

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 71 (1962)
Heft: 43

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: 24.08.2025

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



Basel, den 25. Oktober 1962

Nr. 43

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
71e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Ausserordentliche Delegiertenversammlung in Lausanne

Einmütige Zustimmung zur Beteiligung an der Landesausstellung 1964 in Lausanne

Am 18. Oktober traten die Delegierten des SHV im «Lausanne-Palace» zu einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung zusammen. Durch einen erfreulich starken Aufmarsch aus allen Teilen des Landes bekundeten sie das grosse Interesse an den Traktanden der Delegiertenversammlung. Die Tagung war nach Lausanne anberaumt worden, weil es dringlich zu entscheiden galt, ob sich der Schweizer Hotelier-Verein an der Landesausstellung 1964 in Lausanne beteiligen und dafür die nötigen Garantien leisten wolle. Sodann wollte man auch den Delegierten Gelegenheit bieten, sich durch einen Augenschein vom Stand der Vorarbeiten für die grosse nationale Schau, die unter dem Motto steht «Croire et créer», zu überzeugen. Von dieser Gelegenheit hatte der Zentralvorstand, der bereits am Vortag in Lausanne zu einer Sitzung zusammengetreten war, Gebrauch gemacht. Er gewann dabei einen ausgezeichneten Eindruck von der Gesamtkonzeption und vom Bild der Ausstellung, wie es eine grosse Maquette im Verwaltungsgebäude der Landi vermittelte; auch konnte er sich davon überzeugen, dass die Lage des Centre hôtelier im Sektor Joie de vivre, direkt am See, denkbar günstig ist und beste betriebliche Voraussetzungen schafft.

Verhandlungsverlauf

Der Vorsitzende, Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, eröffnete die Tagung um 10.25 Uhr mit einem herzlichen Willkomm für Delegierte und freie Teilnehmer. Einen besonderen Gruss entbot er dem Gastreferenten, Herrn Rémy Godet, Delegierter des Bundesrates für technische Zusammenarbeit (Entwicklungshilfe). Auf die Traktanden eintretend, gab er zuerst das Wort Herrn M. Budliger, Sekretär des SHV, zu einer Orientierung über den Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag, über die Lage auf dem Arbeitsmarkt und über Fragen der Sozialpolitik.

Der Mehrregionen-GAV

ist auf Ende 1962 gekündigt, und es geht nun darum, ein neues Vertragswerk zu schaffen, mit dem Ziel, den Arbeitsfrieden zu sichern und unsere Konkurrenzfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt des In- und Auslandes zu wahren. Das Ergebnis der Verhandlungen mit der Arbeitnehmererschaft wird den Sektionen zur Vernehmlassung unterbreitet werden.

Internationales Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr, Bern

Der Vorsitzende stellte einleitend zu diesem Traktandum fest, dass die Orientierung über die Beteiligung am internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr unvollständig war, insofern, als nicht auf die Bedeutung der Entwicklungshilfe im Zusammenhang mit dieser Institution hingewiesen worden war. Diesem Aspekt der Frage kommt indessen grösste Wichtigkeit zu. Die Schweiz will sich an dieser Entwicklungshilfe beteiligen und sie hat diesen ihren Willen dadurch bekundet, dass die Bundesversammlung einen Kredit von 60 Millionen Franken zugesprochen hat. Die Hotellerie, die besonders berufen ist, an dieser Hilfe kraft ihres internationalen Ansehens mitzuwirken, darf nicht zurückstehen. Die Behörden erwarten denn auch eine solche Mitwirkung. Herr Rémy Godet, Mitarbeiter des Delegierten des Bundesrates für technische Entwicklungshilfe, der sich bereit erklärt hat, über die Zusammenhänge zu orientieren, ergriff nun das Wort, um in einem ausserordentlich klaren und überzeugenden Referat den Standpunkt des Eidg. Politischen Departements darzulegen.

Die Technische Zusammenarbeit der Schweiz mit den Entwicklungsländern

Es ist noch nicht lange her, seit wir uns in der Schweiz für die Hilfe an die Länder einsetzen, die sich auf dem Wege der Entwicklung befinden. In diesen wenigen Jahren hat die Bezeichnung schon zwei- bis dreimal eine Änderung erfahren, zuerst sprach man von Unterstützung, dann von Hilfe, jetzt wird der Ausdruck «technische Zusammenarbeit» am häufigsten gebraucht. Unsere Bevölkerung weiss noch wenig vom Wirken des Bundesrates auf diesem Gebiet, und die Delegierten des SHV schätzen sich glücklich, von der in diesem Bereich kompetenten Persönlichkeit präzise Informationen zu erhalten, nämlich von M. Rémy Godet, einem Mitarbeiter des Delegierten des Bundesrates für die technische Zusammenarbeit. Er führte u. a. aus:

Soziale Fragen

Im weiteren orientierte Herr Budliger über soziale und Versicherungsfragen. Es ist vorgesehen, unsere Mitglieder auf dem Zirkularwege über die Krankenkasse sowie über die Unfall- und Haftpflichtversicherung zu informieren. Zur

Lage auf dem Arbeitsmarkt

erklärte Herr Budliger, dass nach den Erhebungen des Eidg. Statistischen Amtes in den Monaten Juli und August 1962 je 3400 Angestellte mehr beschäftigt waren als zur gleichen Zeit des letzten Jahres; dies entspricht einer Zunahme von 5%, was einen erfreulichen Erfolg darstellt. Für die Personalrekrutierung war dieser Erfolg mit einer beachtlichen Mehrarbeit verbunden. Das Bild wird etwas getrübt durch die Tatsache, dass auch die Zahl der Gaststätten um 4% zugenommen hat, so dass die zusätzlich gewonnenen Arbeitskräfte zur Hauptsache durch die neu eröffneten Betriebe absorbiert wurden. Wir haben somit eine Aufgabe zu erfüllen, deren Früchte den andern, welche ernten, ohne gesät zu haben, zugute kommen. Wäre es aber nicht gelungen, vermehrtes Personal zu rekrutieren, so hätten sich die bestehenden Betriebe mit weniger Arbeitskräften begnügen müssen. Wir werden daher unsere Bemühungen in der Personalrekrutierung fortsetzen und alle Massnahmen treffen, die geeignet sind, zusätzlich Personal zu finden. Dabei werden wir neben der Förderung des einheimischen Berufsnachwuchses unser Hauptaugenmerk auf die wichtigsten Rekrutierungsländer richten, um von zeitraubenden, kostspieligen und wenig Erfolg versprechenden Aktionen in anderen Ländern abzusehen. Eine solche Konzentration liegt im Interesse einer Vermeidung der Zersplitterung unserer Kräfte.

Die Delegiertenversammlung nahm von den Ausführungen Herrn Budligers mit Interesse und Beifall Kenntnis.

Der Vorsitzende wies auf die Tatsache hin, dass in Italien ein wirtschaftlicher und industrieller Aufschwung sondergleichen sich vollzieht, was zwangsläufig einem wachsenden Bedarf an einheimischen Arbeitskräften ruft. Wir müssen daher alles tun, um die vorhandenen Rekrutierungsmöglichkeiten so gut wie möglich auszunutzen. Zum Glück kann festgestellt werden, dass die Italiener gern in die Schweiz kommen.

nen Franken zugesprochen hat. Die Hotellerie, die besonders berufen ist, an dieser Hilfe kraft ihres internationalen Ansehens mitzuwirken, darf nicht zurückstehen. Die Behörden erwarten denn auch eine solche Mitwirkung. Herr Rémy Godet, Mitarbeiter des Delegierten des Bundesrates für technische Entwicklungshilfe, der sich bereit erklärt hat, über die Zusammenhänge zu orientieren, ergriff nun das Wort, um in einem ausserordentlich klaren und überzeugenden Referat den Standpunkt des Eidg. Politischen Departements darzulegen.

M. Godet begann seine Ausführungen damit, die Wandlung aufzuzeigen, die sich vom 18. bis 20. Jahrhundert in den Beziehungen der westlichen Länder und grossen Nationen zu den sog. Entwicklungsländern vollzogen hat. Früher herrschte die Meinung vor, man müsse die neuen Länder ihrem Schicksal überlassen und es laufe unseren Interessen zuwider, ihnen bei der Entwicklung und beim Aufstieg zu helfen. Man fürchtete, für die Länder, die sich gewisser industrieller und kommerzieller Monopole erfreuten, eine Konkurrenz heraufzubeschwören. Nach und nach hat man verstanden, dass diese Politik die westlichen Länder in die Isolation führen und schliesslich ihrer Ökonomie schaden müsste. Um Geschäfte tätigen, Produkte absetzen zu können,

braucht man kaufkräftige Partner, die einen gewissen Lebensstandard erreicht haben. Folglich hat sich die Hilfeleistung an die Entwicklungsländer — hier die technische Zusammenarbeit genannt, denn es handelt sich ja tatsächlich darum, mit neuen Partnern zusammenzuarbeiten — seit dem Zweiten Weltkrieg beträchtlich beschleunigt, und man kann sogar feststellen, dass sich gewisse Länder gegenseitig in der Hilfeleistung überbieten, was uns verpflichtet, auch unsererseits an dieser internationalen Bewegung teilzunehmen. Aber die Schweiz kann nicht bei diesen Überbietungstendenzen mitmachen; sie ist verpflichtet, ein gewisses Mass zu halten, sie will ihr Dabeisein dokumentieren und die Hilfe bieten, die ihr im Rahmen ihrer Gegebenheiten möglich ist.

Unsere Schweizer Industrien haben verstanden, um was es geht, und haben bereits auf verschiedene Weise ihren Beitrag an die Technische Zusammenarbeit geleistet, indem sie in ihre Betriebe in der Schweiz und im Ausland Praktikanten aus den Entwicklungsländern aufgenommen haben, und dies — es soll hervorgehoben werden — nicht, weil sie von kleinem Kramergeist geleitet gewesen wären, sondern inspiriert von einem schönen Idealismus.

Zweifelloso wurde in diesen letzten Jahren im privaten Sektor mehr unternommen als im öffentlichen. Es ist natürlich schwierig, den Wert der bis jetzt gewährten Hilfe mit einer bestimmten Zahl zu umschreiben, aber man geht kaum fehl mit der Annahme, dass die Summe, die aus privatem Kapital floss, ca. 30–35 Mio. beträgt. Die öffentliche Hand war, wie immer, sehr vorsichtig, und das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, das sich in erster Linie mit dieser Frage befasste, hatte für diese Zwecke nur ein jährliches Budget von Fr. 5000.—. Dann wurde man sich aber der zunehmenden Bedeutung der Technischen Zusammenarbeit bewusst, und man bildete einen eigenen Sektor, der über einen jährlichen Kredit von einer Million Franken verfügen konnte. Wenn man jedoch auf die Schweiz die Normen Amerikas anwenden würde, das für die technische Zusammenarbeit und Hilfe 1% des Nationaleinkommens einsetzt, so müsste die Schweiz für diese Aufgabe einen jährlichen Beitrag von 350 Mio. Franken aufbringen. Da das Parlament das Ungenügen der von den Behörden zugestandenen Hilfe erkannte, hat es sich entschlossen, einen Beitrag von 60 Mio. Franken zu genehmigen, der auf drei Jahre verteilt werden soll.

Auf welche Weise kann man an dieser Zusammenarbeit teilnehmen?

Es würde zu weit führen, alle Formen aufzuzählen, in der diese Technische Zusammenarbeit im Ausland in Erscheinung tritt. Erwähnen wir nur, dass «Versuchszonen» geschaffen, Modellbauten errichtet und alle nötigen Lehrmittel zur Verfügung gestellt wurden.

Für uns wird es ratsam sein, ein Inventar aufzustellen von dem, was unser Land auf dem Gebiet der Berufsausbildung bieten kann und überhaupt ein Auge dafür zu haben, wie wir den Ländern weiterhelfen können, die sich in der Entwicklung befinden.

Diese Länder wünschen auch sehnlichst, ihre Hotellerie und den Tourismus zu fördern, denn sie haben erkannt, dass dies eines der besten Mittel ist, möglichst rasch Devisen ins Land zu bringen, derer sie alle bedürfen, um ihre Zahlungsbilanz zu verbessern.

Die Ausstattung von Hotels kommt weniger teuer zu stehen als die von Fabriken, für die alle Maschinen aus dem Ausland bezogen werden müssen, wogegen für solche Käufe just die Devisen fehlen. Verschiedene Regierungen hätten gerne Stipendiaten in unseren Berufsschulen untergebracht, aber diese haben zu wenig Plätze zur Verfügung und die Studien, die in ihnen obligatorisch sind, nehmen infolge ihres Umfanges zu viel Zeit in Anspruch. Die Entwicklungsländer sind der Ansicht, dass ihre Stipendiaten mit einem leichteren Schulsack auskommen können.

Es muss zugunsten der Länder, die sich an uns wenden, etwas getan werden — und sei es auch nur dem Renommée der Hotellerie und des Tourismus liebe. Man kann diese Länder nicht einfach ignorieren oder sie bitten, sich anderswohin zu wenden, denn wenn auch die Technische Hilfe gegenwärtig eine Last bedeuten mag, ist es doch gewiss, dass

Promotions du semestre d'été de l'Ecole hôtelière

Voir page 25

sie einmal unserer Ökonomie zum Vorteil gereichen wird. Die uns umgebenden Länder verfügen über enorme Kredite für die Technische Zusammenarbeit, und sie können sich so mit leisten, zu improvisieren und experimentieren. In der Schweiz ist man sich darüber klar, dass solche Improvisationen teuer zu stehen kommen, und in Anbetracht unserer bescheidenen Mittel will man neue Experimente vermeiden und lieber mit schon bestehenden Institutionen zusammenarbeiten, die weiter ausgebaut werden können. Es gilt nun, rasch zu handeln und die Vorstellung zu verabschieden, dass die interessierten Länder es vorzögen, 50 mittelmässig ausgebildete Personen nach einigen Monaten für ihr Land zur Verfügung zu haben, anstelle eines einzigen Spezialisten, der seiner Aufgabe wirklich vollumfänglich gewachsen ist. Der Chef des Eidg. Politischen Departements ist der Ansicht, dass etwas unternommen werden muss, aber er findet, es wäre ein Irrtum, den Behörden Aufgaben zuzuweisen, die von Spezialisten viel besser bewältigt werden können. Der Service der Technischen Zusammenarbeit ist dazu da, um zu beraten, zu organisieren und zu koordinieren, aber nicht, um etwas zu unternehmen, das seine Kompetenz übersteigt. Deshalb dachte man an Berufsverbände, und der Service der Technischen Zusammenarbeit hat bereits mit einigen von ihnen Pläne ausgearbeitet.

Da die Schweiz gebeten wurde, eine beträchtliche Zahl Stipendiaten auszubilden, haben die Behörden mit grosser Freude festgestellt, dass eine private Organisation bereit war, ein Hotel, das in der Saison seinem eigentlichen Zwecke dient, während der Wintersaison als Hotelschule zur Verfügung zu stellen. Die Initiative der Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG in Leysin und Glion hat dies gemeinsam mit dem Service der Technischen Zusammenarbeit zustandegebracht. Letztere weiss, dass dies wohl keine endgültige Lösung des Problems darstellt, aber — um vergleichsweise zu sprechen —, da man der Begegnung mit den Entwicklungsländern entgegengegnen wollte und sich ein Boot zeigte, galt es nicht, sich lange zu fragen, ob es auch das beste der Boote sei, sondern zu entscheiden, ob man es besteigen wolle oder nicht.

Man muss sich darüber Rechenschaft geben, dass wir mit Verspätung in dieses Gebiet der Technischen Zusammenarbeit eintreten und dass die Schweiz zu sehr die Tendenz hat abzuwarten, um zu sehen, wie die Dinge sich gestalten werden — und es kommt manchmal teuer zu stehen, wenn man die versäumte Zeit nachholen will.

Um auf die Technische Zusammenarbeit zurückzukommen, sei nochmals hervorgehoben, dass der Bund sich auf die Berufszweige und deren Verbände verlassen möchte, die in diesem Gebiet einzig und allein fähig sind, alles zum Besten zu führen. Alle Werbefeldzüge, die unternommen werden, haben die Zustimmung der zuständigen Departements oder werden in enger Zusammenarbeit mit den betreffenden Diplomaten auf die Beine gebracht.

Der Delegierte der Technischen Zusammenarbeit möchte in bezug auf die berufliche Ausbildung im Hotelgewerbe sagen können, dass alle Kreise der Schweizer Hotellerie zur Unterstützung bereit sind;

der Service der Technischen Zusammenarbeit wird seine Bestrebungen gerne mit den ihren vereinen.

Im speziellen Fall, da nun von einer privaten Seite schon eine Hotelschule ins Leben gerufen wurde und da die Hotelschule des SHV bereits überlastet ist, würde der Delegierte der Technischen Zusammenarbeit sich glücklich schätzen, wenn eine Dreier-Assoziation erreicht werden könnte, gebildet aus den Initiatoren der in Frage stehenden Institution, der Bundesverwaltung und der Berufsorganisation der Hotellerie.

Mit diesen Wünschen, und nochmals die psychologische Bedeutung unterstreichend, welche der Zusammenarbeit unseres Landes mit den Entwicklungsländern zukommt, schloss M. Godet seine Ausführungen, denen langanhaltender Beifall gezollt wurde.

Der Vorsitzende verdankte die aufschlussreichen Darlegungen von Herrn Godet und bemerkte, dass es sich heute nicht in erster Linie darum handelt, eine Zusammenarbeit mit der privaten Gesellschaft

zu beschliessen, die in anerkannter Weise die Initiative zu dieser neuen Aktion auf dem Sektor der Ausbildung ergriffen hat, sondern ohnehin um die Mitwirkung unseres Verbandes als repräsentativer Vertreter der Hotellerie am internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr als Instrument der technischen Entwicklungshilfe. Durch vertragliche Abmachungen wäre bereits jetzt dafür gesorgt, dass dem SHV ein entscheidendes Gewicht bei der Gestaltung und Fortführung des Werkes gesichert bleibt. Hierauf gab er folgenden Antrag des Zentralvorstandes bekannt, der von ihm mit neun gegen drei Stimmen gutgeheissen worden war:

Im Hinblick auf die Tatsache, dass die Ausbildung von Angehörigen aus Entwicklungsländern durch das Centre de formation hôtelière et touristique des SHV die Möglichkeit bietet, im Rahmen der Aktion der Schweiz für die technische Zusammenarbeit und Entwicklungshilfe gemäss den Wünschen des Delegierten des Bundesrates aktiv mitzuwirken, erteilt die Delegiertenversammlung dem Zentralvorstand die Kompetenz, sich an diesem internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr in der den Delegierten schriftlich vorgeschlagenen Form zu beteiligen, sobald alle sachlichen und persönlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.

In der Diskussion zeigte es sich, dass gewisse Bedenken gegen eine Beteiligung an diesem Ausbildungszentrum bestanden. Als Sprecher der Sektion Lausanne SHV begründete Herr W. Schnyder, Lausanne, den Antrag auf Verschiebung der Abstimmung.

Schweizerische Landesausstellung 1964 in Lausanne

Zum Haupttraktandum gab unser Zentralpräsident zunächst das Wort dem für die Abteilung Restauration de EXPO verantwortlichen Chef, Herrn R. Morel.

Die Restaurationsbetriebe der EXPO

Herr Roger Morel, Chef der Abteilung «Restaurationsbetriebe und Unterhaltung» an der Schweizerischen Landesausstellung, drückte seine Freude darüber aus, dass er seinen Standpunkt vor der Direktion des Schweiz. Hoteller-Vereins darlegen dürfe, und hob zu gleich hervor, dass die Direktion der Ausstellung sich von vornherein darüber Rechenschaft gegeben habe, welche Bedeutung der Restaurationsbranche zukomme. Bereits vor zwei Jahren hat die Expo-Direktion beschlossen, diesen Dienstzweig zu schaffen, noch bevor sie sich mit den Problemen der Lebensmittel- und Getränkebranche näher befasste.

Jede der sieben Sektionen sollte im Rahmen des Möglichen der Richtlinie folgen, die vom gewählten Thema inspiriert wird. Eine enge Zusammenarbeit ist deshalb erforderlich zwischen dem Chefarchitekten, Herrn Direktor Camenzind, den Sektionsarchitekten und ihm, Herrn Morel; wobei letzterem eine wichtige Funktion zukommt als Bindeglied zwischen dem Konzessionär und dem Sektionsarchitekten.

Jedes Restaurant wird einen nur ihm eigentümlichen Charakter aufweisen; doch sollten diese Stätten als Ganzes mit dem Hauptthema verbinden, das durch Aufteilen des Raumes in viele Zellen eine architektonische Neuerung bringt.

Wir sind nicht mehr in der Epoche der Degustationspavillons. Eine Koordinationsformel hat sich für 1964 aufgedrängt, die das Zusammenziehen von harmonischen Gruppierungen, der einzelnen Sektionen erlaubt, die gemeinsame Plätze zum Mittelpunkt haben. Auf diese Weise wird Raum zum Umhergehen gewonnen. Jeder Sektor der Ausstellung, d.h. jeder Mittelpunkt, an dem die Zellen zusammenstreffen, sollte eine bestimmte Anzahl an Restaurantsitzplätzen aufweisen.

Als wir uns damit befassen, die Anzahl der Sitzplätze zu planen, führte Herr Morel weiter aus, haben wir die Statistiken der bedeutendsten Veranstaltungen in der Schweiz zu Rate gezogen, die seit der LANDI 1939 stattgefunden haben, und wir haben dabei den um 33% grösseren Raum für die EXPO 1964 in Betracht gezogen.

Dies, ohne zu vergessen, dass

- die Zunahme der Totalfläche im Vergleich zur LANDI 1939 74% ausmacht,
- die Bevölkerungszahl der Schweiz 1964 diejenige von 1939 um 1,5 Mio. übersteigen haben wird,
- mit einer Besucherzahl zu rechnen ist, die das Ergebnis der LANDI um 3-4 Millionen übertreffen wird.

Es ergab sich deshalb zwangsläufig die Notwendigkeit, die Sitzplätze der öffentlichen Lokale mit 20 000 festzulegen, die auf 45-50 Etablissements verteilt werden.

Wir leben nicht mehr in der Epoche, da der Konzessionär Wert darauf legte, ein möglichst grosses Etablissement zu erhalten. Die Schwierigkeit bei der Suche nach geeigneten Arbeitskräfte bewirkt, dass Betriebe mittlerer Grösse bevorzugt werden, die mit einer beschränkten Anzahl an Angestellten und rationell betrieben werden können.

Dies ist einer der Gründe, die uns dazu bewegen haben, 45-50 Etablissements vorzusehen.

Zu Vergleichszwecken sei erwähnt, dass die LANDI 1939 bei 25 Etablissements über 17 000 Sitzplätze verfügte auf einer Fläche von 250 000 m², während unsere Fläche 550 000 m² misst, was bedeutet, dass wir eher riskieren, Mangel an Sitzplätzen zu haben, mindestens zu gewissen Tageszeiten, wenn wir uns mit Vorsicht an die Zahlen halten, die wir zum Vergleich herangezogen haben.

Wir können für die Wochentage mit 78 000 und für Samstag/Sonntag mit 150-200 000 Besuchern rechnen. Die LANDI 1939 registrierte eine Höchstzahl von 165 000 Besuchern und einen täglichen Durchschnitt von 60 000.

Das Kontingent an Schweizer Besuchern wird auf ca. 12,5 Mio., das der Ausländer auf ein Minimum von einer Million geschätzt, das bis zu 4 Mio. anwachsen könnte.

18% der Besucher werden aus Lausanne und der Umgebung herbeiströmen, 30% aus anderen Kantonen mit der Bahn und 52% auf den Autostrassen oder auf dem See.

mung, damit die Frage, bevor ein definitiver Entscheid gefällt werde, noch gründlicher geprüft und diskutiert werden könne. Der Vorsitzende gab zu, dass für eine eingehendere Orientierung der Sektionen zu wenig Zeit habe erübrigt werden können, und erklärte sich infolgedessen namens des Zentralvorstandes spontan mit diesem Verschiebungsantrag einverstanden, was von der Versammlung mit Beifall quittiert wurde. Im weiteren Verlauf der Diskussion begründete Herr Ch. Kracht den Antrag der Sektion Zürich SHV auf Ablehnung des Vorschlages des Zentralvorstandes.

Nach einem ausführlichen Votum von Herrn F. Tissot über Entstehungsgeschichte und Tragweite der neuen Institution – auch ihm wurde, wie den übrigen Votanten aus der Versammlung, Beifall gezollt – und nach einer Replik durch Herrn Ch. Kracht brachte der Vorsitzende die Anträge zur Abstimmung.

Mit 63 gegen 5 Stimmen – letztere entfielen auf den Antrag Zürich – sprach sich die Delegiertenversammlung im Sinne des durch die Sektion Lausanne gemachten und durch den Zentralvorstand übernommenen Vorschlags für Verschiebung des Entscheides über den Beitritt zum internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr aus, in der Meinung, die Verhandlungen mit dem Vertragspartner und mit dem Delegierten des Bundesrates über einzelne Punkte des Vertragsentwurfs weiterzuführen und für nähere Aufklärung in den Sektionen besorgt zu sein. Die definitive Beschlussfassung soll an der ordentlichen Delegiertenversammlung 1963 erfolgen.

Grosse Parkplätze sind im Norden und Westen der Stadt vorgesehen.

Die verschiedensten Etablissements – wie Café-Bars, Alkoholfreie Restaurants, Vegetarische Restaurants, Selbstbedienungs- und neuartige automatische Restaurants, regionale Cafés und Pinten (typisch schweizerisch), Tea Rooms und Restaurants der gehobenen Klassen – werden sich fächerförmig ausbreiten, und sie werden alle auf die Wünsche der heutigen Kundschaft eingestellt sein.

Herr Morel wünscht, dass der Besucher alles finde, «was sein Herz begehrt», sei es nun ein Picknick oder ein ausserlesenes Menu. Nur auf diese Weise kann der Restaurationsbetriebe das gesteckte Ziel erreichen: die Besucher der EXPO voll und ganz zufriedenzustellen.

Die Verkaufspreise in den verschiedenen Etablissements werden ständig aufmerksam überwacht werden, denn wir möchten nicht die schlechten Erfahrungen wiederholen, die bei gewissen Ausstellungen der letzten Jahre in der Schweiz und im Ausland hingenommen werden mussten.

Um uns bei unseren Angeboten auf Sachkenntnis stützen zu können, haben wir mit einem gewissen Optimismus die Umsatzzahlen von verschiedenen Veranstaltungen der letzten Jahre studiert. Die Entwicklung in der Kaufkraft der Besucher ist uns nicht entgangen. An der SAFFA 1959 hat der Besucher in den Restaurants durchschnittlich Fr. 4.60 ausgegeben. Es ist kein übertriebener Optimismus bei der Annahme, dass der Besucher von 1964 einen Franken mehr ausgeben wird, also Fr. 5.60. Wenn wir diese Zahl mit 12-13 Mio. Besuchern multiplizieren, wird für den gesamten Restaurationsbetrieb die Umsatzzahl sehr hoch sein, und in dem diese durch 20 000 (Zahl der verfügbaren Sitzplätze) geteilt wird, ist eine Kalkulationsbasis gefunden.

Eine Studie über jedes einzelne Etablissement wurde bereits durchgeführt durch den Service, und wir könnten diese weiterverfolgen, wenn Sie nach Einsicht in die Dossiers zusätzliche Informationen wünschen.

Wir haben nicht unberücksichtigt gelassen, dass die Fünftagewoche sich bis 1964 durchgesetzt haben wird, was der Schweizer Bevölkerung – besonders den Besuchern, die nicht in der Nähe von Lausanne wohnen – ermöglichen wird, am Wochenende zwei bis drei Tage in Lausanne zu sein.

Wir haben alle den Wunsch, den EXPO-Besuchern Annehmlichkeiten zu bieten, und wollen vermeiden, sie zu verstümmen. Eine beträchtliche Preiserhöhung hat bei gewissen Ausstellungen manchmal eine grosse Zahl der Bevölkerung vom Besuche abgehalten.

Da es sich um eine nationale Ausstellung handelt, haben wir die Pflicht, alles zu tun, um die Ergebnisse unseres Landes zur Geltung zu bringen, und es versteht sich von selbst, dass wir uns bereits intensiv mit den Problemen beschäftigt haben, die sich aus der ausreichenden Belieferung von Fleisch und frischem Gemüse sowie von Milchprodukten ergeben.

Der Schweizerische Bäckermeisterverband wird an der Ausstellung sein Laboratorium haben, und er wird zur Verfügung stehen, um alle gewünschten Waren zu liefern.

Für den Schweizerischen Metzgermeisterverband liegt der Fall gleich und analog auch für die Zentrale der schweizerischen Milchproduzenten, die im Mittelpunkt des Sektors «La Terre et la Forêt» platziert sein wird.

Um dem Restaurateur die Möglichkeit zu geben, frisches Gemüse zu servieren, ohne die Schwierigkeiten des Vorbereitens zu haben, die durch den Mangel an Hilfskräften verursacht sind, wird eine zentrale Stelle geschaffen, in der Kartoffeln und Gemüse gereinigt, geschnitten etc. werden, je nach Wunsch, und zwar so, dass sie dem Restaurateur einige Stunden vor der Essenszeit zur Verfügung stehen. Sie sehen, fügte Herr Morel bei, dass wir auch Ihre Probleme berücksichtigt und uns das Ziel gesetzt haben, Ihnen Ihre Aufgabe zu erleichtern.

Für Ihren Weinbezug werden wir Ihnen eine Liste übergeben, die alle von der EXPO zugelassenen Lieferanten aufzeigt, so dass Sie in völliger Freiheit unter den 200 Empfohlenen wählen können.

Ohne den Statistiken eine übertriebene Wichtigkeit zuschreiben zu wollen, können wir doch, gestützt auf sie und auf die Wahrscheinlichkeitsrechnungen sowie auch dank der erhaltenen Berichte über ähnliche Unternehmungen, annehmen, dass die 12-15 Mio. Besucher, die sich im bezaubernden Rahmen von Vidy ergehen werden, keinerlei Mühe haben werden, ihren Appetit zu stillen.

Die 45-50 Restaurants, die geschickt an den strategischen Punkten vorgesehen sind, werden mit allem ausgestattet sein, um auf einen Schlag 17-20 000 Mahlzeiten verabreichen und die verschiedensten Wünsche erfüllen zu können.

