spricht als geschmackssicherer Graphiker und Fotograf über «Das Plakat» und Direktor Walter Kern, Leiter der Buchdruckerei Winterthur AG, und ehemaliger Kurdirektor von Davos, gibt aus seiner reichen Berufserfahrung wertvolle Anregungen über «Die Gestaltung der Prospekte für Badekurorte und Badehotels». Der Vorstand des Verbandes Schweizer Badekurorte hat festgestellt, dass die Werbetrucksachen vieler Badekurorte und -hotels qualitativ ungenügend sind. Die Orientierung durch zwei hervorragende Fachleute und die anschließende Aussprache wird deshalb grosses Interesse finden.

setzung der verfügbaren Betten betrug 60,4% (Vorjahr 58,2%), während sich die durchschnittliche Aufenthaltsdauer mit 4,6 Tagen nicht verändert hat. Über die Resultate in den einzelnen Monaten und Kurorten wird wie gewohnt der Frequenzbericht der Volkswirtschaftskammer nähere Aufschluss geben.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes im Dienste der oberländischen Volkswirtschaft

Als ansehnliche Broschüre ist soeben der Tätigkeitsbericht der Oberländischen Volkswirtschaftskammer pro 1960/61 erschienen. Er vermittelt einen umfassenden Überblick über die wirtschaftliche Lage im Berner Oberland und gibt Aufschluss über die vielseitigen Arbeitsgebiete dieser grössten oberländischen Organisation. In interessanten Ausführungen schildert die Verfasserin, Fr. M. Zwahlen, die heutigen und künftigen Probleme der verschiedenen Erwerbszweige, denen sich die Kammer eingehend widmet.

Die Generalversammlung findet unter der Leitung des Kammerpräsidenten, Oberstbrigadier H. Bühler, Samstag, den 18. Nov. 1961, um 14.45 Uhr im Hotel Terminus in Spiez statt und gilt der Behandlung der Jahresgeschäfte. Die Tagung wird durch ein Referat von Dr. W. Kämpfer, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, mit dem Thema «Gegenwarts- und Zukunftsfragen des schweizerischen Fremdenverkehrs» bereichert und dürfte allgemeinem Interesse begegnen.



Waschtisch MAYA

Nr. 4220 57 x 47 cm
Nr. 4221 50 x 40 cm
in weiss und farbig

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel



2 x 200 Liter Kühlraum im zweitürigen Therna-Metallkühlschrank

2 Abteile zur einwandfrei getrennten Lagerung geruchsempfindlicher und stark geruchbildender Lebensmittel; auf jeder Höhe verstellbare Table: grosses Gefrierfach für 3 kg Eis, auch als Tiefkühlfach verwendbar; Ganzmetall-Konstruktion; vollautomatische Kältemaschine mit grosser Leistungsreserve für Tropentage.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

Therna AG, Schwanden Kältelabur Zürich 6/57 Hofwiesenstrasse 141, Tel. 051/261606 Büros in Bern, Basel, Lausanne und Genf

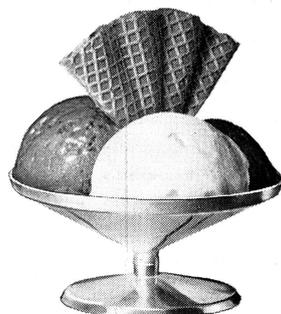


Sämtliche

- Hotel-Bücher
- Hotel-Drucksachen
- Papierservietten
- Napperons
- Plattenpapiere
- Klosettpapiere

beziehen Sie vorteilhaft von

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
vorm. Koch & Utinger Telephone (081) 21227
Schreibbüchcherfabrik Buchdruckerei Hotelartikel



Graziella

Votre spécialité de glace pour toute l'année; d'un fondant très fin, d'un arôme et d'un goût excellents!

Préparation simple et rapide (délayer seulement avec de l'eau), ne se cristallise pas!

CLS Compagnie laitière suisse S.A., Hochdorf/LU

La glace qui rafraîchit sans refroidir

BON pour échantillon de Graziella et la brochure de recettes

Nom:

Adresse exacte:

CLS

Aus der Hotellerie

Hans Gyger — aus dem Leben eines Hoteliers

Am 4. November 1890 wurde Hans Gyger in Kandersteg als viertes von acht Kindern des Briefträgers Gyger geboren. Das schmale Einkommen zwang den Vater dazu, seine Kinder früh an die Arbeit zu gewöhnen; das kleine Bauerngewerbe besorgten hauptsächlich die Buben, denn der Vater musste damals noch die Post in Frutigen abholen, was pro einfachem Weg drei Stunden ausmachte — und im Sommer sollte der Weg zweimal hin und her gegangen werden. Ein oder zwei Kinder gingen ihm dann oft entgegen, brachten ihm zu Essen und halfen ihm, den Postkarren stossen. In Kandersteg angelangt, musste dann die Post vertragen werden, wobei nicht nur die Kinder, sondern sogar die Mutter mitzuhelfen hatte. Vom Jahre 1903 an fuhr dann während ungefähr zwei Sommermonaten eine Postkutsche von Frutigen nach Kandersteg, was eine Entlastung brachte; doch auch der Fremdenverkehr setzte langsam ein, und Hans Gyger hatte oft Gelegenheit, mit Fremden in Verbindung zu treten, sei es, dass er als Bote oder als kleiner Führer gefragt wurde, denn er kannte Weg und Steg und wusste, wo die schönsten Beeren und Edelweisse wuchsen. Natürlich mussten die Kinder Gyger auch heuen helfen und morgens früh drei Stunden weit her Milch holen. Dennoch war die Familie glücklich und zufriedener.

Wie seine ältern Geschwister, ging auch Hans nach dem Schulaustritt in die Fremde. So kam er mit 15 Jahren nach Genf in ein Restaurant — 17jährig sah man ihn schon als Passe-Platier in einem Hotel mit 600 Betten in Divonne-les-Bains, sodann während zwei Jahren in England, hierauf folgten die Côte-d'Azur, die Pyrenäen, Deutschland (Bad Nauheim) und Italien. 1914 arbeitete er im Hotel Gotthard in Luzern und während des Ersten Weltkrieges im Hotel Mirabeau in Lausanne, später in St. Moritz und im Arosa-Kulm, im Palace-Hotel Luzern und Lugano und dann im Dolder Grand Hotel. Während all dieser Dienstjahre war Hans Gyger bemüht, sich weiter auszubilden, denn nach der Schulausbildung, die die Kinder damals in Kandersteg genossen, war dies nötig.

1923 nahm Hans Gyger ein kleines Hotel in Pacht, das folgende Jahre das Hôtel de la Paix in Montreux, um dann 1925 das Hotel Breithorn in Wengen zu erwerben, wo er sich niederliess und wo er in der Folge noch das Hotel Alpenruhe-Kulm kaufte. Während der darauffolgenden Krise und dem Zweiten Weltkrieg musste er sich schlecht und recht mit den beiden Häusern durchschlagen, wobei ihm seine Gattin — er hatte sich 1930 verheiratet — treu beistand. Während dieser schweren Zeit haben die beiden Tag für Tag, werktags und sonntags, 16—17 Stunden gearbeitet. Sie hatten grosse Gärten angelegt und eine Hühnerfarm errichtet, was ihnen während der Kriegszeit einen guten Zustupf bedeutete. Zeitweise hatten Herr und Frau Gyger noch das Hotel Bristol und das Hotel Soldanella dazu gemietet, doch leider lohnten sich die grosse Mühe und Arbeit nicht, da damals die Preiskontrolle für die unter aussergewöhnlich schwierigen Verhältnissen arbeitende Berg-hotellerie keinerlei Verständnis zeigte. — Nach dem Krieg waren die überholungsbedürftigen Hotels da und nur langsam, langsam konnte wieder an Unterhalt und Erneuerung gedacht werden. In-

zwischen ist Herr Gyger alt geworden — und so ist es denn sein Wunsch, dass den Jungen eine bessere Zeit beschieden sein möge.

Das Hotel Alpenruhe Kulm verkaufte Hans Gyger im Jahre 1953, das Breithorn baute er in Ferienwohnungen um, das er jedoch unlängst auch verkaufte, denn an seinem 70. Geburtstag zog er sich mit seiner Gattin ins «Stöckli» (das frühere Waschhaus) zurück, das er vergrössern und erneuern liess und in dem das betagte Ehepaar nun einen friedlichen Lebensabend verbringen möchte. Aber ganz will sich Hans Gyger noch nicht zur Ruhe setzen — im Winter findet er noch immer Beschäftigung an seinem Skilift, den er seit zehn Jahren betreibt.

Wir wünschen Herrn Gyger und seiner immer noch sehr rüstigen Gattin noch viele Jahre guter Gesundheit und danken ihm für seinen Einsatz und nie erlahmenden Mut im Beruf, den er trotz der vielen Lasten, die dieser mit sich bringt, auch heute wieder erwählen würde.

Fünfzig Jahre Hotel Eden Rheinfelden

Man schrieb das Jahr 1910, als die Familie Rupprecht-Michel mit dem Bau der Pension «Eden» begann. Das Haus mit seinen Bädern wurde im Frühjahr 1911 in Betrieb genommen und zählte ursprünglich 35 Fremdenbetten. Das Bauland war damals noch billig auf dem «Kapuzinerberg». Für gute 4 Schweizer Franken pro Quadratmeter erstand man das benötigte Areal. Im Jahre 1919 übernahm dann der Sinter Karl Rupprecht die fünfzigjährigen Gattin Mathilde Rupprecht-Kottmann, die leider vor 10 Jahren erst 57jährig verstarb, das Haus, das im Laufe der Jahre zu einem modernen Badehotel mit 80 Betten erweitert wurde. Es wird hauptsächlich von Schweizer Gästen besucht, welche die heilenden und verjüngenden Badekuren und vor allem auch die gastliche Atmosphäre und die Geborgenheit in diesem gepflegten Haus sehr zu schätzen wissen. Der wohl älteste Kurgast, ein Basler Herr, der seit 40 Jahren regelmässig zur Kur kommt, ist über 94 Jahre alt. Dieses Beispiel zeigt nicht nur für Rheinfelder Kuren als Gesundbrunnen, sondern auch für die vorbildliche Führung des «Eden».

Nun leiten die Tochter von Karl Rupprecht und ihr sympathischer Gemahl, Herr Wiki, das Haus, das seine 50. Saison hinter sich hat. Dieses Jubiläum gab bei Saisonschluss am 28. Oktober Anlass zu einer wohlgeleiteten und frohgemuten Feier für Angestellte und Leitung, die allen Teilnehmern in angenehmer Erinnerung haften bleiben wird. Bei dieser Gelegenheit darf der erfreulichen Tatsache Erwähnung getan werden, dass das gegenseitige Verstehen und die immer gute, erspriessliche Zusammenarbeit im Hotel «Eden» von jeher gepflegt wurde. Ein jedes der Angestellten erhielt ein nettes Geschenk, und die älteren, langjährigen Mitarbeiterinnen und -arbeiter wurden ganz besonders geehrt. Es waren dies: Herr Ernst Walder (41 Jahre), Frau Mina Psilla-Baldinger (30), Herr Willi Imboden (17), Frau Maria Accola-Stocker (17), Fräulein Frieda Keller (15), Herr Christian Dösch (13), Fräulein Anna Keller (10), Fräulein Luigia Luchetta (8), Fräulein Theresina Biondo (5) und Frau Anna Faoro (5).

Leuchte der gute Geist im Hotel «Eden» weiterhin leuchten zum Segen aller, die da ein- und aus-

gehen. — Zu diesem Betriebsjubiläum entbieten auch wir unsere herzlichen Glückwünsche.

Ein Personalfest im Palace-Hotel Luzern

Kurz vor Saisonschluss kam die angenehme Einladung an das Personal, dieses Jahr wiederum ein Saisonschlussfest für die Angestellten abzuhalten. Das wirkte Wunder, denn die saisonmüden Angestellten wurden plötzlich alle wieder «fit». In sonntäglicher Stimmung, pünktlich und vollzählig, erschienen alle am Sonntag, den 22. Okt., abends 7 Uhr im grossen Festsaal. Obwohl unsere Saison bereits zu Ende war, konnten immer noch weit über 100 Angestellte, zum Teil mit ihren Angehörigen, mitfeiern. Den Blickfang bildete der Ehrenstisch, wo unsere verehrten Herr und Frau Direktor Albert Ernst, Besitzer des Palace-Hotel, und unsere uner müdliche Direktorin, Herr und Frau Direktor Charles Fricker, ihre Plätze eingenommen hatten. Nicht lange mussten wir auf die Dinge, die da kommen sollten, warten, denn alsbald ertönte mit militärischem Scheid, wie es sich für einen Oberst im Generalstab gehört, die Stimme unseres weitsichtigen Patrons, Herrn Direktor Ernst. Mit herzlichen Worten begrüßte er auf Deutsch und Italienisch alle Anwesenden. An die Adresse der Direktion und aller Mitangestellten kargte er nicht mit aner kennenden Dankesworten für die treue Mitarbeit. Den Höhepunkt seiner Ansprache bildete die Ehrung der mehrjährigen Angestellten, vorab unseres Direktionshepaars Fricker, die seit der Wiedereröffnung des Palace-Hotel unsichtig und aufopfernd dem Betrieb vorstehen und dem Hotel alle Ehre machen. Es folgte eine lange Liste von Angestellten, die ebenfalls für mehrjährige Tätigkeit im Palace-Hotel geehrt wurden, und jedem wurde zum Dank noch ein Kuvert in die Hand gedrückt. Dieser Festakt wurde von Herrn Direktor Fricker herzlich verdankt, der auch der Hoffnung Ausdruck gab, dass solche Feste für den Nachwuchs ein Ansporn für vermehrte Ausdauer und Berufsfreude sein mögen. Aus der Mitte der Angestelltenfamilie wurde anschliessend noch der «Alters-Senior» aufgeföhrt, im Namen aller Geehrten und Mitangestellten den herzlichsten Dank für die Ehrung und den schönen Abend auszusprechen.

Der gemüthliche Teil begann mit einem Apéro und anschliessend mit dem Festbankett, das von Extras serviert wurde — in gehobener Stimmung fühlten wir uns einmal nicht als Angestellte. Verschönert wurde unser Abend mit allerlei Attraktionen: Unter den Angestellten fand sich ein vorzüglicher Conférencier und Regisseur, der in kürzester Zeit ein Nonstopprogramm zusammenstellte. Spontan fanden sich alle Aufgebotenen zur Blitzprobe ein. Der Clou des Abends war das Ballett der Matrosen mit ihrem Kapitän. Es folgten einige Sketches und komische Tänze, auch eine Tombola fehlte nicht. Das improvisierte Orchester, welches fast mit dem Luzerner Festspielorchester konkurrenzieren kann, hat mehr als seine Pflicht erfüllt, denn selbst die älteren Tanzbeine konnten nicht mehr zur Ruhe kommen. So verrannen die Stunden in voller Missachtung der obligaten Nachtruhe.

Es sei auch an dieser Stelle für den uns gebotenen schönen Abend unser herzlichster Dank ausgesprochen.



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieser Anmelde termine, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann.
Zentralbureau SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.
Bureau central SSH

Nécrologie

Da Locarno

Un lutto nella nostra sezione

Con vivo rincrescimento la cittadinanza Locarnese ed in modo particolare tutti gli albergatori e gli abitanti del grande quartiere dei Monti della Trinità, hanno appreso con grande rincrescimento, la triste notizia della morte avvenuta venerdì u. s., di chi fu Walter Müller, proprietario dell'albergo e Ristorante della Posta!

Si sapeva da molto tempo che il povero Müller era ammalato, ma nessuno prevedeva una sua fine così repentina. Aveva appena 57 anni!

Il defunto venne nel Ticino una quindicina d'anni o sono e da parecchio tempo svolgeva la sua attività — e con buoni risultati — gerendo come proprietario l'Albergo della Posta ai Monti sopra la città.

Di carattere buono e cortese il compianto Müller era benvenuto da quanti lo conobbero e la sua immatura scomparsa ha destato vivo e sentito rimpianto.



Eis innert weniger Minuten

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

AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 481555



Jüngling, 16 1/2 Jahre alt, mit Welschlandaufenthalt und Mittelschule (3 Jahre) sucht

Kochlehrstelle

in sehr gute Restaurationsküche. Offerten an Anton Mattmann, Gasthaus Ochsen, Schenkon LU.

Tüchtiger Schweizer, 26 Jahre alt, verheiratet, sucht Jahresstelle als

Alleinkoch evtl. Küchenchef

zu kleinerer Brigade. Sehr gute Spezialitätenkenntnisse sind vorhanden. Luzern oder Umgebung wäre bevorzugt. Offerten unter Chiffre AR 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gasthof-Restaurant

am Lago Maggiore, unweit Schweizer Grenze. 20 Betten, grosser Saal, Terrasse gegen den See, Seebass, grosser Umsatz. Für tüchtige Fachleute glänzende Existenz! Günstiger Preis. Anfragen unter Chiffre AS 16324 Lo an ASSA, Locarno.

von az bis aus einem Haus

Beratung

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

Planung

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

Finanzierung

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

Fabrikation

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

Inneneinrichtung oder Renovation

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

das

Vertrauenshaus

für das

Gastgewerbe

möbel madörin

Leistal/Augst Telefon 84 3302 / 81 2611

Mathews Müller

Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

Hobart

Planetar-Rührwerk

Knetet - rührt - schwingt ausgiebig und rasch

Zusatzapparate zum Zerschneiden, reiben, hacken, passieren, mahlen, schmetzeln.

Verschiedene Maschinen-Größen

Verlangen Sie unverbindlich detaillierten Prospekt.

J. BORNSTEIN AG, ZÜRICH
Stockstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99

VERKAUF + SERVICE

Basel 051/348810 Locarno 093/74379
St. Gallen 071/227075 Lausanne 021/244849

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret & interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an:

Drogerie Scherer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

On cherche pour le printemps, évtl. l'automne 1962, place pour jeune homme âgé de 16 ans, comme

apprenti-cuisinier

Offres sont à adresser à la Confectionnerie Tschudin, 37, rue du Lac, Vevey.

2 Geschwister suchen Stellen für kommende Wintersaison. Eintritt baldmöglichst.

Jungkellner (23jährig) Empfangssekretärin

21jährig, Auslandsaufahrung, Sprachkenntnisse in Englisch, Italienisch, Schwedisch, Französisch.

Angob. erb. unt. Chiffre E 2577 an die Hotel-Revue, Basel 2.

I di lui funerali ebbero luogo domenica 5 novembre u. s. a Locarno Città, che il defunto molto amava, con accompagnamento di molte persone.

Ai desolati familiari, specialmente alla venerata mamma, oltre ottantenne, alla sorella ed al fratello suo, vadano le sentite e profonde condoglianze di quanto stimarono il loro Trapassato e con viva partecipazione a tanto lutto da parte della Società Albergatori di Locarno e dintorni, dolente di aver tanto presto perduto un così buono e tanto caro loro collega!

B. O.

De nos sections

A Villars

Un peu d'air salin avant le début de saison!

La convocation disait: vous êtes après d'assister à notre assemblée qui aura lieu dans les mines et salines de Bex le mardi 7 novembre. Il va sans dire que les dames sont cordialement invitées.

Voici pourquoi ce jour là une file de voitures se dirigeait de Villars vers Bex et plus spécialement vers l'entrée des mines dites du Bouillet. Au lieu dit, le petit train aimablement mis à notre disposition par la direction des salines à laquelle nous devons un sincère remerciement, nous emporta dans les entrailles de cette terre vaudoise et salée!

Après un voyage d'une quinzaine de minutes on put admirer un des puits en exploitation, d'une hauteur de 150 mètres et au fond duquel sont pratiqués les forages desquels on pompe l'eau salée. De nouveau quelques centaines de mètres en train et départ ensuite à pied à travers ces galeries et grottes dont une bonne partie ont été creusées il y a des dizaines d'années avec des méthodes rudimentaires et dont les matériaux extraits ont été évacués à l'air libre à dos d'homme. Il est certain que pour un spectateur non averti, cette file de gens éclairés par des lampes de mineurs et provoquant des ombres monstrueuses, ainsi que l'odeur légère de soufre, donnerait une impression un peu dantesque encore accentuée par les flammes des brûleurs de grisou.

La promenade terminée — nous nous sommes retrouvés dans la grande salle où sont exposés les plans de la mine et des quelques 70 km de galeries. Cette salle est meublée et il y règne en permanence une température assez douce, mais il faut dire que nous sommes là à environ 2 km de la plus proche sortie à l'air libre.

Là notre président Marcel Chevrier a ouvert la séance et nous a entretenus des diverses questions à l'ordre du jour: publicité, prix, «Universiades», construction d'un nouveau téléski, etc.

A la fin de la partie administrative une collation a été servie par l'un de nos collègues et à laquelle tous ont fait honneur d'autant plus que, dit-on, l'air

salin aiguise l'appétit et donne soif! A la sortie on a constaté très étonnés que, entrés avec le soleil, nous sortions à la nuit.

Belle après-midi appréciée tant par les dames que par leurs époux et encouragement pour notre président à réitérer de telles expéditions!

G. de Mercurio

Divers

6. Chambre suisse des arts et métiers

La chambre suisse des arts et métiers a tenu sa session ordinaire d'automne à Schaffhouse sous la présidence de M. U. Meyer-Boller, conseiller national. Elle a décidé à l'unanimité d'appuyer le nouveau statut de l'horlogerie qui viendra en votation populaire le 3 décembre prochain en raison du fait que ce statut vise à une large libéralisation de cet important secteur de notre économie nationale et au développement de la production de qualité. Les arts et métiers feront campagne en faveur de ce projet bien équilibré.

Après avoir entendu un rapport sur l'avant-projet du département fédéral des finances et des douanes concernant le régime financier de la Confédération, la chambre s'est prononcée en faveur de la prorogation pure et simple de ce régime pour dix ans. Toutefois elle s'oppose catégoriquement à donner au législatif la compétence de majorer les taux maximaux prévus par la constitution pour les impôts fédéraux si l'équilibre du compte d'Etat venait à être sérieusement compromis. De même, elle s'oppose à l'idée de renoncer aux taux maximaux de l'impôt sur la bière. A son avis, seule une prorogation sans changement du régime financier actuel de la Confédération peut entrer en ligne de compte. Si des modifications devaient être apportées à ce régime, les arts et métiers se réservent d'ores et déjà d'en proposer d'autres concernant notamment l'impôt pour la défense nationale et l'imposition des coopératives. Enfin, les arts et métiers approuvent l'intention des autorités de compenser le moment venu un éventuel manque à gagner sur les recettes douanières par suite d'un abaissement des droits consécutive à l'intégration économique européenne au moyen d'une majoration des taxes frappant les marchandises à l'intérieur du pays.

La chambre a pris acte avec satisfaction d'un rapport de M. H. Albrecht, ancien conseiller national, St-Gall, sur les débuts de la coopérative suisse de cautionnement pour les arts et métiers récemment créée. Cette institution d'entraide mise sur pied sans aucune contribution financière des pouvoirs publics permet maintenant déjà d'accorder des cautionnements à des petites et moyennes entreprises jusqu'à concurrence de 20 millions de francs en plus de cautionnements accordés par les offices régionaux existants.

En ce qui concerne le projet de loi sur le travail, la chambre a constaté que le texte issu des délibérations de la commission du conseil national est franchement décevant pour les arts et métiers. L'œuvre de compromis des experts a en effet été remise en question par l'adoption, à une faible majorité, de multiples propositions de la commis-

sion dont plusieurs sont incompréhensibles. De ce fait, la souplesse indispensable qui caractérisait le projet du conseil fédéral n'existe plus. Si de sérieuses corrections ne sont pas apportées à ce projet de loi, les arts et métiers se verront obligés de le combattre.

La chambre s'est occupée d'autre part, une fois de plus, des revendications des organisations d'employés au sujet de la conclusion de contrats collectifs de travail. Elle a adopté les lignes directrices de la politique générale à suivre par la direction de l'Union dans ce domaine.