Bezüglich der Bedienungsgelder, fügte der Redner bei, haben wir nicht mehr das Recht zu übersehen, was in den Ländern um uns herum vor sich geht, und es wäre wünschenswert, wenn die Gesamtheit der Konzessionäre von diesem grossen internationalen Zusammenreffen profitieren würde, um in diesem Sektor das «Bedienung eingegriffen» einzuführen, und zwar in allen Etablissements; es ist vor allem angebracht, die Missverständnisse und Diskussionen mit den ausländischen Besuchern zu vermeiden. Dabei steht es dem zufriedenen Besucher immer noch frei, dem Angestellten, der es verdient, zusätzlich ein Bedienungsgeld zu geben.

Die Öffnungs- und Schliessungszeiten der EXPO 64 verpflichten auch, für den Abend die nötigen Plätze vorzusehen und den nächtlichen Sektor zu begrenzen. Im Prinzip öffnen die Etablissements am Morgen zur gleichen Zeit wie die EXPO, ausgenommen die Dancings, die im Hafensektor liegen. Eine grosse Zahl der Etablissements (ungefähr 50% der Sitzplätze) schliesst zwischen 19 und 20 Uhr, also gleichzeitig mit der thematischen EXPO.

Für die anderen Etablissements, die am Ufer des Sees im sogenannten «nächtlichen» Sektor liegen, ist der Schluss im Prinzip auf Mitternacht festgesetzt, Freitag und Samstag auf 2 Uhr und Sonntag auf 1 Uhr.

Die Etablissements, die in den späten Abendstunden noch offen haben, müssen den Nachtteil in Kauf nehmen, zwei Brigaden vorzusehen, denn es ist selbstverständlich, dass alle Spezialfragen der Kollektivkontrolle unterstellt sind, die für die Stadt Lausanne gilt.

Wir hoffen, schloss M. Morel, dessen klare und präzise Ausführungen mit lebhafter Aufmerksamkeit aufgenommen wurden, dass wir Sie über die verschiedenen Sie interessierenden Probleme orientieren konnten, in dem wir gewisse Direktiven unterstreichen haben, die Sie mit Recht von unserem Service erwarten können.

Die EXPO, die erst 1964 stattfinden wird, ist zurzeit noch ein riesiger Lagerplatz. Neunmalkung müsste derjenige sein, der sich das fertige Bild vorstellen, und auch derjenige unter uns, der den besten Platz für die Restaurationsbetriebe bestimmen könnte. Riesiger Lagerplatz bedeutet aber nicht «Unordnung», denn die allgemeine Disposition der EXPO sowie die Pläne der verschiedenen Sektoren sind bereits klar.

In Übereinstimmung mit den allgemeinen Ideen der EXPO muss der Konzessionär eine grosse schöpferische Anstrengung auf sich nehmen, und diese Anstrengung lässt sich nur verwirklichen, wenn wir alle Vertrauen haben in die Zukunft unseres Landes, dies in eben dem Ausmass, wie wir fähig sind, uns zu erneuern, uns einer neuen Welt anzupassen und einem neuen Europa zu integrieren. Deshalb schlagen wir Ihnen das Motto vor: «Für die Schweiz von morgen, glauben und schaffen.»

Im Zuge der Ausarbeitung unseres Programmes hat sich dieses Motto mehr und mehr aufgedrängt, denn es entspricht der Vision von der EXPO und ihrer generellen Struktur, wie sie von der Kommission gewünscht wird, in einem dynamischen und grosszügigen Stil, der sich vor allem an die Jungen wendet und der sich in seinem Material auch der Natur des Terrains anpassen soll.

Die Finanzierung der Centre hôtelier SSH

Anknüpfend an die klaren und aufschlussreichen Ausführungen von Herrn Morel bemerkte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, dass die ursprünglichen Pläne für das Centre hôtelier de la Société suisse des Hoteliers wesentliche Verbesserungen erfahren haben. Hierauf erläuterte der Vorsitzende in grossen Zügen das Projekt und warf dann die wichtige Frage auf, ob der Bau nach Beendigung der Ausstellung abgebrochen werden oder weiterbestehen soll, mit anderen Worten, ob wir es mit einer provisorischen oder mit einer Dauerlösung zu tun haben. Die Lausanner Hoteliers haben bereit, das Centre hôtelier auch nach der Ausstellung weiter zu betreiben, da es, an schöner Lage am See, für die Stadt Lausanne ohne Zweifel eine Attraktion bilden würde. Der Entscheid hierüber liegt jedoch bei den kantonalen und städtischen Behörden, die sich noch nicht darüber ausgesprochen haben. Während der Ausstellung ist der SHV Aussteller, bzw. Betriebsinhaber.

An der EXPO müssen wir uns aus Solidaritätsgründen beteiligen. Die Finanzierung der auf 1,2 Mio. Franken veranschlagten Kosten für das Centre hôtelier stellt sich wie folgt: Von der Annahme ausgehend, daß sich der SHV im Maximum mit 40 000 Franken beteiligt und dass der Waadtländer und der Lausanner Hoteliersverein zusammen 100 000 Franken beisteuern, würden noch 300 000 Franken aus den Kreisen der Hotellerie aufzubringen sein, während die restlichen 400 000 Franken auf dem Kreditweg zu beschaffen wären.

Der SHV hat in Voraussicht der mit der Landesausstellung von der Hotellerie zu übernehmenden Aufgaben bereits Rückstellungen im Betrage von 250 000 Franken gemacht, die mit den in den nächsten beiden Jahren in Aussicht genommenen Rückstellungen den Betrag von 400 000 Franken erreichen werden. Mit dieser Summe wäre der SHV erster Risikoträger zusammen mit dem Beitrag von Fr. 100 000.– seitens der Sektionen Waadt und Lausanne. Die aus den Kreisen der übrigen Sektionen als weiteres Garantiekapital aufzubringenden Fr. 300 000.– sollen aus dem Betriebsergebnis nach Abdeckung des Betriebskredit in erster Linie zurückbezahlt werden. Falls das Centre hôtelier über die Dauer der Ausstellung hinaus betrieben werden sollte, und zwar alsdann durch die Lausanner Hotellerie, dürfte sich die Situation so darbieten, dass wahrscheinlich der Beitrag des SHV sowie die in diesem Fall entsprechend höheren Leistungen der Sektion Lausanne für die Sicherstellung der Finanzierung hinreichen.

Hierauf gab unser Zentralpräsident den Antrag des Zentralvorstandes bekannt, der wie folgt lautete:

Die Delegiertenversammlung beschliesst, sich an der Landesausstellung 1964 in Lausanne durch die Errichtung und den Betrieb des Centre des Hôtels auf der Basis der vorliegenden Pläne zu beteiligen und dem Zentralvorstand die Kompetenz zu erteilen, hierfür einen Beitrag von maxi-

Ein Gast meint...

Wie steht's mit der Lüftung?

Die Luft, die man doch gar nicht sieht und die lediglich in Höhenkurven den Gast etwas kostet, spielt nach eingehenden Studium eine weitaus grössere Rolle als man vermutet.

Das Thema «Luft im Hotel» wäre eine Doktorarbeit würdig, wobei der mit dem Dr.-Titel gekrönte Hotelier sicherlich allein durch die Tatsache, dass er, als Gastgewerbetler, akademisch aus der übrigen Masse heraussticht, eine Werbung entfalten kann, die sich lohnt. Nun kommt es darauf an, was mit dieser Luft los ist. Nehmen wir Fall a) an: die Luft bewegt sich nicht. Eine höchst angenehme Feststellung für alle Rheumatisiker, nicht aber für Gäste, die in diesem von Rauch durchschwärmtem Raume sitzen. Sie, die Rauch-Verächter (wenn nicht gar Rauch-Hasser) brauchen eine tadellos arbeitende Ventilation. «Tadellos arbeitend» heisst eine Lüfterenergie, die man nicht spürt. Selbst nicht von empfindlichen Gästen, die nachmittags noch beim Colfeur sich am Hals hinten die Haare ausputzen liessen.

Der Fall b) ist weit schlimmer, weil von ihm nicht nur die Raucher, denen es am wohlsten ist, wenn man die im Raum herrschende Luft sogar mit Fischbesteck schneiden könnte, betroffen werden, sondern überhaupt alle Gäste: der Durchzug.

Der Durchzug, verehrte Fachleute aus der Hotelbranche, resultiert aus der falschen «Belüftung» – ich glaube, so heisst dieses Wort? – oder von einer nicht geschlossenen Tür, aus einem offengelassenen Fenster – ja, es geht soweit, dass die Gäste (und dies nicht mit Unrecht!) einen höchst unangenehmen und den Genuss des guten Châteaunau du Pape störenden Luftzug vermerken, der nur durch das Schlüsselloch eindringen kann, nämlich durch das Schlüsselloch der Türe, die die Gaststube von dem zugigen Korridor abschliesst.

Nehmen wir gleich diesen letzten, tragischen aber selbst erlebten Fall vorweg: Stecken Sie den Schlüssel in das Schlüsselloch, und schon «zieht es» nicht mehr. Oder, falls ein Schlüssel gar nicht nötig wäre, verkleben Sie ruhig die Schlüsselöffnung mit Leukoplast. Kleine Spesen – grosse Beruhigung!

Für die übrigen Fälle: stickige Luft oder unvermutterte Luftzug, seien folgende Ratschläge erteilt:

Suchen Sie sich einen fanatischen Nichtraucher(-in), und laden Sie den (die)-selben zu einem guten Drink in das Lokal, in dem, laut den Reklamationen der empfindlichsten Gäste, die Luft wegen des Rauchqualms keinem Menschen mehr zugemutet werden kann. Das Urteil des (oder der) Unparteiischen wird fehlerlos aber allenfalls sehr ertragreich feststellen, ob es sich lohnt, eine Lüftungsapparatur einzubauen oder ob ein einfacher Ventilator (möglichst geräuschoslos arbeitend!) das gleiche Ziel erreicht.

Die Prüfung des Falles «es zieht» überlassen Sie gestoert einem (oder mehreren) Streichhölzchen. Jeder Anwesende (inkl. Fachleute) wird (falls Sie Ihre Sachverständigen nicht zu häufig mit Getränken bedient haben) feststellen, nach welcher Richtung die Flamme der Streichhölzchen tendiert, ja ob es überhaupt zieht oder nicht.

Dass die Lüftung nicht nur in den allen Gästen zugänglichen Gesellschaftsräumen wichtig ist, sondern «en détail» sozusagen auch in den Badezimmern Ihres Hotels – nein, darüber braucht Ihnen nichts zu erzählen

Ihr A. Träveler

mal Fr. 400 000.– an das erforderliche Garantiekapital zu leisten, in Verbindung mit einer soben beschlossenen Sonderleistung von 100 000 Franken der Sektionen Lausanne und Waadt. Weitere 300 000 Franken sind gegebenenfalls aus dem Kreis der Sektionen bzw. der Mitgliedschaft zu beschaffen, zunächst durch freiwillige Zuwendungen und sodann, falls dies nötig sein sollte, durch Erhebung eines angemessenen Mitgliederbeitrages pro Bett. Über die Modalitäten eines solchen Beitrages je Bett soll im gegebenen Fall an der nächsten ordentlichen Delegiertenversammlung Beschluss gefasst werden.

In der Diskussion erklärte Herr R. Lindemann, Lausanne, die volle Übereinstimmung der Sektion Lausanne mit dem Antrag des Zentralvorstandes. «Croire et créer» bedeutet ein Programm – eine Mission, der sich der SHV nicht entziehen kann und die ihn zur Leistung eines angemessenen Finanzierungsbeitrages verpflichtet. Wir wollen hoffen, dass das Centre hôtelier über die Ausstellung hinaus bestehen bleibt. In diesem Fall wäre die Sektion bereit, es zu übernehmen und weiter zu betreiben, was die Finanzierung wesentlich erleichtern würde. Herr Lindemann ersuchte die Delegierten, dem Antrag des Zentralvorstandes einmütig zuzustimmen.

Herr Bütikofer, Präsident der Sektion Bern, dankte namens seiner Sektion für die Initiative des SHV hinsichtlich der Beteiligung an der EXPO 1964 und zollte auch den Lausanner Kollegen Anerkennung für ihre Bemühungen und ihren Einsatz. Auch er empfahl ein überzeugtes Ja für die zu bewilligenden Kredite.

Einstimmig hiess hierauf die a. o. Delegiertenversammlung den Antrag des Zentralvorstandes gut.

Von diesem eindeutigen Abstimmungsergebnis zeugt sich Herr Morel hochofret und dankte auch namens der Ausstellungsleitung für den positiven Entscheid. Auf den Ausstellungsorganen lastet eine grosse Verantwortung; aber, so fügte Herr Morel bei, sie sind schliesslich dazu da, um den Ausstellern nach Möglichkeit zu helfen. Der Entscheid ist auch deshalb erfreulich, weil der Schweizer Hoteliersverein die einzige gastgewerbliche Organisation ist.

Fortsetzung auf Seite 3
(Fuss der 1. Spalte)

Cognac Favraud

bietet mehr!



Assemblée extraordinaire des délégués à Lausanne

La participation de la SSH à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne est approuvée à l'unanimité

Le 18 octobre, les délégués de la SSH ont tenu à Lausanne-Palace une assemblée extraordinaire. Les organes dirigeants de notre organisation professionnelle ont eu la satisfaction de constater que l'ordre du jour avait éveillé un vif intérêt et que toutes les régions du pays étaient largement représentées. Lausanne avait été choisie comme siège de cette réunion extraordinaire, car il s'agissait de prendre une décision importante : la participation de la SSH à l'Exposition nationale 1964. L'on voulait ainsi donner aux délégués la possibilité de voir sur place l'état des travaux préparatoires en général et l'emplacement que l'Exposition entendait réserver pour le Centre hôtelier, qui sera le pavillon de notre société. Le comité central qui avait siégé toute la journée de

mercredi, s'était rendu sur les lieux et avait pu se convaincre que la grande manifestation nationale qui se prépare et dont la devise est : « Croire et créer », était en bonne voie. La grande maquette de l'Exposition que l'on peut voir dans les bâtiments administratifs qui viennent d'être ouverts à l'Avenue de Bellèrive, fit une profonde impression en raison de la conception générale de l'Exposition. La situation du Centre hôtelier dans le secteur « Joie de vivre » est absolument remarquable. Notre pavillon sera directement au bord du lac près du port de petite batellerie et toutes les conditions semblent réunies pour que l'exploitation de nos restaurants soit fructueuse.

Les délibérations

Le Dr Franz Seiler, président central, ouvrit la séance en souhaitant une cordiale bienvenue aux délégués et aux participants individuels. Il salua spécialement M. Remy Godet, collaborateur du délégué du Conseil fédéral à la coopération technique.

Passant à l'ordre du jour, il donne la parole à M. Budliger, secrétaire, pour son exposé sur le contrat collectif de travail interrégional, la situation du marché du travail et diverses questions sociales.

Contrat collectif interrégional

Ce contrat a été dénoncé pour la fin de l'année 1962 et il s'agit maintenant de conclure une nouvelle convention ayant pour but de maintenir la paix du travail tout en sauvegardant notre capacité de concurrence sur le marché du travail suisse et étranger. Le résultat des négociations entamées avec l'organisation du personnel sera soumis pour avis aux sections.

Questions sociales

M. Budliger renseigne en outre sur diverses questions d'assurances et de sécurité sociale. Nos membres seront renseignés par circulaire sur l'assurance maladie, ainsi que sur l'assurance contre les accidents et de la responsabilité civile.

Situation du marché du travail

M. Budliger déclara que, selon les enquêtes du bureau fédéral de statistiques, l'hôtellerie avait occupé pendant les mois de juillet et août 1962, 3400 employés de plus que pendant la période correspondante de l'année dernière. Ceci équivaut à une

augmentation de 5% et est un résultat réjouissant. Ce succès n'a été possible que grâce à l'énorme travail qui a été fait dans le domaine du recrutement du personnel. Il ne faut pas oublier non plus, que le nombre de lits d'hôtels s'est accru de 4%. Cela signifie que la main-d'œuvre supplémentaire qui a pu être utilisée a été entièrement absorbée par les nouveaux établissements. L'on peut dire que nous sommes, mais que nous devons partager la récolte avec ceux qui n'ont rien semé. Mais si nous n'étions pas parvenus à recruter davantage d'employés, les anciens établissements auraient dû se contenter de moins de main-d'œuvre. Nous pourrions nous efforcer et prendrions toutes les mesures nécessaires pour trouver du personnel supplémentaire. Nous continuerons donc à chercher à développer la formation professionnelle, afin d'avoir davantage de personnel suisse, sans perdre de vue les pays étrangers importants qui nous fournissent du personnel : Ceci, afin de renoncer à des campagnes coûteuses, dans d'autres pays, qui prennent beaucoup de temps sans être toujours couronnées de succès. Nous devons éviter de disperser nos forces.

Le président confirma l'opinion de M. Budliger en annonçant que la situation du marché du travail risquait d'empirer encore. L'Italie connaît un essor économique et industriel sans pareil et ce pays a un besoin croissant de main-d'œuvre. Nous devons donc tout faire pour utiliser au mieux les possibilités de recrutement qui s'offrent à nous. Par bonheur, l'on peut constater que les Italiens viennent encore volontiers en Suisse.

L'assemblée des délégués prit connaissance avec intérêt — et en les approuvant — des explications de M. Budliger.

Centre international de formation hôtelière et touristique

Coopération et participation financière de la SSH

En abordant cet objet de l'ordre du jour, le président central constate que les explications données sur la participation au centre international de formation hôtelière et touristique ont été incomplètes, car on n'a pas assez insisté sur le rôle qu'elle pourrait jouer dans le domaine de la coopération technique aux pays en voie de développement. Cet aspect de la question a pourtant une très grande importance. La Suisse est décidée à participer à cette assistance technique et elle a manifesté sa volonté en votant un crédit de 60 millions de francs dans ce but. L'hôtellerie est particulièrement appelée à coopérer à cette aide en raison de sa réputation internationale. Les autorités comptent sur notre collaboration. Comme il s'agit d'une question qui aura certainement des incidences politiques, le collaborateur du délégué du conseil fédéral a bien voulu venir à Lausanne pour nous donner à ce propos toutes précisions utiles. Le président central donne alors la parole à M. R. Godet, qui expose d'une manière claire et convaincante le point de vue du département politique fédéral.

Fortsetzung von Seite 2

die Gastronomie offiziell im Rahmen der Ausstellung vertritt.

Es meldete sich noch Herr Staub, Ascona, zum Wort, der einige Befürchtungen äusserte, die EXPO werde viel Personal, besonders zu Lasten der Berg-Hotellerie, absorbieren und stelle die Frage, ob Vorgesorge für den zu erwartenden Ausfall getroffen worden sei.

Der Vorsitzende antwortete ihm, dass das Centre hôtelier de la SSH ca. 90 Angestellte benötigen werde, dass wir aber trotz den Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung bei einer solchen nationalen Demonstration, wie sie die EXPO darstellt, nicht abseits stehen können. Der Personalbedarf müsste übrigens auch dann gedeckt werden, wenn der SHV nicht mitmachen würde. Wir werden uns aber bemühen, durch unsere Personalrekrutierungsstellen die Nachteile zu kompensieren. Auf alle Fälle haben wir für einen tadellosen Betrieb zu sorgen, und das bedingt, dass wir nur bestes qualifiziertes Personal engagieren. Das Centre hôtelier des SHV muss zu einem Aushängeschild für die Schweizer Hotellerie werden. Unter Diversum meldeten sich noch die Herren J. Escher, Bern, W. Staub, Ascona, und W. Hunziker, Thun, mit einigen Anregungen mehr interner Natur zum Wort.

15.30 Uhr konnte der Vorsitzende die a. o. Delegiertenversammlung, die sich einmal mehr durch einen lebhaften und disziplinierten Verlauf auszeichnet hatte, als beendet erklären.

métiers et du travail, qui s'occupait en premier lieu de la question, n'avait qu'un budget annuel de 100 000 francs dans ce but. Puis l'on s'est rendu compte de l'importance grandissante de la coopération technique et l'on a formé une section spéciale disposant d'un crédit annuel d'un million de francs. Or, si l'on appliquait à la Suisse les normes américaines, qui consacrent à la coopération et à l'aide technique 1% du revenu national, c'est 350 millions de francs que la Suisse devrait affecter à cette tâche chaque année. Comprenez que ce que les autorités faisaient était notoirement insuffisant, le parlement s'est décidé à voter un crédit de 60 millions de francs à répartir sur 3 ans.

Comment participer à cette coopération ?

Il serait trop long d'énumérer toutes les formes qu'a prises à l'étranger cette coopération technique. Disons simplement que des zones « pilotes » ont été créées, que des établissements « modèles » ont été édifiés et que tous les moyens d'enseignement ont été mis à contribution.

Sur le plan suisse, il convient de faire l'inventaire de ce que notre pays peut offrir en matière de formation professionnelle et de voir ce qui peut convenir aux besoins des pays en voie de développement.

Ces pays désirent énormément développer leur hôtellerie et leur tourisme, car ils ont compris que c'était un des meilleurs moyens d'obtenir rapidement les devises dont ils ont besoin pour améliorer et équilibrer leur balance de paiements. L'équipement des hôtels coûte moins cher que l'équipement d'usines dont toutes les machines doivent être achetées à l'étranger, alors que précisément les pays en question manquent de devises.

Divers gouvernements auraient voulu placer des boursiers dans les écoles professionnelles suisses, mais celles-ci n'ont que très peu de places disponibles et les études qu'on y fait sont trop poussées et trop longues. Les pays en voie de développement estiment que leurs stagiaires peuvent se contenter d'un bagage scolaire plus léger.

Il convient, ne serait-ce que pour le renom de l'hôtellerie et du tourisme suisses, de faire quelque chose en faveur des pays qui s'adressent à nous. L'on ne peut simplement les ignorer ou les priver de s'adresser ailleurs, car si cette aide technique est peut-être une charge à l'heure actuelle, il est certain qu'elle profitera grandement à long terme à notre économie nationale. Les pays qui nous entourent disposent de crédits énormes pour la coopération technique et ils peuvent se permettre d'improviser et de faire différents essais. En Suisse, l'on est conscient du fait que ces improvisations coûtent très cher et, étant donnée la modestie des subsides alloués, l'on veut éviter de tenter des expériences nouvelles, en se contentant d'œuvrer avec des institutions qui existent déjà ou qui sont capables d'être développées. Il faut donc agir rapidement et progressivement en partant de l'idée que les pays intéressés aiment mieux avoir au bout de quelques mois une vingtaine de personnes moyennement formées qu'un seul spécialiste ayant accompli toute la filière. Le chef du département politique fédéral est d'avis que l'on doit faire quelque chose, mais il estime que ce serait une erreur de charger les autorités fédérales de tâches que des spécialistes accompliraient beaucoup mieux. Le service de coopération technique est là pour conseiller, organiser, coordonner, mais non pour entreprendre des campagnes qui ne sont pas de sa compétence. C'est la raison pour laquelle on a pensé aux associations professionnelles et le service de coopération technique a collaboré avec succès avec l'Union horlogère, la Société des maîtres-imprimeurs, l'Union industrielle, etc.

Comme la Suisse a été sollicitée de former un grand nombre de boursiers, les autorités ont été heureuses de constater qu'un organisme de droit privé était prêt à transformer en école hôtelière pendant les entre-saisons, des hôtels exploités normalement pendant la saison. L'initiative de la Société d'expansion touristique à Leysin et à Glion, a coïncidé avec les préoccupations du service de coopération technique. Ce dernier est conscient du fait qu'il ne s'agit peut-être pas de la solution idéale, mais, pour faire une comparaison, puisqu'il fallait voyager à la rencontre des pays en voie de développement et qu'un bateau se présentait, il ne convenait pas de se demander si c'était le meilleur bâtiment en partance, mais plutôt de savoir si on le prenait ou non.

Il faut se rendre compte que nous sommes très en retard dans le domaine de cette coopération technique. Le Suisse a trop tendance à attendre de voir ce qui va se passer; or rattraper le temps perdu coûte parfois très cher.

Pour revenir à la coopération technique, la Confédération voudrait pouvoir s'appuyer sur les milieux professionnels et leurs organisations, qui sont seuls capables dans ce domaine particulier, de mener cette œuvre à bien. Toutes les campagnes qui sont lancées le sont avec l'accord des gouvernements intéressés ou sont mises sur pied en étroite collaboration avec leurs représentations diplomatiques. Le délégué à la coopération technique aimerait pouvoir dire à propos de la formation professionnelle hôtelière, qu'elle a lieu avec le concours de tous les milieux de l'hôtellerie suisse, le service de coopération technique leur assurant sa collaboration.

Dans le cas particulier, puisqu'une institution de droit privé a été mise sur pied et que l'Ecole hôtelière de la SSH est déjà surchargée, le collaborateur du délégué à la coopération technique serait heureux que l'on puisse aboutir à une sorte d'association tripartite entre les initiateurs de l'institution en question, l'administration fédérale et l'organisation professionnelle de l'hôtellerie.

C'est sur ces vœux et en insistant encore sur l'importance psychologique pour notre pays de la coopération avec les pays en voie de développement, que M. Godet termina son exposé qui fut longuement applaudi.

Le président remercia M. Godet pour ses explications et fit remarquer qu'il ne s'agissait pas pour nous, en tout premier lieu, de coopérer avec une société privée qui a pris une initiative dont nous lui sommes reconnaissants en matière de formation pro-

Mitgliederbewegung Mouvement des membres Neuaufnahmen — Admissions

Betten — Lits

Mlle Angela Dotti, Albergo del Passo, Acquacalda-Lucomagno	20
Famille Kistler, Hotel Adler, Arth am Zugersee	35
M. Augustin Progin, Hôtel de l'Union, Brest sur Montreux	14
Hr. Gustav Ramming-Thön, Hotel Misani, Celerina	40
Mme E. Vouardoux-Hofer, Rest. La Channe valaisanne, Crans sur Siere	—
Mme Vve A. Ribordy-Vernay, Pension du Val Ferret, Ferret sur Orsières	25
Hr. Christian Conrad, Hotel Post, Frauenkirch bei Davos	38
Chesery AG, Hotel Chesery, Gstaad	10
Hr. Alfons Paul Kaiser, Dir., Hotel Chesery, Gstaad	P. M.
Hr. Jörg Caprez, Hotel Goldey, Interlaken	73
Hr. Adolf Uetz-Bolz, Hotel Central, Untereisen-Interlaken	75
Terralpina AG, Hotel Klewenalp, Klewenalp ob Beckenried	60
Stiftung zur Förderung besonderer gemeinschaftlicher Aufgaben der sozialen Krankenversicherung, Lähmungsinstitut, Leukerbad	40
Fam. Erwin Loretan, Hotel Bristol, Leukerbad	50
Hotel Colorado S.A., Lugano	50
Frau Mathilde Walkmeister, Hotel Cattedrale garni, Lugano	46
Frau Marta Thür, Hotel Marina Garni, Lugano-Cassarate	50
Frau S. Husejnow-Wyss, Pension Eden, Lugano-Tesserete	15
Mlle Céline Gendre, Hotel Garni du Léman, Montreux	18
M. Edouard Lorétan, Hotel Bon-Accueil, Montreux	55
Mlle Trudy Meyenberg, Hotel du Vieux Montreux, Montreux	40
M. Paul Stämpfli, Hotel Stämpfli garni, Montreux	24
Riantes-Rives S.A., Hotel Mirabeau, Montreux-Clares	60
Byron S.A., Hotel Byron, Montreux-Villeneuve	65
Mme Paulette Laxton, Hotel Portes du Soleil, Morgins	21
Hr. Rudolf Kien, Dir., Hotel Suvretta House, St. Moritz	P. M.
Hr. A. Courtin, Hotel Chesa Randolina garni, Sils-Baselgia	25
M. Jean Pont, Rest. Snack-City, Sion	—
Hr. Emil Real, Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz-Liechtenstein	42
M. Jean Schneider, Rest. Buffé de la Gare, Vallorbe	—
M. Henry Volet, Hotel Les Chevreuils, Vers-chez-les-Blancs sur Lausanne	58
M. Jacques Meyer, Rest. Relais Fleuri, Villars-St-Croix	—
Hotelgesellschaft Visperterminen AG, Hotel Gebüden-Alp, Visperterminen	8

fessionnelle. Il s'agit plutôt pour la SSH, organisation représentative de l'hôtellerie suisse, de collaborer avec le Centre international de formation hôtelière et touristique, instrument de l'aide technique aux pays en voie de développement. Il est déjà prévu par convention, que la SSH devrait jouer un rôle décisif dans la structure et la gestion de cette institution.

Puis le président donna connaissance de la proposition suivante que le comité central avait approuvée par 9 voix contre 3.

Le centre de formation hôtelière et touristique formant des ressortissants des pays en voie de développement, permettrait à notre société de participer à la coopération technique de la Suisse et des pays en voie de développement, ce qui répond au vœu du délégué de Conseil fédéral. C'est pourquoi l'assemblée des délégués donne au co-



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

mité central la compétence de participer à ce Centre international de formation hôtelière et touristique conformément aux propositions écrites soumises aux délégués, ceci pour autant que toutes les conditions techniques et personnelles soient remplies.

Discussion :

Parlant au nom de la section de Lausanne, M. W. Schnyder proposa d'ajourner la décision, afin que la question puisse encore être examinée à fond et discutée amplement dans les sections.

Au nom du comité central et applaudi par l'assemblée, le président se déclara spontanément d'accord avec cette proposition d'ajournement.

Pour sa part, M. Ch. Kracht, président de la section de Zurich, proposa de refuser toute participation à ce centre de formation. M. F. Tissot intervint longuement, faisant l'historique de la nouvelle institu-

tion et précisant le rôle très utile qu'elle était appelée à jouer. Sa déclaration, comme les précédentes, fut également accueillie par des applaudissements.

Mise au vote, la proposition d'ajournement de la section de Lausanne, à laquelle le comité central s'était rallié — fut approuvée par 63 voix, tandis que 5 participants votaient pour le refus proposé par Zurich.

Ainsi l'assemblée décide d'ajourner sa décision sur la participation au Centre international de formation hôtelière et touristique, afin que les négociations puissent être poursuivies avec l'autre partie contractante et le délégué du Conseil fédéral sur divers points du projet de convention. Entre temps, les sections devront s'être renseignées avec plus de précision, afin que la décision définitive puisse être prise lors de l'assemblée ordinaire des délégués de 1963.

Exposition nationale suisse 1964 à Lausanne

Abordant l'objet principal, le président rappela que l'assemblée de Grindelwald avait décidé en principe de participer à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne et qu'elle avait chargé le comité central et la commission spéciale désignée à cet effet, d'étudier la question et de présenter un projet à l'assemblée extraordinaire des délégués.

Puis, il donna la parole à M. Roger Morel, chef du service des restaurants et attractions, dont nous résumons ci-après l'exposé.

La restauration à l'Exposition nationale

M. Roger Morel exprime le plaisir qu'il éprouve à exposer son point de vue devant les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers et relève, tout d'abord, que la direction de l'Exposition s'est rendu compte d'emblée de l'importance prise par la branche de la restauration.

Il y a deux ans, elle avait décidé de créer le service devant s'occuper plus spécialement des problèmes des vivres et liquides.

Chacun des sept secteurs de l'Exposition devra suivre, dans la mesure du possible, une ligne de conduite inspirée par le thème choisi. Une étroite collaboration devrait, dès lors, être établie entre l'architecte en chef, Monsieur Camenzind, les architectes de secteurs et le service dirigé par M. Morel, un renforcement étant évidemment nécessaire entre le concessionnaire et l'architecte du secteur.

Chaque secteur aura son genre particulier d'établissement public, qui devra dans certains cas s'intégrer selon les idées architecturales nouvelles de l'Exposition nationale à un multicellulaire qui est une innovation, c'est-à-dire l'intégration des thèmes particuliers à un thème général.

Nous n'en sommes plus à l'époque des pavillons de dégustation séparés. Une formule de coordination s'est imposée pour 1964, permettant le rassemblement de groupements harmonieux de sections tout autour de places communes. Cela a l'avantage d'une organisation pratique autant qu'agréable de circuits.

Chacun des secteurs de l'Exposition, c'est-à-dire chaque centre multicellulaire devra comporter un certain contingent de places de restaurants.

Lors des études entreprises pour définir le nombre de places assises nécessaires, nous nous sommes penchés, poursuit M. Morel, sur les statistiques de toutes les manifestations importantes qui eurent lieu en Suisse depuis la dernière exposition de 1939 et nous avons tenu compte de l'augmentation de la surface construite à l'Exposition nationale 1964. Elle dépasse de 33 % celle de la Landi en 1939.

Ceci sans oublier :

- l'augmentation de la surface totale (par rapport à celle de la Landi 1939) qui est de l'ordre de 74 % ;
- l'augmentation de la population en Suisse, qui sera d'un million cinq cent mille supérieure à celle de 1939 ;
- l'augmentation du nombre des visiteurs qui dépassera de 3 à 4 millions celui de 1939.

La logique a voulu que l'on admette le total de 20 000 places assises pour les établissements publics, réparties entre 45 à 50 établissements. Nous ne sommes plus à l'époque où le concessionnaire recherchait plus facilement un établissement d'une certaine importance ; aujourd'hui, par suite des difficultés rencontrées sur le marché de la main-d'œuvre, on en est venu à préférer une affaire de moyenne importance, groupant un nombre plus restreint d'employés et permettant une exploitation plus rationnelle.

C'est une des raisons qui nous incitent à prévoir 45 à 50 établissements. A titre de comparaison, en 1939, la Landi de Zurich disposait de 17 000 places assises avec 25 établissements pour une surface de 250 000 m², alors que nous en serons à 550 000 m² en 1964, ce qui revient à dire que nous risquerons plutôt de manquer de places, tout au moins à certaines heures de la journée, si nous nous basons sur une étude de la fréquentation effectuée avec prudence.

Nous pouvons compter sur un total quotidien de 78 000 visiteurs les jours ouvrables et de 150 à 200 000 les samedis et dimanches.

La Landi de 1939 enregistrait, elle, un maximum de 165 000 visiteurs, avec une moyenne journalière de 60 000 visiteurs.

Le contingent des visiteurs suisses est évalué à 12-12,5 millions, celui des étrangers à un minimum d'un million, pouvant s'élever à quatre millions.

18 % des visiteurs seront des habitants de Lausanne et des environs, 30 % provenant d'autres cantons par chemin de fer, le 52 % venant par la route et par le lac.

De grandes places de parking sont prévues aux entrées nord, est et ouest.

Un éventail d'établissements tels que les bars à café, bars avec alcool, restaurants sans alcool, restaurants végétariens, restaurants self-service, restaurants de conception nouvelle (automatique) cafés et pintes régionales (typiquement suisses), restaurants de classe, tea-rooms, restaurants de grande classe trouvera sa place et sera bien adapté aux exigences actuelles de la clientèle.

M. Morel souhaite, en effet, que le visiteur trouve ce qu'il désire, ce qui correspond à son goût et à ses moyens, qu'il s'agisse d'un pique-nique, ou d'un menu gastronomique. C'est seulement de cette manière que le service des restaurants atteindra le but qui lui est assigné : donner satisfaction pleine et entière aux visiteurs de l'Exposition nationale.

Les prix de vente adoptés dans les divers établissements feront l'objet d'une surveillance constante des services, car nous ne voudrions en aucun cas répéter les mauvaises expériences faites en certaines expositions de ces dernières années, en Suisse comme à l'étranger.

De manière à présenter nos offres en connaissance de cause, nous avons étudié avec un certain optimisme le chiffre d'affaires de diverses manifestations qui ont eu lieu en Suisse ces dernières années. L'évolution du pouvoir d'achat du visiteur ne nous a pas échappé. En 1958, à la SAFFA, le visiteur a dépensé dans les restaurants une moyenne de Fr. 4.60. Il n'est pas exagéré de prévoir que celui de 1964 déboursera un franc de plus, soit Fr. 5.60. Si nous multiplions ce chiffre par 12 à 13 millions de visiteurs, le chiffre d'affaires atteint par l'ensemble des établissements publics sera très élevé et en le divisant par 20 000 (nombre de places mises à la disposition des visiteurs) une base de calcul sera trouvée.

Une étude sur chaque établissement en particulier a déjà été faite par les services et nous pourrions volontiers la développer, ajoute M. Morel, si vous jugez nécessaire d'avoir de plus amples informations.

Nous n'avons pas perdu de vue que nous aurons, en 1964, la semaine de 5 jours, ce qui permettra à la population suisse, et surtout à celle éloignée de Lausanne, de choisir les derniers jours de la semaine pour une visite de 2 ou 3 jours.

Nous avons tous le désir de soigner le visiteur et nous devons éviter de l'indisposer. Une fulgurante majoration des prix lui a parfois enlevé l'envie de visiter certaines expositions. Dès le moment où il s'agit d'une Exposition nationale suisse, nous aurons le devoir de faire l'impossible pour faire admettre aux concessionnaires que les produits du pays doivent être mis en évidence, et il va de soi que nous nous sommes penchés sur certains problèmes tels que la livraison du pain, de la viande, des légumes frais, comme aussi des produits laitiers.

La Société suisse des maîtres boulangers aura à l'Exposition son laboratoire et elle sera à la disposition des restaurateurs pour toutes les livraisons de marchandises souhaitées.

Le même cas se présentera pour la Société suisse des maîtres bouchers et d'une manière analogue pour les produits fournis par la Centrale suisse des producteurs de lait, qui aura son centre dans le secteur «La Terre et la Forêt».

De manière à donner au restaurateur la possibilité de servir des légumes frais en évitant la difficulté de la préparation — vu le manque de main-d'œuvre — une centrale de préparation de pommes de terre et de légumes sera à même de fournir tous les restaurants quelques heures avant le service, en légumes et pommes de terre épluchés, coupés, blanchis et préparés selon le désir du restaurateur.

Vous voyez, ajoute M. Morel, que nous avons aussi étudié vos problèmes et que notre but est de chercher à alléger votre tâche.

En ce qui concerne les vins, une liste des fournisseurs agréés par l'Exposition nationale sera mise à votre disposition et vous aurez l'entière liberté de choisir parmi quelque 200 importateurs.

Sans vouloir donner plus d'importance qu'il ne le faut aux statistiques, nous pouvons cependant, grâce à elles et grâce aux calculs de probabilités, qui tend à devenir une science exacte, grâce aussi aux données fournies par d'autres entreprises précédentes et similaires, acmettre que les 12 à 15 millions de visiteurs qui défilèrent dans le cadre enchanteur de Vidy seront assurés de ne rencontrer aucune difficulté pour satisfaire leurs appétits.

Les 45 à 50 restaurants judicieusement répartis aux points stratégiques de l'Exposition seront équipés d'une manière parfaite pour servir d'un seul coup 17 000 à 20 000 repas et à combler les désirs les plus divers.

Au sujet des taxes de service, ajoute l'orateur, nous n'avons pas davantage le droit d'ignorer ce qui se passe dans les pays qui nous entourent, et il serait souhaitable que l'ensemble des concessionnaires de l'Exposition nationale 1964 profitât de cette grande rencontre internationale pour introduire, dans ce secteur, le «service compris» et cela de façon uniforme dans tous les établissements ; il convient d'éviter sur-

tout des malentendus et des discussions avec les visiteurs du dehors.

Libre au visiteur satisfait d'un service de donner un supplément de pourboire à l'employé méritant.

Les heures d'ouverture et de fermeture de l'Exposition nationale obligent aussi à prévoir le nombre de places nécessaires le soir et à délimiter le secteur nocturne. En principe, les établissements ouvriront le matin en même temps que l'Exposition, sauf les dancings ouverts dans le secteur du port. Une grande partie des établissements (environ le 50 % des places assises) fermeront entre 19 et 20 h., en même temps que l'Exposition thématique.

Pour les autres établissements, situés en bordure du lac dans le secteur appelé «nocturne», l'heure de fermeture est, en principe, fixée à minuit, à 2 h. le vendredi soir et le samedi soir et à 1 h. du matin le dimanche soir.

Les établissements qui pourront être ouverts le soir auront, par contre, l'inconvénient de prévoir deux brigades, car il est bien entendu que toutes les questions spéciales seront soumises au contrat collectif en vigueur dans la ville de Lausanne.

Par contre, les établissements fermant à 19 h. environ, pourront se contenter d'une seule brigade.

Nous espérons, conclut M. Morel, dont l'exposé clair et précis a été suivi avec une vive attention, vous avoir renseignés sur les différents problèmes qui vous intéressent tout en soulignant certaines directives que vous êtes en droit d'attendre de nos services.

L'Exposition nationale qui se tiendra en 1964 n'est pour l'instant qu'un vaste chantier. Bien malin serait celui qui pourrait imaginer le tableau final et tout aussi avisi serait celui d'entre nous qui pourrait dire, aujourd'hui, quel sera le meilleur emplacement pour un établissement public. Vaste chantier ne signifie pas pour autant «désordre» et la disposition générale de l'Exposition nationale, ainsi que les plans des différents secteurs de celle-ci, sont absolument au point.

Conformément aux idées générales de l'Exposition nationale, le concessionnaire devra s'astreindre à un très gros effort de création et cet effort ne sera réalisable que si nous avons foi en l'avenir du Pays, ceci dans la mesure où nous parviendrons à nous renouveler, à nous adapter au monde nouveau et à nous intégrer à une Europe nouvelle. C'est la raison pour laquelle nous vous proposons le thème : «Pour la Suisse de demain, croire et créer».

Au fur et à mesure de l'élaboration de notre programme, ce thème s'est de plus en plus imposé, parce qu'il est conforme à la vision de l'Exposition nationale et à la structure générale désirée par la Commission, au style dynamique d'une démonstration de taille s'adressant essentiellement aux jeunes et ayant une définition de la matière adaptée à la nature des terrains.

A la suite des explications claires et détaillées de M. Morel, le Dr Franz Seiler, président central, précise que les premiers plans du Centre hôtelier de la Société suisse des hôteliers avaient subi diverses modifications et améliorations.

Le président esquissa les grandes lignes du projet et rappela qu'une question importante se posait à nous : S'agit-il d'édifier un bâtiment qui sera démoli à la fin de l'Exposition ou qui pourra être maintenu après celle-ci ? En d'autres termes, devons-nous nous pencher sur une solution provisoire ou sur une solution durable ? La Société des hôteliers de Lausanne serait disposée à reprendre et à exploiter le restaurant après l'Exposition, car ce Centre hôtelier compléterait heureusement l'équipement touristique de la ville de Lausanne et serait sans aucun doute une attraction pour celle-ci étant donné l'admirable emplacement qui nous a été réservé. Mais la décision sur ce point relève des autorités vaudoises et lausannoises qui ne se sont pas encore prononcées. Pendant l'exposition, c'est la SSH qui serait exposante et exploitante.

Pour des raisons de solidarité, nous devons participer à cette exposition et le coût du centre hôtelier — divisé à 1,2 million de francs — serait financé comme suit :

La part de la SSH au capital de garantie devrait être de Fr. 400 000.— au maximum. L'Association cantonale vaudoise des hôteliers et la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy souscriraient ensemble un montant de Fr. 100 000.— Il faudrait encore trouver Fr. 300 000.— dans les milieux hôteliers et le solde de Fr. 400 000.— pourrait être obtenu sous forme de crédit.

La SSH a déjà constitué dans ce but une réserve de Fr. 250 000.—, qui sera portée à Fr. 400 000.— au cours des deux prochaines années. Cette somme, ainsi que la contribution de Fr. 100 000.— des sections vaudoise et lausannoise, est appelée à couvrir les premiers risques. Les sections et les membres moins directement intéressés devraient encore garantir Fr. 300 000.— qui seraient remboursés par le résultat d'exploitation, dès que les crédits auraient été couverts.

Si le centre hôtelier pouvait continuer à être exploité par les hôteliers lausannois, la situation serait différente et la contribution de la SSH, ainsi que les souscriptions plus élevées de la section de Lausanne, permettraient de financer entièrement notre pavillon.

Au cours de la discussion, M. R. Lindemann déclara que la section de Lausanne était entièrement d'accord avec la proposition du comité central. La devise de l'Exposition est : «Croire et créer». Ce n'est pas seulement un programme, mais une mission à laquelle la SSH ne peut se soustraire et qui l'oblige à fournir une forte contribution financière. Nous voulons espérer que le Centre hôtelier demeurera après l'Exposition. Dans ce cas, la section de Lausanne serait prête à le reprendre et à en assurer l'exploitation, ce qui faciliterait notablement le financement. M. Lindemann demanda aux délégués d'approuver à l'unanimité la proposition suivante du comité central, dont le Dr Franz Seiler donna lecture :

L'assemblée des délégués décide de participer à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne en édifiant et en exploitant le Centre hôtelier sur la base des plans présentés. Elle donne compétence au comité

Suite page 5

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

L'heure H

Lausanne a vécu à l'heure H, ces jours derniers... H... comme hôtellerie, puisque l'assemblée générale extraordinaire de la SSH s'y est réunie et que le Comité central y a longuement siégé.

Et par une malheureuse coïncidence, le même jour, l'Ecole hôtelière prenait congé d'une nouvelle volée de futurs hôteliers. Partagés entre la salle des séances du Lausanne-Palace, où la discussion était vive, et le fumerie de l'Ecole de Cour, les officiels, les invités et les rédacteurs de ce journal ne savaient plus où donner de la tête et de la plume !

Premier engagement

La «Chanson de Lausanne» a conclu — ou presque — son premier engagement sérieux pour la future Exposition nationale. La qualité de ses productions, lors du dîner offert par la section de Lausanne à l'Hôtel Royal, n'a pas seulement fait les délices de notre président central — et il s'y connaît en matière de musique — mais aussi les sciences touristiques — mais encore de M. Perren.

Le directeur du Centre hôtelier a immédiatement envisagé le parti qu'il pourrait tirer de la «Chanson de Lausanne» en 1964. Ce groupe folklorique dirigé par M. Corboz dispose désormais d'un délai suffisant pour préparer ses productions de 1964...

La saison des voyages

Mais les voyages des hôteliers suisses ne sauraient se limiter à la seule capitale vaudoise. Voici revu le temps des congrès et l'on s'envole à qui mieux mieux, les uns vers Mexico pour le congrès de la FIAV (c'est en particulier le cas pour M. Jean-Louis Butticez, de l'Hôtel Alexandra), les autres vers Las Vegas, pour le congrès de l'ASTA.

Certains feront bientôt le tour des Etats-Unis et une inspection approfondie de son hôtellerie : ils sont si nombreux que je ne saurais les citer tous. Un petit groupe de lausannois enfin s'en va en Irlande.

En Irlande... ? Dans cette terre qui découvre le tourisme, ils vont visiter l'Ecole hôtelière de Shannon, sur l'invitation du gouvernement irlandais. C'est que, depuis plus d'un an, MM. Pierre Givert du Mistral (entre autres), Gilbert Pégiard, du Buffet de la Gare, Ernest Basaglia, des Voyages, et René Rigazzi, de l'Ecole, emploient du personnel formé dans cette école. Les expériences sont si concluantes qu'ils ont désiré voir de près l'établissement responsable.

C'est du moins l'explication qu'ils donnent à ce lointain déplacement ; je ne serais pas surpris par contre, que la perspective d'une belle pêche au saumon et la dégustation d'un Irish coffee bien tassé ait sérieusement pesé dans la balance. Qui pourrait les blâmer ?

A Lausanne, belle neige !

Ce n'est pas une galéjade... Si tout va bien, Lausanne pourra figurer en bon rang dans le bulletin d'enneigement des stations suisses. Avec des niveaux de neige à faire rêver tous les Tony Sailer de la terre. On va expérimenter en effet, sur les pentes abruptes (hum !) du Chalet-à-Gobet, ces curieuses mitrailleuses qui fabriquent de la vraie neige par un mélange d'eau et d'air sous pression. Est-il nécessaire de préciser que l'invention vient des Etats-Unis où une centaine de stations compensent ainsi artificiellement l'insuffisance des chutes de neige !

Mais ne vendons pas trop tôt la peau de... phoque ; et attendons que les mitrailleuses à neige, sur la place d'armes de Mauverny, chère à tant de recrues helvétiques et où l'Ecole suisse de ski de Lausanne a établi ses quartiers, aient fabriqué leur premier flocon.

«Un inspecteur vous demande...»

C'est le titre d'une charmante comédie que l'excellent acteur Henri Guisot présentait en tournée l'été dernier ; il fit escale à Evian pour une nuit.

Assez tôt le matin, à l'hôtel où il est descendu, un chasseur frappe à la porte de la chambre :

MAGGI bringt
CROSSE & BLACKWELL
aus der Küche der grossen Welt

Fragen Sie
Ihren
Maggi-Vertreter

— Monsieur Guisoli, un inspecteur vous demande...
 — Ah ! ah ! fait le comédien réveillé en sursaut, un lent sourire aux lèvres... très drôle...
 — Mais je vous jure, Monsieur... Il est en bas...
 — Bon ! Bon !... Va, mon petit : si tu as envie de voir la pièce, je te donnerai une place, va... »

De fait, dans le hall, un gardien de la paix (peut-être un brigadier) attendait l'acteur qui, ayant laissé toute la nuit sa voiture sous un panneau de « stationnement interdit », dut aller au commissariat, où... un inspecteur de service lui demanda de régler la contravention...

Exposition nationale 1964

(suite de la page 4)

central de contribuer pour une somme de 400 000.— Fr. au maximum au capital de garantie, ceci en liaison avec la contribution spéciale de Fr. 100 000.— que viennent de décider les sections de Lausanne et du canton de Vaud. Un montant de Fr. 300 000.— devrait également être fourni par les autres sections et par les membres, d'abord sous forme de souscriptions librement consenties, puis, si nécessaire, par la perception d'une contribution par lit. La prochaine assemblée ordinaire des délégués prendra toute décision utile sur la perception d'une telle contribution par lit.

M. Bütikofer, président de la section de Berne, remercia au nom de sa section pour l'initiative de la SSH et exprima sa reconnaissance à ses collègues de Lausanne pour leurs efforts et pour leur intervention. Il recommanda également d'approuver les crédits demandés.

En marge des séances du comité central

L'accueil de Lausanne

Lausanne a réservé aux membres du comité central de la SSH son accueil traditionnel, c'est-à-dire que les dirigeants de l'hôtellerie suisse ont été fêtés et gâtés sur toute la ligne.

L'Association des intérêts de Lausanne dirigée par M. P.-H. Jaccard, avait deviné les différents hôtels dans lesquels les membres du comité étaient descendus et avait fait déposer discrètement dans leurs chambres, des souvenirs, spécialement l'album « Lausanne dessinée » dû à la plume du peintre Géa Augsburg. Délicate attention, l'auteur avait personnellement dédié chaque album, donnant ainsi plus de prix encore à ce souvenir artistique.

C'est à l'unanimité que l'assemblée extraordinaire des délégués vota la proposition du comité central.

M. R. Morel déclara qu'il était heureux du magnifique résultat de cette votation et remercia, au nom des dirigeants de l'Exposition, pour cette décision très utile. Bien que la direction et les organes de l'Exposition aient une grosse responsabilité, des tâches écrasantes à remplir, ils sont cependant là pour aider autant que possible les exposants. La décision est d'autant plus réjouissante, que la Société suisse des hôteliers sera la seule organisation hôtelière à représenter officiellement la gastronomie à l'Exposition.

M. Staub, Ascona, exprima quelques craintes au sujet du nombreux personnel que l'Exposition absorbera, spécialement au détriment de l'hôtellerie de montagne. Il demanda si l'on avait pris des mesures pour parer aux difficultés auxquelles on risque de se heurter dans ce domaine.

Le président répondit que le Centre hôtelier de la SSH aurait besoin d'environ 90 employés, ce qui n'est pas énorme, mais hélas, nous ne sommes évidemment pas les seuls. Cependant, malgré les difficultés de recrutement, nous ne pouvons nous abstenir de participer à cette démonstration nationale qui absorbera, avec ou sans nous, beaucoup de main-d'œuvre. Nous nous efforcerons de surmonter ces difficultés grâce à l'activité de nos services de placement et de recrutement. En tous cas, le centre hôtelier doit être une exploitation modèle et nous devons engager le meilleur personnel possible. Le Centre hôtelier de la SSH doit être l'emblème de l'hôtellerie suisse.

Au cours de la discussion générale, MM. J. Escher, Berne, W. Staub, Ascona, W. Hunziker, Thun, firent diverses propositions de caractère interne.

A 15h30, le président leva l'assemblée extraordinaire des délégués en remerciant les participants pour l'intérêt qu'ils avaient apporté aux objets traités et pour leur franchise dans les discussions.

On sait que M. Jaccard et l'ADIL ont des gentillesse particulières pour tous leurs hôtes de marque et l'on comprend la faveur dont jouit Lausanne dans tous les milieux touristiques.

Au Beau-Rivage Palace

Le comité central tint séance le mercredi dans les salons du Beau-Rivage Palace et il fut l'hôte à déjeuner de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers.

Les membres du comité purent ainsi prendre contact avec quelques hôteliers du canton de Vaud, d'abord en savourant un apéritif offert par la direction

Assemblée extraordinaire des délégués de la Caisse d'allocations familiales

M. F. Tissot, président de la Caisse d'allocations familiales, salue les participants et constate que l'assemblée extraordinaire des délégués de notre caisse sociale a été régulièrement convoquée.

L'ordre du jour ayant été accepté, le président aborde le premier point, à savoir la fixation de la cotisation à partir du 1er janvier 1963 ou, pour les hôtels saisonniers, à partir du début de la saison d'hiver.

Lors de la dernière assemblée extraordinaire des délégués, il avait été décidé de payer des allocations familiales pour les enfants domiciliés hors de Suisse du personnel étranger travaillant dans nos établissements. Ne sachant pas quelles seraient les conséquences financières de cette extension des ayants droit, la cotisation avait été fixée à 0,8 % du salaire AVS.

Les résultats au 30 septembre dernier des comptes de la Caisse d'allocations familiales, se soldent par un fort excédent de recettes et les expériences faites pendant cette période montrent que les dépenses n'ont pas augmenté dans la mesure où l'on s'y attendait.

Le nombre des enfants bénéficiaires est demeuré largement inférieur au chiffre escompté, alors que les entrées, basées sur des salaires soumis à l'AVS plus élevés, se sont accrues.

Comme la Caisse n'a pas l'intention d'augmenter ses réserves, le comité a décidé de ne pas attendre la prochaine assemblée ordinaire des délégués et de proposer avec effet au premier janvier 1963 (dès le début de la saison d'hiver 1962/63 dans les hôtels de sports d'hiver) :

1. de réduire de 0,8 à 0,7 % la cotisation basée sur le salaire AVS — exception faite pour les cantons assujettis par la loi à des obligations plus étendues.
2. de porter les allocations familiales de 20 à 25 fr. Cette augmentation s'étendrait également aux allocations payées aux enfants du personnel étranger.

du Beau-Rivage Palace, puis au cours d'un délicieux repas bien dans la tradition gastronomique de l'établissement dirigé par M. W. Schnyder, assisté de Mme Schaefer.

Au dessert, M. F. Tissot, président de l'Association cantonale des hôteliers vaudois, releva que c'était la première fois que la section vaudoise avait l'honneur d'inviter le comité central de la SSH et dit tout le plaisir qu'il éprouvait à avoir pour hôtes les dirigeants de l'hôtellerie suisse.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia au nom de tout le comité, de cette aimable et généreuse invitation. Il se réjouit des excellents rapports qui existent entre les hôteliers vaudois et la société centrale et félicita, d'une part M. F. Tissot, membre

Cette uniformisation simplifierait les travaux administratifs de la Caisse et permettrait de traiter les employés indigènes et étrangers sur le même pied. Les discriminations sont en effet souvent mal interprétées et compliquent le travail de la Caisse.

Au nom de la section de Zurich, M. Kracht se déclara d'accord avec l'augmentation de Fr. 20.— à Fr. 25.—, mais demanda s'il n'était pas possible de réduire parallèlement la cotisation à 0,6 %.

Au nom de la section de Lugano, M. A. Cereda déclara ne pas pouvoir se rallier à la proposition de Zurich, en ce qui concerne l'abaissement des cotisations et recommanda d'approuver les propositions du comité. Il déplorait que de nombreux délégués n'aient pas jugé utile de rester dans la salle pour suivre les débats.

M. F. Tissot, président, répondit que le comité avait en effet examiné les deux solutions. La première consistait à maintenir les allocations actuelles, mais en revanche à réduire la cotisation de 0,8 à 0,6 %, et la seconde — celle qui a été retenue — de porter les allocations à Fr. 25.— et de ne réduire la cotisation que de 0,1 %, c'est-à-dire de l'abaisser à 0,7 %. Il exposa les différentes raisons qui motivaient en faveur de cette dernière solution.

Le cas des cantons qui ont des obligations légales plus étendues en matière d'allocation familiales, sera examiné séparément et le comité de la Caisse a pris bonne note d'une demande de M. Arno Krebs concernant la situation dans le canton de Lucerne.

La section de Zurich ayant retiré sa suggestion,

les propositions du comité ci-dessus mentionnées furent adoptées à l'unanimité.

Le Dr Franz Seiler, président central, adressa de vifs remerciements à M. F. Tissot, président, et C. Pète, directeur de la Caisse d'allocations familiales, pour la parfaite gestion de cette institution et pour leurs initiatives qui ont toujours été dans l'intérêt économique et social de la Société suisse des hôteliers.

d'honneur de la SSH, pour sa fructueuse activité dans le domaine social en faveur de l'hôtellerie suisse, et, d'autre part, M. W. Schnyder et Mme Schaefer, pour la maîtrise avec laquelle ils dirigent le Beau-Rivage Palace, qui compte parmi les premiers établissements de notre pays.

Escaliers roulants et buanderie modèle

M. W. Schnyder tint à montrer au comité central les dernières modernisations qu'il avait apportées au Beau-Rivage. Comble de la rationalisation, c'est par des escaliers roulants que les participants descendirent de la salle à manger à l'office et dans les sous-sols de l'établissement. Ils admirèrent la fluidité

1 **Rahmbläser**, stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos ein sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst.

Eine Spezialausführung des KISAG-Rahmbläsert stellt der **KISAG-TOP** dar, ein eigenständiger Universalapparat: Im Nu stellen Sie damit Glaceen, Eier, Mayonnaisen, Schlagrahm, Purée, Saucen, Milchshakes usw. Für den KISAG-TOP können die gleichen Druckpatronen verwendet werden wie für den KISAG-Rahmbläser. Ein Küchengerät, das die Arbeit erleichtert und Abwechslung in den Alltag bringt.

2 **Crème-Dispenser**, aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1-Liter-Füllung für Kaffee- oder Vollkorn- mit Eiskühling.

3 **Kartoffelschälmaschine** mit der hohen Leistung: schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber, Geringer Schälabfall. Auch für Rüben, Sellerie usw. geeignet. Beim heutigen Personal-mangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 545.—, Einziger Service.**

4 **Pommes-frites-Schneider**, ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer und Auslandspatente angemeldet.

5 **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 200 Grad. Die leistungsstarke Friteuse wird dank der Formgebung als Tischapparat speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/230 Volt, 3000/2200 Watt (kleines Modell Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt, 1200 Watt).

6 **Rührstab**, ein tragbarer « Mixer », sehr handlich, speziell robust gebaut für Grossbetriebe. Wirkt in jedem Kochgeschirr von 2 bis 100 Litern direkt, deshalb grosse Einsparung an Zeit und Geschir. Gewicht 2.900 kg. Totallänge 60 cm. Das neue, moderne Küchengerät von hervorragender KISAG-Qualität



TAG FÜR TAG
Kisag

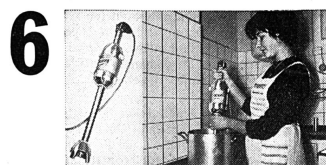
Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch technische Vertreter.

Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

KISAG AG für Leichtmetallwaren
BELLACH/SO Telefon (065) 26131



Hand in Hand

waschen mit

BIO-40 + Ultra-Bienna

Das **Vorwaschen mit Bio-40** entfernt den Grossteil der Verunreinigung aus der Wäsche und löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Das **Waschen mit Ultra-Bienna** vollendet die Wascharbeit, löst den tiefstliegenden Restschmutz, bleicht die Flecken und macht die Wäsche gleichzeitig griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.