Après un rapport sur l'intégration économique européenne, la chambre a reconnu la nécessité d'une coopération économique de notre pays avec l'ensemble de l'Europe. Cependant comme la Suisse ne saurait adhérer à la CEE, il conviendra pour elle, le moment venu, de trouver une solution tenant compte de sa neutralité et de son indépendance, fondements de notre Etat. Pour l'instant, il sied de renseigner systématiquement les milieux économiques et toute la population sur les problèmes et les conséquences de l'intégration et de soutenir énergiquement nos autorités dans la poursuite de leur politique d'intégration.

La situation sur le marché du salami

Donnant suite à une demande de l'Association suisse des importateurs de salami, le Conseil fédéral avait accordé au début de l'été un contingent supplémentaire de 10% sur le contingent normal pour l'importation de salami d'origine italienne et de coppa, 5% en ce qui concerne le salami et la localité des 10% en ce qui concerne la coppa ont été libérés immédiatement. Le solde de 4% restant pour le salami a été libéré en temps utile, et un nouveau supplément de 5% a été accordé pour la coppa.

Malheureusement cette légère augmentation du contingent est nettement insuffisante pour donner satisfaction à la demande de la consommation. La fabrication suisse, suivant l'avis des fabricants, ne peut pas couvrir le déficit, ne disposant pas de marchandise prête à la consommation en quantité nécessaire.

Lors des premiers pourparlers pour fixer le contingent supplémentaire, les représentants de l'agriculture et des producteurs suisses de salamis ont fait une vive opposition à l'élargissement du contingent. On a invoqué notamment la forte offre de porcs très lourds et les grands stocks de salami suisse. En fin de compte on constate maintenant que ces affirmations de l'agriculture et des fabricants n'étaient pas conformes à la réalité. Sur le marché des porcs à abattre il existe également un déficit et l'on importe actuellement des porcs pour les abattoirs. Il faut donc regretter pareils procédés, susceptibles de faire perdre à l'opinion publique la confiance en la bonne interprétation de la loi sur l'agriculture.

Une nouvelle démarche à Berne

Dans la situation actuelle une nouvelle démarche s'est imposée. Une conférence a eu lieu à Berne, composée de représentants de l'agriculture, de la

De janvier à août 1961 : près de 23 millions de nuitées

D'après les résultats provisoires de la statistique suisse du mouvement hôtelier, les hôtels, motels, auberges, pensions, maisons de cure et sanatoriums d'altitude ont enregistré au cours des huit premiers mois de cette année 22,95 millions de nuitées. De ce nombre, 9,36 millions reviennent aux hôtels du pays et 13,59 millions ou 59% aux visiteurs étrangers. Au regard de la période de janvier-août 1960, la fréquentation indigène a marqué une progression de 488 000 nuitées ou de 5 1/2% et celle des hôtes de l'étranger s'est soldée par un excédent de 1 086 000 ou d'à peu près 9%. Le chiffre global des nuitées s'est accru de 1,57 million ou d'environ 7 1/2%. Le taux moyen d'occupation des lits a gagné 2 1/2 points, passant à 54,4%, bien que durant la période en revue le nombre des lits mis à la disposition des hôtes ait augmenté approximativement de 3% par rapport au même laps de temps de 1960.

Les Allemands, qui ont fourni 450 000 nuitées de plus que de janvier à août 1960, ont le plus contribué à accroître le tourisme étranger. D'importants excédents sont en outre notés en particulier pour les Français (+ 185 000 ou 9%), les hôtes des Etats du Benelux (+ 171 000 ou 12%), les Italiens (+ 96 000 ou 13%), les Anglais (+ 86 000 ou environ 4%), les Autrichiens et les Scandinaves (+ 40 000 pour chaque groupe ou respectivement 20 et 15%). L'apport de nuitées des Américains du Nord, en régression depuis le mois de mai de l'année courante, s'est réduit de 51 000 ou de 4 1/2%.

Sur le vu des rapports reçus à ce jour, l'évolution favorable du trafic observée jusqu'ici s'est poursuivie en septembre et octobre. Les chiffres de la fréquentation de ces deux mois seront notamment supérieurs à ceux des périodes comparatives de l'an passé. On peut donc s'attendre à enregistrer pour toute l'année 1961 un surplus de près de deux millions de nuitées, ce qui portera le total général à plus de 30 millions. Les revenus de la Suisse issus du tourisme en provenance de l'étranger, supputés à 1,58 milliard de francs pour 1960, atteindront sans doute 1,7 milliard cette année.

boucherie, des fabricants suisses de salami, ainsi que des importateurs de salami. Elle a recommandé aux autorités compétentes d'accorder un nouveau contingent supplémentaire, égal au premier, c'est-à-dire 10% en ce qui concerne le salami et 5% pour la coppa. Par une telle mesure la demande immédiate et urgente de salami italien de la part des consommateurs a trouvé satisfaction. Mais plus que jamais une adaptation du contingent global aux véritables besoins de la consommation s'impose, afin d'éviter les plaintes continues et justifiées des consommateurs.

Fabrikneu ab Lager zu verkaufen:

Zwei 3-Felder-Restaurationsherde

Oberteil ganz aus Chromstahl. Grösse der Platten 40 x 35 cm, 1 grosser und 1 kleiner Back- und Backofen. Ausführung aus rostfreiem Material. Preis pro Herd Fr. 5210.-.

Zwei Brat- und Backöfen

2 Backräume aus rostfreiem Material. 1 untergebauter Abstellraum. Preis per Stück Fr. 4440.-.

GEKO APPARATEBAU AG., THUN

Industriestrasse 6, Telefon (053) 2 94 44.

Gesucht guterhaltene

Gas-Waschmaschine

ca. 20-25 kg. Ausführliche Offerten an Gasser, Hotel Luxor, Mattenz.

Hotel-Restaurant

mit 20 Betten, heimeliger Gaststube und schönem Speisesaal sowie gut eingerichteter Küche samt Haus und grossem Inventar zu Fr. 320 000.- zu verkaufen. Amtlicher Wert des Gebäudes allein Fr. 242 000.-. Stadtzentrum in franz. sprechender Stadt des Ki. Bern. Auf schriftliche Anfragen erhalten Sie weitere Auskunft unter Nr. 2135 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amhaussgasse 20, Bern.

Jeune couple avec propre hôtel dans une station hivernale cherche

en location ou evtl. direction

hôtel avec restaurant (60 lits environ) dans la région du lac Léman. Offres sous chiffre LD 2463 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Reklame-Verkauf!

500 Portier-Schürzen

(Art. 2828), la Schaffhauserstr. grün, 100 cm, per Stück Fr. 7.80

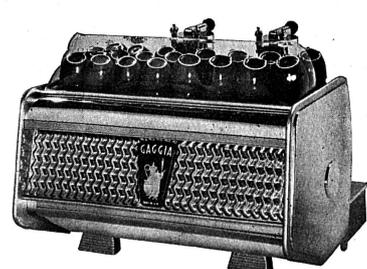
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Jeden Tag neuen **GEWINN** dank



GAGGIA



1-6 Gruppen — mit oder ohne Behälter handbetrieben oder automatisch elektroheizt oder gasbeheizt

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.
Brauereistrasse 102, Tel. (051) 25 67 17 ZÜRICH
6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 25 11 12 LAUSANNE

Suche für meinen Sohn, 23 Jahre, gross, schlank, Stellung als

Kellner

Abgeschlossene Kellnerlehre in erstem Haus Bremens, als Commis und im elterlichen Betrieb als Demichel gearbeitet. Deutsch, Englisch, Grundwehrdienst. H. W. Wahlen, Bremervörde, Die Walkmühle, Deutschland.

2 junge Schwedinnen, Sekretärin und Stewardess, suchen in Winterkurort Stellen als

Barhilfe und Sekretärin

Wenn möglich nur abends arbeiten. Sprachen: skandinavische Sprachen, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Bevorzugt: Franz. Schweiz, Frankreich. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten per sofort unter Chiffre BS 2678 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple cherche place comme

femme de chambre et portier d'étage ou argentier

Entrée pour le 20 nov. ou à convenir (évent. pour la saison). M. et Mme Galotti, rue Neuhaus 32, Bienne.

MANHATTAN QUARTET

Tanz- und Unterhaltungsortchester empfiehlt sich für Anlässe aller Art. Für SYLVESTER/NEUJAHR noch frei!
Eiloff.: Manhattan Quartet Winterthur, Tösstalstr. 187, Tel. (052) 24732

Le vrai connaisseur... exige!



GILBEY'S Spey Royal SCOTCH WHISKY
IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Gelernte Gärtnerin, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, sucht in Hotel Saisonstelle als

ANTIK

Grosse Auswahl in gediegenen

Geschenkartikeln aus Kupfer, Messing, Bronze, Holz usw.
Frau G. Hauser, Rosali, Schwarzenburg. Tel. (031) 69 21 74.

Dekorateurin

und für allg. Büroarbeiten. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre OFA 10281 B an Orell Füssli-Annoncen, Langenthal.

1808-1958



MAHLER CHUR

150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

glitzend sauber mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Sap

Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID. SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Qualität zu günstigem Preis!

L'activité de l'ACS en 1960

Le rapport de l'Automobile Club de Suisse constate que l'ACS a poursuivi sa marche en avant, l'an passé. Le nombre de ses sociétaires répartis dans ses 27 sections administrées fédérativement est ainsi passé au 31 décembre 1960 à 47 018, soit presque exactement le triple de l'effectif de 1959.

Il est important de noter que l'ACS a apporté son soutien à la décision fédérale de prélever un droit d'entrée supplémentaire de 7 ct sur les carburants en faveur de la construction des routes nationales. Cette décision ne fut pas prise avec enthousiasme, mais dans le seul souci d'assurer la construction du réseau des routes nationales dans les délais les plus brefs et d'aider ainsi à réduire le nombre d'accidents sur nos routes, insuffisantes pour le trafic d'aujourd'hui.

Mais la lutte contre les accidents fut également entreprise dans d'autres domaines. La campagne qui prit naissance en automne 1959, pour la propagation de la ceinture de sécurité chez les automobilistes fut poursuivie et intensifiée. En outre, avec ses campagnes pour les «places d'évitement», «Brouillard 7 Feux de croisement», «Routes de dégagement» et «Auto-Lunch», l'ACS a fait un grand travail dans l'information routière au service de la sécurité du trafic. Un autre grand succès peut être porté au compte de l'ouvrage illustré «La route vivante» préparé par l'ACS et édité en collaboration avec la Maison Nestlé. Malgré l'importance de la première édition (65 000 ex.) parue au printemps 1959, il fallut, l'an passé déjà, préparer la seconde. Les cours «Conduire encore mieux» qui furent organisés à Bienne, Lausanne et Zurich et qui furent suivis par 436 participants, servirent à l'instruction du conducteur. Cette campagne qui se poursuit cette année, doit faire comprendre au public que la sécurité de la route dépend en grande partie d'un art de conduire plus poussé.

Plus de 10 000 sociétaires utilisèrent le livret d'assistance ACS international lors de leurs voyages à l'étranger et firent grand usage des lettres de crédit. Le service de l'ACS de maisons et logements de vacances en Suisse et à l'étranger enregistra près de 70 000 nuitées. A côté des nombreux voyages en groupes et des croisières, les semaines de sport furent à nouveau un grand succès touristique.

Une activité importante de l'ACS en 1960 est à noter au compte du service juridique. Le nombre des cas où l'ACS intervint en faveur de membres mis en contravention ou accidentés à l'étranger,

s'éleva considérablement en 1960. Enfin, il ne faut pas oublier que l'ACS déploya de grands efforts pour l'introduction de la «zone bleue» qui rencontre partout plein succès. Afin de développer encore cette réglementation du stationnement gratuit, 630 000 disques de stationnement furent remis aux automobilistes jusqu'à la fin 1960.

Auslandschronik

Aus dem Hotelgewerbe Westdeutschlands

Das westdeutsche Hotel- und Gaststättengewerbe fordert immer dringlicher eine gesetzliche Verankerung des Sach- und Fachkundenschweises für Betriebsinhaber.

Es gibt heute in den Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes Westdeutschlands 189 000 gastgewerbliche Betriebe. Alljährlich werden ca. 5000 Betriebe neu eröffnet. Aber es gehen in jedem Jahr fast ebenso viele. Das hält jedoch sogenannte «Fachleute» nicht ab, es immer wieder zu «probieren», d. h. ohne Sach- und Fachkunde einen gastgewerblichen Betrieb zu übernehmen.

720 000 erwerbstätige Personen sind heute in der Bundesrepublik im Hotel- und Gaststättengewerbe tätig. Davon sind 450 000 Personen selbstständig beschäftigt, und hiervon sind 15 000 Ausländer. Dem Hotel- und Gaststättengewerbe fehlen aber noch 40 000 Beschäftigte, die dringend gesucht werden, darunter ca. 50% ausgebildete Kräfte. Es lässt tief blicken, wenn man feststellen muss, dass mindestens 20 000 hochwertige Fachkräfte fehlen.

Immerhin kann die erfreuliche Feststellung gemacht werden, dass die Anzahl der Lehrlinge im Hotel- und Gaststättengewerbe in den letzten Jahren um das fünffache zugenommen hat. Allerdings melden sich in der Mehrzahl angehende Köche. Der Kellnerberuf ist noch immer nicht gesucht, im Gegensatz zum Koch. Allerdings darf hier nicht verkannt werden, dass viele Köche nach erfolgter Ausbildung die Hotelbetriebe wieder verlassen, um in Kinos, Kantine usw. einzutreten, wo sie bei kürzerer Arbeitszeit mehr verdienen.

Kapazitätsausbau der schwedischen Hotellerie

Eine Serie von Hotelbauten von einem, für skandinavische Verhältnisse ansehnlichen Ausmass ist in Schweden im Entstehen begriffen. Die vom Gewerkschaftsbund und den Kooperationen gegründete Reiseorganisation RESO strebt in Zusammen-

arbeit mit kommunalen und privaten Unternehmungen zielbewusst danach, binnen wenigen Jahren die Beherbergungskapazität auszubauen. Seit mehreren Jahren hat Reso vier Hotels in Stockholm und eines in Malmö, darüber hinaus eine Reihe von Ferienhotels in der Provinz erstellt. Zurzeit werden vier neue Grosshotels geplant und gebaut.

Im Herbst 1962 wird das nächste Grosshotel Stockholms in der Regie Resos - das Hotel Continental beim Stockholmer Hauptbahnhof - bereitstehen und die ersten Gäste empfangen können. Das bedeutet, dass Reso dann über ein Drittel des gesamten Hotelzimmerbestandes der Hauptstadt von 4000 Zimmern verfügen wird.

Das Hotel Continental, mit einer U-Bahn-Station im Hause und in bester Lage mitten in der City, wird als elfstöckiges Haus mit insgesamt 250 Zimmern und 420 Betten gebaut.

Die übrigen 3 Hotels werden in andern grösseren schwedischen Städten errichtet. In Malmö - der drittgrössten Stadt Schwedens, genau gegenüber Kopenhagen - wird das grösste Hotel im Norden mit 380 Zimmern geplant, während die Reso-Hotels in Göteborg und Jönköping von der Gröszenordnung 230 bzw. 175 Zimmer sein werden. Es wird damit gerechnet, dass diese Hotels 1963/64 eröffnet werden.

Eine Ferienstadt in Nordschweden

Zurzeit die Schwedische Reiseorganisation RESO plant zurzeit die Schaffung einer Sommer- und Winterresidenz für 1000 Gäste in den schwedischen Bergen. Die guten Erfahrungen mit Resos internationalem Feriendorf «Riva del Sole» in Italien bewog die Organisation, das italienische Beispiel auf schwedischem Boden nachzuahmen.

Die Ferienstadt wird etwa hundert Familienwohnungen, wie auch ein paar hundert Hotelzimmer enthalten. Nach den vorliegenden Plänen soll das Feriendorf 1966 fertiggestellt sein. Die Kosten werden auf ca. 15 Millionen Kronen veranschlagt.

Man hofft, vor allem schwedische Urlauber in dieses Feriendorf locken zu können, doch dürften angesichts des gesteigerten Interesses für Nordschweden bei den ausländischen Touristen sicherlich auch internationale Hotelgäste gewonnen werden können.

Das erste «Altershotel» eröffnet

«Luxus, Geborgenheit und Erquickung - für 125 Dollar im Monat» - dieses Versprechen, das meh-

re amerikanische Gewerkschaften vor rund einem Jahr ihren Mitgliedern gaben, konnten sie jetzt mit der Eröffnung ihres ersten «Altershotels» im bekannten amerikanischen Badeort Miami Beach in Florida einlösen. Hier, direkt am Atlantik, können von nun an einige hundert Pensionäre im «Präsident-Madison-Hotel» einen geruhreichen, sorglosen und angenehmen Lebensabend verbringen und Freuden geniessen, die ihnen das Leben bisher vielleicht nur spärlich beschert hatte.

Im Preis sind sämtliche Unkosten für Unterbringung, Verpflegung und die Benutzung aller Einrichtungen inbegriffen. Die Ausstattung der Zimmer und Nebenräume im «Präsident Madison» kann sich mit den benachbarten Hotels durchaus messen. Sie sind mit freundlichen Möbeln ausgestattet und werden durch Klimaanlage ständig auf einer angenehmen Temperatur gehalten. Das Haus hat mehrere grosse Gesellschaftsräume, einen Fernsehsaal und ein eigenes Schwimmbad. Die Mahlzeiten werden nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zubereitet.

Mit Rücksicht auf die Bedürfnisse älterer Menschen wurden sämtliche Badewannen mit nicht-rutschenden Böden und mit Handgriffen versehen; Rampen angelegt, um Gehbehinderten das Treppensteinigen zu ersparen. Es wurde ein Untersuchungs-zimmer eingerichtet, das Ärzten bei Hausbesuchen zur Verfügung steht.

Besucher des «Präsident Madison» berichten immer wieder, dass man dort kaum etwas von der typischen «Anstaltsatmosphäre» verspürt, die Altersheime so oft charakterisiert.

Das «Präsident-Madison-Hotel» wird von einer Gemeinschaftsgründung mehrerer Gewerkschaften betrieben, die beabsichtigen, in Kürze weitere Hotels in New York, Chicago, Los Angeles und Atlantic-City aufzukaufen und in Heime umzuwandeln. Die Pensionäre haben dann die Möglichkeit, zwischen mehreren Alterssitzen zu wählen und gegebenenfalls auch von Zeit zu Zeit in ein anderes Heim überzuwechseln.

Australien findet Anschluss an Touristenverkehr

Der etwas abseits vom internationalen Touristenverkehr gelegene australische Kontinent hat den Anschluss gefunden. Nach Ansicht des neuen Präsidenten der Australischen Föderation der Reiseagenten, Mr. Kemnitz, dürfte bereits im Jahre 1970 der Fremdenverkehr Australiens zweitgrösster Devisenbringer sein, gefolgt nach den Einnahmen

Bett-Couch 3teilig Ottomane, naturhell mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze mit gutem Bezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und dem Schöner pauschal

Fr. 155.- 25jährige, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, menu- und à-la-carte-kundige

LIESTAL Telephone (061) 84 33 02 Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über komplette Hotel-Einrichtungen

Gouvernante oder Stütze des Patrons in gutem Hotel, Grindelwald und Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre GO 2646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetdame in Davos. Zuschriften bitte mit Gehaltsangaben unter Chiffre BD 2578 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Sauer, ehrlich und korrekt. Offerten unter Chiffre ZM 2630 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Konditor 20jährig, frei, sucht Stelle zur Wintersaison. Angebote erbeten an Jürgen Voss, Kleekamp 56, Hamburg-Fu.

MALKI'S SCOTCH WHISKY 41° per Carton à 12 Flaschen Fr. 108.- inkl. Wust, per Nachnahme. Vorauszahlung auf Postkonto VIII 53600 Fr. 105.-

Trio oder Duo spez. Dancing-, Bar- sowie Konzertmusik. Moderne Besetzung, beste Referenzen. Offerten unter Chiffre TD 2676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter sucht passende Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre TO 2680 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saalkellner Wintersaisonstelle. Auskunft erteilt Hotel Schweizerhof, Baden, Tel. (056) 2 72 27.

Koch-Lehrstelle Aufgeweckter Sek.-Schüler sucht

Koch-Lehrstelle auf Frühjahr 1962 in nur gut geführten Betrieb. Zuschr. sind zu richten an W. Meyer-Dessl, Bremgarten/Bern, Telefon (031) 3 75 86.

2 Studentinnen fl. Deutsch, Franz. u. Engl. sprechend, suchen Stellen in Hotel-Rezeption. St. Moritz oder Zermatt bevorzugt. Frühester Eintritt auf Neujahr. Off. unter Chiffre K 46853 Lz an Publicitas Luzern.

Schlüssel-Anhänger elegant, solid, lackschön, unzerbrechlich, revolutionär, mit Ziffern- und Hotel-Anhänger. Preis sehr günstig!

Hallentourant-Nachtconciere sucht Ausschulstelle ab 20. Nov. bis anfangs Januar. Off. unter Chiffre HN 2565 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour le fils d'un de nos amis d'affaires d'Allemagne bonne place de

secrétaire dans un hôtel de la Suisse romande. Langues: allemand, français, anglais. 20 ans. Entrée 15 décembre ou 1er janvier 1962.

Reception, Kasse oder Einnahmes. Unter: J. J. M. M. in Annoncen-Haus, Jurgensgasse, Salzburg (Österreich).

Jeune fille cherche place comme aide-gouvernante ou aide-barmaid

Ver-käuferin (bar dancing) ou Duo de bar (piano, batterie) cherche engagement dans station d'hiver Vaud, Valais. Du 20 déc. au 5 janvier et les samedis et dimanches jusqu'à fin mars. A. Tchantz, 23, Merle-D'Aubigny, Genève.

Pianiste (bar dancing) ou Duo de bar (piano, batterie) cherche engagement dans station d'hiver Vaud, Valais. Du 20 déc. au 5 janvier et les samedis et dimanches jusqu'à fin mars. A. Tchantz, 23, Merle-D'Aubigny, Genève.

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

Handwerker ledig, vielseitig, mit Engl.-Kenntnissen, sucht passende Stelle. Off. unter Chiffre H 2565 an H. Pape, Spanierstrasse 22, Konstanz.

Gerantin Vorsteherin oder Stütze des Patrons in mittelgrossen Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft, evtl. Januar 1962. Offerten unter Chiffre K 45952 Lz an Publicitas Luzern.

Zimmermädchen Offerten an Irene Estapó, Augsburg, Stauffenstr. 5/0, Deutsch.

Commis de cuisine sucht Saison- oder Jahresstelle. Fröhlich, evtl. sofort. Offerten unter Chiffre JG 2685 an die Hotel-Revue, Basel 2.

entremetier ou commis de cuisine Libro de suite. Certificats et photo à disposition. Envoyer offres à M. C. de Lara, Scheidestr. 77, Amsterdam 2

Pianiste (bar dancing) ou Duo de bar (piano, batterie) cherche engagement dans station d'hiver Vaud, Valais. Du 20 déc. au 5 janvier et les samedis et dimanches jusqu'à fin mars. A. Tchantz, 23, Merle-D'Aubigny, Genève.

Saaltochter (sprachkundig) sucht Saisonstelle nach Davos oder Jahresstelle nach Zürich. Bitte detaillierte Offerten unter Chiffre JS 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter sucht Stelle für die Wintersaison. Davos oder Klosters wird bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre JS 2686 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Demi-chef de rang Jungkellner, 18 Jahre, sucht Stelle als

aide de direction ou secrétaire-réception dans très bon hôtel. Offres sous chiffre AD 2591 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Bekanntschafft zwecks Heirat mit katholischem, ledigem Hotelier. Bin im Besitze eines eidg. Fähigkeitsausweises und auf dem Fach geschult. Kenntnisse in 3 Fremdsprachen und ebenfalls tätig in England. Zuschriften mit Bild und Angabe des Betriebes sind erwünscht unter strengster Diskretion an Chiffre BT 2684 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter Jungere, gewandte

Saaltochter (sprachkundig) sucht Saisonstelle nach Davos oder Jahresstelle nach Zürich. Bitte detaillierte Offerten unter Chiffre JS 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter sucht Stelle für die Wintersaison. Davos oder Klosters wird bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre JS 2686 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin möchte die ital. Sprache erlernen; beherrscht Engl., Franz., Deutsch in Wort und Schrift, und sucht in der ital. Schweiz Arbeit in Hotel- oder Familie. Gisela Bewag, Guggenmoosstrasse 30, Salzburg (Österreich).

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

in 1.-Rang-Hotel oder Restaurant auf Frühjahr 1962. Würstli Wäfler, Reutelen bei Reichenbach i. K. (B. O.)

dipl. Hausbeamtin, Gerantin mit Fähigkeitsausweis A und Diplom der schweiz. Haushaltungsschule Zürich sucht passenden Wirtschftsreis. Alter 29 Jahre. Beste Referenzen. Offerten sind erbeten unter Chiffre Z 46920 Lz an Publicitas Luzern.

Alleinkoch oder in Brigade. Offerten unter Chiffre LA 2686 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Serviertochter mit englischen, französischen und italienischen Sprachkenntnissen sucht für die kommende Wintersaison Stelle in einer Bar, Tea-Room oder ähnlichem. Zuschriften erb. an Margarete Zinke, Eltingergasse 31/610, Wien XVI.

Commis de cuisine sucht in der Schweiz neuen Wirtschftsreis. Bin in meinem ersten Haus mit Gehaltsangaben an Walter Bihl, Schwanzgasse 4, N. Hotel Victoria (Deutschland).

Alleinkoch oder I. Commis Offerten an Josef Tresch, Koch, Hotel Stern und Post, Amsteg UR.

Saalkellner oder Barman 32jähriger Kellner sucht Saisonstelle als

Tüchtige Barmaid Deutsch, Englisch, Französisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre H 52395 G an Publicitas St. Gallen.

Chef de service Eintritt nach Übereinkunft. Fam. Stalder, Restaurant Schweizerhaus, Ramsen. Tel. (054) 8 71 62.

Junger, sprachkundiger Spanier sucht Stelle als

durch Wollexporte, die 40 bis 50% des gesamten australischen Ausfuhrhandels ausmachen. In diesem ersten Halbjahr kamen 48 640 Touristen aus Übersee nach Australien. Das sind bereits über 8000 mehr als im gleichen Zeitraum des Jahres 1960. Für 1970 rechnet man nach vorsichtigen amtlichen Schätzungen mit 300 000 ausländischen Besuchern im Jahr, die etwa 60 Millionen australische Pfund ausgeben werden.

Nach Angaben von Mr. Kemnitz sind es vor allem vier Personengruppen, die am häufigsten unter den einreisenden Touristen festgestellt werden können: der jüngere Typ abenteurerder Neureicher, der meist auf einer einfachen Hinfahrtkarte nach Australien kommt, per Anhalter kreuz und quer durch das Land reist, und dann von einem andern Hafen aus Australien in einer andern Richtung wieder verlässt. Die zweite Gruppe bilden Berufssoldaten auf längerem Urlaub, die dritte Gruppe sind im Ausland beschäftigte Australier, die es von Zeit zu Zeit zurück in die Heimat lockt, und die vierte Gruppe bilden Konferenzteilnehmer der vielen wirtschaftlichen und religiösen Kongresse Australiens.

Die Rekordbesucherzahlen des Jahres 1956, in dem die Olympischen Spiele in Melbourne stattfanden, sind längst überschritten, und die 1962 in Perth stattfindenden Commonwealth-Spiele, an denen allein 1500 Sportler aus dreissig Commonwealth-Ländern teilnehmen werden, wird einen neuen Aufschwung im Fremdenverkehr nach Australien bringen. Ein neues Stadion, das 50 000 Besucher aufnehmen kann, befindet sich im Bau. Währenddessen schreiten die Bauarbeiten an Melbournes erstem Hotelneubau der Nachkriegszeit zügig voran. Im August 1962 soll dieses fünfzehnstöckige Southern Cross Hotel mit seinen 425 Fremdenzimmern bereits eröffnet werden. Der Baupreis beläuft sich auf 12,5 Mio. USA-Dollar. Das Hotel wird der Stadt auch einen festlichen Tanzsaal für 500 Ballgäste zur Verfügung stellen können. Besitzer des Hotels sind die Southern Cross Properties Ltd. und die amerikanische Intercontinental Hotels Corporation. gs.

Wildpret

«Wildpret mit p», sagte Herr de Mayen: «Wer es mit B benutzt und schreibt, hat den mystischen Sinn des Wortes nicht begriffen. In diesem p ist der Wald, ist Frau Müllis Eier, wenn sie in einer köstlichen Duftwolke gebratenen Wildprets ihre Kräuter streut, in...»

«Frau Müllis starb schon vor zwei Jahren», wurde er durch den nüchternen Herrn Hasemann unterbrochen.

«Was keine Rolle spielt. Für mich richtet sie ewig Gebraten an», und Herr de Mayen erging sich lange über die Qualitäten einer Gemseküle à la Schutinsky, die seiner Ansicht nach nur mit einem sehr korsierten Rosé serviert werden darf.

Er wurde noch einmal von Herrn Hasemann unterbrochen, der meinte, der Regen habe nun Sinfultformat angenommen, ein Umstand, der unserm Hochsitz trotz einer guten Schilfdecke nicht günstig war. Wir sassen da in unsern wasserdringenden Mäntel gehüllt, rauchten Brissagos, liessen uns von Herrn Hasemann von Zeit zu Zeit in die Becher einen Schluck Bier einschenken und wussten, dass wir wieder am Abend noch in der Nacht mehr zum Schuss kommen würden.

Auf diese Weise lauschten wir dem Redefluss de Mayens, der uns schliesslich immer weniger sinnlos vorkam, namentlich nun, wo sich dieser alte Geniesser und Kenner der Wildpretgerichte dem Hasenpfeffer zuwandte (der dunkel sein müsse, wie er meinte, dunkel wie Schopfintlinge, erhellt nur von frischen Kräutern, die man in letzter Minute zugibt), und vom Hasenpfeffer... auf Bärenbraten kam.

Hier rebellierte noch einmal der nüchterne Herr Hasemann und rief nach einem unerwarteten Hatschi aus:

«Bärenbraten, mein Lieber, das ist doch ein Hirn-gespinnst.»

«Nicht für mich, mein Verehrtester», gab Herr de Mayen zurück, «nicht für mich, ich ass ihn vor achtzehn Jahren in den Pyrenäen in einem Ort namens... Ortelz... wenn ich mich recht erinnere. Wissen Sie wie? Niemand wusste es, weder ich

noch Herr Hasemann, noch ein anderer Waidgeselle, den wir Gerd nannten, da wir seinen Familiennamen nie behielten.

Und nun stellte Herr de Mayen in der dunklen Regennacht, inmitten des Waldes, der scharf nach Humus und verrottenen Pilzen roch, einen Bärenbraten vor uns hin, besser – illuminierte ihn. Echtes Bärenfilet lege man einen halben Tag in Capriwein (was natürlich ein Vermögen kostete, brumpte hier nahezu ungehört Herr Hasemann), schneide es in mittlere Scheiben auf, die man salze und mit rotem Pfeffer in eine Pfanne lege, in der grünes Olivenöl leise zische. Bald herausgenommen, empfangen nun diese gebratenen Filetstücke jedes ein winziges Löffelchen Wildhonig auf ihr Haupt... ah, das sei das Geheimnis. Und an Beigaben? Herr de Mayen stellte diese Frage gleichsam an uns alle und an sich selbst. An Beigaben, fuhr er fort: Fenchel mit Käse bestreut, dazu einen Roten persönlicher Wahl – er selbst hielt es mit einem Bordeaux guter Klasse – andernfalls... und unter Umständen auch mit einem Rhône-Wein, der den Beinamen geröstetes Hähnchen trage. Hier lachte Herr de Mayen herzlich.

«Was ein Privatgewächs sein dürfte», meinte ich. Nein, es handle sich um einen durchaus zugänglichen Wein, teuer natürlich, da man jedes Jahr von diesem Rhône-Wein nur ungefähr zehntausend Flaschen auf den Markt bringe.

«Wir aber trinken Bier.»
Was auch etwas Gutes sei, replizierte Herr de Mayen, und nun begann er die Schilderung eines Rehratens – der seiner Ansicht nach unbedingt mit Rotkraut angerichtet sein müsse – sprach von Schlosstkartoffeln und einer Beigabe von Rahm, so dass uns der Mund wässrig wurde. Zu diesem Gericht könne man unmöglich Wein auf den Tisch bringen, es müsse von einem gut gekühlten Bier begleitet sein, allenfalls liesse er einen Dessertwein als Abschlussgetränk gelten.

Einen Augenblick schwiug nun Herr de Mayen, man hörte sein Streichholz zischen und ganz leise das knisternde Tabakkraut, das die Flamme auf-

Obst und Gemüse der Woche

20. bis 25. November 1961
Sellerie – Lauch – Randen – Äpfel – Birnen
nahm. Gerd, der eine schaffelfgefüllte Kanarijacke trug und wohl warm hatte, schlief. Der Regen rauschte nach hinten warmen Rücken mit jener fast tödlichen Gelassenheit ins Kraut des Waldes, die er nur im Herbst an sich hat. Einmal klagte ein Vogel, ein Käuzchen wohl, der Schrei wurde undeutlicher, es war, als ersticke er in den fallenden Strahlen dieses Regens.

«Ah... jetzt bei Frau Müllis sein», sagte Herr de Mayen.
«Aber sie hat doch das Zeitliche gesegnet», korrigierte ihn Herr Hasemann, «und ihre Waldfinsterherberge ist längst verkauft! Was man daraus gemacht hat, ist abschulich!», wandte er sich zu mir, «eine moderne Gaststätte mit einer Benzinpumpe.»

«Jetzt bei Frau Müllis sein», fuhr Herr de Mayen mit Hartnäckigkeit fort, als habe er den Einwand Herrn Hasemanns nicht gehört, «und ihr assistieren, wenn sie das Herz der Wildsau düstet und dazu eine Pilzplatte anrichtet. Ich sehe ihre Hände tanzen, ich sehe ihre Küche mit den kupfernen Marmiten und Pfannen und höre das Knacken des Holzes im Ofenloch.» Und wieder konnte er es nicht lassen, von seltsamen Speisen zu reden, die in dieser Räucherküche angerichtet wurden, von Festen auch, die hier einst in kleinem Kreise die schweren Jagdtage abschlossen... doch mehr und mehr wurde seine Stimme nun leiser und schliesslich erlosch sie, erlosch wie vorher der Schrei des Käuzchens, stärker war der Regen zu vernehmen, das Metall der Gewehre in unsern Händen fühlte sich kalt und feucht an, Gerd schnarchte nun gar, was uns seltsam berührte; wir sassen da wie eine eingefrorene, finstere Gruppe von Männern, die auf ein bizarres Glück wartet.

«Zum Schuss kommen wir nicht mehr», sagte Herr Hasemann.

«Und in den neuen Genuss eines Wildpretreignisses auch nicht mehr», gab ich ihm Dunkeln lächelnd zurück – denn nun hörten wir, dass auch Herr de Mayen eingeschlafen war...

Versierter und erfahrener

Hotel-Direktor

sucht Stelle in Erstdasshaus (eventuell auch Fachübernahme).
Offerten sind zu richten unter Chiffre VD 2671 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier suisse

revenant de l'étranger, diplômé de l'école hôtelière de la SHF et de l'hotel & catering institute of Great Britain, ayant de nombreuses années d'expérience en Angleterre, au Canada, en Suisse et autres pays, cherche place comme

directeur ou gérant

Place à l'année si possible. Libre de suite. Faire offres sous chiffre DG 2605 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Allemand, 22 ans, français et anglais – parlé et écrit, bonnes connaissances de l'Italien, cherche après la saison à Rome place à l'année ou saison comme

secrétaire (-réceptionniste) ou téléphoniste

caissier de restaurant, aide-concierge ou place analogue. Libre de suite. Ayant déjà travaillé en Suisse. Ecrite sous chiffre ST 2675 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge Sekretärin

sucht Saisonstelle für Winter 1961/62, evtl. Jahresstelle. Handelschuldiplo, Hotelfachkurs, Sprachkenntnisse mit Auslandsaufenthalt sowie Büropraxis. Offerten sind zu richten unter Chiffre JS 2679 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

DIPLOMAKAUFMANN

mit Auslandsaufenthalt und einiger Praxis sucht per sofort neuen

WIRKUNGSBEREICH

(evtl. in Berghotel oder ins Ausland). Handelsdiplom, Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, vertraut mit allen kulantanten Bureauarbeiten, gut präsentierend, zuverlässig und gewandt.

Eilofferten mit allen Angaben erbeten an Postfach 34, Bern 10.

LUGANO

On cherche

barman

(ou garçon de restaurant) pour la saison des sports d'hiver 1961-62. Offres à Piet Pontie, «Bar C'a's Sigüé», Villa Margarina, Puerto de Soller, Mallorca, Espana.

3 jeunes italiens

magon, peintre portier-garçon de maison commissionnaire

cherchent places pour tout faire. Bon salaire désiré. Ecrite en italien ou français à A. C. Verri, Via Selmi 80, Modena, Italie.

Jeune Allemand

honnête, présentant bien, avec bonnes notions de français et d'anglais, actuellement en Angleterre, cherche place dans station d'hiver. En possession du permis de conduire cat. A. Entree Noël ou Nouvel-an. Ecrite s.v.p. sous chiffre J. A. 2677 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Barmaid

4 Hauptsprachen, gut präsentierend, sucht Winter-saisonstelle. Offerten unter Chiffre BD 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Finnis, deutschsprechend, die die Schule als Gastwirtschaftlerin absolviert hat, gewandt im Umgang mit Gästen, sucht Saisonstelle in Hotel oder Restaurant als

Stütze oder Serviertochter

Angebote an K. Vimpari, Gen.-Seminar, Mattenz BL.

Restausgewiesener Fallsieger (Schweizer), sucht Stelle als

l. Buffet-dame

Offerten an R. Zimmermann, Restaurant Simenthalerhof, Thun. Tel. (033) 2 32 65.

Wir suchen für unser heimeliges Lokal eine freundliche, katholische

Servier-tochter

Angenehme Arbeitsbedingungen und guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Eintritt: 1. Dezember oder nach Übereinkunft. H. Nidrist, Rest. Casino, Neuhausen a. Rh. Telefon (053) 5 83 90.

Küchen-mädchen

station sport-hiver, dancing, tea-room. Faire offres sous chiffre SO 2634 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

sommelière

station sport-hiver, dancing, tea-room. Faire offres sous chiffre SO 2634 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Derby-Hotel, Wil

sucht per sofort in Jahresstelle tüchtigen

Commis de rang

in modernes, gepflegtes Restaurant. Offerten an Derby-Hotel, Wil SG.

Gesucht auf 1. Januar junger, tüchtiger

Alleinkoch

in modern eingerichtete Küche. Offerten an Hotel und Metzgerei zum Ochsen, Lenzburg.

Gesucht

Bartochter-II. Barmaid

(auch Anfängerin mit Servicepraxis) in gutgehender Bardancing. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Parkhotel Lenzersheide GR.

In Jahresstelle gesucht

Köchin oder Hilfsköchin

Offerten unter Chiffre BO 2664 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in alkoholfreies Pasantenhotel in der Ostschweiz

Büropraktikant

(Schweizer), sprachkundig, kaufmännische Ausbildung erwünscht. Eintritt auf anfangs November oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-kopien und Lohnanspruch an Rätisches Volkshaus, Chur.

Gesucht für Wintersaison selbständige

Sekretärin

Offerten erbeten unter Chiffre WH 2559 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gute Jahresstelle:

Sekretärin oder tüchtige Tochter

die den Beruf einer Hotelsekretärin erlernen möchte. Deutsch, Franz., Englisch Bedingung. Offerten unter Chiffre BO 2665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bursche gesucht für

Chasseur- und Kommissionendienst

Nur deutschsprachige Bewerber werden berücksichtigt. Offerten an Hotel Roseg-Garni, Pontresina.



Astoria Hotel Luzern

sucht in Jahresstellen:

Economat-Office-Gouvernante
Zimmermädchen (saison)
Restaurationstochter (fach- und sprachkundig)
Buffettochter-Kaffeeköchin
Chasseur-Telephonist

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion.

Gesucht

Saaltochter Saalpraktikantin

Eintritt sofort. Hotel Weisses Kreuz, Familie Bieri, Interlaken.

Gesucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter

(evtl. Kellner)

Hausbursche

Offerten mit Photo und Zeugnissen an Park-Hotel, Rovio/Nähe Lugano (Tessin).

Gesucht nach Lugano

Kochlehrling

mit französischen oder italienischen Sprachkenntnissen. Hotel 90 Betten, Jahresbetrieb. Eintritt sofort. Offerten erbeten an die Direktion Hotel Gotthard, Lugano.

Wir suchen:

Commis de bar

Offerten an F. Maurer, Mövenpick Überland, Zürich 11/51.



Mövenpick

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

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel Nr. 46

Offene Stellen Emplois vacants

- Gesucht:** Buffetdame, Buffettochter, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an M. Stalder, Alla-Hotel, Basel-Birsfelden. (502)
- Gesucht:** Officemädchen oder -bursche, Saal-Restauranttochter, Anfangsaaltochter, Hilfszimmerrädchen. Offerten an Familie Widmer-Amman, Posthotel Rösli, Gstaad. (511)
- Gesucht:** für Wintersonnensaison, Saaltochter, fachkundig. Offerten an Hotel Continental, Crans sur Sière. (503)
- Gesucht:** für Wintersonnensaison: junge Köchin oder Hilfsköchin, neben Hausfrau, Küchenmädchen, Zimmermädchen, nachmittags Service-Mädchen im Verkauf von Pâtisseries in Tea-Room. Offerten an Restaurant To-Room, Le Prado, Crans sur Sière (Wallis). (507)
- Gesucht:** auf die Wintersonnensaison: nettes Fräulein als Stütze der Hausfrau-Anfangsgeverante, die auch im Service mit-hilft, Saaltochter, Zimmermädchen, Hilfsportier-Hausbursche, Ausländer werden auch angenommen. Sich melden mit Zeugnissen, Altersangabe und Photo und Sprachkenntnissen bei Hotel Schweizerhof in Adelboden. (508)
- Gesucht:** auf 15. Dezember 1961 junge Serviertochter (Anfängerin) mit Englischkenntnissen in bekannte Pension. Offerten an Pension Heidi, Engi, Gl. (506)
- Gesucht:** Alleinkoch, tüchtig, erfahren in Spezialitäten, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an F. Hofmann-Huber, Gasthof zum Ochsen, Wilmersgen AG. (510)

Stellengesuche Demandes de places

- Bureau und Reception**
Sprechstunde nach baldigem Eintritt Vertrauensposten in mittlerem Betrieb. Offerten unter
Chiffre 792
- Saal und Restaurant**
Sommerler, 40 ans, 4 langues, cherche place saison ou à l'année, libre à partir de décembre. Offres à J. Calame, Casa Cenziana, Gordola TI, Téléphone (093) 8 46 13. (790)

Küche und Office

- Cuisinier**, cinquanteans, cherche place dans petit hôtel, à l'année ou saison d'hiver, lac Léman ou éventuellement Valais Offres sous
chiffre (780)

Etage und Lingerie

- Portier**, Schweizer, gewissenhaft, ehrlich, arbeitsam und zuverlässig, gute Zeugnisse, sucht Stelle als Etageportier in gut organisiertem Hotel. Offerten mit Gehaltsangabe unter
Chiffre 789
- Zimmermädchen**, geseteten Alters, tüchtig und selbstständig arbeitend, sucht Stelle für Wintersonnensaison. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter
Chiffre 791

Divers

- Deutscher**, tüchtig, 54jährig, sucht Stelle als Nachportier, Etageportier, Casseroiler usw. Referenzen guter Schweizer Häuser. Zuschriften erbeten unter
Chiffre 788
- Hötelmädchen**, mit 30jährigen internationalen Erfahrungen, in letzterem Stollen im Hotel- und Gaststättengewerbe, absolut selbstständig, mit umfassenden Berufskennnissen, Gesprächig, gesetzten Alters, sucht Anstellung. Anfragen unter
Chiffre (781)

- 7856 Kellnerbursche, Zimmermädchen, sofort, Commis de cuisine, Mitte Februar, Kaffeebäckerei, Mitte Januar, Erstklasshotel, Zürich.
- 7861 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
- 7872 Buffetdame, Deutsch sprechend, Anfangs-Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
- 7874 Bureaupraktikantin, Aide-Directrice, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 7883 Chef de rang, Officemädchen oder -bursche, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Badoort Aargau.
- 7888 Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldkantensee.
- 7899 Saal- Serviertochter, sofort, Restaurant, Kanton Bern.
- 7900 Barmaid, evtl. Anfängerin, 1. Dezember, grosses Passantenhotel, Basel.
- 7914 Restauranttochter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 7919 Saal-Restauranttochter, Personal-Hilfsmädchen, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 7924 Commis de cuisine, Buffetpraktikant, sofort oder nach Übereinkunft, Hilfszimmerrädchen, nach Übereinkunft, Anfangs-Portier, Ende Dezember oder Anfang Januar, Hotel 60 Betten, Thunersee.
- 7933 Nachportier, Französisch sprechend, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 7941 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
- 7943 Alleinkoch oder Köchin, Restaurantkellner, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
- 7944 Barmaid, Mitte Dezember, Restaurant, Zentralschweiz.
- 7951 Sekretärin (Schweizerin), sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 7972 Barmaid, sofort, Passantenhotel, Bern.
- 7973 Chef de partie, Commis de cuisine, Argentier, Küchengeverante, sofort, Hotel 100 Betten, 1. Dezember oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
- 7983 Commis de cuisine, Hilfsköchin, Küchenbursche, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
- 7986 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, Mitte Dezember, Kellnerbursche, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
- 7987 Anfangs-Serviertochter, Hilfsköchin, Hausmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 7992 Küchenbursche, Casseroiler, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
- 7996 Logentourant, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 7997 Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 7999 Alleinkoch, Mitte Februar, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 3000 Anfangs-Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3006 Hilfszimmerrädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Genfersee.
- 3007 Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 3010 Commis de cuisine, Dezember oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
- 3012 Küchenbursche, Officemädchen (evtl. Ehepaar), nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Solothurn.
- 3025 Economatgouvernante, Zimmermädchen, sofort, Sekretärin, Dezember, Erstklasshotel, Luzern.
- 3038 Wäscherin, Ende November, Hotel 90 Betten, Badoort, Aargau.
- 3039 Commis de cuisine, sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Bern.
- 3040 Saucier, sofort, Restaurant, Basel.
- 3041 Küchenbursche, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
- 3042 Nachportier, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3043 Sekretärin, Buffetdame, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.

Jahresstellen

- 7739 Buffetdame, Buffettochter, Commis de cuisine, Hausmädchen, Personal-mädchen, Küchenbursche, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
- 7742 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Zürich.
- 7745 Etageportier, Zimmermädchen/Tourante, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 7779 Servier-Saaltochter, Küchen-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Waadt.
- 7781 Commis de cuisine (Schweizer), Serviertochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Ostschweiz.
- 7785 Alleinkoch, Küchenmädchen, 29. Dezember, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.
- 7787 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 7788 Buffettochter, Stütze des Patrons, Tourante für Buffet und Lingerie, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
- 7792 Zimmermädchen, Hilfszimmerrädchen, Buffetbursche, Officemädchen, Lingerie, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
- 7813 Chef de réception, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Tessin.
- 7814 Köchin, Hilfsköchin, evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
- 7819 Cassiocher, Saaltochter, Serviertochter, Hausbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Nähe Basel.
- 7823 Zimmermädchen, Hilfszimmerrädchen, Buffetbursche, Officemädchen, Lingerie, Etageportier, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 7828 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.
- 7830 Zimmermädchen, 1. Dezember, Lingeriemädchen, Mitte Dezember, Passantenhotel, Bern.
- 7837 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 7838 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Badoort Aargau.
- 7839 Anfangs-Buffettochter (Mithilfe im Service), Deutsch sprechend, Anfang Dezember, kleines Hotel, Nähe Basel.
- 7848 Restauranttochter, Mitte Dezember, kleines Hotel, Zentralschweiz.
- 7849 Portier, Anfang Dezember, Hotel 60 Betten, Zürich.
- 7851 Saaltochter, Fassliser, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 7854 Portier, 1. Dezember, Etageportier, Hilfskoch, Lingerie, sofort, Passantenhotel, Basel.