Diese beiden Spezialprodukte für Waschautomaten wurden dank ihrer hervorragenden Waschkraft und höchsten Wäscheschonung mit dem Gütezeichen des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.



du service que permet ce moyen de locomotion, l'heureux agencement des cuisines, économat, chambres froides, etc., mais surtout la buanderie modèle qui lave quasi automatiquement plus de 1500 kg de linge par jour. Si l'Exposition nationale construit une buanderie centrale pour les exposants, elle aura certainement de la peine à faire mieux que ce qui a été réalisé au Beau-Rivage...

Sur l'emplacement de l'Exposition

A la fin de l'après midi, après avoir terminé ses délibérations, le comité central se rendit sur l'emplacement de l'Exposition 1964 où il fut reçu par les dirigeants de cette grande manifestation nationale.

L'on contempla d'abord, dans un des nouveaux bâtiments administratifs — qui seront affectés après l'Exposition à la Cité universitaire de Lausanne — une grande maquette de l'aménagement des 550 000 m² de terrain (dont la moitié à peu près a été gagnée sur le lac), sur lequel notre pays démontrera ce dont il est capable.

M. F. Baux, secrétaire général, donna quelques explications sur la conception de l'Exposition et se-chain admira le superbe emplacement qui était réservé au Centre hôtelier. La situation est idéale puisqu'il est au bord du lac, sur un promontoire, à l'entrée du port de petite batellerie. Il est en même temps à proximité de l'entrée Est, c'est-à-dire d'une des principales voies d'accès des trains de Vidy. Appartenant au secteur «Joie de vivre», il est aussi près des centres sportifs et culturels qui seront particulièrement animés le soir, ainsi que l'exposa M. J.-J. Demartine, directeur de ce secteur.

Répondant à une question de M. F. Perren, directeur du Centre hôtelier, M. Morel énuméra, en montrant leur position sur la maquette, les différents restaurants qui seront dans ces secteurs. Chacun de ceux-ci a un genre bien défini et ne constituera pas une concurrence directe pour les autres.

Une promenade jusqu'à l'entrée du port fit constater que l'on jouirait depuis le Centre d'une vue incomparable sur le lac, les montagnes savoyardes et même les Alpes valaisannes.

Au musée olympique de Mon Repos

La municipalité de Lausanne avait tenu à recevoir le comité central dans les magnifiques salles de réception qu'elle possède au musée olympique de Mon Repos, et à lui offrir un vin d'honneur.

M. G. Chevallaz, conseiller national, syndic de Lausanne, adressa quelques mots de bienvenue en relevant combien la municipalité de Lausanne s'intéressait aux problèmes hôteliers — le tourisme n'est-il pas l'une des principales «industries» lausannoises? — et il félicita le président central de la société suisse des hôteliers de si bien défendre la tradition hôtelière suisse. Evoquant les tâches que l'Exposition nationale imposait aux autorités lausannoises, le syndic de Lausanne dit qu'il était heureux de voir que l'hôtellerie suisse ait tenu à se faire représenter dignement à cette manifestation.

Le Dr Franz Seiler, président central, déclara à son tour, que l'hôtellerie suisse admirait les efforts déployés par les édiles lausannois pour mettre sur pied cette magnifique exposition. Il exprima sa reconnaissance à M. Chevallaz pour l'appui qu'il apporte à l'hôtellerie, certain que cette bonne volonté et cette compréhension se manifesterait encore à l'occasion de l'Exposition.

Avec les hôteliers lausannois à l'Hôtel Royal

Le comité central devait ensuite être l'hôte de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy à l'Hôtel Royal. Plusieurs membres du comité de cette section si dynamique étaient venus prendre contact avec les membres de notre organe exécutif.

Prononcer le nom de l'Hôtel Royal, c'est naturellement rappeler la mémoire de M. Adolphe Haeblerli, ancien membre de notre comité central et l'un des pionniers de l'hôtellerie lausannoise. Son exemple et la tradition de la famille Haeblerli sont pieusement suivis par sa fille et son gendre, Mme et M. Bürkli-Haeblerli, qui dirigent l'Hôtel Royal et par son fils, M. René Haeblerli, qui a la direction des hôtels Mirabeau et Victoria.

Le Dr Franz Seiler ne manqua pas d'évoquer la belle figure de M. Ad. Haeblerli en remerciant les hôteliers lausannois pour leur invitation et en insistant sur le dévouement et l'inlassable activité du président de la section, M. R. Lindemann. Il tint également à remercier M. P. H. Jaccard pour sa collaboration à l'Hotel Revue et pour la note spirituelle que sa rubrique donne à notre organe professionnel.

Le cœur de ma mie

Si la délicatesse de la chère et la composition du menu ne furent pas une surprise, puisque l'Hôtel Royal fut éga à lui-même en cette occasion, une véritable surprise attendait néanmoins les membres du comité central. Ce fut l'apparition de la «Chanson de Lausanne», dirigée par M. Michel Corboz, une «Chanson de Lausanne» rajournée qui donna un régal charmant de chansons populaires typiquement romandes et françaises. Sobriété, fraîcheur des voix, harmonie infiniment nuancée, telles sont les qualités de ce chœur, qui fut spécialement applaudi dans la chanson «Le cœur de ma mie». Notre président central, en grand connaisseur, félicita vivement le directeur et les exécutants de la «Chanson de Lausanne».

La vraie démocratie

Comme on peut le lire dans le compte-rendu des délibérations de l'assemblée des délégués, c'est par 9 voix contre 3 que le comité central décida de participer au Centre international de formation hôtelière et touristique et il convient de relever que c'est l'une des rares fois où le comité central n'a pas pris de décision à l'unanimité.

Quant à la section de Lausanne, on apprît qu'elle avait décidé de demander l'ajournement de la décision dans la question ci-dessus, à l'unanimité... à l'encontre de la recommandation de son président, qui se prononça en faveur d'une décision immédiate.

Cela n'empêcha pas le président central et M. R. Lindemann de conserver leur sérénité et d'avoir le sourire le lendemain matin. Ni l'un ni l'autre ne manqua de se retirer sous sa tente... Voilà la vraie démocratie!

Sorgen im «Schlemmerparadies»

Kommt Frankreich als Reiseland ausser Kurs?

Von Dr. Alfred Lafont (Paris)

skp. Als ich mitten in der Hochsaison in Caen, der trotz den Kriegszerstörungen an Kunstschätzen immer noch reichen normannischen Stadt, wenige Kilometer von der Küste entfernt, übernachtete, fragte ich den Hotelier, wie er mit der Saison zufrieden sei. «Schlecht», antwortete er kurz und bündig. «War es andere Jahre besser?» «Ja», erklärte er, «in dieser Jahreszeit hatten wir in der Regel gut besetzt, weil die Küstenorte meistens überfüllt waren und die Touristen darum vielfach in Caen Unterkunft suchten. Heute jedoch findet man auch in den Hotels am Strand reichlich Platz. Es scheint, dass die Badegäste unser etwas rauhes Klima meiden und in Massen der Wärme und der Sonne des Südens zustreben.»

Drastischer Rückgang

In den südlichen Gegenden Frankreichs aber, besonders an der Côte d'Azur, wird ebenfalls über den Rückgang der Ferienleute geklagt. In Saint-Tropez und dem ganzen übrigen Département Var sollen 40% weniger Touristen als 1960 gekommen sein. Die gleiche Erscheinung stellte man an der atlantischen Küste in der Gegend von Biarritz und in Savoyen fest. Besorgt fragen sich die Fremdenverkehrsreise, wohin denn wohl die 19 Mio. Franzosen ausgeschwärmten, die man 1962 als Ferienreisende glaubte ermitteln zu können. Der Hotellerie geht zunächst einmal das gewaltige Heer der Zeltler und Wohnwagenbesitzer verloren, die von etwa 800 000 im Jahre 1957 auf 5 Mio. in diesem Jahr angestiegen sind.

Vor allem jedoch fahren die Franzosen in hellen Scharen ins Ausland.

Die stärkste Anziehungskraft

übt Spanien aus, im zweiten Rang steht Italien, in eigenem Abstand folgen die deutsche Bundesrepublik und die Schweiz, doch sind auch England und in zunehmenden Masse Jugoslawien, Portugal, Griechenland und Schweden Ziel der französischen Weltenbummler, und kleine Kontingente finden gar den Weg nach Übersee oder nach Israel. Der sich in seinen vier Wänden wohlfühlende Franzose, der nicht reist, geschweige denn seine Nase über die Landesgrenze steckt, gehört wie manches andere den legendären Gewohnheiten dieses Volkes der Vergangenheit an. Der Drang, aus der Beschränkung auszubrechen, andere Länder und Völker kennenzulernen, ist heute so stark und so verbreitet wie bei den «klassischen» Reisenationen, den Engländern, Deutschen oder — Schweizern. Dazu kommt zurzeit aber oft noch eine finanzielle Triebfeder. Wenn Spanien über die Pyrenäen hinweg wie ein Magnet wirkt, so ist es wohl nicht deshalb, weil sich die Franzosen, die ja zum kleinsten Teil OAS-Verschwörer sind, unter dem Franco-Regime besonders glücklich fühlen würden, noch weil die landschaftlichen Schönheiten alles an demorts Angeboten übertrifft, sondern weil dieser Nachbar den Vorzug gewährt, immer noch etwas billiger zu sein als das übrige Europa. Andere Länder geniessen aber ebenfalls den mehr oder weniger gerechtfertigten Ruf, Frankreich preislich zu schlagen.

Abschreckende Preise

Liegt also im Kostenvergleich der Schlüssel auch dafür, dass der Abfluss von Franzosen ins Ausland nicht mehr durch den Zustrom von Ausländern nach Frankreich aufgewogen wird? In der Tat glaubt man, auf Grund der für dieses Jahr bereits vorliegenden Beob-

achtungen mit einer Abnahme der ausländischen Besucher von 15 bis 25% nur gegenüber 1961 rechnen zu müssen. Für Paris lauten die Ausländerzahlen 277 760 für das erste Trimester 1962 gegenüber 314 317 für 1961. Zweifellos haben die gespannten politischen Verhältnisse und die nicht zuletzt in der angelsächsischen Boulevardpresse sensationell aufgebauchten Berichte über die Plastikbombenattentate eine abschreckende Wirkung ausgeübt. Aber ebenso entscheidend fallen gewiss pekuniäre Erwägungen in die Waagschale, weil nun einmal Frankreich als besonders teuer verschrien ist. So registriert man hier mit Enttäuschung und Besorgnis, dass sozusagen in ganz Europa die Zahl der Übernachtungen von Ausländern im Steigen ist und dass sie nur im eigenen Lande sinkt.

Schonungslose Selbstkritik

Die Leidtragenden fragen sich indessen, ob die leidige Politik und die Kostenfrage für die beklagenswerte Erscheinung allein verantwortlich seien. Man wäre nicht in Frankreich, wenn sich nicht die kritische Sonde der Presse aufgemacht hätte, um in den Wurzeln des kranken Zahns zu stoern. Und da eine schonungslose Selbstkritik in diesem Lande immer reger ist als die Bereitwilligkeit, sich von aussen kritisieren zu lassen, wird der französischen Hotellerie nach Strich und Faden der Prozess gemacht. In der Wochenzeitung «Candide» werden über eine breite Doppelseite hinweg Sünden über Sünden aufgedeckt, und in der folgenden Nummer doppelte die zu Beiträgen aufgeforderten Leser eifrig nach. Nicht die kleinste Nachlässigkeit wird übergangen, seien es die fehlenden Kleiderbügel in den Schränken, schwache Birnen in schlecht angebrachten Beleuchtungskörpern, allzu spärlich zugemessene Handtücher, mangelhaft unterhaltenes oder gar schadhaftes Mobiliar, abgenutzte Bodenteppiche, ein unaufmerksamer Service oder noch anderes mehr. Beanstandet wird nicht zuletzt, dass an vielen Orten die geforderten Preise in keinem Verhältnis zur Qualität der Leistungen stehen, oder dass die Einreihung in eine höhere Kategorie nur in der Rechnung, nicht aber im gebotenen Komfort und in der Gepflegtheit der Einrichtungen zum Ausdruck komme. Schliesslich aber muss sich die französische Hotellerie als Ganzes den Vorwurf gefallen lassen, dass sie nicht mit der Zeit marschiert sei und sich nicht genügend erneuert habe.

Peinliche und angenehme Überraschungen

Nach meinen eigenen Beobachtungen lässt das und dort etwas zu wünschen übrig. Aber es wäre ungenau, wollten wir verallgemeinern. Vergleichen wir zudem die französischen Beherbergungsbetriebe mit jenen anderer Länder, kommt der Durchschnitt in Frankreich bestimmt nicht schlechter weg. Freilich können wir manchmal gerade an Orten, wo wir es am wenigsten erwarten würden, unbegreifliche Mängel antreffen. Ich erinnere mich an eines der ersten Häuser von Limoges, das nicht wenige der oben erwähnten Beschwerdepunkte erfüllte und in welchem zu gar nicht so später Abendstunde nur noch ein nicht sehr repräsentierendes Faktotum die Reception vertrat, das dem Ansinnen, eine Telefonverbindung nach der Schweiz herzustellen, völlig fassungslos gegenüberstand. Doch war das nach meinen Erfahrungen eine unruhliche Ausnahme auf dieser Stufe. Immer wieder können wir auch sehr angenehme Überraschungen erleben, Hotels, die liebevoll gepflegt werden, geschmackvoll eingerichtet

sind und eine behagliche Atmosphäre ausstrahlen, die auch für den Preis, den sie verlangen, eine durchaus angemessene Gegenleistung erbringen.

Kulinarischer Trost

Meistens ist in solchen Gasthöfen, besonders in Klein- und Mittelstädten der Provinz, auch die Küche auf der Höhe ihrer Kunst. Andernorts trösten die kulinarischen Genüsse über veraltete Zimmer hinweg. Schlimm ist es hingegen, wenn auch Speise und Trank enttäuschen. In der Tagespresse und in touristischen Zeitungen wird mit vernichtenden Urteilen über namentlich erwähnte Etablissements nicht gespart. Wir möchten die Gesichter von Schweizer Wirten sehen, wenn sie in weitverbreiteten Blättern ähnliche Qualifikationen ihrer Betriebsführung lesen müssten! Tatsächlich bekommt man gelegentlich den Eindruck, dass das allgemeine Niveau der französischen Hotel- und Restaurantküche seit der Zeit vor dem letzten Kriege eher gesunken sei. Oder täuschen uns vergoldete Erinnerungen? Sicher wurde für einen weit bescheideneren Preis viel üppiger aufgetragen als heute, ungeachtet aller Geldentwertung.

Kostspielige Genüsse

Indessen steht die französische Gastronomie in Europa und darüber hinaus nach wie vor an weitaus erster Stelle. Kaum irgendwo anders finden wir die gleiche Mannigfaltigkeit an Speisen und das gleiche Raffinement in der Zubereitung. Aber wer sich diese Genüsse verschaffen will, darf den Franken nicht zweimal umdrehen und er muss vor allem entweder mit einer feinen Spürnase ausgerüstet sein oder sich durch freundschaftlich gegebene Tipps darüber orientieren lassen, wohin er seine Schritte lenken soll. Doch wird immer noch ein kleiner Teil der ausländischen Frankreichbesucher eine gastronomische Pilgerfahrt unternehmen wollen, die meisten, weil ihnen die gehobene Esskultur ohnehin ein versiegtes Buch ist, und viele andere, die an sich schon gerne gut leben möchten, weil sie es nicht leisten können. Frankreich kann also seine Fremdenverkehrswerbung nur bedingt auf den im «Michelin» empfohlenen Schlemmerparadiesen aufbauen.

Missachtete Wünsche

Franzosen, die selber ins Ausland reisen, besonders solche, die es zum Studium des fremdenindustriellen Standards in den einzelnen Ländern tun, gelangen denn auch immer mehr zur Überzeugung, dass die französischen Restaurationsbetriebe ihre Gepflogenheiten besser den Wünschen des reisenden Publikums anpassen müssen. In Paris hat das «Snack» schon eine ziemlich Verbreitung gefunden. Dagegen kommen wir in den Gaststätten der Provinz immer noch schwer um eine vollständige Mahlzeit, mittags oder abends, herum, und es ist auch fast unmöglich, sich zu einer beliebigen Tageszeit eine kurze Verpflegung zu verschaffen, die über ein blosses Sandwich hinausgeht. Ein französisches Menu mit der traditionellen «Speisefolge» ist als «Kunstwerk der Gastronomie» freilich unschlagbar, und es wäre jammerschade, wenn diese ehrwürdige Überlieferung verloren ginge. Aber sie wird den Augenblicksbedürfnissen der Touristen, selbst vieler Franzosen unter ihnen, nicht immer gerecht. Etwas mehr Beweglichkeit und Anpassungsfähigkeit könnte sich auf das Wiedergewinnen von Gästen nur förderlich auswirken. Denn Frankreich bleibt ein herrliches Reiseland, in welchem man nie fertig wird, immer wieder neue Kostbarkeiten zu entdecken.

Hotelsterben in Konstanz

fb. Am letzten Freitag hat in Konstanz das bekannte Hotel «Post» an der Marktplatz seinen Gaststättenbetrieb aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen. Das Haus wird vom 1. November an als Bürogebäude dienen. Mieterin ist eine Fabrik in Konstanz. Über den Raum der Gaststätte im Erdgeschoss ist noch nicht verfügt. Dem Fremdenverkehr gehen auf alle Fälle mit dieser Schliessung 100 Betten verloren. Die Nachricht von diesem Hotelsterben hat vor allem in Konstanz selbst Aufsehen erregt. Lange Artikel füllen die einheimischen und süddeutschen Zeitungen, und selbst im Radio war in dieser Angelegenheit ein Gespräch zu hören, das keineswegs als Propaganda für Konstanz aufgefasst werden kann. Vor vier Jahren ist an der Bahnhofstrasse in Konstanz das bekannte Hotel «Balm» mit 100 Betten geschlossen worden, und mehrere weitere Schliessungen sind ernsthaft in Aussicht genommen worden. Über den Kreis der Hotellerie und Gastronomie hinaus fragt man sich heute in Konstanz, wo der Fremdenverkehr hier noch enden wird. Vor vier Wochen ist erstmals davon gesprochen worden, dass das weithin bekannte traditionsreiche Insel-Hotel von einer Erbgemeinschaft verkauft werden soll. In diesem Falle besteht ebenfalls die Gefahr, dass das Haus anderen Zwecken als denen der Beherbergung zugeführt werden könnte, was wieder einen Verlust von 170 Betten mit sich bringen würde. Das müsste bedeuten, dass Konstanz genau die Hälfte der bisher zur Verfügung stehenden Betten verlieren würde. Dem Insel-Hotel, das vor allem für grössere Konferenzen und Kongresse für Konstanz lebenswichtig ist, hat das Land Baden-Württemberg Hilfe zugesagt. Ob

Ausserordentliche Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse

Der Präsident der Familienausgleichskasse begrüßte die Teilnehmer und trat nach einigen formellen Feststellungen auf die Behandlung der beiden Traktanden: Festsetzung der Beiträge ab 1. Januar 1963 und Festsetzung der Kinderzulagen, ein.

Anlässlich der letzten Delegiertenversammlung in Grindelwald war beschlossen worden, die Ausrichtung von Kinderzulagen auch auf die im Ausland wohnhaften Kinder ausländischer Angestellter, die in unseren Betrieben beschäftigt sind, auszusuchen. Da man die finanziellen Konsequenzen dieser Ausdehnung der Zulageberechtigten nicht voraussehen konnte, war der Jahresbeitrag auf 0,8% der AHV-Löhne festgesetzt worden.

Das Rechnungsergebnis der Familienausgleichskasse per 30. September weist einen starken Einnahmenüberschuss, auf den die bisher gemachten Erfahrungen zeigen, dass die Ausgaben nicht in dem befürchteten Ausmass stiegen.

Die Zahl der in den Genuss der Familienzulagen kommenden Kinder ist weit unter der veranschlagten Zahl geblieben, während die auf den höheren AHV-pflichtigen Löhnen beruhenden Einnahmen gestiegen sind. Da die Kasse nicht beabsichtigt, ihre Reserven zu erhöhen, hat der Vorstand der FAK beschlossen, nicht erst die nächste ordentliche Delegiertenversammlung abzuwarten, sondern schon jetzt, mit Wirkung ab 1. Januar 1963, bzw. mit Beginn der Wintersaison 1962/63, in den Wintersporthotels vorzuschlagen:

1. den Beitragssatz, basierend auf den AHVpflichtigen Löhnen von 0,8 auf 0,7%, abgesehen von den Kantonen mit weitergehenden Leistungen, zu reduzieren.
2. die Kinderzulagen von Fr. 20.- auf Fr. 25.- zu erhöhen. Diese Erhöhung würde sich gleichfalls auf die an die Kinder ausländischer Angestellter ausgerichteten Kinderzulagen erstrecken.

Diese Vereinheitlichung würde die administrativen Arbeiten der Kasse vereinfachen und gleichzeitig erlauben, die in- und ausländischen Angestellten auf dem Fusse der Gleichberechtigung zu behandeln. Diskrimi-

nierungen geben stets zu Missverständnissen und Unzufriedenheit Anlass und komplizieren zudem die Arbeit der Kasse.

Im Namen der Sektion Zürich erklärt sich Herr Kracht, Zürich, mit der Erhöhung der Kinderzulagen von Fr. 20.- auf Fr. 25.- einverstanden, glaubt aber, dass es möglich sein sollte, den Beitragssatz auf 0,6% zu erniedrigen.

Demgegenüber erklärte der Präsident der Sektion Lugano, Herr Cereda, sich dem Vorschlag der Sektion Zürich auf eine weitgehende Herabsetzung des Beitragssatzes nicht anschliessen zu können und beantragte, den Vorschlägen des Vorstandes zuzustimmen. Ferner beauftragte er, dass oft viele der Mitglieder der Delegiertenversammlung der FAK fernzubleiben pflegen.

Der Vorsitzende, Herr F. Tissot, antwortet Herrn Kracht, dass der Vorstand tatsächlich beide Lösungen geprüft hat, nämlich Beibehaltung der gegenwärtigen Kinderzulagen und Herabsetzung des Beitragssatzes von 0,8 auf 0,6%, oder aber, wie vorgeschlagen wird, Erhöhung der Kinderzulagen auf Fr. 25.- und Herabsetzung des Beitragssatzes um 0,1% auf 0,7%. Er erläuterte auch die Gründe, die für diese letztere Lösung den Ausschlag gaben.

Der Fall jener Kantone, welche in bezug auf Kinderzulagen weitergehende gesetzliche Verpflichtungen stipuliert haben, wird vom Kassenvorstand noch besonders geprüft werden, doch nahm dieser Kenntnis eines von Herrn Arno Krebs, Luzern, unterbreiteten Anfrage bezüglich der Lage des Kantons Luzern. Nachdem daraufhin die Sektion Zürich ihren Antrag zurückgezogen hatte, schritt Herr Tissot zur Abstimmung über die beiden Vorschläge des Vorstandes, die einstimmig angenommen wurden.

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler benützte die Gelegenheit, den Herren Tissot und Pété, d.h. dem Präsidenten und dem Leiter der FAK, für die treifliche Verwaltung dieser Institution und für ihre stets im Interesse des Schweizer Hoteller-Verein unternommenen Initiativen den herzlichsten Dank auszusprechen.



der Betrieb aber auf die Dauer zu halten ist, weiss man heute noch nicht. Die weiteren Unternehmer, die jetzt an eine Schliessung denken, sind die Besitzer eines grösseren Hotels und mehrerer kleinerer Betriebe. Das weitere Hotelsterben in Konstanz müsste

dieser grössten Stadt am Bodensee im Fremdenverkehr einen schweren Schlag versetzen. Nach den näheren Gründen dieses Hotelsterbens, die wirtschaftlicher Natur sind, wird nun emsig – wenn auch reichlich spät – geforscht. fb.

Internationale Bädertagung

Vom 30. September bis 4. Oktober fand in Baden-Baden, dem grössten Badekurort Deutschlands, die alle vier Jahre durchgeführte internationale Tagung für Balneologie und Klimatologie statt, die von 600 Experten aus 24 Ländern und 4 Kontinenten besucht war. Der Anlass war gemeinsam von der International Society of Medical Hydrology (Präsident: Professor Dr. J. Miché, Brüssel) und der Fédération internationale du Thermalisme et du Climatisme (Präsident: a. Nationalrat A. Schirmer, Baden bei Zürich) organisiert. Im überlasteten Programm der Mediziner waren nicht weniger als 140 Referenten aufgeführt, wobei sich auch einige Schweizer mit interessanten Themen zum Wort meldeten, so Dr. Ruth Lotmar, Zürich (Über die perkutane Resorption und Verwertung von Schwefel in seinen verschiedenen Zustandsformen), Prof. Verzár, Basel (Medizinisch-klimatologische Bedeutung atmosphärischer Beimengungen), Dr. J. C. Terrier, Baden (Cervicobrachialsyndrom), Dr. M. S. Meier, Vulpers-Löcher (Experimentelle Beiträge zu den Trinkkuren bei Lober- und Gallenwegserkrankungen) und Prof. Viktor Ott, Giessen (Ziele und Grenzen der Rehabilitation am Badekurort).

Ausserordentlich grosses Interesse fanden die Vorträge der wirtschaftswissenschaftlichen Sektion, die sich auf 15 Vortragende beschränkte, wobei 4 Schweizer erfolgreich mitarbeiteten. Prof. Krapf (Bern) sprach über «Fédération internationale du Thermalisme et du Climatisme im Rahmen der internationalen Organisationen»; Präsident A. Schirmer (Baden bei Zürich) gab die sorgfältig erarbeiteten Resultate einer umfangreichen Enquête über «Die staatliche Förderung der Heilbäder in 12 Ländern» bekannt; Dr. P. Risch (Bern) erläuterte die «Weiterentwicklung des internationalen Betriebsvergleichs für Heilbadunternehmungen» und Heinz von Bidder berichtete instruktiv über «Bäderwerbung in Wort und Bild», wobei der neue schweizerische Bäderfilm und unser Bäderbüchlein besonders gut aufgenommen wurden. Aber auch die anderen Vortragsthemen, z. B. über die Frequenzstatistik der Bade- und Klimakurorte, die Geologie der Heilquellen und die Lärmbekämpfung in den Kurorten, wurden von dem prominenten internationalen Forum sehr beachtet. Den

Festvortrag über «Problèmes physiologiques de la cosmogonie» hielt der französische Sanitätsgeneral Prof. R. Grandpierre (Paris).

Die starke Schweizer Delegation freute sich besonders, dass am Galakonzert die ausgezeichnete Zürcher Pianistin Margrit Weber hervorragend mitwirkte. An der feierlichen Kongresseröffnung sprach der FITEC-Präsident A. Schirmer – oft von Beifall unterbrochen – über «Menschen im Kollektiv», und der Kongresspräsident Prof. Ott gab einen ausgezeichneten Überblick über die Stellung der Balneologie und Klimatologie im Rahmen der medizinischen Forschung. Den Gruss des deutschen Bundespräsidenten Dr. Lübke, der das Patronat des Kongresses übernommen hatte, entbot in witziger Rede Bundesverkehrsminister Dr. Seeböhm. Offizielle Empfänge, festliche Bankette, eine fröhliche Weinprobe und nicht zuletzt die zahlreichen ungezwungenen Tafelrunden trugen viel zum erfolgreichen Verlauf des grossen Kongresses bei, der mit einer Exkursion nach dem Heilbad Nauheim seinen Abschluss fand.

Im Rahmen der Tagung fand auch die Generalversammlung der Fédération internationale du Thermalisme et du Climatisme statt, die das Direktionskomitee, mit a. Nationalrat A. Schirmer an der Spitze, für eine weitere Amtsdauer von vier Jahren bestätigte sowie die medizinische und die wirtschaftswissenschaftliche Kommission bestellte, in welchen unser Land durch Prof. K. M. Walther (Genf) und Prof. K. Krapf (Bern) ausgezeichnet vertreten ist. Als neues Mitglied wurden die Philippinen in die Organisation aufgenommen. Nächstes Jahr findet die Delegiertenversammlung in Belgien statt, im Jahre 1964 tagen wir in Polen, und 1965 fliegen die Delegierten nach Israel. Der nächste grosse Balneologische Kongress findet im Herbst 1966 in Frankreich – wahrscheinlich in Aix-les-Bains – statt. Dem Deutschen Bäderverband und der Kurverwaltung von Baden-Baden, den Herren Präsidenten Dr. E. Rütten, Generalsekretär, Dr. R. Westerhaus und Kurdirektor H. Seydel, aber auch dem Kongresspräsidenten, unserem Landsmann Prof. Ott (Giessen), sei für die vorbildliche Organisation der Tagung herzlich Dank gesagt. -r.

Wie ist die Lage in Deutschland?

Die Organisationsarbeit im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband nähert sich im Oktober ihrem Höhepunkt. Dann tagt in Köln, in der altherwürdigen Domstadt, die von den Römern gegründet worden ist, die Delegiertenversammlung des Dehoga. Sie wird sich neben den Regularien mit der wirtschaftspolitischen Lage befassen.

Der Schwerpunkt der Kölner Beratung liegt bei den beiden Fachgruppen, der Fachgruppe Hotels und der Fachgruppe Gaststätten, die beide im Rahmen des Dehoga arbeiten.

Wir berichten im einzelnen darüber, vornehmlich über die Fachgruppe Hotels, die vor grossen Problemen steht.

Es geht zunächst um die deutsche Fremdenverkehrspolitik. Hierüber wird Ministerialdirigent Dr. Britsch aus dem Bundeswirtschaftsministerium referieren. Er ist ein guter Kenner der Materie und wird den Standpunkt der Wirtschaft in der Fremdenverkehrsarbeit hervorheben. Der Schwerpunkt bei den Fremdenverkehrsmassnahmen liegt allerdings beim Bundesverkehrsministerium, aber von Seiten des Bundeswirtschaftsministeriums werden immer wieder Vorschläge für die Gestaltung der Fremdenverkehrsarbeit gemacht. Das Hotelgewerbe fordert, dass die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr von der Bundesregierung stärker unterstützt wird, als es bis jetzt der Fall war. Es dreht sich dabei einmal um die Beiträge und zweitens um die Satzungen. Das Hotelgewerbe ist der Auffassung, dass der Betrag für die Auslandswerbung bedeutend erhöht werden und mindestens 9 Mio betragen soll. Von Seiten der Bundesregierung wird eine Satzungsänderung gefordert, die von den Wirtschaftsorganisationen nicht ohne weiteres akzeptiert wird. Der neue Vorschlag für die Satzungsänderungen gibt den Ministerien bzw. dem Verkehrsministerium ein absolutes Übergewicht und schwächt die Verbände, die einstmals die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr gegründet haben. Die Diskussion um die neuen Satzungen sind in vollem Gange und werden auch anlässlich des Deutschen Fremdenverkehrstages in Berlin, über den wir in unserer nächsten Ausgabe berichten, eine Rolle spielen.