Wintersonnens-Stellen

- Gesucht in Jahresstelle**
Buffetdame
Gutebezahlte Stelle, geringe Freizeit. Offerten an J. Meier, Sporthotel Meierhof, Davos.
- Gesucht**
Bureau-Praktikantin
auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft
junger, williger
- Kochlehrling**
Offerten an Hotel Minerva, Lugano.
- Gesucht**
Buffettochter
evtl. Anfängerin
Commis de cuisine
Jahresstellen.
Hotel de la Tour-Mostrose, Luzern.
- Gesucht**
auf Wintersonnensaison
Commis de service
Eintritt 20. Dezember 1961.
Talvo, Spezialitäten-Restaurant, Champfèr/ St. Moritz.

- 7721 Zimmermädchen, Küchenmädchen-Hilfsköchin, Küchenbursche, Buffettochter oder Anfängerin, Lingeriemädchen (evtl. Jahresstellen), nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7730 Allgemeingouvernante, evtl. Economatgouvernante, Wintersonnensaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 7732 Chef de rang, Glätterin, Wintersonnensaison, Erstklasshotel, Graubünden, Berner Oberland.
- 7734 Chef-Gardemanger, Chef-Tourant, Kellnerbursche (Schweizer), Etagegouvernante, Wintersonnensaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 7748 Chef-Tourant, Wintersonnensaison, Erstklasshotel, Engadin.
- 7749 Saaltochter, Kaffeebäckerei, Hilfskochenbäckerei, Barpraktikantin, Stütze der Hausfrau, Küchenmädchen, Hausmädchen, Glätterin-Lingerie, Wintersonnensaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 7757 Sekretärin, Commis de cuisine, Glätterin, Wintersonnensaison, Hotel 50 Betten, Engadin.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- Direktor/ Chef de réception/Kassier**, 35jährig, Deutsch, Franz., Engl., it., etwas Übereinkunft bis Mitte Januar.
- Sekretär**, 39jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 15. Dezember.
- Sekretärpraktikant / Kellnerpraktikant**, 19jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., 20. November bis Februar 1962.
- Bureaupraktikant**, 34jährig, Deutsch, Franz., Engl., Span., sofort bis 15. Dezember.
- Küchenchef**, 35jährig, sofort bis 15. Dezember.
- Alleinkoch/Chef de partie**, 64jährig, sofort bis 20. Dezember.
- Pâtissier**, 28jährig, sofort bis 18. Dezember.
- Commis de cuisine**, 18jährig, sofort bis 30. Nov.
- Oberkellner**, 58jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 10. Dezember.
- Kellner/Commis de rang**, Holländer (zurzeit in der Schweiz), 19jährig, Deutsch, Engl., etwas Franz., sofort bis 5. Dezember.
- Concierge/Portier**, 43jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 1. Dezember.
- Etageportier/Alleinportier**, 58jährig, Deutsch, Ital., nach Übereinkunft bis Wintersonnensaison.
- Etageportier / Chauffeur / Conducteur**, 36jährig, Deutsch, Franz., etwas Engl., sofort bis 10. Dez.
- Hilfsportier/Hilfssekretär/Chasseur**, Italiener (in der Schweiz aufgewachsen), 27jährig, Deutsch, Franz., Ital., sofort bis 31. Dezember.
- Chauffeur / Conducteur**, 24jährig, Deutsch, Franz., Ital., sofort bis 31. Dezember.
- Hausbursche/Portier**, 31jährig, Deutsch, Franz., ab sofort.
- Sekretärin**, 22jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 1. Januar 1962.
- Etagegouvernant**, 42jährig, Deutsch, Franz., sofort bis Übereinkunft.
- Buffetdame/Buffettochter**, 21jährig, sofort bis 30. November.
- Zimmermädchen**, 37jährig, Deutsch, Engl., Ital., etwas Franz., sofort bis Wintersonnensaison.

Bewerbungsunterlagen mit Personallen und Photo werden sofort zugesichert auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telefon (061) 348697.

- 7760 Lingeriegouvernante, Journalführerin (in), Chef de partie, Commis de cuisine, Chauffeur-Conducteur, Mitte Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
- 7765 Saaltochter, Koch, Entremetier, I. Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Engadin.
- 7769 Küchen-Officemädchen, Lingerie, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Wallis.
- 7771 Gouvernante für Economat und Office, Buffettochter oder II. Buffettochter, Etageportier, Officemädchen, Sekretärin-Journalführerin, Lingeriemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 7778 Office-Lingeriemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 7784 Sekrer, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.
- 7797 I. Sekretärin (Schweizerin), Demi-Chef, Commis de rang, sofort, Saucier, Entremetier, Buffetdame und -tochter, Hallenotcher, Barmaid, 20. Dezember, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 7803 Saalpraktikantin, Portier, Deutsch sprechend, Zimmermädchen, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Wallis.
- 7816 Chef Entremetier, Buffetdame, Glätterin, Commis-Pâtissier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
- 7829 Conducteur-Portier oder Conducteur-Concierge, Wintersonnensaison, Lingerie, Serviertochter, Küchenmädchen, Wintersonnensaison, kleines Hotel, Graubünden.
- 7840 Glätterin oder Lingerie, Wintersonnensaison, Erstklasshotel, Graubünden.
- 7841 Office- und Küchenbursche oder -mädchen, Demi-Chef, Mitte Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
- 7845 Officemädchen, Lingeriemädchen, Glätterin, Wintersonnensaison, Hotel 110 Betten, Graubünden.
- 7850 Sekretär-Journalführer, Mitte Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.

- 7853 Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 7862 Saal-Restauranttochter, Anfangs-Saaltochter, Anfangs-Zimmermädchen, Officemädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7865 Küchen-Officegouvernante, Wintersonnensaison, Erstklasshotel, Wallis.
- 7866 Anfangs-Barmaid oder Bartocher, Saalpraktikantin, Hilfszimmerrädchen, Lingeriemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 7870 Lingeriemädchen, Personalzimmermädchen, Anfang Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
- 7876 Commis de cuisine, Küchenburschen, Hilfsportier, 18. Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 7881 Officibursche, Lingeriemädchen, Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 7891 Serviertochter, evtl. Anfängerin, Mitte Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 7892 Lingeriemädchen, Kindermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 7894 Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 7895 Commis de cuisine, Bureaupraktikantin, 10/15. Dezember, Hotel 60 Betten, Wallis.
- 7901 Zimmermädchen, Alleinsaaltochter (Schweizerin), Anfang Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 7904 Commis de cuisine oder Entremetier, Bartocher, evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 7909 Lingerie oder Lingeriemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 7911 Saaltochter, Anfangs-Kellnermädchen, Wintersonnensaison, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
- 7913 Saaltochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Graubünden.
- 7916 Chasseur, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Wallis.
- 7917 Officemädchen, Hilfszimmerrädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7922 Gardemanger, Casseroiler-Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
- 7929 Portier-Conducteur-Chauffeur, Hausbursche, Hilfszimmerrädchen, Küchenbursche, Wintersonnensaison, Hotel 80 Betten, Engadin.
- 7936 Küchenburschen, Chef de rang, Commis de cuisine, Mitte Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7946 Lingeriemädchen, Office-Hausmädchen, Küchenmädchen, Barhilfe, Etageportier-Hausbursche (Schweizer), Küchenbursche, Wintersonnensaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 7952 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7953 Küchenchef-Alleinkoch, Küchenbursche, Officemädchen, Lingerie, Zimmermädchen evtl. Anfängerin, Serviertochter evtl. Anfängerin, Wintersonnensaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 7959 Officibursche, Lingeriemädchen, Lingerie, Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 7962 Küchenchef, Officebursche oder -mädchen, Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
- 7965 I. Saucier, Anfangs-Serviertochter, Chasseur-Skiman, Wintersonnensaison, Hotel 130 Betten, Graubünden.
- 7968 Conducteur-Bahnportier, Buffetdame, 10. Dezember, Hotel 70 Betten, Graubünden.
- 7970 Alleinkoch oder -köchin, Dezember (evtl. Jahresstelle), Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 7979 Commis de cuisine, Buffettochter, Wintersonnensaison, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.
- 7981 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
- 7982 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 7994 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 7998 Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3005 Koch oder Commis de cuisine, Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 3011 Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
- 3014 Köchin, Zimmermädchen, Serviertochter, Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3017 Lingeriemädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 3019 Commis de cuisine, Portier, Saaltochter, Restauranttochter für Bar, Kaffeebäckerei, Officemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 3028 Commis-Saucier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Waadt.
- 3029 Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 90 Betten, Graubünden.
- 3030 Zimmermädchen, Serviertochter, sofort (evtl. Jahresstellen), Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3032 Kaffeebäckerei, Officemädchen, Koch-Pâtissier, Restauranttochter, Wintersonnensaison, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
- 3036 Küchen-Officemädchen, Wintersonnensaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3037 I. Oberkellner, Mitte Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
- 3045 Saaltochter, Zimmermädchen, Hilfsportier-Hausbursche, Stütze der Hausfrau-Anfangsgeverante, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

- 7897 Kochlehrling, sofort, Hotel 80 Betten, Tessin.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bol'Alp), Lausanne (Tél. (021) 23 52 58).

- 8623 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.
- 8633 Fille de maison, 15 décembre, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
- 8640 Cuisinière, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
- 8647 Lingerie, aide-lingère, de suite, hôtel 70 lits, Vaud.
- 8664 Gouvernante générale, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 8709 Aide-femme de chambre, de suite, hôtel tre classe, lac Léman.
- 8710 Fille de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.

Für unser Stadthotel mit erstkl. Speiserestaurant suchen wir in Jahresstelle eine tüchtige

I. Saaltochter od. Obersaaltochter

Sprachenkundige Bewerberinnen, die Freude haben an einer interessanten, abwechslungsreichen Tätigkeit bei guten Arbeitsbedingungen, sind gebeten sich in Verbindung zu setzen mit H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur.

Gesucht
in Hotel von 30 Betten

Aueinzimmerrädchen

(möglichst Deutsch sprechend). Offerten erbeten an Hotel Gertsch, Wengen. Tel. (036) 3 47 24.

Büropraktikant(in)

(Schweizer)

Es wird die Möglichkeit geboten, sich mit den verschiedenen Departementen des Hotels vertraut zu machen und eingearbeitet zu werden (Buchungsmaschine). Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotel Bären, Bern. Telefon (031) 2 33 57.

Gesucht

Bureau-Praktikantin

(sprachkundig). Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Einführung in sämtliche Sparten des Hotelbureaus. Dauer des Praktikums 6 Monate. Hiernach Anstellung als Sekretärin.

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und evtl. Referenzen an Jos. P. Cennini, Hotel Bristol, Bern, Telefon (031) 2 01 01.

Gesucht

Bureau-Praktikantin

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft
junger, williger

Gesucht

Kochlehrling

Offerten an Hotel Minerva, Lugano.

Gesucht

Buffettochter

evtl. Anfängerin

Commis de cuisine

Jahresstellen.
Hotel de la Tour-Mostrose, Luzern.

Gesucht

Bureau-Praktikantin

(sprachkundig). Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Einführung in sämtliche Sparten des Hotelbureaus. Dauer des Praktikums 6 Monate. Hiernach Anstellung als Sekretärin.

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und evtl. Referenzen an Jos. P. Cennini, Hotel Bristol, Bern, Telefon (031) 2 01 01.

Gesucht

Buffettochter

sowie

Office- und Küchenbursche (Mädchen)

Offerten an B. Hunziker, Tea-Room City, Biel-sur-Rodan, Solothurn, Telefon (065) 2 93 91.

Gesucht nach Zürich

per 1. Dezember oder später

Saucier

Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an Hans König, Börse-Restaurants, Zürich 1, Tel. 27 23 33.

Grand Hotel Regina Grindelwald

sucht bestqualifizierten

Masseur

für Winter- und Sommersaison.
Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Bellerive au Lac, Zürich

sucht sofort in Jahresstellen:

Zimmermädchen-Tournante

Etageportier

(sprachkundig)

Lingeriemädchen-Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an M. Simmen, Bellerive au Lac, Zürich.

Hotel Obersee, Arosa

sucht für die Wintersonnensaison:

Saaltochter

(Schweizerin) tüchtige, mit Sprachkenntnissen

Buffettochter oder -bursche

(Schweizer)

Officemädchen

Offerten bitte mit Zeugnisschriften.



Gesucht
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle
in Stadthotel (120 Betten):
**Saal-
Restaurationsstochter
Buffelochter
Kaffeeköchin
Personal- und Hilfs-
zimmermädchen**

Offerten mit Bild u. Zeugnisabschriften an Hotel Glockenhof, Zürich.

Hotel Bristol, Bern

sucht

Commis de rang

(deutsch sprechend)

Saaltochter

für Spezialitäten-Restaurant

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt baldmöglichst. Den Offerten sind Zeugnisabschriften und Photo beizulegen.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht noch für die Wintersaison:

**II. Economatgouvernante
Restaurationsstochter
Saal-Praktikantin
Glätterin
Chef-Tournant
Chef de hall
(sprachkundig)
Eismeister, Eismann
Kontrollleur
Kellerbursche**

Baldgefl. Offerten erbeten.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt:

**Hotelmaler
Stopferin
Hausmädchen
Hausbursche**
in Jahresstellen.

Offerten sind an die Direktion zu richten.



**Carlton Elite
Hotel, Zürich**

Bahnhofstrasse 41, Telefon 23 66 36

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle tüchtigen

Logen-Tournant

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an die Direktion.

Hotel Belvédère, Grindelwald

sucht für Wintersaison:

**Anfangs-Barmaid
oder Bartochter
Saalpraktikantin
Hilfs-Zimmermädchen-
Lingerietochter**

Offerten an Familie Hauser.

Wir suchen:

für unseren neu übernommenen Betrieb Bern:

**Buffetdame
Hostess**

die über Service- und Sprachkenntnisse, guten Umgang mit Gästen und Service-Mitarbeitern verfügen.

Bewerberinnen wollen sich mit den nötigen Unterlagen an Herrn Reif, Direktor Mövenpick im Wächter, Bern, melden.



Luxushotel in St. Moritz

sucht

Chef-Bonkontrollleur

(gesetzten Alters)

Hilfs-Etagengouvernante

(Jahresstelle)

Eilofferten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre LH 2597 an die Hotel-Revue 2

Garten-Hotel, Winterthur

sucht in Jahresstelle

tüchtige, freundliche, seriöse und sprachkundige

**Barmaid sowie
Restaurationstochter**

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen an: G. Sommer-Bussmann.

**Wir suchen für neuerstelltes
Passanten-Restaurant**
mit Saalbetrieb, Sitzungszimmer und Kegelbahn
fachlich gutausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

(Küchenchef Bedingung)

Offerten erbeten an G. Marugg, Restaurant Schützen-
garten, St. Gallen.



**ROYAL-HOTEL BELLEVUE
KANDERSTEG**

sucht für lange Wintersaison

Serviertochter

(sprachkundig) für Bar-Dancing

Offerten mit Photo an obige Adresse erbeten.



Ermitage, Schönried

sucht für die kommende Winter-Saison

**Eismeister
Eisbahngehilfen**

Offerten erbeten an die Direktion des Hôtel Ermitage, Schönried BO.

Für das
Hotel Kurhaus Handeck

wird auf Frühjahr 1962 gesucht:

Geranten-Ehepaar

evtl.

Gerantin

Erfordernisse: Vorzüglich ausgewiesene, initiative Fachleute (Schweizerbürger) mit der Fähigkeit, unser bekanntes und gediegen eingerichtetes Hotel mit 60 Betten, jeweils während ca. 5 Monaten im Sommer in altbewährter Tradition zu führen und weiter zu entwickeln. Sprachen: Englisch, Französisch und Italienisch erwünscht.

Geboten wird: Hohes Fixum, interessante Umsatzbeteiligung und Prämienanteil am Betriebsergebnis I, sowie weitgehende Selbständigkeit.

Bewerber sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Lebenslauf, Photo und Referenzen bis 10. Dezember 1961 einzureichen an die:

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innertkirchen.

Gesucht

I. Maître d'hôtel

mit Eintritt per Mitte Dezember, da der bisherige Inhaber dieses Postens ein eigenes Geschäft übernommen hat. Eilofferten nur bestens qualifizierter Bewerber erbeten mit allen erforderlichen Unterlagen an Dir. Hans O. Bieri, Hotel Cresta-Palace, Celerina / Engadin.

Hotel Beatus, Merligen
(Thunersee)

sucht mit baldigem Eintritt in Jahresstelle

**Direktions-
Sekretärin**

Offerten sind erbeten an Paul O. Joss, Direktor, Hotel Beatus, Merligen

Erstklass-Stadthotel

sucht in Jahresstelle

Personal-Sekretär(in)

versiert in allen Personalfragen (Anstellung, Einführung, Fürsorge, Lohnabrechnung) sowie Waren- und Inventarkontrollen. Mehrjährige Hotelerfahrung erwünscht.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre PE 2512 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel im Oberengadin

(120 Betten) vollständig renoviert, sucht für die Wintersaison 1961/1962:

**Barmaid-Restaurationstochter
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Kellerbursche
Hausbursche**

Offerten sind zu richten unter Chiffre HO 2610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison für das neu eröffnete
Restaurant Sporting auf Rigi-Kaltbad

tüchtiges

Geranten-Ehepaar

(Jahresstelle)

**Küchenchef mit
einigen Hilfsköchen
Barmaid
mehrere Kellner
und Serviertöchter
mehrere Küchen- und
Officeburschen oder
-mädchen
Wäscherin**

Interessenten die bereit sind, mit uns in diesem neuen Jahresbetrieb (Restaurant) in gutem Teamwork zu arbeiten, sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugnis und Photo einzureichen an die Leitung Sporting Restaurant, Bar, Rigi-Kaltbad.

Gesucht
Service-Praktikantin

Gelegenheit, den Saal- und Restaurationservice praktisch und theoretisch zu erlernen. Gehalt von Anfang an bei freier Kost und Logis im Hause. Dauer des Praktikums: 6 Monate. Hernach bei gegenseitiger Konvenienz Anstellung als Restaurationsstochter mit sehr gutem Verdienst. Offerten mit Photo und Angabe bisheriger Tätigkeit an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern.

Gesucht
in Erstklasshotel nach St. Moritz
für die Wintersaison:

- Nachwachekoch-Tourmant**
- Zimmermädchen**
sprachkundig
- Commis de cuisine**
(Anfänger)
- Lingeriehilfin-Tournant**
- Casserolier**

Offerten unter Chiffre SM 2343 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de cuisine

der in der Lage ist, eine soignierte Küche zu führen. Eintritt baldmöglichst

- Buffetochter oder -bursche**
guter Lohn
- Hausbursche-Portier**
Garantielohn
- Lingère**
sehr kurze Arbeitszeit

Einschlüssel mit Badegelegenheit. Offerten an Hotel zum Wilden Mann, Baden.

Hotel Hochhaus Linde, Baden

Wir suchen noch auf 15. Dezember 1961:

- Commis de cuisine**
- Grill-Koch**
- Töchter**
für Tea-Room-Service und Restaurant Français.
- Kellner/Kellner-Commis**

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Zimmer im Hause. Telefon (056) 2 73 39.

Gesucht
für lange Wintersaison (Eintritt gegen Mitte Dezember):

- Buffetochter**
(Sprachkenntnisse erwünscht)
- Buffetochter-Anfängerin**

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen (Bern Oberland).

Gesucht

auf 1. Dezember tüchtige

Réceptions-Sekretärin

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung. National-Buchungsmaschine (wird evtl. angelernt). Geregelte Arbeitszeit nach Gesamtarbeitsvertrag.

Offerten an die Direktion Hotel Royal, Basel.

Gesucht
von Stadthotel in Bern per sofort in Jahresstelle

- Zimmermädchen**
Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, per 15. Januar 1962
- Bürofräulein**
für Réception, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnissen unter Chiffre BE 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

Barmaid

Eintritt 1. Dezember 1961. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten unter Chiffre BM 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino Bern

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Sekretärin

welche mit den laufenden Arbeiten eines Restaurationsbetriebes vertraut ist und jüngeren

Chef de service

Es handelt sich um Jahresstellen. Nur gut ausgewiesene Bewerber senden ihre Zeugnisse mit Photo an **Casino Bern**.

Gesucht nach Lenzerheide

für Wintersaison (Dezember bis Ostern)

- Commis de cuisine**
- Portier**
- Saalkocher**
- Restaurationsstochter für Bar**
- Kaffeeköchin**
- Officemädchen**

Offerten unter Chiffre NL 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bekanntes Speiserestaurant in Basel
sucht tüchtigen, initiativen

Küchenchef

in mittlere Brigade, der fähig ist, ein hervorragende, abwechslungsreiche Küche zu führen, der Erfahrung hat in Erziehung von Lehrkräften und Umgang mit Personal. Geboten wird: Jahresstelle bei bester Bezahlung in seriösem Haus mit gutem Betriebsklima. Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre BK 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison nach Graubünden in Hotel 100 Betten:

- Sekretärin**
für Journal und kleine Kasse sowie kleinere Büroarbeiten
- Lingeriegouvernante**
- Hausbursche-Portier**

Offerten mit Angaben von Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre FW 2582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Winter- und Sommersaison (eventuell Jahresstelle):

- Officegouvernante-Kaffeeköchin**
die auch das Economat zu besorgen hat. Gutbezahlte Dauerstelle.
- Office-Küchenbursche**

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht
zum sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

Buffetochter oder -bursche

(evtl. Anfänger(in)). Offerten an Bahnhofbuffet, La Chaux-de-Fonds.

Kur- und Verkehrsverein Parpan
sucht für die Wintersaison 1961/62

Eislauf-Lehrerin

Offerten sind zu richten an die Verwaltung.

Wir suchen
auf 1. Dezember (oder nach Vereinbarung) nette, selbständige

KÖCHIN

in Speiserestaurant. Gutbürgerliche Küche. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Familienanschluss sind zugesichert. Offerten oder Telefon an Familie A. Gimmi-Maurer, Rest. Linde, Mellingen AG. Telefon (056) 3 34 19.

Gesucht
in Jahres- oder Zweisaisstellen:

- Saucier** (Chef-Remplaçant)
- Personalköchin oder -koch**
- Küchen-Officeburschen**
- Lingère-Stopferin**
- Lingeriemädchen**
- Zimmermädchen**
- Saal-Hallentöchter und -kellner**

Eintritt im Dezember in Wengen (Sommer in Fügen am Vierwaldstättersee). Detaillierte, handgeschriebene Offerten an Grand Hotel Belvédère, Wengen BO.

Gesucht

auf Frühjahr oder nach Übereinkunft in 2-Saison-Hotels 1. Ranges jungen, tüchtigen, ruhigen und nüchternen

Küchenchef

welcher in allen Sparten des Berufs versiert ist und einer gepflegten erstklassigen Küche mit mittlerer Brigade vorstehen kann. Handschriftliche Offerten mit Lohnansprüchen, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre TE 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.



sucht für Wintersaison
(15. Dez. bis Ende April)

- Economat-Gouvernante**
- Saalköcher**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, Pontresina.

Gesucht für Wintersaison:

- Alleinportier**
- Zimmermädchen**
- Saalkocher**
- Saalpraktikantin**
- Küchenbursche**

Eintritt etwa 15. Dezember. Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen, Telefon (036) 3 46 71.

Park-Hotel, Pontresina
sucht für die kommende Wintersaison tüchtige, fachkundige

Lingerie-Gouvernante

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

Gesucht

in gutgeführtes Passantenhotel und -restaurant tüchtige, im Speise- und à-la-carte-Service versierte

Restaurationsstochter oder -kellner

(Chef de rang)

Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an R. Hornberger, Hotel Sonne, Herzogenbuchsee.

Restaurant
Zoologischer
Garten



sucht per 1. Dezember 1961 oder nach Vereinbarung

fleissigen

Casserolier

und

1-2 Küchenburschen

in Jahresstelle.

Offerten erbeten an: M. Bölle, Postfach, Basel 11, Telefon (061) 38 26 60.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

- Chef de Service-Oberkellner**
- Saalkellner/Saalkocher**
- Portier-Hausbursche**
- Zimmermädchen**
evtl. Anfängerin
- Buffetochter**
evtl. Anfängerin

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenbursche
und Casserolier

in Jahresstellen. Geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse zugesichert. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet Aarau. Tel. 25621 (intern 37).