Dr. Koch vom Wirtschaftswissenschaftlichen Institut für Fremdenverkehr an der Universität München berichtet über die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in der Bundesrepublik, wobei er die vielen Erhebungen verwendet wird, die vom Institut in der letzten Zeit durchgeführt worden sind. Koch versteht es in ausgezeichnete Weise, wirtschaftliche

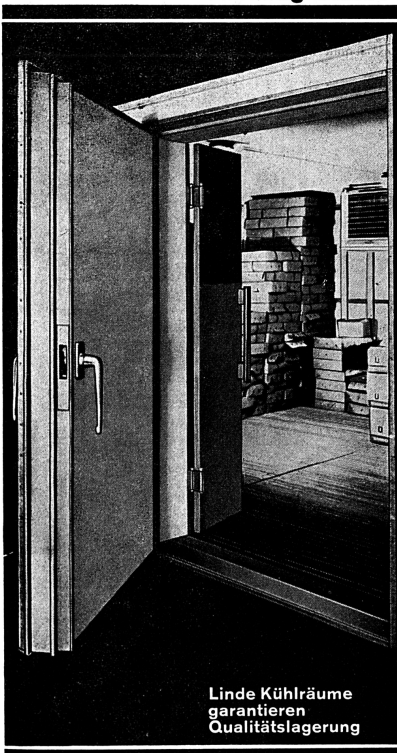
Fragen zu analysieren. Unter anderem wird er auch etwas über die Privatbeherbergung sagen, über die das Münchner Institut ein Gutachten erstattet.

Im Vordergrund der Beratungen steht die Erhebung und Verwendung eines Werbebeitrages, der von den westeuropäischen Hotels in Höhe von 50 Pfennig pro Bett erhoben wird. Die Fachgruppe Hotels will die Werbemittel gemeinsam mit dem Bund deutscher Verkehrsverbände verwenden, der bereits dabei ist, neue Werbeschriften für Westdeutschland zu erstellen. Danach sollen die Bürger der Bundesrepublik auf die reichen Möglichkeiten des deutschen Tourismus hingewiesen werden. Es wird sicher eine interessante Diskussion um diese Frage geben, die alle deutschen Hotels angeht. Man wird hierbei auch auf die diesjährige Saison eingehen, die wie in manchen europäischen Ländern eine rückläufige Tendenz gezeigt hat. Die Gründe für diese rückläufige Bewegung sind noch nicht klar erkannt und bedürfen einer eingehenden Untersuchung.

In der Fachgruppe Hotels wird man viel zu den schon gebauten oder noch in der Planung befindlichen Grosshotels sagen. Da in Deutschland der Grundsatz der wirtschaftlichen Freiheit gilt, lässt sich der Bau solcher Grosshotels nicht verhindern, wenn sie auch die Hotelwirtschaft einzelner Orte auf den Kopf stellen. Besonders heftig waren die Diskussionen und Abwehren in Frankfurt und Hannover, wo die Intercontinental Hotel Corporation zwei Grossbauten durchführt. Im Falle Hannover hat die Messegesellschaft zur Finanzierung aufgefordert, was eine sehr heftige Diskussion verursacht hat. Kann eine Gesellschaft, die mit öffentlichen Mitteln gegründet worden ist, sich für die Schaffung eines Grosshotels einsetzen? Die grundsätzlichen Diskussionen um dieses Thema schweben zur Zeit noch. Kritisiert wird von der Fachgruppe vor allem auch, dass öffentliche Körperschaften zur Durchführung der Bauten Grundstücke zur Verfügung stellen oder Kredite und Bürgschaften gewähren. Dadurch wird bei der Hotelrichtung der Steuerzahler belastet und die öffentlichen Eats dienen Zwecken, für die sie nicht bestimmt sind. Die Erbauung von Hotels soll sich im freien Wettbewerb entwickeln, und es sollen gleiche Wettbewerbsvoraussetzungen für alle Betriebe bestehen.

Wie in allen Ländern spielen auch hier die Reisebüros eine erhebliche Rolle. Es handelt sich um die Abkommen zwischen Hotelorganisation und Reisebüroorganisation, um festgelegte Usancen, die in Deutschland der Genehmigung des Bundeskar-

... und für die Kühlung Linde!



Linde Kühlräume garantieren Qualitätslagerung

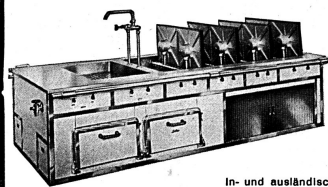
Linde Kühlräume: für Gemüse, Fisch, Geflügel, Wild, Getränke, Backwaren (bis 40° C). Linde Gefrierräume: für Tiefkühlprodukte jeder Art, Obst, Gemüse, Fleisch, Glace (-18° bis -24° C).

Übrigens: bestehende Räume können mit Leichtigkeit umgebaut werden. Am besten: Sie sprechen gleich morgen mit Rosenmund. Rosenmund, Generalvertretung und Service der Linde-Kühlung für die ganze Schweiz.

Linde Rosenmund
Liestal
Telephon 061/84 18 21
ROSENMUND

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente

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

Locher

Neu!

**Flädlisuppe
Klare Bratenjus**

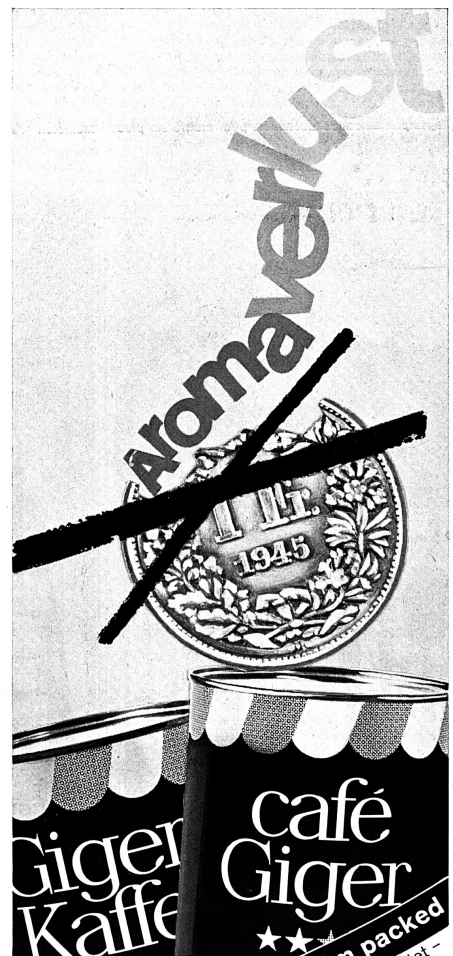
zwei neue

Spitzenprodukte

der

LUCUL

Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52
Telephon (051) 46 72 94



Mit Giger-Kaffee behält Ihr Kaffee-Franken seinen vollen Wert.

Dank Vakuum-Verschluss frisch von der ersten bis zur letzten Büchse: kein Lagerisiko, immer erstklassige Qualität. Verlangen Sie Muster und Offerte

HANS GIGER & CO., BERN, TEL. (031) 227 35

tellantes bedürfen. Es geht um Hotelfragebogen und Verpflegungsgutscheine und die internationalen Auslegungen im Geschäft zwischen Reisebüros und Hotels, die wir von der IHA her kennen.

An dem Reisebürogeschäft sind übrigens auch die Gaststätten sehr stark interessiert, und ihre Themen sind in Köln sehr zahlreich. Es wird viel über Mittelstandsfragen gesprochen werden. Wird der Mittelstand bei der freien Wettbewerbswirtschaft eigentlich gefördert, oder missachtet die Bundesregierung seine Interessen? Ist der Trend zum Grossbetrieb nicht so stark, dass die mittleren und kleineren Betriebe erdrückt werden? Hier verbinden sich Mittelstandspolitik und Sozialpolitik zu Erwägungen, die in jedem Stadium wirtschaftspolitischer Umwälzungen vor sich gehen. Bei der Mittelstandspolitik fehlen in Deutschland wie in allen anderen europäischen Ländern viele Begriffe und Definitionen, die bei der praktischen Arbeit verwendet werden können.

Der Dehoga hat ein festes Programm bei der Durchführung seiner fachlichen Arbeiten und fordert deshalb nach wie vor von der Bundesregierung die Einführung des Sachkundenachweises, wie er z. B. auch in der Schweiz besteht. Die Novelle zum Gaststättengesetz wird im Vordergrund der Beratungen sein. Man wird daneben noch vielerlei über das Verhältnis Gaststätten und Brauwerke sagen, ein Thema, das unerschöpflich ist. Die Zahl der Gaststätten in Westdeutschland hat sich auf etwa 140 000 erhöht, und es ist klar, dass dadurch die Beziehungen zwischen Brauereien und Gaststätten noch mehr an Bedeutung gewonnen haben. Ein grosser Teil von ihnen, d. h. von den Gaststätten, ist nur durch Brauereizuschüsse ermöglicht worden. So wird der Verbandstag der deutschen Organisation eine weite Fläche für alte und neue Probleme bieten, die zum Teil gelöst werden, zum Teil aber immer wieder in dem eisernen Bestand jeder Verbandsarbeit verbleiben.

Dr. H.

L'attentisme n'est pas une politique

Les Groupements patronaux vaudois communiquent: A l'égard du Marché commun, les Suisses ont défini clairement ce dont ils ne veulent pas. En revanche ce qu'ils veulent reste encore indéterminé.

La Suisse ne veut pas renoncer à sa structure fédéraliste, à son indépendance militaire, à sa neutralité, à sa manière de réglementer les relations du travail et la sécurité sociale. Une certaine unanimité s'est faite à ce sujet. Il s'agit là d'une réaction vitale. Comme Vaudois, nous apprécions à sa juste valeur l'amitié et la solidarité confédérale; malgré des tensions occasionnelles, nous ne saurions mettre en doute la nécessité des liens qui nous lient à tous les autres cantons suisses. Ce que nous avons en commun, à l'intérieur des frontières helvétiques, domine absolument tous les intérêts et tous les sentiments divergents. Il est certain que chaque canton éprouve de la même manière les vertus de cette cohésion. Il n'en reste pas moins vrai que, la Suisse ne formant pas une nation homogène, l'intégration européenne risque de la disloquer plus facilement que tout autre pays. L'indépendance militaire, la neutralité armée, l'équilibre des pouvoirs entre la Confédération et les cantons — et tout ce qui en découle quant aux méthodes particulières de résoudre nos problèmes — constituent les conditions sine qua non au maintien de l'union confédérale. Consciencieux ou inconscientement, chacun sent qu'il s'agit d'une question de vie ou de mort. Nul ne saurait, pour améliorer sa santé, renoncer à la vie!

Nous sommes donc au clair sur ce que nous ne pouvons pas sacrifier sur l'autel de l'Europe. La grande faute serait de se replier sur soi-même, de se contenter d'une politique d'attente ou d'isolement. Ce serait aussi une erreur de s'imaginer que le Marché commun pose à notre pays un simple problème de tarif douanier. Il ne suffit pas de songer à un arrangement tarifaire avec la CEE pour éviter le risque d'isolement et d'étouffement. Le Marché commun est autre chose qu'une union dou-

anière; un mouvement y est déclenché qui entraîne toutes les entreprises et toutes les professions. La conscience déjà largement répandue d'appartenir à un même ensemble influence le comportement de tous les agents de l'économie. Les activités jusqu'alors proportionnées aux nécessités d'un marché national s'adaptent aux possibilités d'un marché plus vaste. Une nouvelle division du travail s'ordonne naturellement.

Nous devons partir de cette constatation pour définir l'action positive que la Suisse peut mener, pour amorcer la participation de la Suisse aux grandes transformations européennes. L'amorce existe d'ailleurs. Elle est visible dans le secteur des transports. Les CFF collaborent efficacement avec les pays voisins pour intensifier les relations ferroviaires européennes. Les liaisons routières s'améliorent; les tronçons d'autoroutes et le percement du tunnel du Grand St-Bernard permettent d'imaginer les grandes artères nord-sud et est-ouest qui nous placeront au carrefour de l'Europe. L'accélération des travaux — notamment la mise en chantier de l'autoroute Lausanne-Vallée — sont indispensables pour faire la démonstration de nos possibilités et de notre volonté de participer à la construction de l'Europe. L'aménagement du canal transhelvétique est aussi un élément de cette démonstration.

Ce qui est visible dans le secteur des transports ne l'est pas encore suffisamment dans les autres branches économiques qui toutes auraient des avantages à tirer de notre situation géographique favorable. La prospérité actuelle ne devrait pas retarder davantage l'effort d'adaptation indispensable pour préparer l'adaptation aux nouvelles conditions européennes: spécialisation plus poussée, introduction de nouvelles activités conformes à nos possibilités de concurrence.

Plutôt que le brassage des idées générales, les réalisations concrètes placeront la Suisse dans le mouvement de l'économie européenne. — GPV

Nouvelles touristiques

Un congrès allemand sur les rives du Léman

Répondant à une invitation de l'Office de propagande pour la région du Léman, la Fédération des entreprises de car d'Allemagne (connue sous le nom de Reise-Ring Deutscher Autobus-Unternehmungen, R. D. A.) a accepté d'organiser dans cette région un congrès à caractère international. La manifestation s'est déroulée à Vevey, le 8 octobre, où les congressistes ont logé et d'où ils ont pris part à diverses excursions.

C'est ainsi qu'utilisant les trois cars très modernes qui les avaient amenés, ils se sont rendus un jour à Lausanne, où ils ont visité les terrains et la salle des maquettes de l'Exposition nationale et où la Municipalité et l'ADIL leur ont réservé une réception officielle à Mon Repos, siège du comité international olympique.

Un autre jour, ils se rendirent au Grand-Saint-Bernard où ils visitèrent les installations de la gare routière ainsi que l'entrée du tunnel et où ils furent invités à une raclette par la Société suisse du tunnel. Trois journées furent consacrées à Montreux, Gèneve, Les Diablerets, Leysin et Villars où les Offices de tourisme de ces stations leur réservèrent l'accueil le plus chaleureux.

Les autorités du canton de Vaud et de la ville de Vevey étaient représentées à la séance qui fut tenue au théâtre municipal de cette ville, le premier jour du séjour des congressistes et qui fut suivie d'un déjeuner offert par les autorités locales et les organismes de tourisme.

On entendit avec grand intérêt, au cours de cette assemblée, des exposés présentés successivement par

- M. P. Tapernous, adjoint au directeur de l'office fédéral des transports à Berne
- M. Wolfgang Schwabe, membre du parlement de la République fédérale allemande à Bonn
- M. G. Fremm, de Cologne.

Les tendances actuelles dans le domaine des transports collectifs de voyageurs, leur avenir et l'importance qu'il convient de leur accorder, furent clairement mis en évidence.

La R.D.A. a eu l'amabilité de convier ses amis de la région du Léman à un souper aux chandelles qui fut servi au Château d'Oron. Son président, M. Von Oelhaven, à Wiesbaden, leur souhaita la bienvenue et releva le plaisir que ses collègues — au nombre de 125 — et lui-même avaient eu à passer quelques jours im «Genferseegebiet».

Le développement des auberges de jeunesse

L'U. O. I. T. a procédé à une étude du développement du voyage parmi la jeunesse, qui a conduit à la constatation que son importance ne cesse de s'accroître.

En 1958, l'Allemagne comptait 495 000 jeunes gens et jeunes filles affiliés à des organisations d'auber-

Semaine suisse

Marché commun, intégration, abaissements douaniers, accroissement de la concurrence étrangère, ce sont là des matières que l'on trouve exposées quotidiennement dans les journaux. On en arrive alors à se demander ce qu'il adviendra de notre petite Suisse aux portes grandes ouvertes, à l'époque où se constituent dans le monde des blocs économiques et politiques.

Ce n'est pas par l'effet du hasard que le Semaine suisse de cette année, en octobre, s'inspire du thème «La Suisse dans le marché mondial». Par une propagande commune, les entreprises de l'industrie des biens de consommation présenteraient dans plus de 4000 vitrines, d'une manière attrayante, l'importance que revêtent les importations et les exportations pour l'économie de notre pays.

Il ne fait pas de doute que l'atténuation des restrictions apportées au commerce fera s'accroître encore l'offre de produits étrangers. Seules pourront à l'avenir résister à la concurrence les entreprises dont les produits soutiendront la comparaison avec ceux de l'étranger quant à la qualité, quant au prix et quant à la présentation. Il s'agit principalement de conserver aux produits suisses, chez nous et ailleurs, la sympathie que leur a valeur leur haute qualité. Il en dépend non seulement la prospérité de nombreuses branches de notre économie, mais aussi l'aisance de notre population. Il importe avant tout d'établir entre le consommateur et le producteur des liens qui puissent se maintenir même au jour où notre économie nationale devrait être exposée bien plus qu'aujourd'hui aux pressions de l'étranger. L'agriculture participait, elle aussi, à la Semaine suisse.

ges de jeunesse, l'Angleterre 187 000 et la Suède 82 000; le chiffre de la Suisse était plus modeste, avec 35 000.

Si l'on prend en considération le nombre de lits disponibles dans les auberges de jeunesse, on constate qu'il y en avait en 1959:

75 183 en Allemagne
8 000 en Autriche
9 648 au Danemark
10 161 en Suisse
6 975 en Norvège.

Un grand changement dans les agences anglaises

C'est certainement un événement dans la vie du tourisme britannique que l'achat par l'agence Sir Henry Lunn Ltd de l'agence Poly Travel, cette dernière restaurant toutefois propriétaire de ses hôtels à Lucerne et Interlaken.

Le contrat a été signé au début du mois à Londres, par Sir Eric Studd pour Poly Travel et par M. Harseld Bamberg pour Lunn. Les principaux dirigeants des deux sociétés collaboreront dans la nouvelle entreprise.

Cette dernière devient maintenant la troisième en importance en Grande Bretagne, précédée seulement par Th. Cook & Son et l'American Express. A

vertreterfirma der porzellanfabrik langenthal ag



spezialhaus für gaststätten
porzellan
kristall
bestecke
hotelsilber
chromnickelstahl
tel. 055 / 218 55

Wass fabrik
glashalle rapperswil

Jeden Tag neuen **GEWINN** dank

GAGGIA



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

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.

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

Zu verpachten
(evtl. zu verkaufen)
modern eingerichtetes

Hotel im Tessin

(zirka 80-100 Betten). Antritt: Frühjahr 1963. Es wollen sich nur gutausgewiesene, solvente Interessenten melden. Offerten unter Chiffre W 9719 Q an Publicitas AG, Basel.

Abfall-Boy
crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Tretechanik, Höhe 44 cm
Stück nur Fr. 74.-
Bestellen Sie heute noch

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Möbel
neue Möbel?
neue gute Möbel!
Möbel von Ueberschlag Biser

Ueberschlag Biser

Möbelhaus AG
Plattstrasse 20
Luzern

Ihr Gast ist König



bedienen Sie ihn königlich mit Kaiser-Kaffee

Kaiser hat 3 Spezial-Mischungen für Restaurants-Betriebe kreiert — Comptoir, Espresso und Imperial. Die Geschmacks-Richtung wechselt, allen Mischungen ist aber eigen, dass sie hoch-aromatisch, herrlich in der Farbe, — und sehr ausgiebig sind. Verlangen Sie Gratis-Muster!

Vertragslieferant der HOWEG
Kaiser AG Postfach Basel 2

Minigolf

à vendre

par suite de vente du terrain. Occasion intéressante pour hôteliers ou camping. Bas prix. Faire offres sous chiffrage PQ 43896 L à Publicitas LAUSANNE.

Hobart Sparschäler



mit Carborundumbelag.

Chromstahlmaschine mit Zeitschalter

Es lohnt sich für Sie eine unverbindliche Vorführung zu verlangen

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 45
Basel 061/34 8810 VERKAUF + SERVICE
St. Gallen 071/22 7075 Locarno 093/74379
Lausanne 021/24 49 49

Nécrologie

Monsieur Eugène à Porta †

Nous avons annoncé la semaine dernière la triste nouvelle de la mort de M. Eugène à Porta, co-directeur de l'hôtel Bernina à Genève, enlevé à l'affection de sa famille et de ses amis dans sa 73e année.

Les obsèques de notre collègue ont eu lieu en présence d'une très nombreuse assistance et nous ne pouvons mieux faire pour évoquer la carrière et les qualités du défunt, que de reproduire les extraits suivants de l'allocution que prononça à cette occasion M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève.

Né à Fétan, dans la Basse-Engadine, le 16 juillet 1890, Eugène à Porta pensait en tant que jeune homme se consacrer à l'enseignement. Toutefois, assez vite, il se sentit attiré vers l'hôtellerie et partait, à l'âge de 15-16 ans, à Berlin, où un de ses oncles dirigeait un des grands établissements Josti. Après des stages en Suisse en en Angleterre, il se rendit à la Coruña, en Espagne, avec son frère, pour participer à la direction d'un hôtel que possédait un de ses oncles. 1914-1918 il était en Suisse où la mobilisation l'avait rappelé. A la fin de la 1ère guerre, il retourna à la Coruña, reprendre avec son frère l'hôtel qu'il avait quitté 4 ans auparavant. Il resta 13 ans là-bas. Toutefois, il avait la nostalgie de la Suisse et après avoir vendu l'hôtel il revint au pays. Avec son frère, qui était cuisinier et confiseur, il dirigea la Confiserie de la Rue du Mont-Blanc qui fut connue sous le nom d'À Porta. Après la vente de la confiserie, il s'associait pour créer en 1943 l'hôtel Bernina dont le nom est un rappel à ses origines grisonnes. Depuis cette date, partageant la direction de l'hôtel avec son neveu Jean à Porta, il devint notre collègue et sut se faire apprécier comme ami. Car c'est surtout le collègue et l'ami que je désire évoquer ici. Ayant eu le plaisir de l'avoir à nos côtés comme membre du comité, nous avons tous profité de son jugement sain et logique. Il aimait sa profession, il aimait son métier d'hôtelier. Ses clients étaient pour lui ses amis et il était aussi leur ami. Il sut faire de son hôtel la maison à la réputation solidement établie, la modernisant et l'embellissant sans cesse. Loyal envers ses collègues, ne leur cachant jamais sa pensée, il était pour notre société un membre dont les avis réalistes et constructifs étaient toujours appréciés.

L'ami que nous avions en lui, en dehors de nos rapports professionnels, nous a toujours étonné, car sa vivacité, son entrain, sa franche cordialité, sa robustesse, le faisaient paraître beaucoup plus jeune qu'il n'était. Avec sa femme, ils formaient un couple que nous avions toujours plaisir à rencontrer, tant leur dynamisme et leur entrain étaient communicatifs. Eugène à Porta avait un cœur d'or, et sa bonté s'exprimait dans tous ses actes et toutes ses paroles.

Ce cher ami n'est plus, mais il reste vivant dans nos cœurs tant est-il que le rayonnement de la bonté se prolonge au delà de la mort.

Nous réitérons ici à la famille de M. à Porta et spécialement à son épouse, l'expression de notre sympathie à l'occasion du deuil cruel qui les frappe.

Chronique genevoise

Près de six mille étrangers dans l'hôtellerie genevoise

En notre pays, l'industrie hôtelière et par cela il faut entendre non seulement les hôtels, mais aussi les pensions, les cafés, les restaurants, les tea-rooms et

les bars, occupe actuellement 71 130 travailleurs étrangers. Ce chiffre est supérieur de 4225 à ce qu'il était l'an passé. Sans cette main-d'œuvre importée, l'industrie hôtelière helvétique ne pourrait satisfaire aux besoins de sa clientèle. Il s'agit donc d'un apogée absolument indispensable.

A Genève, où les travailleurs étrangers (saisonniers, séjournants, frontaliers) sont 46 127, pour une population totale de 277 895 habitants (ville et canton), 5773 d'entre eux, soit 2940 hommes et 2833 femmes, sont occupés dans le secteur hôtelier, on apprécie leur collaboration, bien que cela n'aille parfois sans quelques difficultés, d'ordre linguistique plus particulièrement, car s'il est entendu que les hôteliers sont généralement polyglottes, la connaissance de l'italien, de l'espagnol ou portugais ou du grec est cependant moins répandue que celle du français, de l'anglais et de l'allemand. — V.

Le premier coup de pioche de la Maison des Congrès ne sera pas donné avant 1965

Nous avons dit que, dans la seconde quinzaine de septembre, le Conseil municipal de la Ville de Genève avait ouvert un crédit de 35 millions de francs pour la construction d'une Maison des congrès, dans la région des Petit- et Grand-Saconnex, non loin de l'Hôtel Intercontinental, dont les huit cents lits en feront le plus grand palace de Suisse. Les travaux de mise en chantier de cette Maison des Congrès devaient commencer cet automne encore.

Mais, en raison de la pénurie de logement, qui sévit toujours avec rigueur à Genève, un référendum avait été lancé, contre le crédit (en question). Devant cette menace, le Conseil administratif a décidé de demander, au Conseil municipal, la votation d'un article complémentaire, stipulant que la construction de la Maison des Congrès ne pourra pas commencer avant 1965. D'ici là, et pour autant que son programme aboutisse, le Conseil d'Etat pense avoir surmonté l'actuelle pénurie d'appartements, qui mécontente tant de gens et crée des difficultés de tous ordres.

Entre-temps, le prix de la construction aura augmenté et c'est alors plus de 35 millions que coûte la Maison des Congrès. C'est là évidemment un inconvénient, mais il semble que les autorités responsables l'ont estimé moindre que le risque d'un refus populaire en votation référendaire. — V.

Intense activité à l'aéroport de Cointin

Au cours du mois d'août, qui est traditionnellement celui où le trafic est le plus intense, non seulement sur les routes du ciel, mais aussi pour tous les autres moyens de transport, 3272 avions des lignes commerciales se sont posés, ou envolés, à l'aéroport de Genève-Cointin, avec, à leur bord, 118 878 passagers, 515 tonnes de fret local, 133 tonnes de courrier postal, 282 voitures et 16 motos.

En ce qui concerne le mouvement des avions, le nombre des passagers et la quantité du courrier postal, les chiffres sont en augmentation par rapport à ceux du mois d'août de l'an passé, respectivement de 17,8%, 2% et 6,4%, tandis qu'il y a diminution très marquée dans le volume du fret transporté : 17,1% de moins.

Ce qui revient à dire que la moyenne quotidienne des passagers, qui ont utilisé les installations de l'aé-

rogare, a été de 3835 personnes, la journée de pointe ayant été celle du dimanche 26, avec 4541 voyageurs partants ou arrivants.

On comprend qu'une nouvelle aérogare est nécessaire — elle vient du reste d'être mise en chantier — afin de faire face à un afflux aussi considérable de passagers. L'aérogare actuelle ne suffit plus à satisfaire aux besoins d'usagers dont le nombre ne cesse d'augmenter, ce qui est réjouissant évidemment. — V.

Les gares de La Paille et des Eaux-Vives seront-elles raccordées ?

Selon les conventions passées en 1950 entre Genève et la Confédération, la première est en droit de demander, lorsqu'elle le jugera utile pour le développement du trafic, et dès le 1er janvier 1960, le raccordement ferroviaire entre les gares de La Paille — il s'agit de la nouvelle gare aux marchandises de Genève, construite au pied de la colline de Lancy — et celle des Eaux-Vives, mettant ainsi la ville du bout du Léman en communication directe avec le réseau de la Haute-Savoie et de la Savoie.

Les autorités genevoises estiment que le moment est maintenant venu de demander aux CFF de procéder à ce raccordement ferroviaire. La part de frais incombant au canton serait de vingt-deux millions environ. La direction générale des CFF, pour sa part paraît peu décidée à procéder à cet équipement, car elle estime que cette ceinture constituerait, pour elle, une exploitation déficitaire. Ce n'est pas l'avis du Conseil d'Etat genevois qui, lui, envisage un trafic bien supérieur. Les CFF ne dissimulent pas que si on les oblige à procéder à ce raccordement, ils seront contraints de renoncer, de façon définitive, au raccordement gare de Cornavin-aérogare de Cointin, dont ils estiment la rentabilité bien supérieure.

Ainsi donc, entre les Grands-Remparts bernois et la Tour Baudet genevoise, il y a divergence en matière de politique ferroviaire, ce qui n'exclut pas qu'en définitive, un terrain d'entente puisse être trouvé. En notre pays n'est-on pas passé maître dans l'art des compromis ? — V.

Le Lac d'Annecy va-t-il voir disparaître son dernier grand bateau ?

Le lac d'Annecy, en Haute-Savoie, ne possède plus qu'un grand bateau à vapeur. Il s'agit du «France», dont la capacité est de sept cents passagers et la silhouette assez semblable à celle des unités en service sur le lac Léman. Mais, pour un lac beaucoup plus petit que le Léman, l'entretien d'un bateau de cette importance constitue une charge considérable.

D'autant plus que les chaudières à vapeur, à bout de souffle, demandent à être remplacées par un moteur diesel. Pour cela, il faudrait investir plus d'un demi-million de francs suisses et les actionnaires de la Compagnie des bateaux à vapeur du lac d'Annecy ne paraissent pas pouvoir s'imposer ce sacrifice. Ils envisagent de renoncer, purement et simplement, à l'exploitation du «France» et de le laisser aller à la ferraille.

Une telle éventualité a ému nombre d'Annéciens et quantité de touristes qui ont séjourné sur les rives de ce lac. Un comité de défense du «France» s'est

constitué et ne désespère pas de trouver les appuis nécessaires, afin de pouvoir permettre la modernisation du grand bateau et d'éviter une disparition, préjudiciable à l'attrait touristique de la région. Car, bien que l'on soit à l'ère de la conquête spatiale, la navigation de plaisance compte encore — et c'est heureux, un grand nombre d'amis. — V.

Chronique valaisanne

Importante décision à Sion

Le Conseil communal de Sion tente, par tous les moyens, de rendre plus fluide la circulation en ville. L'introduction de la zone bleue a déjà donné d'excellents résultats mais, dans les heures de pointe, le trafic est trop souvent perturbé par les livraisons.

On vient maintenant d'interdire toute livraison par véhicule de 11.45 à 14.15 et de 17.45 à 18.30, ceci dans un secteur délimité entre l'Avenue Ritz, l'Avenue de la Gare, l'Avenue de Tourbillon et la Rue de la Dixence.

En vue de l'extension de Martigny

Martigny, au confluent des Drances, est le chef-lieu d'une très importante région. Cette ville se développe sans cesse et il faut établir un plan d'extension pour les années futures. Ce plan a été élaboré en tenant compte des tentatives de fusion entre les diverses communes martignaises.

Le plan d'extension maintenant présenté laisse une large place à l'initiative personnelle pour la construction, œuvre de grands espaces à l'industrialisation et dote la ville de nombreuses artères. Cela permettra de dégorger un peu l'Avenue de la Gare, centre principal des affaires. On songe également à relier la ville à l'auto-route qui passera au delà de la gare et des lignes de chemin de fer.

Il serait imprudent de prévoir ce que sera Martigny lorsque les tunnels du Grand St-Bernard et du Mont Blanc seront ouverts à la circulation. Cependant, l'on peut d'ores et déjà affirmer que Martigny deviendra l'un des principaux carrefours des Alpes.

Martigny vient de prouver qu'elle a sa place au soleil par son Comptoir. Le troisième du nom a enregistré plus de 38 000 entrées, ce qui est magnifique.

Un barrage de plus

Depuis une semaine, les travaux de la première étape du barrage du Sanetsch sont terminés. Une manifestation réunissant autorités bernoises et valaisannes a marqué cet événement.

Pour accéder au barrage, il faut monter aux mayens de Savisère en passant par Conthey, puis suivre une route construite spécialement dans la montagne. Cette route a coûté deux millions de francs et comprend des tunnels forés dans la montagne pour franchir les passages difficiles.

Le barrage a 170 m de long, 34 m de haut, 26 m de large à la base et 4 m au couronnement, 26 000 m³ de béton et une retenue de 1,3 millions de mètres cube d'eau. Il est construit à 2029 m d'altitude sur le versant bernois de la montagne mais encore sur terre valaisanne.

L'usine est sur territoire bernois, à Gsteig et produira 39 millions de kwh par année.

English in England

lernen Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten
**ANGLO-CONTINENTAL
SCHOOL OF ENGLISH**
in Bournemouth (Böckel), Hauptkurse 8 bis 9
Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferien-
kurse Juli, August, September, Vorbereitung auf alle
öffentlichen Englisch-Prüfungen, Prospekte und
Auskunft kostenlos durch unsere Administration:
Sekretariat AGSE, Zürich 8 Seefeldstr. 45
Tel. 061/84 49 89 und 82 73 40, Telex 62 629

Hotel-Verkauf

Altershalber wird modern und betriebswirtschaftlich bestens eingerichtetes, sehr gut frequentiertes

Familien- und Sporthotel

mit treuer Kundschaft, an erstem Sommerferien- und Winterortplatz der Zentralschweiz, per Frühjahr 1963 verkauft. Haus mittlerer Grösse. Grössere Anzahlung wird verlangt.

Auf seriöse Anfragen mit Angabe der zur Verfügung stehenden Mittel oder Sicherheiten antwortet ausführlich der Besitzer unter Chiffre HV 2575 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Mänge

Marke »Wamex«
in sehr gutem Zustand. Walzenlänge 175 cm,
Preis 1500 Fr.; sowie

Backofen

90 x 96 cm Oberfläche, 130 cm hoch, 2 Backofen
mit Tablern und Backblechen. Preis 300 Fr.
Auskunft durch Telefon (051) 2 96 31.

Reklame-Verkauf!

500 Küchenschürzen

Halbleinen, rot oder blau kariert
Tel. (041) 238 61 per Stück nur **Fr. 5.80**

Abegglen-Pfister AG Luzern



Das moderne Automatenprogramm für Sie

Henkel jederzeit: Sauberkeit!

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

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unverändert 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

NEFF

Grossküchen-Anlagen
jetzt auch in der Schweiz

- kürzeste Lieferfristen
- günstige Preise
- kleiner Platzbedarf
- Baukasten-System
- alle Energiearten: Elektrizität, Gas, Dampf, Öl
- Wir planen für Sie von A-Z

Verlangen Sie unverbindlich und kostenlos detaillierte Unterlagen, Beratung und Offerte.

NEFF-EXPORT AG ZUG
Zug 1 Postfach, Telefon 042 4 37 57, Gartenstr. 2

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR
ERNEST FAIRE S.A. - GENÈVE

Vente aux enchères après cessation d'exploitation Hôtel des Alpes à Nyon

Il sera procédé les vendredis et samedis 2 et 3 novembre 1962 à la vente aux enchères de tout le mobilier et matériel d'exploitation de l'Hôtel des Alpes à Nyon

Début des criées: 8 h et 14 h
Paiement comptant; enlèvement immédiat des objets acquis. La vente comprend notamment: lits, literie, tables, chaises, vaisselle, verrerie, lingerie, matériel de cuisine, etc. Le premier jour sera consacré plus particulièrement au matériel et mobilier du restaurant et de la cuisine, et le second jour au mobilier des chambres.

Hôtel des Alpes S.A., Le Conseil d'administration

Hotel-Restaurant

in wundervoller, erhöhter Aussichtslage am Lago Maggiore umständehalber zu verkaufen. Einziger, schönes Geschäft, neu renoviert, mit 20 Betten, grosse Restaurationsterrasse, Restaurant, Autoparkplatz, ideal für Küchenschef mit Frau. Verkaufspreis mit Inventar 360 500 Fr. Günstige Übernahmbedingungen.
Schriftliche Anfragen sind erbeten unter Nr. 2270 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amhaugasse 26, Bern.

Hotel-Sekretär/-Sekretärinnenkurse

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

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

Les travaux avaient débuté en septembre 1960. On songe sérieusement maintenant à une deuxième étape qui débuterait en 1964 et porterait le barrage à 57 m de haut et à 600 m de long.

Le capital-actif de la société est de 8 millions de francs répartis en parts égales entre les forces motrices de la ville de Berne et la Société bernoise d'électricité.

La nouvelle loi scolaire

C'est le 4 novembre prochain que les valaisans devront se prononcer sur cet important projet de loi. Il ne s'agit pas seulement de codifier des articles mis en vigueur ces dernières années mais bien de doter la formation de la jeunesse d'une loi cadre qui permette un accès plus facile aux études.

La loi constitue un rapprochement, une adaptation aux exigences actuelles et futures. Elle jette les bases nécessaires pour des développements ultérieurs et une extension des institutions d'enseignement.

Elle fixe tout d'abord les structures de l'école depuis le premier stade à celui des formations secondaires.

Elle facilite nettement l'accès aux études en rendant gratuite l'école secondaire qui sera généralisée. L'école secondaire du deuxième degré continuera à se développer dans des institutions centralisées. On instituera des bourses pour les élèves qui auraient des difficultés financières à poursuivre leurs études. Cette question des bourses est réglementée d'une façon plus claire et, au stade universitaire, on introduit le régime des prêts d'honneur.

On a également mis l'accent sur la prolongation de la scolarité qui devient une nécessité pour que la jeunesse puisse assimiler les connaissances nécessaires à réussir dans la vie.

Contrôles des phares et des pneus

L'augmentation constante des véhicules à moteur et de la circulation incite les autorités cantonales de police, en accord avec le TCS, à organiser une campagne de contrôle des pneus et des phares des véhicules. Ces contrôles sont absolument gratuits et la police se tiendra, selon un tableau établi et affiché partout, à disposition des propriétaires pour effectuer les contrôles. Tous les véhicules déclarés en ordre recevront une vignette. Après le 20 novembre, des contrôles permettront de découvrir les négligents. Des sanctions seront prises contre les détenteurs de véhicules dont les pneus ou les phares seraient défectueux.

Visite à une centenaire

C'est le 14 octobre 1863, à la Heutte, petite localité jurassienne, que naquit Mme Bertha — Ida Heimgartner. Le Valais a l'habitude de fêter les centenaires le jour où ils entrent dans leur centième année. Voilà pourquoi, le 14 octobre dernier, la fanfare de Champéry accompagnait les autorités à la demeure de Mme Heimgartner. Car, depuis 1937, elle habite Champéry, chez sa fille qui dirige un home d'enfants. Cette double appartenance est demeurée bien vivante car les jurassiens s'enorgueillissent de posséder une centenaire aussi bien que les valaisans. Ce qui fit dire un jour à des jurassiens: «Vous n'avez pas à vous vanter car votre centenaire est bien à nous.» «D'accord, répondirent les champérois, mais c'est nous qui l'avons conservée en excellente santé.» Il y en a donc pour tout le monde. J'ai eu

l'occasion, voici quelques jours, de rendre visite à la centenaire encore toute joyeuse des manifestations passées.

La santé actuelle de Mme Heimgartner est bonne bien qu'elle ait quelque peine à se déplacer à la suite d'une fracture du col du fémur contractée voici quelques années et qui ne fut jamais complètement rétablie.

Mme Heimgartner a 4 enfants, 6 petits enfants et 10 arrière-petits enfants.

22. Schweizerisches Jugend-skilager in der Lenk i. S.

Das 22. Schweizerische Jugendskilager des SSV wird wiederum vom 3.—10. Januar 1963 in der Lenk i. S. durchgeführt. Es wird erneut etwa 700 Knaben und Mädchen aus allen unseren Landesteilen beherbergen.

Nur Mädchen der Jahrgänge 1949 und 1950 und Knaben der Jahrgänge 1948 und 1949 können sich um die Aufnahme in dieses Lager bewerben. Abgesehen von einer bescheidenen Einschreibgebühr ist dieses Lager für alle Teilnehmer absolut kostenlos.

Die Finanzierung des Lagers erfolgt grösstenteils durch die freiwilligen Spenden mehrerer Hundert Patinnen und Paten, von denen einige schon seit vielen Jahren den Gegenwert einer oder mehrerer Patenschaften zu je Fr. 30.— übernehmen.

Neben der Freude ist die Solidarität eines der Hauptmerkmale dieser grosszügigen und patriotischen Institution, deren Parole lautet: «Ein wenig Glück in das Leben der anderen zu bringen».

Diese Parole findet ihren Ausdruck auch im heute weitbekannten Lagerort «Immer hoch — toujours gai», der schon viele hundert Male am Fusse des Wildstrubels, unter der dynamischen Leitung von Aimé Rochat, widerhallte.

Die Anmeldefrist läuft am 31. Oktober 1962 ab.

Anschrift: Schweizerischer Skiverband, «Jugendskilager», Luisenstrasse 20, Bern.

Die Anmeldung hat zu enthalten: Wohnkanton, Name, Vorname, Geburtsjahr, genaue Adresse, Beruf des Vaters und nächste Bahn- oder Poststation. Es ist ihr ein adressiertes und frankiertes Antwortcouvert beizufügen, ebenso die Anmeldegebühr von Fr. 2.— in Briefmarken und eine originelle und persönliche kleine Zeichnung. Die Anmeldegebühr ist der einzige Kostenbeitrag der Kinder. Vater und Mutter sollen die Anmeldung unterschreiben, damit der SSV daraus ihr Einverständnis ersieht.

Die Eltern dürfen ihre Kinder gestrost ziehen lassen; denn im MSA-Lager Lenk finden die Teilnehmer gute Unterkunft und gesunde Verpflegung. Sie werden umsorgt von Kantonsleitern und Kantonsleiterinnen, welche die Jugend lieben und verstehen. Der Skiunterricht erfolgt durch tüchtige Instruktoren und InstruktörInnen.

Autoreisezüge Calais—Lyss ein Erfolg

Die im vergangenen Sommer erstmals geführten, wöchentlich einmal verkehrenden Autoreisezüge Calais—Lyss und zurück wiesen, wie wir dem «Bund» entnehmen, sehr erfreuliche Frequenzen auf und haben die Erwartungen übertroffen. In dieser ersten

Die Ertragslage der Säle und Konferenzzimmer

Die allgemein festgestellte mangelnde Ausnützung und demzufolge die fehlende Ertragslage der von den Gastwirtschaftsbetrieben zur Verfügung gestellten Säle und Sitzungszimmer ist sicher alle Beachtung wert. Statistische Erhebungen haben bewiesen, dass z. B. die Säle im Jahre durchschnittlich lediglich während 20–30 Tagen belegt sind. Die damit verbundenen Unkosten, wie Erstellung und Unterhalt dieser Räume, Kapital-, Miet- und Pachtzinsen, Patenten, Steuern, Heizung, Beleuchtung, Reinigung, ausserordentliche Personalkosten etc. erhöhen sich jedoch stetig.

Trotzdem ist es, insbesondere was die Sitzungszimmer anbetrifft, in einigen Städten und Gebieten heuer noch üblich, diese unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Der allgemeine Wettbewerb zwischen den verschiedenen Betrieben hat es bisher vielerorts dem Einzelnen verunmöglicht, auf diesem Geschäftssektor einen angemessenen Ertrag zu erzielen. Die Berechnung einer Konferenzzimmer- resp. Saalmiete drängt sich indessen auf und ist auch gegenüber der Öffentlichkeit absolut vertretbar. Wie die Erfahrung jedoch immer wieder bewiesen hat, ist die Einführung einer solchen Miete nur möglich durch loyale Mithalten aller interessierten Betriebe. Nur dieses Zusammenhalten bewahrt vor einer unlauteren gegenseitigen Konkurrenzierung resp. Schädigung der Interessen einzelner und derjenigen des gesamten Gastgewerbes.

Eingedenk dieser Tatsache haben sich in Bern die interessierten Betriebe zu einer «Vereinigung bernischer Saalbetriebe» zusammengeschlossen, welche die für jedes Mitglied verbindlichen Bestimmungen erlässt und einen der Bedeutung des einzelnen Betriebes entsprechenden Tarif erstellt. Eine Tarifkommission von drei Mitgliedern (je einem Vertreter des Berner Hotelier-Vereins und des Stadtbernischen Witwenvereins sowie dem Sekretär beider Vereine) überwacht die Einhaltung der getroffenen Vereinbarung, gewährt den Mitgliedern jede moralische Unterstützung und vertritt in Streitfällen mit Dritten deren Interessen.

In dem Tarifreglement sind festgehalten: die Miet-

preise für einen sogenannten halben Tag und einen ganzen Tag, wobei unter einem halben Tag verstanden wird, entweder ein Vormittag oder ein Nachmittag oder ein Abend. Die Festlegung der Miete erfolgt nach der Grösse der Säle unter gleichzeitiger Berücksichtigung ihres Fassungsvermögens. Bei Veranstaltungen ohne Konsumation erhöhen sich die Mietpreise um 100%. Des weiteren wurde eine Bestimmung aufgenommen, wonach bei Veranstaltungen mit Unterhaltungsprogramm, welches als Non-Stop-Programm durchgeführt wird, oder dessen Abwicklung länger als bis 23.00 Uhr dauert, die Mietschädigung eine angemessene Erhöhung erfährt. Die Mietgebühr für Freinachtanlässe ist festgelegt für eine Dauer bis 03.00 Uhr und erhöht sich nach dieser Zeit, je nach Kategorie, pro Stunde um Fr. 50.— bis Fr. 100.—.

Eine Reduktion oder Aufhebung der Miete darf nur gewährt werden, wenn alle Sitzungsteilnehmer gemeinsam eine Mahlzeit im Hause einnehmen. Mit Vereinen kann, bei regelmässig wiederkehrenden Gesangs- und Musikproben, die Saalmiete durch ein Pauschalabkommen mit reduziertem Tarif geregelt werden.

Aus der Zugehörigkeit zu dieser Vereinigung erwachsen dem Mitglied keine Unkosten. Sie ermächtigt ihn aber, auf allen gedruckten Prospekten, Preislisten oder Anschlägen in den Lokaltäten, den Namen der «Vereinigung bernischer Saalbetriebe» zu verwenden.

Die Saal- und Sitzungszimmerbenützer haben der am 1. September in Kraft getretenen und in jeder Hinsicht berechtigten Einführung des Miettarifs das gebührende Verständnis entgegengebracht, und die getroffene Vereinbarung hat ihre Feuerprobe seither glänzend bestanden.

Wichtig scheint uns, dass nun auch weitere interessierte Kreise sich gebiets- oder stadtweise zusammenschliessen, um auch ihrerseits die entsprechenden Anpassungen an die Kosten zu erreichen, resp. eine dadurch etwas bessere Ertragslage ihrer Sitzungszimmer und Säle zu erreichen.

K. Bütikofer

Saison verkehrten sie ab 2. Juni bis 29. September, also insgesamt 18mal hin und zurück und transportierten insgesamt 1121 Autos und 3149 Passagiere. In Lyss angekommen sind mit diesen Zügen total 556 Autos und 1590 Passagiere, wovon 807 die Couchettes II. Klasse und 783 Reisende die Schlafwagen benützten. Von Lyss abgefahren sind total 565 Autos und 1559 Personen, von letzteren benützten 843 die Couchettes II. Klasse und 716 die Schlafwagen. Durchschnittlich entfielen pro Autoreisezug 31 Autos, die bestfrequentierten Züge entfielen bezüglich der Ankunft mit 63 Autos und 183 Reisenden auf den 1. September, bezüglich der Abfahrt mit 67 Autos und 227 Reisenden auf den 15. September. Wie wir vernehmen, soll der Internationalen Fahrplankonferenz beantragt werden, den Autoreisezug Calais—

Lyss im Jahre 1963 zweimal wöchentlich verkehren zu lassen.

Divers

Der Herr Bürgermeister serviert

Auch das gibt es. Zwar nicht aus Gründen des Personalmangels, aber immerhin!

«Wenn mich Welland zum Bürgermeister wählt, werde ich einen Tag lang die Gäste Ihres Restaurants bedienen», verspricht der kanadische Stadtverordnete Perenack der Wirtin. Er wurde gewählt, und so konnte man tags darauf das neue Stadtoberhaupt 12 Stunden in weisser Schürze und mit weisser Mütze Bier ausgeben sehen.



Eine vollautomatische
SCHAEFER
die KAFFEEMASCHINE
für Ihren
Betrieb

Günstig zu verkaufen
(wegen Abreise) repräsentativer 6-Plätzer-Luxuswagen

Chrysler Imperial
«LE BARON»

Modell 1958, graue Farbe, 38000 km, ausschliesslich von Privatchauffeur gefahren, in tadellosem, unfallfreiem Zustand. Der Wagen kann jederzeit besichtigt und gefahren werden. Offerten unter Chiffre D 73698 Y an Publicitas Bern.

Davos
Zu verkaufen
mittelgrosses, älteres

Sporthotel
in günstiger Verkehrslage, evtl. mit grösserem Umhang (Bauzeit). Anfragen von Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre OFA 52D, an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Umständehalber sofort zu verkaufen

Skilift
neu, mit Gummirollen, bis 500 m Länge. Anfragen unter Chiffre G 19851 Z an Publicitas Zürich.

Restaurantstühle
ab Lager, 5 Jahre Garantie.



Mod. Nr. 600 Fr. 29.—
Buchen hell u. nussbaumfarbig
Weitere günstige Modelle
Tische direkt ab Fabrik

3466
KEUSCH & SOHN
Boswil/AG (057) 74284
Verlangen Sie unseren Katalog



neuzeitig wohnen! — wählen Sie den Spannteppich aus der vielseitigsten Kollektion, aus einer überraschenden Vielfalt an Strukturen und Farben — wer neuzeitig wohnt, wählt **COCKTAIL** Spannteppiche — **COCKTAIL** verwirklicht jeden Wunsch.

Beratung durch die Spezialgeschäfte in der ganzen Schweiz, oder direkt durch die Hassler-Häuser:
Bossart & Co AG, Bern, Bossart & Co AG, Biel, Hans Hassler AG, Luzern, J. Wyss SA, Neuenburg, H. Rüegg-Perry AG, Zürich, Bureau-Exposition Lausanne.

HASSLER

Stammhaus: HANS HASSLER & CO AG, KASINOSTRASSE 19, Aarau Tel. (064) 21185, TEPPICHE, BODENBELÄGE

Grosse Zierpflanzenschau
Nadelhölzer bis 7 m

Parkbäume, Sträucher, Immergrüne, das ganze Jahr zierende Pflanzen

Seltenheiten
BOSS BAUMSCHULEN
INTERLAKEN-OST
auch Sonntags offen



Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit


Sehr günstig im Preis

Anker **Büromaschinen AG.**
Zürich 4 Tellstrasse 31 Telefon 25 21 44

Konfitüren Portionen-Gobelets
preisgünstig

KÜNDIG & SPIESS Tel. 051/90 60 44
KÜSNACHT/ZH

Durchschnittspreis 18 Rp.



Comment ils nous jugent

Nous reproduisons ci-après des extraits d'un article de François Nourissier paru dans un récent numéro de Paris-Match, article qui constitue une souriante critique de nos qualités et de nos défauts. (Réd.)

Les Français n'ont pas encore découvert la Suisse

La Suisse, apparemment, n'existe que pour satisfaire deux passions: 1°) le tourisme, 2°) le plaisir de juger. Voici plus de cent cinquante ans que les voyageurs éprouvent une furieuse déception de donner sur elle leur opinion: Voltaire, Goethe, Byron, Shelley, Musset, Hugo, Stendhal, ont ainsi purgé leur cœur. Dans cette littérature il y avait de la bile avec du miel. «Dire du mal de la Suisse est un passe-temps européen», a remarqué un Belge avec un peu d'envie. C'est en tout cas un passe-temps français.

Que reprochent les Français aux Suisses? Pour me résumer en peu de mots, je dirai: d'être lents, lourds, hôteliers, propres, polis, neutres et riches... Ouf! On le voit, cette tête ne sera pas facile à sauver.

Les Français, parisiens selon la lettre ou selon l'esprit, reprochent aux Suisses romands, par exemple, leur lenteur (d'accent, d'humour et d'humour). Mais, les Zurichois reprochent à ces mêmes Vaudois ou Genevois leur incorrigible légèreté... Ce qui prouve qu'on est toujours le Français de quelqu'un...

La sévérité des Français s'explique: les Suisses romands leur ressemblent trop, et les Suisses allemandiques ressemblent trop aux Allemands. Ce sont là d'excellentes conditions, chez nous, pour fabriquer des juges féroces...

Cinq millions de Justes

L'origine de tout, la petite blessure qui s'envenime, c'est que tout étranger, à peine la frontière franchie, se sent en Suisse vaguement coupable de quelque chose. De quoi? D'avoir jeté un papier par terre, cueilli une fleur dans une plate-bande, souri de l'arrière suisse, imité l'accent vaudois, été impressionné par un douanier à visage de conscience? Un Allemand lui-même, ici, paraît indocile, un Américain désorganisé, un Anglais sans civisme. La Confédération, au contraire, c'est la «Légion des Justes». Cinq millions de Justes. Un peu terrorisé, l'étranger se revanche en devenant moqueur.

Fiers de leur montagne

Mais prenons ce taureau par les cornes.

La lourdeur? J'aime que les Suisses, précisément, soient restés enracinés dans leur sol. Chaque citadin français a un grand-père à la queue des vaches, mais il en a ridiculement honte. En Suisse, au contraire, chacun est proche et fier de la ferme, du chalet, de l'alpage. Point de faubourgs autour des villes suisses: elles se sont posées sur la campagne. On y

saute de la pierre à l'herbe sans purgatoire banlieusard. La lenteur suisse est paysanne et montagnarde. Même au cœur de Lausanne ou de Zurich la neige et le vent ont leur importance. Les hommes n'y ont pas perdu le goût ni l'habitude d'interroger le ciel.

L'hôtellerie? La Suisse est le seul pays d'Europe où un homme un peu délicat puisse se reposer sans aucune fausse honte. On le sert? Oui, et mieux qu'ailleurs. Mais ici on le sert «fièrement», parce que le servir est un métier difficile, honorable. Le «garçon» français bougonne, le «cameriere» Italien en fait trop, le «Herr Ober» allemand pas assez. Le serveur suisse fait exactement ce qu'on espère. Ni plus ni moins. Cette parfaite mesure est le secret du repos en Suisse. Cet accueil, d'ailleurs, n'est pas discret ni complaisant. «La Suisse, écrit Dominique Fabre, est hôtelière, plutôt qu'hospitalière.» Et c'est un compliment. Elle ne s'offre pas au premier venu.

Un million et demi de touristes par an, mais pas de retard; cela s'appelle bien la fierté.

La propriété, la politesse? Ceux qui aiment le papier gras sur le gazon et les boutiquiers arrogants jetteront la pierre à ces champions du gérarium, à ces recordmen du «s'il vous plaît» et du «service» murmurés à chaque petit geste de la vie quotidienne.

Naguère les Suisses se sont battus. Ils ont défait les Impériaux, les Bourguignons, parfois les Français... Ils se sont aussi battus pour nous, moyennant salaire, en bons ouvriers de la guerre. Ils ont même longtemps gardé nos rois... Ils ont finalement gagné la plus difficile des batailles: la paix. En elle, ils ont conservé leurs maisons et embelli leurs villes, construit de prodigieux chemins de fer et installé le téléphone automatique dans les refuges de haute montagne. Sont-ce là des vertus de fillettes?

La Suisse, c'est le centre et le plus haut lieu d'une idée encore vague que nous appellerons modestement l'Europe. Entre la Furka et l'Oberalp, sur ce toit d'où coulent à la fois des eaux vers la Camargue, l'Escaut et la mer Noire, un Européen se sent au cœur de lui-même, au cœur de ce mystère qui fait de lui un irrémédiable étranger à New York comme à Moscou. Ce n'est pas facile de se sentir européen. Trop de luttes ont déchiré la famille. Les Suisses, qui ont mis 500 ans à en finir avec ces batailles absurdes, peuvent nous faire la leçon. Les Grisons ne sont pas une espèce d'Autriche plus sauvage, l'Oberland bernois une Bavière plus humanisée, le Valais une Savoie plus âpre, ce sont les provinces d'un petit pays qui tend un miroir à l'Europe et lui propose une recette, un exemple.

Boire la bière en chantant

Voyageurs, laissez un peu les palais de Montreux et de Davos et regardez la vraie Suisse. Re-

Unsere Jubilare

Paul Schneider-Haldemann 70 Jahre alt

Am 25. Oktober kann unser langjähriges Mitglied, Hotelier Paul Schneider-Haldemann, Besitzer des Hotels «Merkur» in Basel, sein siebenzigstes Wiegenfest feiern. Der Jubilar, eine eher stille, aber in Berufskreisen hochgeachtete Persönlichkeit, die beste Hoteliertradition verkörpert, entstammt einer Berner Bauernfamilie, die in Biel-Mett ein Heimwesen besass. Bis zu seinem zehnten Lebensjahr lebte er auf dem elterlichen Hof. Doch kaum sechsjährig verlor er seinen Vater, und vier Jahre später folgte diesem auch die Mutter ins Grab, für die die Führung des Hofes «Löhr» mit sechs nichterwachsenen Kindern eine zu grosse Arbeitslast bedeutete hatte. Die Liegenschaft wurde daraufhin verpachtet, und die Kinder verschlug es da- und dorthin.

Paul Schneider kam nach Meisnberg in einen grossen Gutsbetrieb, dem der Gasthof «Zum Baslerstab» angegliedert war. Hier absolvierte er seine Lehre, die ihm den Weg in die Zukunft wies. In aller Frühe musste der Junge aufstehen, den ganzen Tag harter arbeiten wie ein Knecht, und am Sonntag, an dem jeweiligen im Gasthof mit Restaurant, Gartenwirtschaft und Kegelbahn Hochbetrieb herrschte, wurde er zur Mithilfe herangezogen.

Der Schule entlassen, kam er zur Erlernung der französischen Sprache ins Welschland nach Colombier. Später besuchte er die Schweiz. Hotelierschule in Luzern und übersiedelte 1913 nach England. Bei der Mobilisation im Jahre 1914 wurde er zur Militärdienstleistung in die Schweiz zurückgerufen. Doch nach 4½ Monaten Dienstzeit zog er wieder nach England und blieb dort während der ganzen Dauer des Ersten Weltkrieges.

Nach seiner Rückkehr betätigte er sich in verschiedenen Hotels als Chef de Réception und Assistant Manager, bis sich ihm im Jahre 1932 Gelegenheit bot, in Basel das Hotel «Merkur» käuflich zu erwerben. Zusammen mit seiner berufstüchtigen und sympathischen Gattin führte er während 30 Jahren das schöne Geschäft, das er durch Modernisierungen und Verbesserungen auf der Höhe der Zeit zu

gardez Morat, Guarda, Sion, Saint-Ursanne, Soglio, die hohen Täler grisonnes und valaisannes. Cherchez les auberges à truites et les routes non empierrées. Relisez Ramuz. Lisez Jouve, ce Français qui a parlé mieux que quiconque de la Bella Tola et du Berguelli. Et quand vous aurez appris à aimer les Suisses, conseillez-leur comme je le fais ici d'être très prudents. De ne pas devenir trop «modernes». De ne pas préférer le béton au sapin, les meubles pseudo-scandinaves à leurs intérieurs de chalets, la confection à leurs modes paysannes.

Dites-leur de ne pas croire à ces gadgets géants, à ces joujoux pour adultes que sont les distributeurs automatiques de n'importe quoi et les bars

halten bemüht war. Durch einwandfreie Führung erwarb er sich eine treue Stammkundschaft. Er, ganz ein «Monsieur», verlieh dem Geschäft den Stempel seiner Persönlichkeit, und zusammen mit seiner Gattin kann er als rüstiger Siebziger mit Stolz auf eine erfolgreiche Hotelierstätigkeit zurückblicken.

Wir wünschen dem Jubilar eine frohe Fahrt ins achte Lebensjahrzehnt!

Alt Grossrat Hotelier Robert Keller vom Hotel Vitznauerhof 75jährig

In bester körperlicher und geistiger Verfassung kann alt Grossrat Robert Keller, Hotelier des «Vitznauerhof» in Vitznau, am 30. Oktober seinen 75. Geburtstag feiern.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadtland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

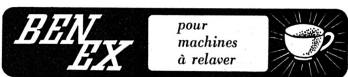
Die Arbeit an bedeutenden Ferienorten Frankreichs und Italiens sowie der Besuch der Hotelierschule erweiterten und vertieften seine Fachkenntnisse. Im Jahre 1919 wurde ihm schliesslich die Direktion des Vitznauerhofes in Vitznau übertragen, nachdem er sich dort durch seine Tüchtigkeit im Hotelfach allgemeines Vertrauen erworben hatte, und 1924 wurde er zum Eigentümer des gleichen Hotels. Von 1934 bis 1941 hatte er daneben noch die Leitung des Hotels Rigi-First inne, und er verstand es, beide Aufgaben souverän zu meistern.