Erstklasshotel in Zürich

sucht tüchtige

Lingerie-Gouvernante

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre LG 2600 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Villars Palace, Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'hiver

chef-saucier

Adresser les offres avec copie de certificats à H. Dessibourg, Chef de cuisine, Le Châble (Valais).

Gesucht

per sofort oder 1. Dezember 1961

**Gouvernante-
Buffetdame**

Offerten an Tea- und Lunch-Room Parade, Bahnhofstrasse 24, Zürich 1, Telefon (051) 23 49 90.

Gesucht

per 15. Dezember 1961, evtl. früher

Saucier

in grossere Brigade für interessante Dauerstelle nach Luzern. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre SA 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklasshotel nach Zürich

Gardamanger

bestausgewiesene. (Eintritt 1., evtl. 15. Dezember.) Geß. Offerten unter Chiffre ZH 2424 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Arosa

Pâtissier
Conducteur (Bahnhofdienst)
 mit Taxifahrerweis
Wäscherin
Lingeriemädchen
Anfangszimmermädchen
Kaffeeköchin
Officemädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten an die Direktion Hotel Bellavista, Arosa.

Hotel Bellevue, Magglingen ob Biel

sucht mit Eintritt per 28. Dezember 1961 in gute Jahresstellen:

2 Restaurationskellner
 (tüchtige, sprachkundige)

2 Saaltöchter
 (evtl. Anfängerinnen)

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und nette Unterkunft zugesichert. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an W. Cantieri-Merz, Telefon (032) 2 42 02.

Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald GL

sucht für kommende Wintersaison:

Buffetochter
Restaurationsochter
Barmaid
Conducteur-Concierge
Zimmermädchen
Lingeriegouvernante
 evtl. tüchtige Lingère
Hausmädchen

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

GRAND HOTEL SUISSE ET MAJESTIC, MONTREUX

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

gouvernante d'étage
 (expérimentée et connaissant les langues)
dame de buffet
garçon de buffet

On est prié d'envoyer les offres détaillées à la Direction.

Wir suchen!

einen praktisch gut ausgewiesenen

Chef-Pâtissier

in unser Mövenpick nach Genf.

Geeignete Bewerber können in modernst eingerichteten und vollklimatisierten Pâtisserie-Betrieb arbeiten und verfügen von Anfang an über ein gut eingearbeitetes Team von 3 Pâtissiers und 2 Bäckern.

Wir eruchen um Eilofferten mit den üblichen Unterlagen direkt an den Geschäftsführer des Mövenpick Genf, Herrn Dir. Zuleger, Place de la Fusterie. Geeignete Bewerber erhalten gute Salärrierung.

MÖVENPICK

Wir suchen!

Chef de partie

für Kalte und Warme Küche

Commis-Pâtissier

Es handelt sich um interessante Posten. Detaillierte Offerten beantwortet: C. Zuleger, Direktor Restaurant Mövenpick, Place de la Fusterie, Genf.

MÖVENPICK

Parkhotel, Gstaad

sucht für Wintersaison:

Personalzimmermädchen
Officebursche
Eisbahngewerke
 mit Erfahrung

Baldgefl. Offerten erbeten.

Gesucht

Buffetochter

in rechtbezahlte Dauerstelle. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Referenzen und Angabe der Lohnansprüche erbeten an Bahnhofbuffet Zug.

Gesucht

per 15. Dezember 1961, evtl. früher tüchtige, versierte

Buffetdame
 in grossen Restaurationsbetrieb nach Luzern. Ebenso
Buffetochter oder
Schenkburche

Beides gutbezahlte Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre GB 2619 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Restaurant du Marché à Neuchâtel

cherche pour le 1er décembre

femme de chambre
file de maison
file d'office

Places à l'année. Téléphone (038) 5 30 31.

Hotel mit 70 Betten

sucht für lange Wintersaison (20. Dez. bis Ende April)

Küchenchef-Alleinkoch
Casseroliers-Küchen-
burschen
Officemädchen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saal- u. Restaurationstochter

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Meyerhof, Hospental (Uri), Telefon (044) 6 72 07.

Gesucht

in Saison- oder Jahresstellen:

Saaltochter

sowie

Lingère

Eintritt 10. Dezember. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Maria, Sils-Maria.

Gesucht

nach Graubünden für lange Wintersaison: sprachkundiger

Sekretär-Aide de réception Grillkoch

selbständig.

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Direktion A. Poltera, Grand Hotel Kurhaus, Lenzerheide.

Gesucht

in Restaurationsbetrieb der Zentralschweiz

Küchenchef oder Chef de partie

Guter Kalkulator. Kleinere Brigade. Zeitgemässe Entlohnung. Dauerstelle. Kein Freinächtebetrieb. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche, Referenzen und frühmöggl. Eintrittsdatum erbeten unter Chiffre KP 2668 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Januar 1962 in grösseres Café-Restaurant (mit Kegelbahn) in Kantons-Hauptstadt

Geranten-Ehepaar

Glänzende Existenz für Jungen, tüchtigen Küchenchef.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre R 78905 G an Publicitas St. Gallen.

Hotel im Berner Oberland

sucht für die Wintersaison noch folgendes Personal:

Saaltochter
 (auch Anfängerin)
Officemädchen oder -burschen
Küchenburschen
 Auch Ehepaare sind erwünscht.

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre BO 2554 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. Dezember oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine

in neues Hotel-Restaurant am Zürichsee. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an: Hotel du Lac, (E. Gugolz) Wädenswil ZH.

Erstklasshaus in Davos

sucht für die Wintersaison (Eintritt 1. Dezember)

erfahrenes

Zimmermädchen

tüchtige

Glätterin

Offerten an Bernard Branger, National-Hotel, Davos (im Sommer Grand Hotel Hof Ragaz).

Gesucht

in Dauerstelle, erfahrene

KÖCHIN

Angenehme, leichtere Stelle mit geregelter Arbeitszeit, Einzelzimmer im Hause. Café Ritz, Neugasse 16, Zug. Telefon (042) 4 09 60.

Gesucht wird

Lingère

auf den 1. oder 15. Dezember. Gefl. Offerten mit Referenzen an Hotel Bristol, Zermatt.

Gesucht

Tochter für Buffet

und zur Mithilfe in Snack-Bar in gepflegtes Restaurant am Platz Zürich. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre OFA 432 Zf, Orell-Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht

per 1. Dezember für Wintersaison

tüchtige Köchin

Haus-Küchenmädchen

Zimmermädchen

Anfangs-Zimmermädchen

Saaltochter

sprachkundig

Anfangssaaltochter

Restaurations-

tochter

sprachkundig

Offerten an Familie Roman-

Schellenberg, Hotel Hohe

Promenade, Arosa.

Gesucht

für kommende Wintersaison auf Sportplatz Graubünden eine

Köchin evtl. Hilfsköchin

neben Chef; tüchtige

Serviertochter

(sprachkundig)

Wachs- und Sportmann

(sprachkundig)

Offerten unter Chiffre

O 46616 Lz an Publicitas

Luzern.

Nous cherchons

pour restaurant à Sion, pour

le 1er décembre

cuisinier

sachant travailler seul.

Place à l'année. Faire offres

avec prétentions de salaire à

Ernest Maret, 7, avenue du

Gd. St. Bernard, Martigny-

Hôtel Belmont, Crans s/Sierre

engage pour la saison d'hiver

filie ou garçon d'office

filie ou garçon de cuisine

Faire offre directement.

Gesucht

in sehr gutes, kleines Stadthotel-Restaurant mit französischer Küche und neuzeitlichen Spezialitäten bestqualifizierten

Alleinkoch

Für initiativen und seriös kalkulierenden Mitarbeiter angenehme Dauerstelle. Offerten bitte unter Chiffre AK 2652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buffetochter Lingerietochter

für sofort. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Hirschen, Familie T. Weber-Mura, Lyss. Tel. (032) 84308.

Gesucht

Buffetdame

sowie 2 flambiersichere
Restaurationstochter

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 10285 N an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

Wir suchen!

für Mövenpick Paradeplatz

Bar-Kellner

Wir bieten gute Salärrierung und angenehme Zusammenarbeit in aufgeschlossenem Team.

Offerten oder telefonische Anrufe erbiten wir direkt an Herrn Amacker, Direktor Mövenpick Paradeplatz, Zürich 1, Tel. 25 52 52.

MÖVENPICK

GOTTHARDLOCH LUZERN

sucht zu möglichst baldigem Eintritt

GERANT

Es kommen nur fachkundige, tüchtige, ehrliche und im Service bewanderte Kräfte in Frage. Ein Wirtepatent ist nicht erforderlich. Es werden nur Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo beantwortet, welche zu richten sind an Direktor M. Nützi, Hotel Gotthard, Luzern.

Hotel Excelsior, Lugano

sucht

Journalführer

(Schweizer bevorzugt)

nach Übereinkunft in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion.

Fernöstliche Fluggesellschaft sucht erstklassigen

Küchenchef

als verantwortlichen Leiter ihres Verpflegungsbetriebes. Verlangt werden langjährige Hotelpraxis, fundierte Kenntnisse in der internationalen Küche, Auslandsfahrung, Fähigkeit zur Führung eines grösseren Personalstabes, Durchschlagskraft und Organisationstalent. Gute Englischkenntnisse sind unerlässlich. Geboten wird ein selbständiger, interessanter Aufgabenkreis bei überdurchschnittlichem Salär.

Wenn Sie obigen Anforderungen entsprechen und sich bereits über erfolgreiche Tätigkeit in leitender Stellung ausweisen können, so senden Sie bitte Ihre handgeschriebene Offerte (in englischer Sprache) mit Lebenslauf und Zeugnisschriften unter Chiffre FF 2656 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Frühjahr 1963 in mittleres Hotel, zwei Restaurants, zwei automatische Kegelbahnen und grossem Saalbetrieb auf dem Platz Zürich

**Direktor,
Direktor-Ehepaar
oder Wirte-Ehepaar**

welche den Betrieb erstklassig führen können. Für gutqualifizierte und fachkundige Bewerber interessante Anstellungs- bzw. Pachtbedingungen. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen sind zu richten unter Chiffre DP 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

wird zum 15. Dezember:

Alleinköchin
tüchtige

**Hilfs-Zimmermädchen
Casserolier**

Offerten erbeten an Hotel Beekhuizen, Davos.

Gesucht für die Wintersaison nach

Saas-Fee

**Küchenchef
Koch**

Offerten unter Chiffre NS 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Parkhotel Gemmi
Kandersteg**

Gesucht

für Winter- und Sommersaison in neu renoviertes Haus:

**Küchenchef (jüngerer)
Obersaaltöchter
oder Oberkellner
Stütze der Hausfrau
Chasseur**

Das Haus bleibt durchgehend geöffnet bis Herbst 1962. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an H. R. Dettelbach, Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

Gesucht

für Wintersaison mit Eintritt 15. Dezember 1961:

Jungkoch (neben Patron)

tüchtiges

Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Blümlialp, Kandersteg. Besitzer David Wandfluh-Berger.

Wir suchen

tüchtigen

**Patissier-
Confiseur**

(Schweizer) in Jahresstelle. Modernst eingerichtete Patisserie in Hotel mit Tea-Room und Confiserie in der Ostschweiz. Guter Verdienst. Geregeltete Freizeit. Offerten mit Unterlagen an die Direktion des Derby Hotel, Wil SG.

Wir suchen

für sofort oder nach Übereinkunft

**junge Hausbeamtin oder
Tochter als Stütze**

der Vorsteherin (Maschinenschreiben erwünscht), daselbst

**Buffetdame oder -tochter
Serviertöchter (auch Anfängerin)**

Kost und Logis im Hause. Restaurantschluss um 21 Uhr. Offerten sind zu richten an Alkoholfreies Restaurant Tanne, Tannenstrasse 15, Zürich 6 (bei der Hochschule), Telefon 47 34 30.

Gesucht

per 1. Januar 1962 in die Nähe von Zürich

Köchin oder Koch

neben sehr tüchtigen Küchenchef. Modern eingerichtete Küche mit neuzeitlichen Maschinen. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Bild, Zeugnisausschnitten und Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre P 41345 Z an Publicitas Zürich.

Stalden

Im Rahmen des weiteren Ausbaues unseres Verkaufsdepartementes suchen wir einen ideenreichen und einsatzfreudigen Mitarbeiter als

Abteilungsleiter

für das Grossverbrauchergeschäft.

Verlangt werden: gutausgewiesene Kenntnisse und Erfahrungen im Markenartikelsektor der **Lebensmittelbranche**.

Befähigung, den Verkauf intern und extern in Richtung Grossverbraucher (industrielle Verbraucher, Gastgewerbe usw.) selbständig und erfolgreich zu leiten. Sprachen: Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht.

Mindestalter: 30 Jahre.

Geboten werden: Vorzügliche, guteingeführte Markenprodukte und propagandistisch einwandfreie Unterstützung, weitgehend selbständige Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeit, zeitgemässe Honorierung, Sozialeinrichtungen.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüche sind unter dem Kennwort «Abteilung Grossverbraucher» an die **Direktion der Berneralpen Milchgesellschaft in Konolfingen** zu richten.

Hotel Isla in Arosa

sucht für lange Wintersaison:

**Alleinkoch
Lingère
Officemädchen
Tournante
(Zimmer und Saal)**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photos sind erbeten an die Direktion.

Gesucht

**Käufer, Pächter
oder Geranten**

für neuestes Hotel, an bester Lage in führendem Fremdenort des Berner Oberlandes. Das Haus hat etwa 73 Betten und ist aufs modernste eingerichtet. Sämtliche Zimmer mit sep. WC, Bad oder Douche, Zentralheizung, Telefon und Radio. Ganzjahresbetrieb. Anfragen sind zu richten unter Chiffre KP 2505 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand hôtel 1^{er} ordre à Genève

possédant installation ultra-moderne de lingerie cherche pour date à convenir

**gouvernante
de lingerie**

expérimentée. Logée et nourrie.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre GH 2192 à l'Hôtel-Revue Bâle 2.

Grossrestaurant in Zürich 1

sucht tüchtigen, seriösen

Küchenchef

Eintritt 1. Januar 1962 oder nach Übereinkunft. Jahresstelle. Es werden neben guten Fachkenntnissen tatkraftvolle Führung erwartet. Zeitgemässe Entlohnung. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche und üblichen Unterlagen unter Chiffre GZ 2454 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich fähiger, selbständiger

Alleinkoch

oder eventuell selbständige

Chef-Köchin

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Charaktervolle Persönlichkeiten richten ihre Offerten unter Beilage der üblichen Unterlagen unter Chiffre AK2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Sporthof, Davos

sucht für die Wintersaison

Alleinsaaltöchter

Offerten an Frau Gredig,

Gesucht

auf 1. oder 15. Dezember neben erstklassigen Chef zu kleiner Brigade

**Commis de cuisine evtl.
Commis Koch-Patissier**

Beste Arbeitsverhältnisse und Lernmöglichkeiten in modern eingerichteter Küche eines vielseitigen Stadtraumrestaurants. Restaurant Wartmann, Winterthur, Telefon (052) 2 60 25.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel

cherche pour le 1er décembre

portier d'étage

connaissance du français désiré. Faire offre avec copie de certificats et photographie à la Direction.

Hôtel-restaurant

au bord du lac Léman cherche

directrice

offres sous chiffre T 250844 X à Publicitas Genève.

Wir suchen

für Restaurant mit Metzgerei-Filiale zwischen Zürich und Winterthur

Ehepaar

das gewillt ist, beide Geschäfte selbständig zu führen. Wirte-Fähigkeitsausweis Bedingung. Offerten unter Chiffre ZD 2027 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in gutgeführten Restaurant in Zürich junge, gutpräsentierende

Serviertöchter

Gelegenheit, den Betrieb zu erlernen. Hoher Verdienst. Günstige Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre IZ 1847 an IVA AG, Postfach, Zürich 27.

Gesucht für die Leitung

des einzigen Hotels auf dem Brienzner Rothorn (Berner Oberland)

**Geranten-
Paar**

Sommersaison Juni-September mit lebhaftem Passantenverkehr.

Offerten bitte baldmöglichst an die Direktion der Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, Brienz BE.

Spital sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine veräsierte

**Kassierin/
Buchhalterin**

zur Führung der Kasse und der Patientenbuchhaltung (Ruf-Intromat). Gute englische und französische Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Bewerberinnen mit angenehmen Umgangsformen und besten Referenzen, die sich für diese selbständige Dauerstelle interessieren, richten ihre detaillierte Offerte mit Angabe der Gehaltsansprüche an die

Direktion der Klinik Hirslanden, Witellikerstr. 40, Zürich 8. Telefon (051) 32 70 80.

Gesucht

KÖCHIN

neben Chef. Sehr gut eingerichtete Küche, rechter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten sind erbeten an die Verwaltung der Thurg-Schaffhauserischen Heilstätte, Davos-Platz.

Sarazena, Pontresina

sucht für Wintersaison:

**Buffetdame oder -tochter
Chasseur-Garderobier**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Restaurant Sarazena, Pontresina.

Wir suchen per 1. oder 15. Dezember 1961 für unser alkoholfreies Hotel-Restaurant und Tea-Room in Arosa zwei freundliche

Töchter

für Restaurant-Service und eventuell Zimmerdienst. Anfängerinnen werden angeleitet. Guter Monatslohn (kein Trinkgeld) und geregelte Arbeitsbedingungen. Offerten sind erbeten an Hotel Orellhaus, Arosa.

Modernes Erstklasshotel in Frankfurt/Main

sucht per 1. Januar 1962 oder nach Übereinkunft tüchtigen, sprachengewandten

Empfangssekretär

der sich weiter ausbilden möchte.

Gelegenheit in einem sehr lebhaften, internationalen Betrieb mitzuarbeiten wird geboten bei guten Bedingungen und ausgezeichnetem Betriebsklima. Ausflüchtige Angebote mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre EM 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Dudley Hotel, Hove
(Brighton)

Erstklassiges Hotel an der Südküste (1 Stunde von London) unter Schweizer Direktion sucht in Jahresstelle

Kaffeeköchin

Gute Konditionen und Unterkunft, eigenes Zimmer. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an F. Küng, Dudley Hotel, Hove, Sussex (England).

Gesucht auf den 15. Dezember 1961 nach Ascona:

**Buffetdame
selbständige Serviertöchter**

mit Sprachkenntnissen (Jahresstellen). Offerten unter Chiffre AS 12439 Lo an ASSA, Locarno.

Gesucht gut ausgewiesene

Köche

auf eine Südeisinsel. Zeugnisausschnitten mit Bild sind erbeten unter Chiffre KO 2654 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Einfach
Klein
Schnell
Sicher**



Grosse Auswahl

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

Neue Kassen ab
Fr. 880.-

**Zur Geldkontrolle
Anker Kassen**

Zürich 4

Tellstrasse 31
Telefon 25 21 44

*... de la cuisine
du grand monde*

CROSSE & BLACKWELL
of England

nouveau



*Produits d'origine
CROSSE & BLACKWELL
maintenant dans l'assortiment
de MAGGI*



*Pour ceux qui s'y
connaissent et qui savent
compter: Currie Powder
CROSSE & BLACKWELL*
Des épices sélectionnées, une
recette d'origine hindoue
et l'expérience de Crosse &
Blackwell: Un currie
de grande classe et
exceptionnellement rentable.
Connaissez-vous
son prix intéressant?

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.

Interrogez votre représentant MAGGI

MAGGI S.A., Kempttal

Kiefer
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Zu verkaufen:

**Feldbahn-
lokomotive**

O. & K. mit Deutz-Dieselmotor (1855), 12,5 PS
Typ A L L 514, 1500 U/min.,
60 cm-Spurweite.

4 Rollwagen

ca. 1/2 m³ Inhalt.

Rollbahngeleise

ca. 300 m mit Kehrscheibe,
Weiche usw.
Wird nur gesamthaft abgegeben.
Geignet u. a. für Kin-
derspielplatz oder Zufahrt an
Berghotel usw.

Preis Fr. 8000.-

Off. unter Chiffre B 70082 G
an Publicitas Zürich.

Wir offerieren Ihnen

**Tisch-
nelken**

zu den günstigsten Ta-
gespreisen. Sendungen
ab Fr. 30.- franko.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Eine Probe... und die Wahl ist getroffen

„gommapiuma“

Matratzen sind herrlich bequem

Nacht für Nacht gut schlafen

Millionen kleinster Zellen stützen den
Körper anatomisch richtig und tragen
ihn sanft; dadurch entsteht ein
herrliches Gefühl der Schwerelosigkeit.

Mollige Wärme im Winter, angenehmer
Temperaturausgleich im Sommer. Dau-
ernde Ventilation. Die «gommapiuma»-
Matratze ist und bleibt absolut ge-
räuschlos!

Vollkommen keimfrei und keimtötend
(bakterizid).

Hygienisch, leicht und handlich, wasch-
bar, gänzlich geruchlos. Die «gomma-
piuma»-Matratze bedarf keinerlei War-
tung!

20 Jahre Garantie.



ein Spitzenprodukt der Pirelli-Werke



Auskunft und Bezugsquellen durch:
Pirelli Produkte AG. Zürich 5

Heizung

Lüftung

Klimaanlagen

**Gebrüder Sulzer
Aktiengesellschaft
Winterthur, Schweiz
Abteilung Heizung und Lüftung**

Filialen in: Aarau
Basel
Bern
Biel
Chur
Lausanne
Lugano
Luzern
Neuchâtel
Solothurn
Schaffhausen
St. Gallen
Zürich

SULZER

seit jeher führend



Kenner und
Champagner-Liebhaber
sind begeistert von
DETTLING
«Extra-Dry» und «Brut»
(100% franz. Blanc de Blancs)
den sie neben
den bestbekanntesten süßen
DETTLING
«Silber»- u. «Gold»-Typen
nun auch
in der Schweiz
zu vorteilhaften Preisen
kaufen können.



DETTLING «Cuvée Réserve»
(100% franz. Blanc de Blancs)
DEMI-SEC «Carte rose»
DRY «Carte verte»
EXTRA DRY «Carte rouge»
BRUT «Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»
SILBER - demi sec
GOLD - traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise.

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

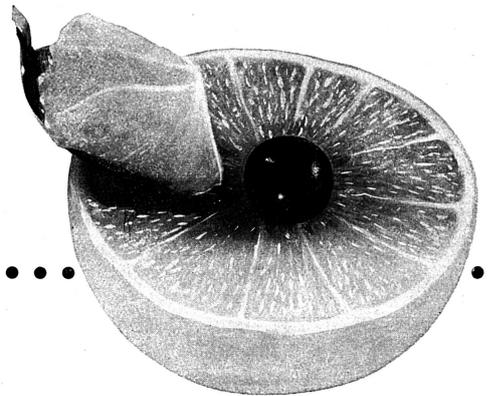


Florida USA
der Obstgarten der Erde

Die neuen Bestimmungen der Florida
Citrus Commission garantieren Ihnen
das Eintreffen erstklassiger Grape-
fruits.

Florida Grapefruits sind die saftigsten
und schmackhaftesten der Welt, und
am reichsten an Vitamin C.

Jetzt ist Erntezeit in
Florida. Greifen Sie zu
und bieten Sie Ihren
Kunden das Beste an!



Florida ist auch der Hauptproduzent der
Welt für frische, eingefrorene Fruchtsäfte.

**Wir liefern sofort
zu interessanten Hotelpreisen
direkt ab Engros-Lager**

Viele Hundert Hände arbeiten für Sie. Unser stän-
diges Lager von mehr als 3000 Einrichtungen er-
möglicht 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. Refe-
renzen aus Ihrer nächsten Um-
gebung stehen zur Verfügung.



Vegetabile Margarine
mit 10% Butter und den
Vitaminen A und D.
Speziell für Hotel-, Restau-
rant- und Pensionsküchen
hergestellt. Vielfach
mit grossem Erfolg erprobt.
Überzeugen Sie sich selbst!



Lieferbar in Ballen à 5 kg,
eingepackt in Aluminium-
folien. Preis: Fr. 4.45 pro kg.

RANDON-Werke AG —
Chêne-Bourg / Genf
Erste schweizerische
Margarinefabrik

Un nouveau centre d'informations culinaires à Zurich

La Suisse possède déjà nombre de centres ou d'offices d'informations. Les résultats des cogitations de l'Office central suisse de météorologie pour ne citer qu'un exemple, nous sont retransmises tout de long de la journée et de la nuit par le téléphone, si l'on se donne la peine de faire le numéro 162. Le numéro 11 donne également tous les renseignements possibles et imaginables et, dans certains centres, il suffit à la ménagère de faire un numéro donné pour avoir immédiatement la suggestion d'un menu pour les repas de midi et du soir et des indications sur la manière de préparer les mets proposés.

L'un des plus grandes fabriques de produits alimentaires de notre pays, la maison Knorr, vient de créer au numéro 7 de la Dreikönigsstrasse à Zurich un studio culinaire. Il a, entre autres buts, celui d'être également un centre d'information culinaire, non un centre anonyme comme les numéros standard de téléphone dont nous venons de parler, mais un centre dans lequel se trouvent des spécialistes de la plus haute compétence. Elles peuvent répondre théoriquement et pratiquement à toutes les questions que le public ou les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration voudront bien leur poser, tout en donnant à ces curieux des conseils utiles.

Révolution ou évolution

Mais le but de ce studio culinaire n'est pas seulement d'être un office de renseignements... La maison Knorr sait en effet que la science moderne a permis de révolutionner la science alimentaire et que les récentes découvertes qui ont été faites vont avoir des répercussions profondes sur nos habitudes, sur notre manière générale de manger. L'industrie alimentaire y trouve des tâches aussi grandes que lourdes en responsabilités.

Pendant toute période d'évolution, il convient certes de renseigner le public, mais il faut surtout rester en étroit contact avec lui, de manière à surveiller la façon dont il s'adapte aux nouveaux produits qui lui sont offerts, à savoir s'ils conviennent véritablement au consommateur ou s'il faut y apporter certaines modifications.

La vie moderne et le rythme de vie que l'homme s'impose - l'on ne peut plus, hélas, parler de l'art de vivre - ont des conséquences graves sur nos habitudes alimentaires. Il faut cuire vite, manger vite, digérer vite et les minutes chronométrées qui sont laissées au travailleur pour son repas de midi, soit à la maison, s'il habite loin de son lieu de travail, soit à la cantine de l'entreprise qui l'occupe, nous éloignent terriblement des heures que nos aïeux passaient à table. Notons que leurs repas pantagruéliques étaient probablement aussi néfastes à la santé de l'individu que la précipitation actuelle l'est à notre système nerveux.

L'on peut discuter à perte de vue de cette évolution. On peut l'approuver, on peut la regretter. Mais il n'en reste pas moins qu'elle est là et qu'il faut s'y habituer. Dans ce domaine, les créations de la maison Knorr et d'autres produits de fabriques alimentaires suisses et étrangères rendent d'inappréciables services. Finis les longs préparatifs, il suffit d'ouvrir une boîte ou un sachet et en quelques minutes, l'on a sur sa table des mets savoureux, contenant encore tous leurs éléments de composition. Grâce à cette révolution, la période des sandwichs - qui fut aussi une révolution à l'époque - a heureusement vécu.

Si l'on remonte aux habitudes encore en usage il y a une génération et si l'on tient compte du fait que la génération actuelle et les générations montantes ont perdu ou perdent de plus en plus contact avec la science culinaire ou la science alimentaire, le nouveau studio de la maison Knorr répond véritablement à une nécessité.

En résumé, le studio se propose d'offrir ses services d'abord et en premier lieu au consommateur qui demande à être tenu au courant d'une manière objective; au commerçant qui doit donner à sa clientèle des renseignements et des conseils sur l'utilisation de chaque article; aux grandes cuisines qui sont plus que jamais aux prises avec les nouvelles habitudes de leurs clients; à la presse qui a l'importante tâche d'informer ces lecteurs sur tous les développements dans le domaine de l'alimentation; et à tous les autres milieux s'occupant directement des questions touchant l'alimentation moderne.

Comment y parviendra-t-il ?

Avant d'évoquer les méthodes que le nouveau studio culinaire Knorr a l'intention d'employer, disons en quelques mots de quoi il se compose: En pénétrant dans le studio, on a l'impression d'entrer dans un hall d'hôtel accueillant où se trouve le service d'information qui vous attend. Ou bien il pourra répondre à la question que vous posez, ou bien il vous dirigera sur l'un des bureaux des techniciens, sur les cuisines qui se trouvent quelques mètres plus loin. Le service d'informations dispose d'une vaste bibliothèque culinaire qui sera complétée, avec le temps, de tous les ouvrages nouveaux en la matière et de certains classiques anciens qu'il est difficile d'obtenir. Sur la droite, une vaste salle de conférences pour plus de cent personnes, salle équipée d'un appareil à projection et d'une table de démonstration munie des plaques chauffantes nécessaires.

A côté de la cuisine collective, une cuisine à trois feux qui servira pour les cours de cuisine. Enfin les éconòmats et autres réserves indispensables.

Salle de conférence, cuisine pour cours, tels seront les deux principaux instruments utilisés au début, car il s'agit d'organiser des causeries, des démonstrations, des cours de cuisine spécialisés, des cours pour occuper les enfants pendant les vacances, tout un travail de vulgarisation qui s'organiserait au fur et à mesure des besoins.

Les célibataires ont aussi à résoudre des problèmes culinaires car, à la longue, la cuisine de restaurant les fatigue. Des cours spéciaux leur seront destinés. D'autres cours seront spécialement mis sur pied pour les vendeurs et vendeuses de produits alimentaires qui pourront ainsi mieux renseigner et conseiller leur clientèle. La diététique ne sera pas oubliée car elle trouvera sa place dans les conférences ou des démonstrations spéciales. Si une nourriture bien préparée stimule le corps et l'esprit, on peut aussi stimuler l'appétit par une présentation et une décoration adéquates des plats et des mets.

Les explications données à la presse dans le nouveau studio culinaire Knorr fut accompagné d'étonnantes démonstrations faites par les spécialistes que sont Mme Rosa Schwarz et les chefs de cuisine Schaefer et Imhof qui, tels des prestidigitateurs firent naître sous les yeux émerveillés de l'assistance des « barquettes à pleines voiles », des petites pommes d'Adam, des « brochettes appenzeloises » et des « poires à la Hollywood », quatre inspirations pour un buffet froid qui se révélèrent russes élégantes et variées à la présentation qu'à la dégustation.

L'on peut écrire ou téléphoner à ce studio culinaire qui est ainsi en toute occasion à la disposition même des personnes n'habitant pas Zurich. C'est donc une heureuse innovation dont il convient de féliciter la maison Knorr.

Le beurre, prince des corps gras

Chez les mammifères la nature ajuste exactement la composition chimique du lait, l'aliment principal, aux besoins de l'organisme en période de croissance. Ainsi, le contenu du lait en albumines et sels minéraux nécessaires au développement est d'autant plus grand que la vitesse de croissance du jeune animal est rapide. Chez les animaux à croissance lente par contre, le lait est plus riche en fournitures d'énergie, c'est-à-dire en graisses et hydrates de carbone. Cette adaptation du lait aux besoins du jeune animal va jusqu'aux plus petits détails et touche la structure chimique des différents substances contenues dans le lait. Ainsi la composition chimique de la graisse est indiscutablement idéale.

En Italie, on a essayé d'administrer au nourrisson un lait de vache dont la graisse naturelle avait été remplacée par de l'huile d'olives. Les résultats

furent décevants et le produit n'a jamais été lancé sur le marché.

Les graisses sont en général mal supportées dans les affections biliaires et hépatiques et certaines affections intestinales. Les médecins ont cependant constaté depuis longtemps que dans ces cas la graisse du lait sous forme de lait, de crème ou de beurre est la mieux tolérée et c'est par conséquent la seule graisse autorisée dans ces régimes.

Notre alimentation actuelle est beaucoup trop riche en produits raffinés et appauvris en vitamines, sels minéraux et éléments traces. La graisse du lait sous toutes formes reste une des rares graisses consommées à l'état naturel sans raffinage, traitement chimique ou chauffage à haute température.

Parce que les graisses améliorent les quantités gustatives de notre nourriture, elles sont abondamment utilisées par notre cuisine actuelle, trop abondamment aux yeux du spécialiste de l'alimentation. Et c'est encore le beurre qui est, quant au goût, de loin la meilleure de toutes les graisses: le secret de toute cuisine soignée, c'est un peu de beurre frais sur les légumes, les pommes de terre ou les viandes rôties, juste avant de servir.

Même les princes ont quelques défauts: Toutes les graisses solides, sans exception, ont la tendance d'augmenter le contenu du sang en cholestérol et le beurre n'échappe pas à cet inconvénient. L'attention a été attirée sur le cholestérol parce qu'on a constaté que l'hypertension, l'artériosclérose et l'infarctus du cœur vont souvent de pair avec un taux élevé du cholestérol dans le sang. La première réaction a été de choisir des aliments pauvres en cholestérol. L'effet d'une telle diète ne peut être que très limité car notre alimentation ne contient en moyenne que 0,8 g de cholestérol par jour, alors que notre corps en synthétise, donc en fabrique, 5 g par jour. Par ailleurs, le lait est pauvre en cholestérol. Un adulte peut couvrir son besoin calorique journalier avec 3,5 litres de lait, qui ne contiennent que 0,43 g de cholestérol, donc la moitié de la consommation journalière. Les graisses végétales comme la graisse de coco et les huiles solidifiées chimiquement, utilisées dans la fabrication de la margarine et des graisses de cuisine, ne contiennent pas de cholestérol mais elles élèvent néanmoins le contenu du sang en cholestérol.

La nature nous a fourni le moyen d'abaisser le taux du cholestérol dans notre sang: ce sont les acides gras non saturés tels que les acides linoléiques et linoléniques désignés sous le terme d'acides gras essentiels. Le beurre en contient un peu mais ce sont les huiles liquides et particulièrement l'huile de tournesol et l'huile de maïs qui en sont très riches.

A tous ceux qui désirent ou doivent ménager leur cœur ou leur tension artérielle, nous recommandons un régime frugal et maigre avec comme corps gras la graisse du lait et ces huiles riches en acides gras essentiels.

Dr méd. Alfred Fleisch



Wo
RIVELLA ist,
da gibt es
viele Gäste -



wo viele
Gäste sind,
da gibt es
auch

Rivella - auf Milchserum aufgebaut -
ist reich an Mineralstoffen:
darum ein idealer Durstlöcher!
Dank seinem natürlichen Gehalt
an Milchsäure ist Rivella auch
das ideale Getränk zum Essen -
es macht selbst das
schwerste Essen leichter!

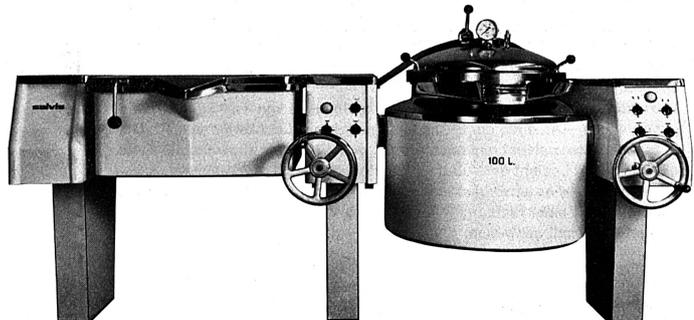


RIVELLA

anders als alle andern, alle andern!

RIVELLA AG., ROTHRIST
Telefon (062) 74171
Depositäre in der ganzen Schweiz

Rationell kochen in Salvis Küchen



salvis

Elektrowärme-Geräte für Forschungs- und Betriebslaboratorien. Öfen für Metall- und Keramik-Industrien. Trocknungsanlagen für die Chemie, Nahrungsmittel-, Textil-, Plastik- und andere Industrien. Großküchen-Apparate.

Emmenbrücke - Luzern Telefon (041) 5 21 51 Fabrik

Leisten Sie sich eine sinnvoll gestaltete Küche, die dem Personal die Arbeit erleichtert und die Serviceleistung erhöht. Salvis schenkt der Weiterentwicklung aller elektrischen Großküchenapparate größte Aufmerksamkeit. In jeden Betrieb die passende Kippkesselgruppe.

elektr. Apparate und Anlagen



Auch so viel Wäsche ist für SCHULTHESS kein Problem!

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.

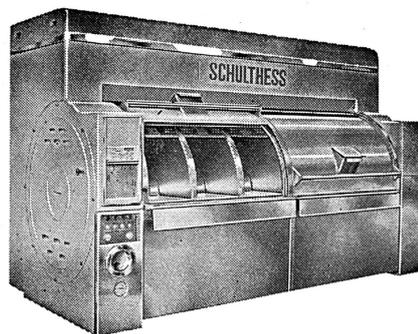
Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit Schulthess, bevor Sie sich in irgend einer Richtung festlegen. Das wird sich für Ihr Investitions-Budget vorteilhaft auswirken.

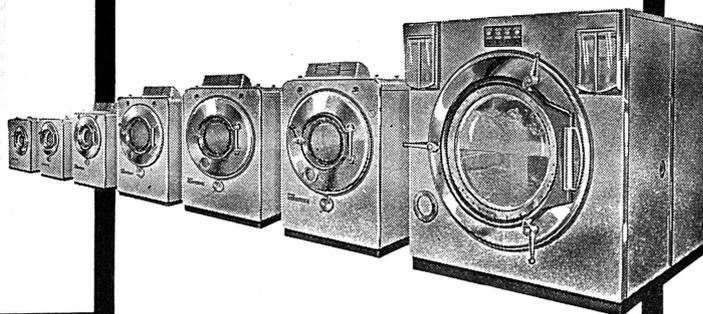
SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 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

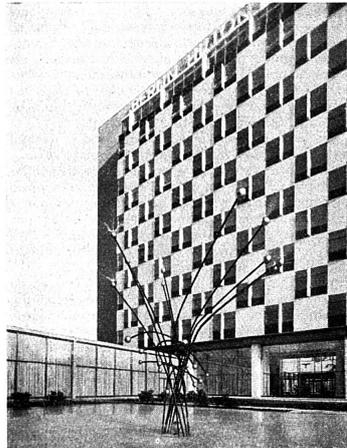


Bäckereien, Metzgereien, Hotels, Heime, Anstalten, Spitäler, Sanatorien, öffentliche Körperschaften, Industriebetriebe — für alle baut Schulthess die zweckmässigste Wäschereianlage.



Kunstwerke im Berlin Hilton

Der wirkungsvollste Weg für ein Hotel, die individuelle Atmosphäre seines Landes einzufangen, ist zweifellos der, nach Möglichkeit die Kunstfertigkeit und das Talent der örtlichen Künstler zu benützen. Die Hilton-Hotels sind dafür bekannt, dass sie sich diese Tatsache weitgehend zu eigen machen, ein besonderes Beispiel dafür dürfte das «Berlin Hilton» sein. Bei seiner Planung wurde grösste Sorgfalt darauf verwendet, in allen öffentlichen Räumen und Gästezimmer Kunstwerke zu haben, so dass in jedem Raum ein anderer Berliner Künstler vertreten ist.



Fontäne als Mittelpunkt der Plaza

Fangen wir einmal bei den Hotelzimmern an: Mit der Absicht, graphische Kunst zu zeigen, wie sie sich heute in den Arbeiten junger Berliner Künstler ausdrückt, wandte sich das Berlin Hilton an die berühmte Berliner Hochschule für bildende Künste. Professor Wolf Hoffmann rief seine jungen Studenten — ehemalige und gegenwärtige — zusammen, und die besten «Serigraphiken» wurden ausgewählt, solche, von denen die Hotelleitung glaubte, dass sie nicht zu extrem sind und somit von den Hotelgästen allgemein geschätzt würden. Hinzu kamen noch einige Bilder von Akademie-Professoren, darunter in Berlin wohlbekannte Namen wie Kügler, Schumacher und Hoffmann. In den Luxus-Apartements befinden sich sogar einige Originale in Wasserfarben und in Öl des Seniors der Berliner Maler, Professor Heuser.



Rotisserie mit offenem Grill



Dachgarten «El Panorama» mit Schiebedach, das im Sommer geöffnet ist

Die Geschäftsleitung des Hotels ging sogar noch einen Schritt weiter und stellt in der Hilton-Colonnade einen Raum kostenlos zur Verfügung, in dem die Künstler ihre Arbeiten zum Verkauf ausstellen können und somit Gelegenheit haben, ihr Talent sowohl den Hotelgästen als auch der Berliner Öffentlichkeit zu zeigen.

Die Hotelhallen, Restaurants und Bars sind um eine ruhige Garten-Plaza herum gruppiert, die von der Gartenarchitektin Frau Professor Dr. Hammerbacher und dem Bildhauer Professor A. Gonda geschaffen wurde. Frau Prof. Hammerbacher, Gewinnerin mehrerer Preise für Garten- und Landschaftsplanungen, unterstreicht die Wichtigkeit von Grünflächen, insbesondere bei der Stadtplanung, und versucht, diese Konzeption auf ihre Architektur-Studenten zu übertragen, welche die Stadtplaner von morgen sein werden.

Der Mittelpunkt der Plaza ist eine Fontäne, die als Wasser-Skulptur entworfen und in Kupfer ausgeführt wurde. Verschiedene starke Wasserstrahlen werden aus einem in blauem Mosaik ausgeführten Bassin nach oben gedrückt. Der Erdboden ist bedeckt mit einem interessanten Muster aus Stein-Mosaik, zwischen dem Rhododendron-Büsche, Blumenbeete und Bäume sich zu einem farbreich-

gen Anblick vereinigen, der sowohl von der Strasse als auch vom Hotel aus genossen werden kann.

Vom Dachgarten-Restaurant und der Dachgarten-Bar im obersten Stock des Hotels schaut man weit nach West- und Ostberlin hinein. Für diesen Raum hat Professor E. Reuter einen «Pan» geschaffen. «Pan» steht auf einem abstrakten Betonbaum, flöte-spielend, eine Atmosphäre der Freude und Fröhlichkeit ausstrahlend. Er ist aus Bronze mit Patina in goldenen und blaugrünen Tönen. In dem gleichen Restaurant hat die junge und wandlungsfähige Frau G. Singewald, unter deren weichem, weiblichen Charme Sinn für das Praktische liegt, das geschaffen, was sie selbst ihr Lieblingsstück nennt: Vor dem Hintergrund der goldenen Wand, die die Treppe vom Eingang trennt, schuf sie eine einfallsreiche goldene Komposition in freier Form, von der graziöser Rhythmus ausgeht. Sparsam eingefügte Glasstücke fangen das Licht ein. Bei Nacht werden durch dekorative Beleuchtungseffekte grosse Schatten an die Wände geworfen. Frau Singewald hat auch die höchst ungewöhnlichen Kunststoff-Vorhänge im Damensalon und im Herrencoiffeursalon des Hotels geschaffen. Zwischen Kunststoffblättern formen interessante Werkstoffe farbige Muster innerhalb der schwarzen Umrisse von Figuren und Formen, die auf der Aussenseite des Kunststoff-Vorhanges aufgemalt oder in Metall aufmontiert sind.

In der «Golden City Bar» schuf die junge Nela Bode, die bereits etliche internationale Preise gewonnen hat, das Hauptsymbol, einen dekorativen Wandschmuck hinter der Bar: Die Metall-Phantasie einer goldenen, modernen Stadt, abstrakt und dreidimensional. Die Beleuchtung von unten erhöht die Wirkung noch in den Schatteneffekten.

Im «Ambassador», dem eleganten Restaurant, in dem Musik und Unterhaltung dargeboten wird, hat Paul Ohnsorge die Kunstwerke geschaffen. Um seines wandlungsfähigen Talentes willen ist er einer der meistbeschäftigten Künstler Berlins. Er spielt auf vielen Saiten, von der realistischen Zeichnung bis zur abstrakten Kunst, vom Entwurf von Glasfenstern bis zum Mosaik und zum Holzschnitt. Sein Farbensinn hat weltstädtischere Nuancen als der meisten seiner Berliner Zeitgenossen. Seine Hauptwerke sind entweder Wandgemälde, wie z. B. das im Kreuzberger Rathaus, oder Glasfenster, wie man sie in etlichen Kirchen in der Stadt findet.

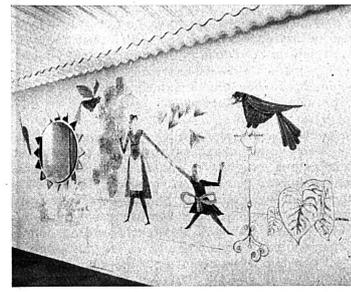
In dem «Ambassador» stellen vier Wandgemälde in dekorativer Weise die vier Hauptquellen von Speise und Wein dar: Die Jagd, der Fischfang, die Landwirtschaft und der Weinbau. Die Gemälde sind auf Holz ausgeführt, in gemischten, leisen Tönen von neutralen, goldenen, blauen und purpurnen Farben, den Farben des Raumes.

Auch im grossen Festsaal hat dieser Künstler für die nötige Atmosphäre gesorgt durch vier grosse Glasfenster, die von der Rückseite beleuchtet werden. Die Themen stellen das Spiel und die Arbeit dar. Die Gläser wurden von der Glas- und Mosaik-Firma August Wagner geschaffen. Herr Wagner, der die Tradition seines Vaters fortführt, ist eine echte Persönlichkeit wie aus einer Wagner-Oper. Gross und massiv, mit wehendem Haarschopf und einer Art, die Autorität ausstrahlt, hält er sein Unternehmen fest in der Hand. Seine Fabrik hat Mosaik- und Glasfenster für die ganze Welt geschaffen, für Kirchen in Südamerika, in den USA und in vielen anderen Ländern. Einige seiner berühmten Arbeiten sind die Mosaik-Wand im Goldenen Saal des Stockholmer Rathauses (Entwurf: Prinz Eugen) und das «Heilige Abendmahl» von Leonardo da Vinci, das in Mosaikarbeit kopiert und damit für lange Zeit der Nachwelt erhalten wurde (beim Original in Mailand bleichen bekanntlich die gemalten Farben aus). Sein Werk sind auch die Mosaikarbeiten für das russische Heldendenkmal in Trepot von Berliner Ostsektor. — Im «Grossen Festsaal» sind mächtige Säulen, welche die Schiebetüren zum Saal in sich aufnehmen können, mit einem stilisierten Muster geschmückt, das in Gold-Mosaik ausgeführt und unmittelbar in die Wandverkleidung eingefügt wurde. Diese Arbeit wurde ebenfalls von Ohnsorge entworfen und von Wagner ausgeführt. Zu den privaten Speiseräumen hin, auf der andern Seite der hölzernen Schiebetüren, welche den Festsaal von den privaten Speiseräumen trennen, hat er eine ungewöhnliche Technik angewandt: Motive aus vier Berliner Schlössern — Charlottenburg, Pfaueninsel, Rheinsberg und Sanssouci — wurden mit elektrischen Werkzeugen in das Holz gebrannt. An manchen Stellen wurde Farbe eingerieben, so dass eine ähnliche Wirkung wie bei Holz-Intarsien entsteht.

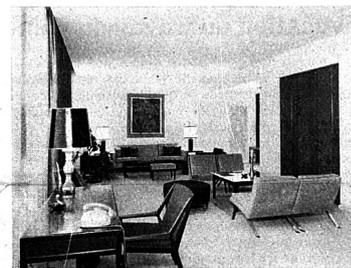
Wenn alle privaten Speiseräume zu einem einzigen grossen Raum geöffnet sind, werden die vier Schlossmotive Teile eines Gesamt-Wandgemäldes. Wenn der Raum in vier private Speiseräume abgeteilt ist, erhalten diese die Namen der einzelnen Schlösser, die auf den Wänden abgebildet sind.

Im «Coffee House», von wo aus der Gast einen Ausblick über die Plaza und den Zoologischen Garten hat, findet man stilisierte Tiermotive, die in einem fast weissen Wandbelag eingesetzt sind. Diese Mosaik stammen von einem verhältnismässig unbekanntem Künstler, nämlich von Götz Löpeltmann, der aus der Wagnerschule hervorgegangen ist. Auch hier wurde nach einer von Wagner entwickelten Technik gearbeitet. Die Farben sind Schattierungen von Gold, Blau und Grau und die Wirkung ist ungewöhnlich und äussert dekorativ.