Seine Gattin, die das Hotelfach als Gouvernante kennengelernt hatte, war ihm, der nun auf eine sechzigjährige erfolgreiche Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken kann, seit 1917 eine wertvolle Stütze.

Wir entbieten Herrn alt Grossrat Robert Keller unsere besten Wünsche zu seinem 75. Geburtstag! Möge er sich weiterhin der ausgezeichneten Gesundheit erfreuen können!

néonisés qui tuent les vieilles «Wein-Stube». Je ne condamne pas la Suisse à l'archaïsme, au folklore; je la supplie de rester ce qu'elle est: terrienne, un peu rude, démocrate et sans complexes.

J'ai vu souvent des garçons du pays venir boire leur bière en chantant au bar d'un palace d'Engadine:



Die Qualitäts-Friteuse

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

Auf Wunsch Zahlungsverleicherungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

Telephon (038) 790 91/92

Ausschreibung zwecks Vermietung eines

Hotels sowie Appartements auf den Kanarischen Inseln (Las Palmas)

Der «Montepio Marítimo Nacional» gibt folgende öffentliche Ausschreibung bekannt: Vermietung eines kürzlich erstellten Hotels (105 Zimmer, 210 Betten), einer Residenz (71 Zimmer und 69 Appartements mit 296 Betten), Espresso-Bar, Wäscherei und Garage, gelegen im Stadtgebiet von «La Casa del Marino», Las Palmas, (Kanarische Inseln). Die angeführten Objekte können einzeln genutzt werden.

Die Bedingungen für die Mitbewerbung sowie alle wichtigen Einzelheiten stehen bis zum 15. November 1962 (letzter Eingabetermin) in den Provinzialagenturen des «Instituto Social de la Marina», 47, rue Albareda, Las Palmas de Gran Canaria oder in der Zentrale dieser Organisation, 24 rue de Génova, Madrid zur Verfügung der Interessenten.

Sommes acheteurs

hôtel de montagne

environ 100 chambres

à moderniser

Faire offre sous chiffre M 63083 X Publicitas, à Genève.

Junger Schweizer sucht in grösserem Betrieb Stelle als

Chef de partie oder Saucier

sowie für freudl. Osterreicherin Stelle im **Hotel oder Tea-Room-Service** (Salon-od. Jahresstube). Eintritt sofort. Offerten an E. Forster, Koch, Neuwillen TG. Telefon (072) 8 87 25.

Gut ausgebildete

Etagen-Gouvernante

an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle für die Winteraison. Offerten an Maja Böhlhoff (28), Bremen, Postfach 195, Deutschland.

Hotel-Restaurant

in Montana mit Inventar zu nur 585 000 Fr. zu verkaufen.

Auf schriftliche Anfragen erteilt Auskunft unter Nr. 2258 Bureau G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Jeune homme, fils d'hôtelier, cherche place dans un petit hôtel de lère classe, en Suisse, Autriche ou Allemagne pour saison d'hiver comme

aide de patron ou second directeur

Ecrire sous chiffre P 14718 S à Publicitas Sion.

Barmaid

gewandt, vielsprachig, seriös, präsentabel

sucht

sucht Jahres- oder Saisonstelle.

Monika Heinze, Dolder Grand Hotel, Zürich.

B MIX

Bar

KURS

der Barfachsche KALTENBACH für Damen und Herren.

Kursbeginn 5. November

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neueste, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kältenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91.

Älteste Fachschule der Schweiz.

Wir offerieren Ihnen

Tisch-nelken

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

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Junge, sprachkundige

Gouvernante

Praxis in Bureau- und allgemeiner Hotelarbeit, sucht Stelle für die kommende Winteraison. Offerten unter Chiffre GO 2618 an die Hotel-Revue Basel 2.

Bocher

de 22 ans, avec connaissance d'une cuisine cherche bonne place comme

débutant

dans hôtel. Offres à Hans Meyer, Restaurant Rebstock, Langenthal BE.

Hotels und Restaurants

Wir liquidieren ab Mitte Oktober zu stark reduzierten Preisen. Grössere Posten

Gartenstühle

stapelbar sowie

Gartentische

klappbar in diversen Farben.

Bitte Offerte verlangen.

F. Stucki-Hierholzer, Stahlrohrmöbelfabrik, Elgg ZH

Telephon (052) 4 76 50.

Öffentliche freiwillige Versteigerung von Hotelmobiliar

Herr Hans Peter Anderegg, Hotelier, Hotel Bernerhof, Interlaken, bringt wegen Abbruch und Neuaufbau des Hotels Bernerhof Interlaken Donnerstag, Freitag und Samstag, 1. 2. und 3. November 1962 im erwähnten Hotelgebäude beim Bahnhof Interlaken-West an eine öffentliche freiwillige Versteigerung folgende Beweglichkeiten:

Donnerstag, 1. November 1962 von 10 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 17 Uhr: komplette Einer- und Zweierhotelzimmer; einzelnes Hotelzimmermobiliar, Doppelbetten, Chaiselongues, Ottomanen, Beleuchtungskörper, Spiegel, Bilder, Teppiche, Läufer, Tische, Schränke, Kommoden, Stühle usw.

Freitag, 2. November 1962 von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 17 Uhr: einzelne Hotelzimmerneinrichtungen, wie Betten, Läufer, Teppiche, Tische, Stühle, Schränke, Kommoden, Polsterstühle; diverse Hotelwäsche, elektrische und sanitäre Installationen, Gläser, Gartenmobiliar, Blochmaschine, Hotel-Doppelbackofen Marke «Therma», einige Antiquitäten, Restaurant- und Speisesaalmobiliar, Zimmerparkett usw.

Samstag, 3. November 1962 von 10 Uhr bis 12 Uhr und ab 14 Uhr: weitere kleinere Hotelneinrichtungen, wie Vorhänge, Beleuchtungskörper usw.

Die Steigerungsbedingungen können ab 29. Oktober 1962 beim unterzeichneten Notar eingesehen werden. Die zur Versteigerung gelangenden Beweglichkeiten können Donnerstag, 1. November 1962, von 9 Uhr bis 10 Uhr im Hotel Bernerhof Interlaken besichtigt werden. Zu dieser Steigerung wird höflich eingeladen.

Unterseen-Interlaken, den 10. Oktober 1962

Der Beauftragte:
Theo Strübin, Notar
Unterseen-Interlaken

c'est ainsi qu'une société doit vivre. J'ai connu une jeune fille valdoise qui s'appliquait scrupuleusement à parler aussi bien l'allemand de Heidelberg que l'italien de Florence ou le français de Paris: c'est ainsi que les cultures survivent. Plus simplement, j'ai rencontré des paysans qui se détournaient d'un kilomètre pour me montrer le chemin: c'est ainsi que les hommes apprennent à n'être pas des loups pour l'homme.

La situation des marchés

Marché des légumes

Le placement du solde de la récolte des tomates se heurte à quelques difficultés.

Par suite du froid quelques légumes ont subi un arrêt de végétation, ce qui a motivé l'importation des aubergines, des concomres, des courgettes et des haricots.

L'offre fléchit rapidement pour les salades pomées, les laitues romaines et les bettes à carde.

Les apports de choux-fleurs sont plus importants et le marché est calme mais l'offre se maintient pour les carottes, les oignons, le persil et les radis.

L'offre grandit pour les épinards, le fenouil, les chicorées pain de sucre, les chicorées scaroles.

Les carottes, les choux blancs, les choux rouges, les choux Marcellin, les choux de Bruxelles, les poireaux sont d'une excellente qualité et sont de très bons légumes de garde.

Marché des fruits

Les fruits d'automne apparaissent sur le marché en quantités considérables à des prix intéressants.

La qualité des pommes est nettement supérieure à la moyenne.

La demande des poires est faible sur le marché suisse. On a exporté 250 wagons de Louise-Bonne en Allemagne. C'est encore trop peu pour assurer un écoulement normal des stocks dans le pays. Les poires Duchesse Bérard, Reinet, Doyenné de Comice, Doyenné d'hiver, Passe-Crassane, beurré Bosc, sont cueillies.

Campagne du raisin de table

Les vendanges ayant commencé, la campagne du raisin de table se est terminée.

Vermischtes

Wechsel in der Leitung des offiziellen israelischen Verkehrsbureau

Direktor Philip L. Cohn, der im Oktober 1958 das Offizielle Israelische Verkehrsbureau (Zentrale für Mitteleuropa) in Zürich eröffnete, übergab am 1. Oktober 1962 sein Amt an Herrn Mordechai M. Téné, der seit 1960 als Vizedirektor tätig war. Herr Direktor

Téné amte bis 1960 als Verkehrsdirektor für Tel Aviv und den Süden Israels. Als neuer Vizedirektor wurde Herr Gideon Gal-Or ernannt. Herr Cohn wird ab 1. November 1962 im privaten Sektor des israelischen Fremdenverkehrs tätig sein.

«Der goldene Rückspiegel des ACS» gehört an die Windschutzscheibe!

(ACS) — Das Fahren mit dem Rückspiegel ist ein Erfordernis des dichten Verkehrs von heute und wird zudem vom 1. Januar 1963 hinweg auch gesetzlich vorgeschrieben. Die kleine Vignette, welche den «goldenen Rückspiegel des ACS» symbolisch darstellt und zusammen mit einem Faltprospekt vor einiger Zeit allen Automobilisten der Schweiz zugestellt worden ist, gehört deshalb an die Windschutzscheibe

Curry — Geheimrezept der indischen Gourmets

Hierzulande sind es die Köche gewohnt, Curry als ein fertig zubereitetes Gewürz zu verwenden. Aber im Gegensatz zu Pfeffer, Paprika und Zimt, ist Curry kein unabänderliches Gewürz, sondern eine Gewürzmischung, ganz auf den persönlichen Geschmack und auf den Verwendungszweck abgestimmt. Im Fernen Osten und vor allem in Indien, den Ursprungslandern des Curry, hat jeder Koch und jeder Gourmet sein eigenes Geheimrezept für Curry. Es würde diesen Leuten nicht im Traum einfallen, Curry fertig zu kaufen. Curry kann aus fünf, es kann auch aus zwei Dutzend Gewürzen hergestellt werden. Ursprünglich war Curry nur eine Gewürztaut, um dem Reisgericht eine schmackhafte Sauce zu geben. Aber ebensogut schmeckt Curry zu fast jedem Fisch-, Fleisch- oder Geflügelgericht und auch zu hartgekochten Eiern.

Curry hat viele Vorteile. Er ist sehr gesund, weil es harttreibend wirkt sowie die Verdauung und den Blutkreislauf reguliert. Für die Speise selbst, der Curry in Form von Sauce beigegeben wird, hat Curry die Eigenschaft, den Frischzustand und die Nährwerte zu erhalten. Leicht verderbliche Speisen halten länger frisch, wenn sie mit Curry zubereitet werden. Aber das ist nicht der eigentliche Zweck des Curry.

Die Hauptaufgabe des Curry ist das Würzen. In Europa, vor allem unter Neulingen, werden die Curry-Saucen gerne mild genossen. Der Kenner, der schon einmal original asiatische Curryspeisen gegessen hat, wird sich stets für den heissen, feurigen Curry entscheiden. Unter Experten in Indien steht man sogar auf dem Standpunkt, dass Curry den Schweiss aus den Poren der Stirn treiben müsse, um als gut gemischt gelten zu können.

Ein asiatisches Restaurant wird fast immer seinen Curry selbst herstellen. Für viele Köche europäischer Restaurants mag dieses Geschäft zu mühsam sein, zumal wirklich ausgezeichnete Currypulver auf dem Markt sind. Man muss nur die richtige Auswahl treffen und verschiedene Currypulver für die verschiedenen Verwendungszwecke zur Hand haben. Denn jedes Currypulver ist anders gemischt und so auch anders im Geschmack. Ein Gourmet jedoch sollte sich seinen Curry einmal selbst herstellen, indem er bei einem

jedes Automobils. Nur so kann sie ihren Zweck erfüllen, der darin besteht, die Nützlichkeit des Rückspiegels fortwährend in Erinnerung zu rufen. Es dürfen allzuvielen Signete, da sie auch ein Los darstellen, in Brieftaschen und Schubladen liegen.

All diejenigen Automobilisten, welche ihren «goldenen Rückspiegel des ACS» noch nicht an der Windschutzscheibe ihres Fahrzeuges befestigt haben, werden deshalb höflich aufgefordert, das Versäumnis nachzuholen. Sie bezeugen damit, dass sie Sinn und Zweck der grossen Verkehrserziehungsaktion verstanden haben. Kleben Sie den «goldenen Rückspiegel des ACS» auch dann an Ihre Windschutzscheibe, wenn Sie vor einem Wagenwechsel stehen. In diesem Falle können Sie bei der Zentralverwaltung des Automobilclubs der Schweiz, Laupenstrasse 2, Bern, ein neues Signet mit der gleichen Nummer anfordern und das alte vernichten.

Grundrezept beginnt und allmählich ein eigenes Geheimrezept zu entwickeln beginnt, das seinen Curryspeisen einen besonderen Geschmack verleiht. Ostasienkenner beteuern immer wieder, dass der Curry bei uns nur ein schwacher Abglanz dessen sei, was er in Indien oder Japan an Würze zu geben vermöge. Es muss daran liegen, dass ein Asiate den Curry auf die jeweiligen Speisen abzustimmen versteht und stets frische Kräuter für dessen Zubereitung verwendet.

Ein einfaches Grundrezept, auf dem sich raffinierte Rezepte aufbauen lassen, ist dieses: man nehme 10 g Paprika, 80 g Koriander, 40 g Kümmel, 40 g Bockshorn, 160 g Kurkuma und je 5 g Muskat und Zimt. Die einzelnen Gewürze stampf man jedes für sich in einem Mörser zu feinem Mehl und mischt dann nacheinander die Gewürze zusammen. Das Gewürzmisch siebt man danach durch ein sauberes Wollleinen und verschliesst es bis zum Gebrauch in einem luftdichten Blechbehälter. Andere Zutaten für Curry sind Pfeffer, Piment, Nelken, Kardamon, Senfkorn, Mohn, Safran, Ingwer, Kokosnuss, Sellerie und Kardamonschoten. Doch ist der Phantasie keine Grenze gesetzt, und auch andere als diese klassischen Currygewürz Zutaten mögen verwendet werden.

Curry lässt sich nicht nur bei der Zubereitung von Saucen verwenden, sondern auch für Suppen, etwa zur Zubereitung der Currysoupe Multigatany. Auch mit Curry angereicherte Mayonnaise kann bei kalten Platten eine willkommene Abwechslung bieten. Oder Curry-Butter, um Roastbeef und Steaks zuzubereiten. Man verrühre die Butter sähig, würze sie mit Salz, Zitronensaft, Currypulver und lasse sie dann auf Eis oder im Kühlschrank wieder hart werden. Überhaupt gelten Rostratten und Grillgerichte als besonders geeignet für eine Curry-Sauce. Unter Curry-Eiern versteht man hartgekochte, längs halbierte Eier in einer pikanten Currysauce mit Reisrand. Vor allem im Winter sind Currygerichte sehr beliebt, denn sie machen warm. Der Inder isst Curry selbst in den heissesten Sommermonaten, weil Curry so feurig ist, dass man die Hitze des Sommers gar nicht mehr wahrnimmt.

Im Kampf gegen die Teuerung

Wille der Teigwarenfabrikanten zu Teuerungskämpfung und Qualitätsstandard

Die Preise für Hartweizen und Hartweizengriess, welche im vergangenen Herbst zufolge Missernten in den Hauptproduktionsgebieten stark angestiegen waren und dadurch zu einer Verteuerung der Teigwaren geführt hatten, beginnen nunmehr als Folge der wieder verbesserten Versorgungslage zurückzugehen.

Die schweizerischen Teigwarenfabrikanten haben sich deshalb entschlossen, den Betrag, um den ihr Rohmaterial in letzter Zeit billiger geworden ist, in vollem Ausmasse für die Verbilligung der Teigwaren einzusetzen, um auf diese Weise im Kampfe gegen die Teuerung ihren Beitrag zu leisten.

Im Ausland ist man in letzter Zeit wegen der Verknappung und starken Verteuerung des Hartweizens mehr und mehr dazu übergegangen, das übliche Rohmaterial der Teigwaren durch gewisse Ersatzmittel, wie etwa durch gewöhnliches Mehl, zu strecken und zu verbilligen. Dieses Beispiel scheint vereinzelt auch in unserem Lande Schule machen zu wollen. Die angestammte schweizerische Teigwareindustrie legt jedoch Wert darauf, ihre Markenware nur aus erstklassigem Griess der besten Hartweizen zu fabricieren, um dadurch dem Konsumenten Teigwaren zu gewährleisten, welche köchelt so wie halbtal sind und geschmacklich voll befriedigen. gpd

Preisstopp im Spengler- und Installateurgewerbe

Beunruhigt durch die heutige Konjunkturlage und die zunehmende Teuerung unterstützt der Schweizerische Spenglermeister- und Installateur-Verband die Aufforderung der Spitzenverbände der Arbeitgeber zur Konjunkturlage nachhaltig und bedauert, dass sich nicht alle grossen Wirtschaftsgruppen unseres Landes im gleichen Sinne freiwillig verpflichten, Mass zu halten. Der Schweizerische Spenglermeister- und Installateur-Verband, welcher bereits seit Jahren in seiner Kalkulation nicht alle Lohnerhöhungen auf die Preise abgewälzt und seine Margen stark gedrosselt hat, verpflichtet sich, von weiteren Preiserhöhungen abzusehen und sich dem freiwilligen Preisstopp anzuschliessen, sofern nicht Materialpreiserhöhungen, neue Lohnforderungen und zusätzliche Soziallasten diese Absicht verunmöglichen.

Er fordert seine Mitglieder zur Preisdizziplin auf und erwartet von ihnen, dass sie auf das Wegagieren von Arbeitskräften mit höheren Löhnen und Sonderleistungen auch im allgemeinen Interesse verzichten und keine Arbeiter einstellen, die durch fortlaufenden Stellenwechsel ohne Leistungssteigerung das Lohnniveau ungerechtfertigt in die Höhe treiben. gpd

33ème Foire Gastronomique de l'alimentation et des vins



DIJON
France

du 31 octobre au
11 novembre 1962

La grande semaine de l'alimentation du 5 au 8 novembre 1962

Renseignements:

Chambre de commerce française, 32 avenue de Frontenex, Genève, et ses délégations de Lausanne, Bâle et Zurich. Service commerciaux de l'Ambassade de France, à Berne et Zurich.

Steigerungsbekannmachung

(Art. 257-259 SchKG)

Konkursamt Werdenberg in Buchs SG

(Requisitionsauftrag des ausseramtlichen Konkursverwalters Werner Gisel, Treuhandbüro, Obstgartenstrasse 15, Kloten)

Gemeinschuldner: Hans Karesch, geb. 1914, von Diessenhofen TG, Aebistrasse 92, Biel.

Ganttag: Samstag, den 24. Nov. 1962, nachmittags 14.30 Uhr

Gantlokal: Hotel Eichlitten, Gamsberg, Gams.

Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 4. bis 14. November 1962, Konkursamt Werdenberg, Buchs (Glannastrasse 6)

Grundpfand

Hotel Eichlitten, Gamsberg, Gams, bestehend in Kurhaus mit Restaurant sowie Gartenwirtschaft, Kegelbahn und Garagen, Liegenschaft Plan 29, Parzelle 1251, 9250 m² Gebäudegrundfläche, Badebasin, Anlage, Badekabinen. Schopf, Liegenschaft Plan 29, Parzelle 1261 a, Grundfläche 3114 m², Boden auf Eichlitten 612 m².

Konkursamtliche Schätzung (inkl. Zubehör laut Verzeichnis) Fr. 348 265.70

Im weiteren wird auf Art. 257 bis 259 SchKG sowie Art. 71 ff KV, ferner auf Art. 130 ff VZG verwiesen.

Buchs, den 16. Oktober 1962

Konkursamt Werdenberg

NN: Das Hotel befindet sich an einer ruhigen und aussichtsreichen Lage. Es wäre auch geeignet für ein Institut.

Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung. Telefon (085) 6 22 22.

Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/9060 44
KÜSNACHT/ZH



Zu verkaufen

in einer grossen Stadt der Schweiz an verkehrsreicher Lage

grosse Hotelliegenschaft mit Restaurant

Das Hotel hat 110 Betten und es bestehen verschiedene Restaurationsräume.

Nachweisbar gute Rendite. Erforderliches Eigenkapital ca. Fr. 500 000.—.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre A 15420 Y an Publicitas Zürich.

Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 27 50 77

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauens-Firmen des Schweizer Hotelier-Vereins

HILDEBRAND-Geschirrwaschmaschinen führend in der Schweiz. Wir verkaufen unter anderem weitere 26 verschiedene MEIKO-Modelle.



ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau

Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telefon (051) 34 88 66

Stoppdecken mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, leicht waschbar und gleich wieder trocken 120/160 cm weiss Fr. 56.—, farbig Fr. 59.—



Wäschefabrik
Telefon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93

Smoking

revers solo, longueur veste 64 cm, manches 56 cm, epaule 40 cm, Peintales: longueur 94 cm, largeur 76 cm longueur de jambe 68 cm. Prix 95 fr., avec 2 chemises.

Jaquette noire

avec 1 pantalon noir rayé (avec mêmes mesures environ), 95 fr. Renseignements sous chiffre SN 2672 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Altero, routinierte

Maschinen-stopferin

sucht Halbtagsarbeit in Hotel von Basel. Evtl. Mithilfe in der Lingerie. Gute Hotelkennnisse. Offerten an Frau Felchlin, Aumattstrasse 14, Reinach V. Bl.

Junger deutscher Hotelfachmann sucht Stelle als

Warenkontrollleur

Journalführer

Horst Fischer, Wehringhaus Str. 116, 58 Hagen (Westfalen/Deutschland).

Jungkoch im 2. Commisjah sucht Stelle in der Schweiz als

Commis-Saucier

(Gardemanger)

Angebote an Karl Müller, Küche, Kurhaus Bad Dürkheim (Deutschland).

Champagne TAITTINGER Blanc de Blancs



Agence Bâle

Alphonse Fischer

Première Distillerie par Actions Bâle
Tel. (061) 33 20 44/55
Privé (061) 33 20 34

Agence Lausanne

Planters Réunis

S. A.
Téléphon (021) 23 99 22
5 lignes

Commis de rang

Schweizer, 18½ Jahre alt, mit 2jähriger Lehrzeit, sucht Stelle für Winterurlaub am 15. November oder nach Übereinkunft. Nur Erstklassen (ca. 120 Betten). Grabsünden bevorzugt. Zuschriften unter Chiffre PW 5146 W an Publicitas Winterthur.

mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abdruck der Adresse verschlossene, diskret d. interessierten, Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

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

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Couple de restaurateur

cherche pour le printemps 1963

gérance ou direction

d'un établissement moyen, Hôtel ou Restaurant. Références et certificats de premier ordre à disposition.

Faire offres sous chiffre P 50178 à Publicitas, Bâle.

Manageress and receptionist

of an English Summer season hotel seek employment in Switzerland during the Winter season, can arrange jobs for Swiss persons in exchange during next Summer season. Offres under cipher MA 2646 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

Hotelsekretärin

22 Jahre alt, Anfängerin, kaufmännisch gebildet. Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht passende Stelle. Berner Oberland bevorzugt. Offerten erbeten an Elisabeth Rutz, Volksgartenstrasse 28, Buchs SG.

Secrétaire

(allemande), 24 ans, ayant travaillé 2 ans en Suisse romande au contrôle et à la réception, cherche place à l'année en Suisse romande. Langues: allemand, français, anglais et notions d'italien. Entrée 1er décembre ou à convenir. Offres sous chiffre SE 2727 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

2 deutsche

Serviererinnen

Alter 23 Jahre, mit guten Fachkenntnissen, suchen Stellen auf 1. November 1962 in gepflegtes Café oder Restaurant. Offerten unter Chiffre SS 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche eine Stelle als

Chef de réception

Bin 24 Jahre alt, grosse, trdl. Erscheinung, beherrsche Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, firm in Hotelbuchführung und Hotelkorrespondenz. Nach Berufsausbildung und Absolvierung der Hotelfachschule war ich 4 1/2 Jahre in einem erstklassigen Hotel in Deutschland und im Anschluss daran in Biarritz (Frankreich). Beste Zeugnisse und Referenzen sind vorhanden. Bewerbungen erbeten an Emil Rasmik, Hotel Hindenburg, Aachen (Deutschland).

Jeune fille avec 6 mois de pratique cherche place comme débutante de réception

pour le 1er décembre ou à convenir. Formation: 6 mois école hôtelière, examen en anglais et en français. Faire offres sous chiffre DR 2810 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge, sprachkundige

Serviertochter

sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Café, Tea-Room wird bevorzugt. Referenzen und Zeugnisse sind vorhanden. Offerten sind erbeten an Frieda Sutter, Bäckerei, Alt St. Johann SG.

Barman

(evtl. Barkellner) Offerten erbeten unter Chiffre BA 2771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Wintersaison in mittleres Hotel Saaltochter

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Alpenruhe, Murren (Berner Oberland).

**Villars Palace Villars-sur-Ollon**

cherche pour la saison d'hiver:

**chef rôtiisseur
commis de garde
commis de grill
commis saucier
commis rôtiisseur
commis pâtissier**

Adresser les offres avec copies de certificats et photo à H. Dessabour, Chef de cuisine, La Châble VS.

Le restaurant des Palmiers à Lausanne

cherche pour de suite ou à convenir jeune

chef de service

Nous offrons bonne place à l'année avec ambiance de travail agréable. Poste de toute confiance et de grande responsabilité. Seuls personnes capables et expérimentées sont priées d'adresser leurs offres à Georges Fassbind, propr.

Wir suchen tüchtige, selbständige

Leiterin

für alkoholfreies Stadthotel und Restaurant. Gute Bedingungen, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lebenslauf unter Chiffre WL 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Tessin

sucht per 1. Hälfte November für längeres Engagement (evtl. Jahresstelle):

**Nachtportier
Etagenportier
Chasseur
Zimmermädchen
Econamatgouvernante**
(evtl. Anfängerin)**Kaffee Köchin
I. Lingère-Stopferin
Maschinenwäscherin
Lingeriemädchen**

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, Locarno.

L'hôtel Lorus à Montreux

cherche pour de suite:

**stagiaire de bureau
chasseur-remplaçant
concierge
débutante femme
de chambre
fille de salle**

Faire offres à la Direction.

Gesucht sprachkundige

Servier-tochter

in Confiterie-Tea-Room. Wintersaison, guter Verdienst und Kost und Logis. Offerten an Confiterie Krauer, Films-Waldhaus.

Gesucht nach Grindelwald jüngere

Köchin

und freundliche

Serviertochter

(evtl. Anfängerin), schöner Verdienst und Familienanschluss zugesichert. Sowie

Tochter**für Zimmer**

und Serviceaushilfe Offerten mit Photo an Familie Jossi, Hotel-Restaurant Bodensee, Grindelwald. Telefon (036) 3 22 42.

Gesucht

gutpräsentierende

Serviertochter

für Tea-Room. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Confiterie H. Nadelhofer, Burgdorf.

On cherche pour le Tessin

pâtissier

capable, travail indépendant. Offres sous chiffre PA 2689 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Davos

Gesucht in gelegendes Tea-Room-Restaurant tüchtige, freundliche, sprach- und evtl. branchenkundige

Tochter für Service

Guter Verdienst. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Confiterie-Café Rusterholz, Davos-Platz.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Parkhotel Bellevue, Lenk

(Berner Oberland)

sucht auf kommende Wintersaison 1962/63:

Gouvernante
(Econamat und Office)
**Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Pâtissier**
(Alleinpatissier)
**Commis de salle
Etagenportier
Hausbursche
Office- und Küchenburschen**

Offerten unter Angabe der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Lenk im Simmental. Telefon (030) 9 22 61.

Hôtel Touring au Lac Neuchâtel

cherche pour tout de suite ou date à convenir:

portier tournant
(connaissance des langues désirées)
portier d'étage
(Place stable à l'année)

Faire offres avec copies de certificats et photographie à la Direction.

Hotel-Pension Chalet Linard, Klosters

sucht für Wintersaison:

**Alleinköchin oder -koch
Portier
Zimmermädchen
Office-mädchen
Casserolier**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Fr. Pia Schenk.

Dame de buffet

capable et de confiance est demandée pour date à convenir. Restaurant Au Chat-Noir, Beau-séjour 27, Lausanne.

Gesucht nach St. Moritz

2 sprachkundige, gutausgewiesene

Serviertochter

in gutgequartiertes Bergrestaurant. Offerten mit Bild sind zu richten an G. Testa, Restaurant Salatrains, St. Moritz.

Für gepflegtes Hotel-Restaurant in der Ostschweiz wird**Gerantlin**

mit perfekten Bureaukenntnissen oder

Gerant-Küchenchef

gesucht

Eintritt nach Vereinbarung. Anfragen erbeten unter Chiffre GK 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Schützen, Steffisburg bei Thun

sucht in Jahresstellen:

Restaurationslochter

(für gepflegten à-la-carte-Service)

Buffetlochter

(evtl. auch Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie Haueter, Telefon (033) 2 31 62.

Gesucht

in Dancingbar freundliche

Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft spätestens am 15. November. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre GB 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison nette, ehrliche

Barmaid

mit guten Sprachkenntnissen Casa Antica, Klosters.

Hotel Schiff, Murten

sucht in Jahresstelle

tüchtigen

Küchenchef

Eintritt 15. November 1962 oder nach Übereinkunft

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Familie Lehmann, Hotel Schiff, Murten.

Gesucht

auf 15. November oder nach Übereinkunft:

Buffetlochter oder -bursche

(Deutsch sprechend), abwechslungsreiche Früh- und Spätdienst. Zimmer im Hause und freie Berufswäsche. Gläserwaschmaschine vorhanden sowie

Tochter als Stütze der Hausfrau

und Mithilfe im Haushalt Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Schweizerhof, Wetzikon ZH.