In der «Rotisserie» findet man acht wirkungsvolle Glasquadrate, ebenfalls von Löpeltmann entworfen, die in die schwere Steinwand auf der einen Seite eingefügt sind. Der Raum ist mit einer hölzernen Wandverkleidung, mit indirekter Deckenbeleuchtung und einem Schweinsleder-Fussboden ausgestattet. Hauptattraktion ist der offene Kupfergrill im Hintergrund des Raumes.



Zu den einmaligen Dekorationen des Berlin Hilton gehören die Wandbemalungen auf den Korridoren. Die Bemalungen gegenüber den Fahrstühlen sind auf jeder Etage verschieden. Themen, die das Leben Berlins reflektieren, sind abgebildet. Jeder Entwurf enthält einen Spiegel in Form einer Sonne. Die Wände sind direkt von dem Künstler Ulrich Knipsel bemalt worden.



Präsidential Suite

Auf den Etagenfluren, gegenüber den Fahrstühlen, hat Ulrich Knipsel witzige Berliner Motive in schwarzen Linien mit einigen Farbflecken direkt auf den weissen Wandbelag aufgemalt. In jede Szene hinein wurde ein Spiegel in Form einer grossen Sonne gefügt, somit das Praktische mit dem Dekorativen vereinernd.

Knipsels Spezialität sind Farbholschnitte, und viele seiner Arbeiten wurden schnell verkauft — versteht er es doch, seine Werke mit einer Prise Humor zu würzen.

Auch zu den Entwürfen der Teppiche, Stoffe und Speisekarteneinbände hat man tüchtige junge Industrie-Formgestalterinnen, nämlich Fr. Koczura und Fr. Westphal, herangezogen, um alles so gut und fachgerecht wie irgend möglich zu bringen.

Man mag, nachdem man meinen Ausführungen gefolgt ist, sagen, dass all dies bei einem Riesenkonzern, wie es die «Hilton-Hotel-Kette» ist, leicht möglich ist und dass einzelne Hotels es relativ schwer haben, ähnliches zu verwirklichen.

Immerhin mag mancher Hotelier daraus eine Anregung erhalten und sich überlegen, ob er nicht auch eine Portion «heimischer Atmosphäre» in sein Hotel hineinbringen kann. Seine Gäste werden es auf jeden Fall zu schätzen wissen.

Die Deutschen ziehen die mittleren Preisklassen vor

Das Centraal Bureau für Statistik in Den Haag veröffentlichte soeben in seinem Jahrbuch neue, aufschlussreiche Zahlen über die touristische Entwicklung Hollands während des Jahres 1960. Dabei ging es dem Statistischen Amt nicht nur darum, die Zahl der übernachtenden Ausländer zu registrieren, sondern auch festzustellen, in welchen Preisklassen sie sich ihre Hotelzimmer suchen. Insgesamt zählte man in Amsterdam 1960 1,2 Millionen Hotelübernachtungen durch Ausländer und 248 000 durch Holländer. So wurden dort mehr Übernachtungen durch Amerikaner gebucht mit 275 000 als durch Holländer. An der zweiten Stelle der durch Ausländer gebuchten Übernachtungen stehen die Briten mit 186 000 und an der dritten Stelle die Deutschen mit 165 000. Den vierten Platz nehmen die alliierten Militärpersonen mit 108 000 Übernachtungen in Amsterdamer Hotels ein, gefolgt von den Skandinavieren mit 82 000 Übernachtungen.

Aufschlussreich ist die von den Ausländern gewählte Zimmerklasse. Während bis auf die Deutschen und die alliierten Militärpersonen die übrigen Ausländer jeweils die meisten Übernachtungen

in den Fremdenzimmern der höchsten Preisklasse wählten, sind die meisten Übernachtungen durch Deutsche in der mittleren Preisklasse um neun Gulden gebucht worden, die der alliierten Militärpersonen sogar zu über 50% in den beiden unteren Preisklassen bis zu 6,40 Gulden pro Nacht. Übrigens ziehen auch die Holländer zum grossen Teil die Hotelzimmer der mittleren Preisklasse vor mit einem Übernachtungspreis von etwa 5,30 Gulden.

Die bestzahlenden Gäste in den Amsterdamer Hotels sind die Amerikaner, weil sie von 273 000 Übernachtungen 180 000 in den Hotelzimmern der höchsten Preisklasse um rund 20 Gulden pro Nacht verbrachten und weitere 53 000 Nächte in den immer noch erstklassigen Hotelzimmern zu 12,50 Gulden, sowie 22 700 Übernachtungen in den Hotelzimmern für rund 9 Gulden, dagegen weniger als 1000 in den unteren Klassen bis zu 5,75 Gulden. Auch die Briten wohnen gern vornehm. Von den 186 480 Übernachtungen wurden 67 500 in den teuersten Preisklassen zu 12,50 Gulden und knapp 32 000 in den Klassen um 9 Gulden. Ebenso verbrachten die Schweizer von 41 200 Übernachtungen 17 100 in der

besten Klasse und 10 750 in der zweitbesten, dagegen nur 370 in der unteren bis zu 5,75 Gulden die Nacht.

Bei den Skandinavieren wurden von 82 500 Übernachtungen knapp 26 000 in den Hotelzimmern für 20 Gulden die Nacht verbracht und 24 270 in denen für 12,50 Gulden. Von den Italienern verbrachten fast die Hälfte ihren Aufenthalt in den Hotelzimmern der besten Klasse, nämlich von 37 600 fast 15 000 und weitere 8700 in den Hotelzimmern zu 12,50 Gulden. Franzosen buchten von 63 200 Übernachtungen 24 400 in der besten Preisklasse, 14 300 in der Preisklasse um 12,50 Gulden und 13 560 in der Preisklasse um 9 Gulden die Nacht.

Von den 165 755 westdeutschen Übernachtungen kosteten 37 000 Übernachtungen bis zu 20 Gulden, 33 000 rund 12,50 Gulden, 40 500 etwa 8 bis 9 Gulden, 37 470 etwa 7 bis 7,50 Gulden, 11 700 bis zu 6,50 Gulden und knapp 6000 bis zu 5,57 Gulden. Die Belgier und Luxemburger wohnen dagegen etwas vornehm. Von den 43 360 Übernachtungen verbrachten sie 16 570 in den Hotelzimmern der besten Preisklasse und jeweils über 9000 in den Hotelzimmern der beiden Klassen 12,50 Gulden und 8,75 Gulden. Von den Holländern verbrachten 21% ihren Aufenthalt in Hotelzimmern zu 5,50 Gulden, 19% zu 8,75 Gulden, 18,5% in der Klasse zu 20 Gulden und 18% in der Klasse zu 12,50 Gulden, dagegen 12% in der untersten Preisklasse bis zu 5,75 Gulden und 10% in der Preisklasse zu 6,50 Gulden. Von den 1,4 Millionen Übernachtungen in den Amsterdamer Hotels entfallen 542 000 auf die der Preisklasse um 20 Gulden, 314 700 auf die der Klasse um 12 Gulden, 236 000 auf die Klasse um 9 Gulden, 209 000 auf die Klasse um 7 Gulden, 102 600 auf die Klasse um 6 Gulden und 57 000 auf die unterste Preisklasse bis zu 5,75 Gulden.

Weiterhin gibt die amtliche Statistik Auskunft über das Ziel der 1960 während der Saison von Mai bis September eingereisten ausländischen Touristen. Danach verbrachten alle ausländischen Touristen die meisten Übernachtungen in den grossen niederländischen Städten. Insgesamt entfällt jede zweite Übernachtung durch ausländische Touristen auf die Städte Amsterdam, Rotterdam, Den Haag und Utrecht, ein Viertel des ausländischen Fremdenverkehrs auf die Badoorie entlang der Nordseeküste, 7% des ausländischen Fremdenverkehrs auf kleinere holländische Touristengebiete und 20% aller durch Ausländer gebuchten Übernachtungen im übrigen Holland. Nur die Deutschen zogen trotz der schlechten Witterungsverhältnisse im Jahre 1960 die niederländischen Nordseeküsten den vier grossen holländischen Städten vor.

Schm.

Auslandschronik

Neues aus Skandinavien

Nach Norwegen haben mehrere Fährverbindungen für Passagiere und Kraftfahrzeuge den Ganzjahresbetrieb aufgenommen. Die folgenden Strecken werden das ganze Jahr über regelmässig befahren: Kiel—Oslo, Hirtshals—Kristiansund, Århus—Horten—Oslo, Frederikshavn—Larvik, Frederikshavn—Fredrikstad, Kopenhagen—Oslo. Mit den ganzjährigen Fährverbindungen wurde die Kapazität im Vergleich zu früheren Jahren erheblich gesteigert. Dies war in Anbetracht des zunehmenden Touristenverkehrs und der wachsenden Beliebtheit von Wintersportreisen nach Norwegen dringend erforderlich.

In Finnland ist das Netz der Campingplätze und Wanderherbergen in den letzten Jahren dichter geworden. Nach dem vom Touristenverein in Finnland herausgegebenen Verzeichnis gibt es jetzt mehr als 250 Campingplätze und rund 160 Wanderherbergen. Bei dem dichten Netz der Campingplätze sind Campingfahrten auch in die entfernter liegenden Gegenden Finnlands möglich. Die Wanderherbergen sind speziell für die Jugend gedacht. Am weitesten nördlich liegt das Wanderzentrum Kalpisjärvi im finnischen «Arm» nach Norwegen zu, das wegen des starken Besuchs vom Touristenverein in Finnland laufend erweitert werden musste.

Eine neue Hotelversion ist in Dänemark angekommen. Neben dem Hotel und Motel gibt es dort jetzt ein Ritel, ein Hotel «Perlen» für Reiter. Es liegt auf der Halbinsel Mols und stellt seinen Gästen ruhige Pferde zu Ausflügen zur Verfügung. Mit dem Ritel sind eine Reit- und Springbahn sowie ein Badestrand verbunden.

Das Ziel des internationalen Benedict Clubs in Kopenhagen ist es, zwischen dänischen Jugendlichen, die Fremdsprachen studieren, und Ausländern, die die dänischen Verhältnisse näher kennenlernen möchten, freundschaftliche Kontakte herzustellen. Er wird erreut sein, wenn jugendliche Besucher der dänischen Hauptstadt zu seinen Tanz- und Unterhaltungsveranstaltungen kommen, die an jedem ersten und dritten Mittwoch des Monats im Hotel «Solbakken» stattfinden.

Nordatlantik gebührenden Färöer Inseln im Nordatlantik erfreuen sich eines steigenden Interesses bei den Touristen. Für die Unterkunft stehen in Torshavn, dem Hauptort der Insel, vier Hotels, ein Seemannsheim und Privatquartiere zur Verfügung. Die Überfahrt von Kopenhagen nach den Färöer Inseln dauert etwa 48 Stunden.

Für Haushaltswäsche gibt es nichts Besseres als Leinen- und Halbleinen-Gewebe mit diesen Zeichen

Das Ziel des internationalen Benedict Clubs in Kopenhagen ist es, zwischen dänischen Jugendlichen, die Fremdsprachen studieren, und Ausländern, die die dänischen Verhältnisse näher kennenlernen möchten, freundschaftliche Kontakte herzustellen. Er wird erreut sein, wenn jugendliche Besucher der dänischen Hauptstadt zu seinen Tanz- und Unterhaltungsveranstaltungen kommen, die an jedem ersten und dritten Mittwoch des Monats im Hotel «Solbakken» stattfinden.

Nordatlantik gebührenden Färöer Inseln im Nordatlantik erfreuen sich eines steigenden Interesses bei den Touristen. Für die Unterkunft stehen in Torshavn, dem Hauptort der Insel, vier Hotels, ein Seemannsheim und Privatquartiere zur Verfügung. Die Überfahrt von Kopenhagen nach den Färöer Inseln dauert etwa 48 Stunden.

Notre collaborateur Paul André reçoit au Château du Clos-de-Vougeot le prix littéraire du Tastevin 1961

Le samedi 4 novembre, au Château du Clos-de-Vougeot, le Prix littéraire 1961 de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin a été décerné à notre collaborateur Paul André, pour son ouvrage « Les Propos du gourmet ». Voici l'allocation prononcée à cette occasion par le Grand Chancelier de la Confrérie, M. Camille Rodier :

L'allocation du Grand chancelier Camille Rodier

La Confrérie du Tastevin vient de s'honorer elle-même en décernant son annuel Prix littéraire à un ouvrage que je ne crains pas d'appeler un livre de chevet — les Propos du gourmet, par Paul André, dont l'éditeur est M. Henri Meisseiller, à Neuchâtel (Suisse). Qu'est-ce à dire ?

J'entends par « livre de chevet » un ouvrage assez copieux (390 pages pour celui-ci) que le lecteur peut ouvrir à n'importe quelle page sans crainte de déception. Car il sera fatalement entraîné à le savourer jusqu'au bout, quitte à le reprendre au début quand il l'aura terminé, c'est-à-dire sans ordre ni méthode préconçue : un livre enfin où l'on peut grappiller au hasard, comme sur une treille garnie de raisins excellents, ou piocher à l'aventure, comme dans un ragoté exquis dont tous les morceaux sont également délectables — une comparaison qui s'impose, puisqu'il s'agit principalement de gastronomie.

Je dis : principalement, et non pas, tant s'en faut, exclusivement. Je l'avoue, en effet, si rien ne me laisse plus vite qu'un manuel de géographie ou un traité d'archéologie lorsqu'ils se bornent à leur sujet et à leur unique vocabulaire, rien par contre ne me séduit davantage qu'un ouvrage de cuisine, quand il s'adonne de fantaisies poétiques et pittoresques, de digressions humoristiques et que l'auteur truffe ses recettes gourmandes d'un lexique emprunté à tous les autres arts.

C'est à cette charmante tradition, comme aussi sur le plan de l'amour du vin, autre face de la gastronomie, que se rattache, après notre inoubliable confrère Pierre Deslandes, cet autre Suisse à qui vient d'échoir le Prix du Tastevin, à savoir le Vaudois Paul André. Mais, tandis que le premier de ces Helvètes se contentait, pour ses Trésors de la vigne et du vin, d'une très mince plaquette, Paul André, lui, consacre à ses Propos du gourmet le volumineux ouvrage que j'ai dit, véritable somme de tout ce qu'on peut concevoir et écrire sur le sixième art, un livre sans suite ni plan apparents, qui va gaîment du Coq (au vin) à l'Âne (de Buridan), je veux dire à cet éternel hésitant, amoureux de la perfection gastronomique au point qu'il se laissera mourir de faim entre deux variétés de chardons (deux sortes d'artichauts, peut-être) dont il n'arrive pas à discerner laquelle est la meilleure...

De moins notre cher Paul André sait donner à ses préceptes culinaires je ne sais quelle autorité quasi philosophique, en transposant du concret à l'intellectuel des observations et des conseils qui, à première vue, ne semblent relever que de la réalité visible et du sens gustatif le plus prosaïque. Il nous démontrera par exemple que si, comme dit le poète, « l'âme a son secret », le plus modeste ragoté de mouton a « son mystère » et qu'il ne faut qu'un peu d'attention pour le découvrir et pour en faire un plat succulent. Il en conclut ingénieusement — et combien il a raison ! — qu'il n'y a pas de bas morceaux ni de recettes vulgaires, mais seulement de sottes cuisinières ou de maîtres-queux trop infatués de leur génie pour l'abaisser jusqu'à l'humble navarin des tables modestes et lui consacrer les soins méticuleux qui peuvent en faire un chef-d'œuvre de bouche... Révélation bien précieuse par le temps qui court.

Parallèlement, notre auteur sait redécouvrir et magnifier les éléments les plus quelconques de la simple cuisine bourgeoise. Il élève un temple à l'oignon, ce grand méconnu, un autel à l'ail, ce dictame de bien des maux et ce préservatif de bien des maladies. Il le fait d'ailleurs avec précaution, sans parti pris maniaque, convenant en toute prudence et sagesse qu'il n'en faut user largement et surtout régulièrement que si « ça passe bien », car, dit-il — avec un sens critique exquis, « il ne faut pas trop croire aux bienfaits des choses ingérées à contre-cœur ».

Ne croyez pas cependant que Paul André dédaigne la cuisine raffinée et qu'il omet systématiquement de nous en parler, comme il le fait par exemple pour le râble de lièvre à la crème — et surtout pour la gastronomie qui s'inspire de la truffe, ce « diamant de la cuisine » disait déjà Brillat-Savarin.

Je voudrais vous citer en entier les deux pages où il traite, en érudit qu'il est, de l'histoire de cet inestimable tubercule. Mais j'aime mieux vous laisser vérifier vous-même cette information dans le livre de notre lauréat, qui contient tant d'autres révélations piquantes.

Plus vivement encore, j'aurais souhaité de pouvoir commenter — tout du long et tout du large — les pages de ce livre intitulées « L'humanisme du tastevin » et « Le vrai sens du tastevin ».

Paul André, cet érudit, philosophe et gastronome, a écrit là quelques alinéas d'une très haute tenue, dans lesquels il résume magnifiquement tout ce qui a été dit d'admiratif, d'enthousiaste ou même parfois d'acérbé sur notre Confrérie. Tout cela est vigoureusement résumé et repensé par ce chevalier du tastevin de la première heure.

C'est surtout écrit par lui avec une densité et une élégance de style auxquelles nous sommes heureux de rendre un hommage bien sincère.

Il nous plait en effet, de rencontrer au delà des Alpes et du Léman, un miroir fidèle de notre patrie et plus spécialement de notre province de Bourgogne, de sa façon de penser et de son art d'écrire. Soyez-en particulièrement félicité, mon cher ami, et veuillez accepter la première des cent bou-

teilles que nous avons grand plaisir à vous offrir en notre vieux manoir cistercien. Témoignage symbolique de cette civilisation bourguignonne qu'un de vos devanciers du Prix littéraire du tastevin, notre éminent confrère Georges Duhamel, a défini magistralement la « Civilisation du vin ».

La réponse de Paul André

L'honneur que vous me faites, Messieurs du Grand conseil de l'ordre, en me décernant votre prix littéraire, est de ceux qui comptent dans la vie d'un écrivain. Non seulement parce qu'il consiste en un cadeau où parle l'âme de la Bourgogne, mais parce qu'il est décerné par un jury, votre chambre des arts et belles-lettres, qui représente une tradition magnifique : celle de la culture bourguignonne dans toute sa plénitude. Avec la culture de la vigne, qui est un chef-d'œuvre, la culture de l'esprit, qui est un autre chef-d'œuvre. Merci, Messieurs !

Notre grand chancelier a bien voulu rappeler, dans des termes qui me vont au cœur, parce que je sais qu'ils viennent du cœur, ce que j'ai pu faire pour la Bourgogne. C'est peu — oh ! c'est très peu, en regard de ce qu'elle m'a donné. Quand, adolescent, je me mis à délasser les anthologies pour les originaux, un des premiers ouvrages sur lesquels je passais de fructueuses soirées, ce fut ce discours sur l'histoire universelle, du Bourguignon Bossuet. Bossuet, dont la phrase pleine de sève me faisait vibrer, et qui me révéla les plus hautes satisfactions que donne la langue française : une pensée qui va d'un trait lumineux au fond d'elle-même, une expression qui par sa justesse expansive ouvre l'intelligence à de grandes vérités.

Une dizaine d'années plus tard, il m'était donné d'être reçu parmi vous. Étais-je un des plus jeunes ? C'est possible. Mais ce fut pour moi une date que cet après-midi de l'été 1934, passée en compagnie de celui qui mettait alors sur pied, avec notre Grand maître Georges Faiveley, la Confrérie des chevaliers du tastevin — Camille Rodier. Camille Rodier, qu'avait mis sur cette voie la préparation lentement

Evocation du travail du vigneron

La fête des vendanges de Neuchâtel qui semble déjà bien loin de nous — quoiqu'un mois et demi se soit écoulé depuis le moment où elle déroulait ses fastes — était surtout destinée à mettre en valeur le travail du vigneron. Après avoir été pendant toute une année à la peine sans savoir si son travail aura sa juste récompense, il était bon qu'il soit une fois à l'honneur.

Ce n'est donc pas pour rien que la presse avait été conduite dans les caves du Prieuré de la commune de Corcelle-Cormondrèche, village situé en plein vignoble pour vivre pendant quelques heures de la vie même des villageois. Le président de la commune, M. J.-L. Perret évoqua à cette occasion le travail du vigneron dans un exposé dont nous voulons citer ci-après de larges extraits, car le citadin a de plus en plus de peine à comprendre les difficultés de cette catégorie de travailleurs. On est en période de haute conjoncture, les affaires marchent bien, le vin s'écoule de manière généralement satisfaisante, donc il n'est pas nécessaire de se pencher plus avant sur la situation.

Combien superficiel serait un tel raisonnement, car pour l'homme qui lutte avec la nature, les soucis et les peines sont constants. Mais voici ce que dit M. J.-L. Perret.

L'évolution du vignoble à Corcelles-Cormondrèche

Le régime de la grande propriété en main de quelques familles privilégiées, il y a 100 ou 150 ans, s'est transformé en un morcellement plus marqué. La plupart des vigneron-tâcherons ont acquis leur part du sol viticole, et c'est bien ainsi. Actuellement, la viticulture subit une nouvelle crise qui est plus dangereuse que celle provoquée par la phylloxera.

Tout d'abord, la jeunesse se détourne du métier de vigneron, d'autre part, les constructions nouvelles envahissent presque partout nos coteaux. La rentabilité fort précaire de la vigne, le manque de main-d'œuvre, les prix très élevés des terrains offerts pour la construction font que notre vignoble se rétrécit à une allure inquiétante. Il restera cependant encore assez de vignes à Corcelles-Cormondrèche et à la Côte en général, pour que les encavages qui mettent en valeur le fruit de nos parquets, puissent poursuivre leur activité traditionnelle et vous offrir encore longtemps, les vins qui, aujourd'hui, brillent dans vos verres et réjouissent vos cœurs.

Qu'est-ce qu'un vigneron ? Connaissiez-vous ses peines, ses joies ?

Disons-le tout de suite, le vigneron n'est pas un paysan ni un jardinier. Il occupe une place à part parmi les gens de la terre.

Le vigneron-encaveur, lui, n'est surtout pas un industriel, ni un chimiste, ni un fabricant, ni un pharmacien.

En la période de prospérité générale que nous traversons, où chacun a la possibilité ou la prétention de gagner beaucoup avec le moins de peine possible, pour pouvoir dépenser aussi énormément — au cours de loisirs dont l'importance tend à supplanter le temps du travail — quelle figure fait le vigneron, je vous le demande ?

Avouons-le, il fait plutôt figure de pauvre type qui n'est plus dans la course, un homme qui n'a pas évolué — souvent mal habillé, sali, ridé, hâlé, fatigué, astreint à un travail de manœuvre pour ne

mûrie de ses deux époques livres : « Le vin de Bourgogne » et « Le Clos-de-Vougeot ». Voilà où j'ai appris à connaître la terre de Bourgogne, et à mieux saisir le génie qui inspira l'histoire de la Bourgogne. Merci, Camille Rodier ! Le Romand que je suis comprendrais désormais ce que doit son pays à l'œuvre des Cisterciens, qui introduisirent la culture de la vigne sur les bords du Léman en même temps qu'ils y établissaient de rayonnantes abbayes.

On parle aujourd'hui d'unification de l'Europe. Je crois qu'à cette époque lointaine l'Europe bénéficiait alors d'un travail en profondeur qui passait aisément les frontières et qui révélera dans les siècles futurs son extraordinaire fécondité. Tout le chemin accompli durant l'ère moderne a élevé pas mal d'obstacles entre les efforts qui se conjugaient auparavant sous une bénédiction manifeste. L'écrivain d'expression française, dans un pays pourtant voisin, en sait quelque chose : il se sent trop souvent isolé. Isolé dans sa patrie, où c'est comme un handicap de n'être pas assez de l'endroit, de parler de façon à être entendu et apprécié outre-Jura. Mais isolé, également, en France, où il a le désavantage de ne pouvoir entretenir des contacts suffisants avec Paris. Paris, dont l'audience devient en outre de plus en plus difficile à ceux qui ne suivent pas les normes sophistiquées du siècle.

Cette situation n'est pas facile, en dépit des apparences que peuvent donner les échanges faits sous les auspices d'institutions plus ou moins officielles. Il y a des découragements — qui vont parfois loin. On se demande ; oui, après trente ans de travail, quand on a derrière soi une dizaine d'ouvrages, on se demande si tout cela n'a pas été produit en vain, et s'il vaut en somme la peine de continuer. Je me suis en tout cas plusieurs fois posé la question. Eh ! bien, Messieurs, c'est à cela que vous avez répondu aujourd'hui. Vous dissipez les nuages qui ne permettaient plus de voir l'horizon où vous appellent ceux qui vous ont lu et qui vous font l'amitié de vous dire qu'ils y ont pris quelque plaisir — ou, même, quelque profit. Vous donnez la certitude qu'existe encore la plus grande France : la France qui ouvre sa porte à ceux qui cherchent à honorer la merveilleuse leçon de la culture française.

pas dire de bête de somme, travail dont la durée n'est pas limitée, qu'il doit exécuter par tous les temps et qui exige souvent au surplus l'aide de sa femme et de ses enfants, et qui finalement ne paye guère.

En vérité, ce tableau n'est pas engageant et encourage guère nos jeunes gens à poursuivre la tâche de leurs pères.

Cependant, ce ne sont que des apparences et la tâche du vigneron est et restera un travail magnifique, varié, exigeant non seulement des efforts musculaires, car, certes, il en faut, mais de l'intelligence, de la finesse, du doigté, de la patience et de la foi. C'est un art.

Parmi toutes les occupations auxquelles s'adonnent les hommes, le travail de la terre est le plus ancien ; c'est déjà un titre de noblesse. Celui qui cultive continue de remplir la mission que le Créateur confia au premier homme dans le jardin d'Eden. Dans ce fameux jardin, il y avait déjà probablement de la vigne parmi ces arbres et ces plantes portant fruits et semences destinés à la nourriture des hommes.

Dans la littérature, le lait et le miel symbolisent un état de prospérité et de félicité. Aujourd'hui, ce serait plutôt le pétrole ! Le blé donnant le pain représente l'aliment indispensable à la vie. La vigne produisant le vin est encore au-dessus. Parce que justement, le vin n'est pas indispensable, c'est même un superflu, diront quelques-uns. Mais ce superflu détient des qualités et des vertus à nul autre chose comparable. Le vin est quelque chose d'unique. Il contient, dit Philippe Godet, les plus vives parcelles de l'âme et du cœur du pays. Il n'est ni créé ni fabriqué par l'homme. Celui qui cultive la vigne et produit un bon vin n'est qu'un serviteur ; il collabore à l'épanouissement d'une œuvre de Dieu. Il est l'ouvrier d'un tout grand patron.

C'est pourquoi le travail du vigneron est magnifique et attachant. Du printemps à l'automne, il suit attentivement les pousses de ses ceps. Il défend sa vigne, la protège et accomplit tous les travaux favorisant son évolution jusqu'à la vendange. Si son travail est indispensable, le succès dépend pour une large part des éléments de la nature, chaleur et pluie dont la succession se déroule selon une sagesse qui le dépasse.

Conscient du rôle primordial que jouent les éléments de la nature, le vigneron fait sa part dans l'œuvre commune, il la fait fidèlement sans savoir d'avance si ses efforts seront récompensés.

Lorsque la vendange est belle, il se réjouit et aime à faire partager sa joie. Il est surtout reconnaissant. Si, au contraire, la récolte est faible et compromise, il l'accepte aussi telle qu'elle est et reporte son espoir à l'année suivante.

Le métier de vigneron est un métier noble malgré les apparences. Il exige de celui qui le pratique une constance dans l'effort, une fidélité, une modestie et peut-être une philosophie de la vie moins terre à terre qu'on ne pourrait le supposer.

La gastronomie française envoie ses « ambassadeurs » en Allemagne

Une idée aussi originale que spectaculaire vient d'être réalisée par un « Bus » dit des ambassadeurs qui, pour la première fois, a transporté et exposé en Allemagne dans une sorte de démonstration itinérante la gloire gastronomique de la France.

Cet autobus a en effet renforcé dans 17 villes allemandes le bon renom touristique de trois des plus prestigieuses provinces françaises ; de l'Alsace, de la Bourgogne et de l'Aquitaine. Les « Dernières Nouvelles d'Alsace » relatent cette sympathique randonnée comme suit :

L'initiative n'était pas simplement de démontrer combien la France est belle et combien le tourisme en France est encore plus beau si on y intègre la gastronomie. Les produits français n'attendent pas seulement l'étranger — en ce cas l'Allemand — chez eux : ils doivent aussi se lancer à l'assaut du marché allemand lui-même. L'opération « Bus 61 » comportait des suites pratiques : un diagnostic du marché de l'Allemagne du Sud a été établi par l'équipe qui se voulait « mission commerciale », pour une série de produits français bien précis, et les producteurs vont recevoir de la part de nos pionniers une étude de marché fort sérieuse avec appréciation des chances, des malchances et des efforts à faire. De plus, des contacts sérieux ont été établis avec grossistes et détaillants. Des commandes ont été prises. Cela nous amène au portrait chiffré de l'entreprise.

17 villes ont été visitées, parmi lesquelles Munich et Stuttgart, mais aussi un certain nombre de cités auxquelles normalement aucune manifestation du commerce extérieur français ne peut songer à s'adresser. 19 soirées culturelles ont été organisées, comportant des conférences et des projections de films.

Dans 27 magasins ont eu lieu des dégustations gratuites de produits français, annoncées par 2500 affiches. 63 vitrines ont été consacrées dans les différentes villes visitées à la gastronomie française. A Munich, un grand magasin d'alimentation a organisé durant cinq jours un stand français.

Mais il y avait le bus lui-même, stationnant tantôt en un point central et passant, tantôt devant les magasins participant à la manifestation. Sur la plate-forme du bus et aux tables du petit « café de France » (trois tables et quelques chaises, un paravent orné de belles images de notre pays), les visiteurs se virent offrir en tout 1500 bouteilles de vin, dont 300 de vins d'Alsace, 2500 bouteilles de bière, 15 000 huîtres, 750 boîtes de mousse de foie gras, 2400 pains d'épice spécialité de Dijon comme l'on sait, 300 kilos ou 2400 pièces de fromage d'origine alsacienne, 50 bouteilles de cassis. Le succès fut immense.

Nous voulons bien le croire et nous félicitons les promoteurs du « Bus des ambassadeurs » de ce succès bien mérité de la cuisine et des caves de France... Dr W. Bg.

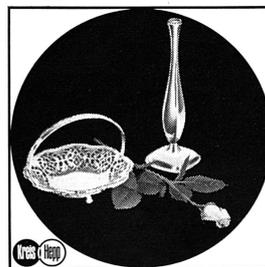
Divers

Les écoles privées en Suisse

L'acteur américain bien connu William Holden, domicilié depuis quelque temps avec sa famille près de Genève, a pris position, dans une lettre adressée à « La Tribune de Genève », au sujet de l'opinion d'un reporter américain de radio qui avait prétendu que diverses écoles privées de Suisse étaient empreintes d'un esprit « anti-américain ». Cet état de choses, avait conclu ce reporter, aurait incité des parents américains — et notamment la famille Holden — à retirer leurs enfants de l'école où ils faisaient leurs études. William Holden a vivement réagi contre cette interprétation sans fondement et il a précisé que, non seulement, ses deux fils continueraient à suivre les cours des écoles suisses, mais qu'ils termineraient toutes leurs études en Suisse ; il releva qu'il n'avait jamais encore entendu parler d'une propagande « anti-américaine » développée dans les écoles suisses.

L'industrie hôtelière en Norvège

On compte en Norvège 439 hôtels et 10 motels reconnus, comptant ensemble environ 24 000 lits. Le terme « hôtel et motel reconnu » est protégé légalement depuis 25 ans ; il garantit de bons services touristiques. Il y a en outre en Norvège actuellement quelques 200 auberges de jeunesse avec 7000 lits. Celle qui est située le plus au nord se trouve à Hammerfest. C'est une des auberges de jeunesse les plus modernes de Norvège.



Marchés agricoles

Légumes

La saison est avancée; les choix des légumes du pays n'en demeurent pas moins importants. On achète volontiers des choricos scaroles et du romarin. Le marché dispose en outre de betteraves à salade, que nombre de commerçants livrent déjà cuites, ce qui simplifie et abrège le travail. Les choux, notamment les choux rouges, les choux blancs et les choux frisés, s'achètent à des prix intéressants. La récolte des choux de Bruxelles a débuté. On peut également faire l'achat de poireaux. C'est maintenant la saison où les pommes de terre jouent un rôle important dans la confection des repas.

Fruits

L'offre de fruits à pépins est abondante; elle est composée essentiellement de pommes. On constate avec satisfaction que le commerce offre souvent des variétés secondaires et locales à un prix avantageux.

La transformation de la récolte des fruits à cidre approche peu à peu de sa fin. Le cidre doux s'est d'ailleurs bien écoulé cet automne. Il s'est avéré d'autre part que le consommateur apprécie aussi le cidre de poires. Au lieu de cidre doux fraîchement pressé, on peut obtenir les quantités désirées de jus de pommes.

Volaille et viande

Il est actuellement avantageux d'acheter des poules pour le bouillir; la saison s'y prête en effet car elles sont offertes en quantités relativement importantes. Etant donné les exigences de l'aviculture moderne, la qualité des poules pour le bouillir s'est sensiblement améliorée.

Jusqu'ici, les prix des veaux de qualité sont demeurés fermes. L'offre de veaux, et de ce fait de la viande de veau, va peu à peu s'accroître, car la période de mise bas débute. Malgré les importations de porcs, la situation du marché s'est un peu raffermie. Les bouchers font leurs premiers achats en vue des fêtes de fin d'année, afin de disposer en suffisance, en temps opportun, des morceaux de fumé si appréciés, tels que jambons, jambonneaux, etc.

Büchertisch

R. M. Christen, Wandlungen im Fremdenverkehr, insbesondere in der Schweiz, unter dem Einfluss des Autotourismus. Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrspolitik an der Handelshochschule St. Gallen, Nr. 19, Gurten-Verlag GmbH, Bern 1960, 96 S.

Die Herausgabe von Diplomarbeiten, die der Handelshochschule St. Gallen als Prüfungsarbeiten eingereicht werden, muss eine seltene Ausnahme bilden, wie der Herausgeber der Schriftenreihe, Prof. Dr. W. Hunziker, in seinem Vorwort zur vorliegenden Schrift erklärt. Ebenso kann die ausführliche Besprechung einer derartigen Diplomarbeit in einer Fachzeitschrift der Hotelier nur eine Ausnahme darstellen. Wenn die Diplomarbeit von R. M. Christen

trotzdem in die Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrspolitik an der Handelshochschule St. Gallen aufgenommen und als Nr. 19 veröffentlicht wurde und hier nach ihrem Erscheinen einer Würdigung unterzogen wird, so kann das nur auf das Interesse, dem das behandelte Thema in allen Kreisen der Fremdenverkehrswirtschaft begegnet, und auf die Art der Darstellung zurückzuführen sein, mit der von R. M. Christen die Wege und Ergebnisse der Untersuchung aufgezeigt werden. Dass sich mit dem Autotourismus Wandlungen im Fremdenverkehr vollzogen haben, ist dem beobachtenden Fremdenverkehrsfachmann und Hotelier nichts Neues. Wie sich diese Wandlungen durchgesetzt und worin sie im besonderen ihren Niederschlag gefunden haben, wird von R. M. Christen anhand des verfügbaren dokumentarischen Materials aufgezeigt. Mit der Erfassung und Bewertung der vollzogenen und sich immer noch vollziehenden Wandlung hat R. M. Christen der Fremdenverkehrswissenschaft und Fremdenverkehrspolitik, d. h. für Theorie und Praxis des Fremdenverkehrs, einen Beitrag geliefert, der es verdient, dass ihm die Praktiker des Fremdenverkehrs die Zeit für ein eingehendes Studium widmen. —schk.

Viotti/Windischbauer: «Italienisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte». 194 Seiten. Kart. mit Leinenrücken DM 4.80. Carl-Gerber-Verlag, München.

Die nunmehr vorliegende Ausgabe «Italienisch...» reicht sich als erfreuliche und nützliche Ergänzung an die überaus erfolgreichen früher erschienenen Bände «Englisch...», «Französisch...» und «Spanisch...». Die angesehenen Namen der Verfasser bürgen für vorbildliche Gliederung und sorgfältigste Zusammenstellung des Wortschatzes. Wieder wurde jenes Höchstmass an Zweckdienlichkeit für die praktischen Erfordernisse erreicht, das diese Reihe zu ihrer grossen Beliebtheit als Lehrbücher für die Schule wie als tägliche Arbeitshelfer führte. Je mehr sich für den im Dienste des Gastes Tätigen die Ländergrenzen verwischen und einer echten internationalität Raum geben, desto grössere Bedeutung kommt diesen Büchern zu, die hervorragend geeignet sind, jede Sprachschwierigkeit mit Leichtigkeit, ja mit Eleganz zu überbrücken!

Der Stein — Baustoffe und Bauten im Schweizer Journal

Es ist als höchst interessantes Unterfangen zu werten, wenn das Schweizer Journal in der vorliegenden Ausgabe versucht, die ausserordentlich vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten des Gesteins zu Bauzwecken aufzuspüren. Einleitend gibt ein Geologe einen Abriss über die Entstehungsgeschichte der schweizerischen Gesteine. Anschliessend werden die verschiedenen Gesteinstypen und die aus ihnen gewonnenen Bauelemente von zuständigen Fachleuten im Hinblick auf Vorkommen, Aufbereitung, Verarbeitung und Anwendung ausführlich erläutert. Ein kunsthistorischer Beitrag gibt in Verbindung mit einer ausgewählten Bildserie einen kurzen Überblick über die Verwendung von Gesteinsmaterialien im Bauwesen früherer Epochen. Im zweiten Teil werden dann die erläuterten Baustoffe von einem Architekten und einem Ingenieur über ihre Verwendungsmöglichkeiten im Hochbau beziehungsweise im Tiefbau untersucht.

Je ein Beitrag über die Anwendung des Steins im Strassenbau und bei Zivilschutzbauten rundet das Bild über die Verwendung der Baumaterialien ab. Ein zweiter Phototeil gibt eine Übersicht über die moderne Bauweise und die materialgerechte Verwendung der steinernen Baustoffe im Hochbau. Das Heft kann am Kiosk oder direkt beim Verlag Dr. Hans Frey in Affoltern am Albis bezogen werden.

Der Winter begrüsst die Schweiz

Es gibt Leute, die sich nur zögernd mit dem Einzug des Winters befreunden können. Aber auch sie werden überrascht und vielleicht erfreut das blauweisse winterliche Alpenbild betrachten, das die Schweizerische Verkehrszentrale auf den Umschlag des Novemberheftes ihrer weitverbreiteten Reisezeitschrift «Schweiz» gesetzt hat. Da leuchtet die Wintersonne, auf die wir uns in nebligen Spätherbsttagen im voraus freuen. Wenn wir dann auch noch die Bilder kommender Skifreuden und sogar ein solches der winterlich eingekleideten Bergwelt des Tessins sehen, so wie man sie von den Skifeldern von Cardada aus, hoch über Locarno, erblicken wird, so beginnt sich unsere Phantasie doch immer stärker mit den bevorstehenden Wintergenüssen zu beschäftigen. Wir lernen sie bereits auch von der fröhlichen Seite her kennen. Denn das Heft enthält Bilderseiten mit übermütigen und doch sehr treffenden Zeichnungen des in England lebenden Bildchronisten Feliks Topolski, der sich den Spass nicht entgehen liess, die mondäne Sportwelt des Englands humoristisch zu betrachten. — Aber einwillen ist es ja noch Spätherbst. Davon kündet in dem bilderreichen Heft die Hinweise auf November- und Dezemberbräuche und auf künstlerische Ereignisse, die dieser Jahreszeit ihre besondere Farbe geben. Das feierliche Standbild des heiligen Nikolaus in der Kapelle beim Meggenhorn, die mitten im See steht, haben wohl die Wenigsten so aus nächster Nähe gesehen wie sie hier wiedergegeben wird. E. A. B.

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1962. 43. Jahrgang. Mit 5 Farbtafeln und vielen Abbildungen. 168 Seiten. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel. Leinenband Fr. 9.80.

Berühmte ältere und vielversprechende junge Schweizer Schriftsteller und Wissenschaftler kommen in diesem ausgezeichneten Jahrbuch mit Originalbeiträgen zu Worte. Besonders gut vertreten ist diesmal die Poesie; hat doch Hermann Hesse zahlreiche Gedichte aus den Jahren 1953–61 beigeuert. In einer literarhistorisch wertvollen, menschlich packenden Novelle schildert Mary Lavater-Sloman die Begegnung des jungen Hermann Grimm mit Marianne von Willemer, der einstigen Freundin Goethes. Sie erzählt ihm von ihrer Liebe und lüftet das Geheimnis der Entstehung von Goethes Westöstlichem Divan, zu dem sie selbst Gedichte beigeuert hat. Adolf Fux, der im September seinen 60. Geburtstag feierte, ist mit einer originellen Walliser Erzählung vertreten. Während Peter Kilian reizvolle Jugenderinnerungen bietet, schildert Magda Neuweiler ein eigenartiges Erlebnis aus der Gegenwart. Dichterisch und menschlich schön ist die Skizze «Der Bischof» von Philipp Alder.

Auch die Kunst kommt nicht zu kurz. Der junge Kunsthistoriker Reinhold Hohl macht uns in einem reich illustrierten Artikel mit der alten und der modernen Mosaikkunst und vor allem mit dem Werk des Baselerlieters Walter Eglin bekannt. Ebenfalls sehr schön bebildert ist die Arbeit von Lucas E. Staehelin «Auf den Spuren Paul Gauguins», die uns über die letzten Jahre des Künstlers neue Aufschlüsse gibt. Die Naturwissenschaften sind durch einen hochinteressanten Aufsatz von Professor Hediger über Tierstrassen vertreten. Nicht vergessen sei der frisch geschriebene Bericht des jungen Hansjörg Braunschweig, der von seiner Arbeit mit Pickel und Schaufel in Griechenland im Auftrag des Internationalen Zivildienstes erzählt.

«Die Frau» im November

Mit Optimismus in den Winter! lautet das Stichwort dieser neuen Nummer. Optimismus und Lebensbejahung ziehen sich denn auch wie ein roter Faden durch alle Beiträge. Es beginnt mit einer Reportage über eine junge Filmschuppe, die soeben ihren ersten Film fertiggestellt hat. Im Artikel «Erfolgsmenschen» wird das Geheimnis erfolgreicher Leute zu ergünden versucht.

«Motto: Vergnügt und fröhlich!» gibt Anregungen für Gesellschaftsspiele. Die Wohnreportage «Wohnung im Estrich — Atelier im Keller» zeigt, wie eine Basler Künstlerin ihr eigenes «Wohnproblem» originell gelöst hat. Welche Brille trägt man, wenn die Nase zu gross geraten ist? Solche Fragen werden in einem «Brillensartikeln» ausführlich behandelt. Im Modeteil: Kleider für einen festlichen Novemberabend — Sportliche Mode vom Schuh zum Mantel — Schnittmuster. Viele weitere interessante Artikel und spannende Erzählungen geben der Novembernummer ihr sympathisches Gesicht: lebensbejahend und optimistisch!

Inserate und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechende 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. Streit. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 86 50.

Redaktion: Ad. Pfister

P. Nantemod

Inseratenteil: E. Kuhn



empfohlen

Spinat gehackt

aus zarten Frühlingssblättern — besonders preisgünstig
in der Grosspackung!

Prompte Belieferung durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

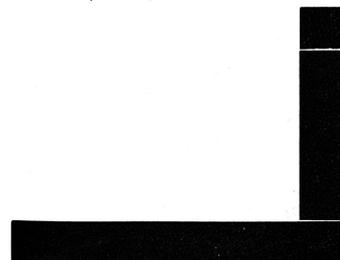
Treppauf mit Kisag

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter

Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

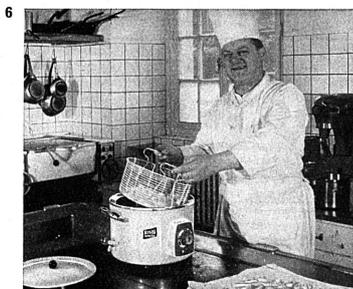
Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!



1 **Rahmbläser.** Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Advertisiert sich in kürzester Zeit selbst!

2 **Temperierbassin,** vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgestattet 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 Kaffeeahm oder Vollrahm mit Eiskühlung.

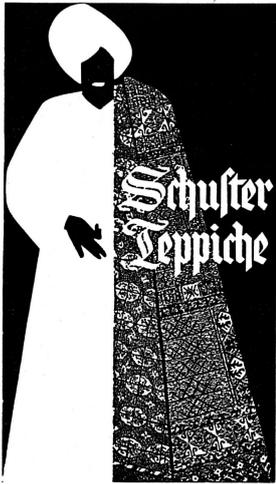


4 **Kartoffelschälmaschine** mit der hohen Leistung; schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübi, Sellerie usw. geeignet. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 475.—, Einzigtartiger Service.**

5 **Pommes-frites-Schneider,** ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vorbringt. Schweizer- und Auslandpatente angemeldet.

6 **Friteuse** mit automatischer Ölkühlung, 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 Telefon (065) 261 31



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

**Flachduvets
mit Dralonfüllung**

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, leicht waschbar und gleich wieder trocken 120/160cm weiss Fr. 56.-, farbig Fr. 59.-



**MILFLOR
TEEBEUTEL**

von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

**& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon (058) 441 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

**Zu vermieten
kleineres
HOTEL**

in der Ostschweiz mit gutgehendem Speiserestaurant. Kapital für Inventar ca. Fr. 25'000.- bis 30'000.- notwendig. Offerten unter Chiffre OFA 7558 St. an Orell Füssli-Annoncen AG, St. Gallen.

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
Téléphone (061) 34 30 43 et 34 30 44, privé 34 14 95

Agence Lausanne
Aux PLANTEURS RÉUNIS S.A.
Téléphone (021) 23 99 22-24



Auf Zartheit abgestimmt...

Das gute Filetsteak

freut Ihren Gast doppelt, wenn Sie es mit Pois et Carottes Gourmets Hero servieren.
Ja, Hero Gourmets, das ist der Clou!

Achten Sie auf die Silber-Etikette.

Hero Gourmets-Erbsli

Hero Konserven Lenzburg **eines zarter als das andere**

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

**Zu einer Tasse
GIGER-KAFFEE**

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee-Probleme im Gastgewerbe
HANS GIGER & CO., BERN
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

Für jeden Zweck baut Horgen-Glarus die geeigneten Stühle und Tische



Wir stellen seit vielen Jahren Bestuhlungen für das Gastgewerbe her und freuen uns, auch Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

HORGEN-GLARUS
A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Mod. 6001



**EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1893
LOHNT SICH!**

alle Teppiche

W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Kapitalanlage

Zu verkaufen

in der Ostschweiz, am Wasser, in Ortschaft mit grandiosen Fremdenverkehr

Hotel-Restaurant-Kino

Auch Industriort. Verkäufer würde evtl. als Pächter bleiben. Anzahlung ca. Fr. 250'000.-
Offerten an L. Ammann, Immobilien, Talacker 55, Frauenfeld. Tel. (054) 7 44 78.

Reformhaus Müller, Zürich 1
(Telephon 25 69 36/37)

verkauft:

**Frigorrex
Kühlvitrine**

70 x 120 cm, 56 cm tief. Wenig gebraucht. Nur Fr. 1500.- inkl. Vorführung und Beratung durch Fachmann.

LIQUIDATION

Elektr. Küchenherd «Salvis», 5 Felder
Abwaschmaschine «Excelior»
Küchenkombination «Media»
Friteuse «Valentine», 9 l
Grill «Beer»
Kaffeemaschine «Schwabenland»
Aufschnittmaschine «Scharfen», schräg
Konsertügel «Pleyel Paris»
Modernes Kleinklavier «Burger-Jacobi»
Div. Zimmermöbiliar

Der Liquidator: H. R. Jordan, Sion, Hotel de la Paix, Telephon (027) 2 20 21.

immer wenn's drauf ankommt

Le Chef

das reine Pflanzenfett

das Beste für die Besten

CH 4