Gesucht wird nach Luzern in gepflegtes, kleineres Hotel: selbständige

Réceptionistin

Stütze des Patron

Perfekt Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Eintritt sofort, evtl. später. Alter über 26 Jahre. Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüche unter Chiffre RP 2733 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le restaurant des Palmiers à Lausanne

cherche pour de suite ou à convenir

dame de buffet

Nous offrons bonne place à l'année avec ambiance de travail agréable. Poste de toute confiance et de grande responsabilité. Bonne rétribution pour personne de toute confiance. Veuillez adresser les offres à Georges Fassbind, propr.

Tea-Room, alkoholfreies Restaurant «Tschannerhof», Bern-Bethlehem

Wir suchen auf Anfang November 1962 oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Interessentinnen melden sich vormittags unter Telefon (031) 66 28 18.

Gesucht in Jahresstelle nach Bern jüngere, tüchtige

Buffetdame

Geregelter Arbeits- und Freizeit (Schichtbetrieb). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre BD 2456 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. November oder nach Übereinkunft in mittleres Pensionshotel der Stadt Bern

Büropraktikantin

Junge, sprachkundige Tochter, die Freude an einem lebhaften Betrieb hat, findet interessante Stelle. Maschinenschreiben ungenügend. Offerten mit Handschriftprobe mit Beilage von Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre BP 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

per sofort oder nach Übereinkunft:

Bureauangestellte

für Restaurationsbetrieb

Arbeitsbereich: Kassaführung, Kartei, allgemeine Korrespondenz, allgemeine Bureauarbeiten

sowie tüchtige

Restaurationslochter

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, zeitgemässes Salär.

Wenden Sie sich an Frau K. Amacker, Restaurant Mövenpick, am Paradeplatz, Zürich. Telefon (051) 25 52 52.

MÖVENPICK

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Nr. 43

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht für Wintersaison: tüchtiger Koch oder Köchin, Saaltöchter (speakend), Serviertöchter (sprachkundig), Portier (mit Fahrerlaubnis). Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg (B.O.). (697)

Stellengesuche

Demandes de places

Bureau und Reception

Direktion, Patron-Stellvertretung in Saisonbetrieb (auch Ausfälle) von betriebsgewinnem Fachmann gesucht (Fähigkeitsausweise). Anfragen durch Transit 417, Bern. (993)

Engländerin, 23 Jahre alt, sucht Stelle als Sekretärin (Empfangs-). Englisch, Deutsch, Französisch in Wort und Schrift. Bureau-praxis in London. P. Smith, Haldenackerweg 12, Bolligen bei Bern. (133)

Deutsche, junge, 21 Jahre alt, gute Englisch- und Französischkenntnisse, sucht ab 1. November Stelle als Praktikantin. Offerten an Y. Bodenmüller, Hiltcherstrasse 4, (699) Bad Mergentheim (Deutschland). (1)

Salle und Restaurant

Aide-patron oder Chef de service, frei für Monat November. Auskunft durch Hotel Europe, Davos. (5)

Tallener, 18jährig, gute Schulbildung, seit 3 Jahren im gleichen Hotel tätig, mit allen Arbeiten vertraut, sucht passende Stelle in Hotel, evtl. für Service. Eintritt 1. Dezember. Offerten in Italienisch oder Französisch an Giuseppe D'Alfonso, Hotel Pave Elvezia, Rems (Italien). (132)

Vakanzenliste

der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

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

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

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

Jahresstellen

Places à l'année – Posti annuali

- 3671 Alleinlocher oder Köchin, sof., Passantenhotel, Basel
3672 Office-mädchen, sof., Restaurant, Basel
3673 Commis-Pâtissier, Küchenmädchen, Buffettochter, sof., Passantenhotel, Basel
3674 Küchenchef, Saucier, sof. oder n.U., Passantenhotel, Basel
3675 Chef de partie, Buffettochter, Serviertöchter, sof., Restaurant, Basel
3676 Küchenbursche, Zimmermädchen, Oberkellner, evtl. Anfänger, sof., Passantenhotel, Basel
3677 Officebursche, sof., Restaurant, Basel
3678 Hausbursche, sof., Restaurant, Basel
3679 Hausmädchen, 1. November, Restaurant, Nähe Basel
3680 Koch-Küchenchef, Passantenhotel, Basel
3681 Küchenbursche, 1. November, Hotel-Restaurant, Basel
3682 Officebursche, sof., Passantenhotel, Basel
3683 Serviertöchter, Buffetdame oder -tochter, sof., Restaurant, Basel
3684 Allgemein-Gouvernante, sof., Grossrestaurant, Basel
3685 Sekretärin, sof., Passantenhotel, Basel
3686 Chef de rang, oder Demi-Chef, Küchenbursche, 1. November, Passantenhotel, Basel
3687 Köchin, sof., Restaurant, Basel
3688 Hausbursche-Portier, sof., 40 B., Zentralschweiz
3689 Commis de cuisine, Casseroller, Alleinlocher, sof. oder n.U., 40 B., Zentralschweiz
3690 Restaurantkellner oder Serviertöchter, 40 B., Bern
3691 Buffetdamen, Serviertöchter, Commis-Pâtissier, sof., Grossrestaurant, Bern
3692 Kaffeeköchin, sof., Erstklasshotel, Bern
3693 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern
3694 Chef de réception, (Deutsch, Franz. Engl. Korrespondenz), Zimmermädchen, Etagegouvernante, Hilfspersonal, Tourist, sof., Erstklasshotel, Badoort, Aargau
3695 Gardemanger, sof., 50 B., Kt. Bern
3696 Alleinlocher, sof. oder n.U., kleines Hotel, Kt. St. Gallen
3697 Küchenchef, Serviertöchter, evtl. Kellner, sof. oder n.U., 50 B., Aargau
3698 Gouvernante, sof., 70 B., Kt. Bern
3699 Saaltöchter, 1. Dezember, Küchenchef, Sekretärin (Schweizerin) Nov./Des., 100 B., Badoort, Aargau
3700 Chef de partie oder Commis de cuisine, 15. November, Saaltöchter, Badesäle, (kräftige Frau oder Tochter), n.U., 60 B., Badoort, Aargau
3701 Saaltöchter, 1. Dezember, kleineres Hotel, Graub.
3702 Chef-Köchin, Köchin, Saaltöchter, Office-mädchen, Küchenmädchen, n.U., kleineres Hotel, Graub.

Restaurations-tochter, gesetztes Alters, seriös, tüchtig im Service, sprachkundig, sucht Aushilfsstelle in gutem Pensionsbetrieb, für 3-6 Wochen, geregelte Arbeitszeit. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre

Cuisine und Office

Economatgouvernante sucht neuen Wirkungskreis oder auch anderen Vertrauensposten. Nur Basel. Offerten unter Chiffre

Koch, Schweizer, 25jährig, frei ab 15. November, sucht Jahresstelle als Alleinlocher/Offerten an A.C. Racine, c/o. Bst. Fun. 110, En campagne. (899)

Etage und Lingerie

Etagenportier, Schweizer, wünscht Engagement in gutorganisiertem Betrieb. Alter 46 Jahre, gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre

Lingeriegouvernante oder Lingerie-Stopferin sucht Jahresstelle nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre

Zimmermädchen, sprach- und fachkundig, sucht Wintersaisonstelle in Davos. Beste Referenzen. (Kein Saal- und Lingerie-service). Offerten mit Angaben erbeten unter Chiffre

Loge, Lift und Omnibus

Hotelportier gesetztes Alters, mit langem Welschlandaufenthalt, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht Winterengagement als Conductor, Nachteigener, eventuell Etagenportier. Zeugnisse erster Häuser zu Diensten. Offerten unter Chiffre

Divers

Hebepaar sucht auf 1. evtl. 15. Dezember Saisonstellen als Küchenchef-Alleinlocher und Zimmermädchen oder am Buffet. Mittlere Behandlung sowie rechter Verdienst werden verlangt. Auskunft durch Telefon (055) 2 13 21. (5)

- 4004 Hausmädchen, n.U., 40 B., Zentralschweiz
4005 Entremetteur, Gouvernante, Buffettochter oder -bursche, n.U., 30 B., Ostschweiz
4006 Küchenchef, Commis-Pâtissier, Sekretärin(in), Demi-Chef de rang, sof., 60 B., B.O.
4007 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 30 B., Kt. Bern
4008 Saaltöchter, sof., 70 B., B.O.
4009 Commis de cuisine oder Köchin, sof., kleines Hotel, Bodensee
4010 Sekretärin, evtl. Anfängerin, sof., 110 B., Lago Maggiore
4011 Commis de cuisine, sof. oder n.U., 40 B., Lugano
4012 Officebursche oder -mädchen, Küchenbursche, Commis de cuisine, Lingerie-mädchen, Buffettochter, sof., 50 B., Lago Maggiore
4013 Sekretär oder Sekretärin, sof., 1. November, Passantenhotel, Luzern
4014 Serviertöchter, sof. oder n.U., 40 B., Aargau
4015 Casseroller, sof., kleines Hotel, Basel
4016 Sekretärin, sof., Erstklasshotel, Luzern
4017 Serviertöchter, 1. November, 70 B., B.O.
4018 Sekretär(in), Nachportier, Chasseur, Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Kaffeeköchin, 1. Längere, Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, Office-Küchenbursche, Chef de rang, Commis de rang, n.U., (evtl. nur während Wintersaison), 120 B., Lago Maggiore
4019 Buffetdame oder -bursche, Chef de service, Commis de cuisine, Officebursche, Zimmermädchen, 1. November, 90 B., Genéve
4020 Hilfsköchin, sof., 80 B., Luzern
4021 Commis Entremetteur, Serviertöchter, sof. oder n.U., 70 B., Luzern
4022 Hilfsköchin, sof., 70 B., Nähe Luzern
4023 Journalist(in), Chef de réception, Aide-Patron, 1. November, Erstklasshotel, Luzern
4024 Buffettochter, Deutsch spr., sof., 30 B., Aargau
4025 Köchin, sof., 110 B., Thunsee
4026 Zimmermädchen, sof., 40 B., B.O.
4027 Chefs de rang, sof., 40 B., Kt. Fribourg
4028 Zimmermädchen, Franz. sprechend, Lingerie, evtl. Anfängerin, 40 B., Kt. Neuchâtel
4029 Küchen-Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Toggenburg
4030 Serviertöchter, Hausbursche, sof., 40 B., Kt. Solothurn
4031 Saal-Serviertöchter, Sekretärin, sof., 50 B., Zentralschweiz
4032 Buffetdamen, Buffettochter, evtl. Anfängerin, Küchenmädchen oder -bursche, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
4033 Zimmer-Hausmädchen, Buffettochter, sof. oder n.U., Restaurant, Kt. Solothurn
4034 Busbursche, sof., kleines Hotel, Kt. Aargau
4035 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Serviertöchter, Ende Oktober/Anfang November, 70 B., Kt. St. Gallen
4036 Pâtissier, sof., 40 B., Kt. Solothurn
4037 Lingerie, sof., 120 B., Engadin
4038 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Dezember, 40 B., Graub.
4039 Barmaid, Zimmermädchen, Bureaupraktikantin, 1. November, 80 B., Ostschweiz
4040 Buffettochter, sof., 40 B., Kt. Fribourg
4041 Serviertöchter, sof., Buffetdame oder -tochter, sof., Bahnhofbuffet, Ostschweiz
4042 Buffetdame, sof., 40 B., Ostschweiz
4043 Anfangssekretärin, 1. November, Restaurant, Ostschweiz
4044 Küchenbursche, Serviertöchter, 1./15. November, kleines Hotel, Kt. Neuchâtel
4045 Commis de cuisine, Saalpraktikantin, sof., 60 B., Thunsee
4046 Küchenchef, 1. Dezember, Commis de cuisine, 1. November, kleines Hotel, Kt. Neuchâtel
4047 Alleinlocher, Commis de cuisine, Haus-Küchenbursche, Haus-Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Kt. St. Gallen
4048 Serviertöchter, sof., Hotel-Restaurant, View.
4049 Concierge, sof., 100 B., Zürich
4050 Sekretärin, Stütze des Patrons, sof., kleineres Hotel, Aargau
4051 Oberkellner, n.U., 80 B., Zürich
4052 Serviertöchter, sof., kleineres Hotel, Zürich
4053 Köchin, sof., kleines Hotel, Zentralschweiz
4054 Zimmermädchen, sof., 80 B., Zürich
4055 Buffettochter, Serviertöchter, sof., Restaurant, Zürich
4056 Küchenbursche, Küchenmädchen, sof., Passantenhotel, Basel
4057 Buffettochter, Serviertöchter, Lingerie-mädchen, sof., Passantenhotel, Basel
4058 Küchenbursche, Buffetbursche oder -tochter, sof., Passantenhotel, Basel
4059 Alleinlocher, Hausmädchen, Küchenmädchen, sof., kleineres Hotel, Aargau

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver – Posti invernali

- 4056 Alleinlocher, Küchenmädchen, 30 B., Graub.
4057 Koch neben Chef, Köchin (mit Kenntnissen in Pâtisserie) oder Hilfskassier, Chef de service, Saaltöchter, Hallen-Serviertöchter, Lingerie, Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, 70 B., B.O.
4058 Koch neben Chef, Angestelltenlocher oder Köchin, Hilfsköchin, Saaltöchter, Portier, Telefonist, Chef de grille, rang, Commis Saucier, Commis-Entremetteur, Chef Gardemanger, Chef Entremetteur, Grillkoch, Glätzerin, 1. Sekretärin, Kaffeeköchin, 100 B., Graub.
4061 Commis de cuisine, Tournaire für Zimmer und Saal, 50 B., Graub.
4062 Portier, Zimmermädchen, sprk., Saalkellner oder -tochter, Kaffeeköchin, Office-mädchen, Lingerie-mädchen, Lingeriegouvernante, Economatgouvernante, Entremetteur, Pâtissier, Pâtissier-Commis, Commis de cuisine, Saucier, 60 B., Graub.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- 1 Küchenchef, Schweizer, ab sofort bis Wintersaison.
2 Alleinlocher/Chef de partie, Schweizer, sofort bis Wintersaison.
3 Küchenchef, Schweizer, 55 J., 1. November bis Februar 1963.
4 Küchenchef / Chef de partie, Schweizer, Mitte November bis Mitte Dezember.
5 Pâtissier, sofort, 1. November bis Wintersaison.
6 Oberkellner, Schweizer, D., F., E., I., sofort bis Mitte Dezember, 1. November bis Mitte Dezember.
7 Kellner, Schweizer, D., F., E., I., sofort bis Dezember.
8 Kellnerpraktikant, Norweger, 19 J., D., F., E., sofort bis 1. Januar 1963.
9 Chef de rang / Demi-Chef de rang, Schweizer, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
10 Concierge, Schweizer, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
11 Alleinportier/Etagenportier, Schweizer, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
12 Nachportier, Schweizer, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
13 Chauffeur/Conducteur, Schweizer, D., F., E., sofort bis 1. November bis Anfang Dezember.
14 Nachtconcierge/Portier, Schweizer, 49 J., D., E., I., 1. November bis Anfang Dezember.
15 Barmaid, Schweizerin, D., F., E., sofort bis 17. November/ Mitte Dezember.
16 Serviertöchter und Chef de rang, Deutsche und Italiener, 73 J., D., F., E., I., 1. November bis 15. Dezember.
17 Saal-Serviertöchter / Zimmermädchen, Schweizerin, 26 J., D., F., E., I., 1. November bis 15. Dezember.
18 Sekretärin, Schweizerin, 24 J., D., F., E., I., ab sofort.
19 Hilfszimmermädchen, Engländerin, 22 J., E., ab sofort.
20 Sekretärin-Praktikantin/Servierpraktikantin, Engländerin, E., ab sofort.

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

- 4063 Garderobier, 80 B., B.O.
4064 Etagenportier, Casseroller, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Lingerie-mädchen, Hausmädchen, 80 B., Graub.
4065 Chef Entremetteur, Etagenportier, Chasseur, Küchen-Officebursche, Saalpraktikanten, Commis de rang, Erstklasshotel, Graub.
4066 Barman, Pâtissier, Etagegouvernante, 100 B., Wallis
4067 Portier-Conducteur, sprk., 80 B., Engadin
4068 Saaltöchter, Küchenmädchen, Lingerie-mädchen, Kschench, 30 B., Wallis
4069 Kellerbursche, Office-mädchen, Erstklasshotel, Engadin
4070 Kellner, Chef-Hotel, B.O.
4071 Hausbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, 30 B., Graub.
4072 Haus-Küchenmädchen, n.U., 40 B., Graub.
4073 Zimmermädchen, Küchenmädchen, 30 B., Graub.
4074 Alleinlocher, kleineres Hotel, Graub.
4075 Chef-Sautin, Commis de rang, Personalzimmermädchen, Hilfskassier, Lingerie-mädchen, Küchenbursche, Office-mädchen, 140 B., Graub.
4076 Commis de cuisine, Saalpraktikantin, 30 B., Graub.
4077 Saaltöchter, Zimmermädchen, Personal-Hilfsköchin, 40 B., Zentralschweiz
4078 Saal-Serviertöchter, 60 B., Graub.
4079 Saalpraktikantin, 100 B., B.O.
4080 Alleinlocher, Conductor sprk., mit Führerschein, Chasseur, Glätzerin, Koch, Küchenbursche, Hausbursche-Gärtner (Jahresstelle), 70 B., B.O.
4081 Küchenchef-Alleinlocher, Anfangsportier, Franz spr., Küchenbursche, Lingerie-mädchen, Tournaire, 30 B., B.O.
4082 Büropraktikantin, Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, Commis de cuisine, 80 B., B.O.
4083 Saaltöchter sprk., Lingerie-mädchen, 70 B., B.O.
4084 Oberlocher, Buffetdame oder -bursche, Barmaid, Serviertöchter, 80 B., B.O.
4085 Pâtissier, Tochter für Tea Room, 80 B., B.O.
4086 Chef de rang, 60 B., B.O.
4087 Chef de cuisine oder cuisine oder Alleinlocher, kleines Hotel, Graub.
4088 Rôtisseur, Chef de grill, Lingeriegouvernante, Personalzimmermädchen, Office-mädchen, Küchenmädchen, Erstklasshotel, Graub.
4089 Serviertöchter, sprk., Erstklasshotel, Graub.
4090 Alleinlocher, Chef-Hotel, B.O.
4091 Küchen-Office-Hilfspersonal, 110 B., Waadt
4092 Commis de cuisine oder Köchin, 40 B., Wallis
4093 Saaltöchter, Zimmermädchen, 60 B., Graub.
4094 Zimmermädchen, 50 B., Graub.
4095 Pâtissier, Saalkellner oder Saaltöchter, Lingerie-mädchen, Hausbursche-Portier, Hausmädchen, Serviertöchter, evtl. Anfängerin, 60 B., B.O.
4096 Küchenmädchen, 40 B., B.O.
4097 Chef de service, 80 B., B.O.

- 4098 Küchenchef-Alleinlocher, Büropraktikantin, 50 B., Graub.
4099 Portier-Conducteur, (Ausweis Kat. A), Commis-Pâtissier, Saaltöchter, Aide-Directrice, Tournaire, Wäscherin, Küchenmädchen, Office-mädchen, 60 B., Engadin
4100 Küchenchef, 60 B., Engadin
4101 Sekretärin, Buffetdame, evtl. Anfängerin, 60 B., Wallis
4102 Buffetdame, Buffettochter, 60 B., Zentralschweiz
4103 Skidman-Chasseur, Angestellten-Zimmermädchen, Chef de rang oder Demi-Chef, Commis de rang, Kurier- und Personal-Serviertöchter, Chef-Saucier, Commis, Casseroller, Küchenmädchen, Office-mädchen, Lingeriegouvernante, Glätzerin, Lingerie-mädchen, Erstklasshotel, Engadin
4104 Saal-Serviertöchter oder -Kellner, Zimmermädchen, Deutsch sprechend, 40 B., Engadin
4105 Office-mädchen, 150 B., B.O.
4106 Bahnportier (Mithile in Loge), sof., 50 B., Graub.
4107 Küchenbursche, Lingerie, Lingerie-mädchen, Hilfszimmermädchen, 60 B., B.O.
4108 Journalist, Bäcker, Grill-Officegouvernante, Glätzerin, Schlosser, Lingeriegouvernante, Erstklasshotel, Engadin
4109 Etagegouvernante, Restaurateur, 80 B., Engadin
4110 Kaffee-Personalköchin, Küchenmädchen, Hilfskassierin, 100 B., St. Moritz
4111 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 30 B., St. Moritz
4112 Chasseur, Chef-Gardemanger, Commis, Nach- und Portier, Lingeriegouvernante, Erstklasshotel, Engadin
4113 Küchenbursche und -mädchen, Casseroller, Office-mädchen, Kaffeeköchin, Gouvernante, Lingerie, 80 B., St. Moritz
4114 Garderobier-Nachportier (Schweizer), Küchenchef-Restaurateur, Entremetteur, Commis de cuisine, Grill-Restauranttochter, Saaltöchter, Zimmermädchen (Schweizerin), 50 B., St. Moritz
4115 Chef-Rôtisseur, Commis-Pâtissier, Commis de grill, Commis de garde, Commis-Saucier, Commis-Rôtisseur, Erstklasshotel, Waadt
4116 Officebursche, n.U., 40 B., B.O.
4117 Küchenbursche, 30 B., B.O.
4118 Buffetdame, Buffettochter oder -bursche, Hilfsköchin, Haus-Küchenbursche, 40 B., Wallis
4119 Barmaid, Erstklasshotel, Wallis
4121 Köchin, Zimmermädchen, 40 B., Graub.

Lehrstellen

- 4120 Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel
4121 Kochlehrling, sof. oder n.U., Restaurant, Basel
4122 Kochlehrling, sof., 60 B., B.O.
4123 Kochlehrling, Kellnerlehrling, sof. oder n.U., Restaurant, Basel
4124 Kellnerlehrling, n.U., Erstklasshotel, Tessin
4125 Kochlehrling, sof., 80 B., Zürich
4126 Kochlehrling, n.U., Hotel-Restaurant, Nähe Basel

Aushilfsstellen

Remplacements – Aiuti e supplenze

- 7333 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Basel
7334 Serviertöchter, evtl. Kellner, sof., für ca. 3-4 Wochen, Restaurant, Basel
7335 Serviertöchter, 1. November, 70 B., B.O.
7336 Commis de cuisine, sof. bis 15. Dezember, 60 B., Thunsee
7337 Chasseur, sof., für 15. Dezember, 40 B., Luzern
7338 Chef de partie, Entremetteur, sof., für ca. 2-3 Wochen, Restaurant, Badoort, Aargau

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: **Hôtel-Bureau, 17, rue Hallmand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 25 92 61.**

- 8044 femme de chambre, de suite, grand hôtel, Bern.
8045 bon sommelier, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel
8046 cuisinier, de suite, petit hôtel, Vaud.
8047 chef de partie, de suite, buffet de gare, la Léman.
8125 lingère, garçon de buffet expérimenté, de suite, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, la Léman.
8129 femme de chambre-touriste, expérimentée, parlant français, de suite, clinique, la Léman.
8130 gouvernante économat, de suite, grand hôtel, la Léman.
8133 lingère, garçon de maison (couple), de suite, hôtel moyen, la Léman.
8135 chef de cuisine, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8137 gouvernante cafetier-office, de suite, grand hôtel, Genève
8138 chef de partie, de suite, hôtel moyen, la Léman.
8139 sommeliers, de suite, hôtel moyen, la Léman.
8143 commis de cuisine, apprentie fille de salle, fille de salle, expérimentée, de suite, petit hôtel, région Neuchâtel.
8147 lingère, gouvernante, fille de salle, sommelière-barmaid, de suite, hôtels, Valais.
8174 lre dame de buffet, de suite, hôtel moyen, la Léman.
8175 femme de chambre, parlant français, de suite, hôtel moyen, la Léman.

Saison d'hiver

- 8064 serveuse restaurant et bar (parlant français, allemand et anglais), femme de chambre expérimentée, hôtel moyen, Valais.
8075 filles de lingerie, garçon de maison-cave, grand hôtel, Valais.
8081 aide-fille de salle, femmes de chambre, barmaid, petit hôtel, Vaud.
8085 femmes de chambre, barmaid, hôtel moyen, Vaud.
8092 filles de cuisine, filles d'office, bon chef de cuisine, femmes de chambre, sommelière, hôtel moyen, Valais.
8100 fille de cuisine, femme de chambre, hôtel moyen, Vaud.
8104 filles de salle et restaurant, hôtel moyen, Oberland bernais
8105 fille pour l'étage, femme de chambre, fille de salle, hôtel moyen, Valais.
8160 femme de chambre, sommelière, hôtel moyen, Vaud.
8166 cuisinier seul, fille de salle, fille de maison, petit hôtel, Valais.
8163 gouvernante d'économat, laveur ou laveuse, lingère, repasseuse, hôtel moyen, Oberland bernais
8167 fille d'office, fille de lingerie, tournaire (salle et étage), fille de salle, serveuse (restaurant et salle), hôtel moyen, Valais.

Gesucht
für lange Wintersaison
(1. Dezember bis nach Ostern)

tüchtige, sprachkundige

Barmaid

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an die Direktion des Hotels Mont-Cervin-Sellerhaus, Zermatt.

Hotel Schweizerhof, Bern
sucht

Kontrollleur

evtl. Hilfskontrollleur

Eintritt per sofort. Offerten an die Direktion erbeten.

Erstklassrestaurantbetrieb am Platz Basel sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Patissier-Aide de cuisine

Photo und Zeugnisse erwünscht. Offerten unter Chiffre PA 2687 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldigem Eintritt

Etagen-Gouvernante

Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Alters- und Referenzangaben an: **Hotel Glockenhof, Zürich**

Gesucht
auf den 1. November oder nach Übereinkunft netze und wenn möglich sprachkundig

Saaltöchter

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Hotel Wysses Rössli, Schwyz
Telephon (043) 3 19 22.

Gesucht
für meinen 18jährigen

Commis de cuisine

Stelle ab zirka 15. November (bis etwa 1. März 1963) in Speiserestaurant oder Hotel. Offerten erbeten an St. Hubert Lothenbach am Zugereese. Telefon (042) 7 82 22.

Hotel Schweizerhof, Basel
sucht

Anfangs-zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft.

Carlton Hotel, St. Moritz
sucht für die kommende Wintersaison

Etagegouvernante

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

Gesucht
jüngere

Buffettochter

(auch Anfängerin)
in Jahresstelle. Eintritt sofort oder Ende Oktober. Offerten an Hotel Merkur, Basel.

Wir können in unserem Städtchen mit erstklassigem Restaurant wiederum eine

Service-Praktikantin

aufnehmen. Gründliche Ausbildung in gepflegtem Saal-, Restaurant- und Bankettservice während eines Jahres. Anfragen mit Zeugniskopien an Hans Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur.

Gesucht nach Zermatt
in Erstklassbetrieb:

Chef de rang

mit Arbeitsnachweis in Erstklasshäusern

Officegouvernante

erfahren und selbständig

Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre NZ 2515 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige

Buffetdame

Gute Entlohnung und familiäre Behandlung (Vertrauensposten). Eintritt 15. November oder 1. Dezember. Dasselbe eine Serviertöchter (Anfängerin). Geringe Freizeit, Zimmer im Hause. Offerten an Hotel Parktheater, Grenchen. Telefon (065) 8 74 71.

Le projet de tunnels alpins entre le Grimsel et le Val Bedretto

Parmi les nombreux projets de tunnels routiers mis en discussion ces derniers temps, celui dit du «Gothard Ouest» revêt un intérêt particulier, parce que reliant directement l'Oberland bernois au Tessin par deux tunnels successifs. Etabli par l'ingénieur Courdrey, de Martigny, ce projet a fait l'objet d'une demande de concession adressée au Conseil fédéral en 1956 déjà. Il a en outre donné lieu à une motion au Grand Conseil bernois, selon laquelle le Conseil exécutif est invité à soutenir cette liaison Grimsel-Bedretto. Le comité d'initiative a convoqué une assemblée à Oberwald, dans la vallée de Conches, au cours de laquelle une résolution a été votée pour inviter les cantons intéressés à acquiescer par tous les moyens à disposition les concessions nécessaires à la réalisation de ce projet.

M. Courdrey en personne a exposé à l'assemblée les grandes lignes de son projet, qui prévoit la construction de deux tunnels de 11 et 8 kilomètres de longueur. Le premier s'ouvre à la Handeck, dans la vallée d'Oberhasli, pour aboutir à Oberwald. Le second débute non loin de là, sur l'autre versant de la vallée de Conches et débouche dans le val Bedretto, au Tessin. La dépense de construction est évaluée à une centaine de millions

de francs. Avec une circulation annuelle moyenne de 300 000 véhicules acquittant un droit de péage, l'entreprise s'avère rentable. Ses promoteurs entendent la réaliser sur une base privée, étant entendu qu'une participation des cantons intéressés serait la bienvenue.

Au cours de cette assemblée, qui était dirigée par le conseiller national Kaempfen, de Brigue, des représentants de toutes les vallées intéressées ont pris la parole. C'est ainsi que M. Franco Zorzi, conseiller d'Etat tessinois, déclara qu'en tout état de cause, son canton donnera la priorité à la construction de la route du Gothard. Tout le monde tomba d'accord, en revanche, sur le fait que le projet Courdrey n'était nullement destiné à concurrencer la route du Gothard, son but étant de compléter le réseau routier appelé à assurer l'écoulement de l'énorme trafic entre le nord et le sud de l'Europe.

Le conseiller fédéral Bonvin, qui dès avant son élection avait bien voulu promettre sa contribution à ce débat, fut en cette assemblée l'objet d'une ovation de la part des Hauts-Valaisans qui avaient gardé du haut magistrat le meilleur souvenir du temps où il dirigeait les travaux de reconstruction de la route de la Furka. En une courte déclaration, M. Bonvin rappela l'importance prise par les questions touchant au trafic et à l'extension de notre réseau routier.

Sieben Generationen Schmid-Leinen

Eine gediegene, prächtig illustrierte und graphisch vorzüglich gestaltete Erinnerungsschrift der Leinenweberei Schmid & Cie., Burgdorf und Eriswil, zum 200jährigen Bestehen des Unternehmens handelt von dessen Anfängen um 1750 bis 1962. Die Redaktion lag in den Händen des kürzlich verstorbenen Dr. phil. Bernhard Schmid, Bern, und von Dr. rer. pol. Alfred O. R. Schmid, Burgdorf.

Es ist gewiss kein alltägliches Ereignis, wie es im Vorwort zu dieser Monographie heisst, wenn eine Firma auf ein über 200jähriges Bestehen zurückblicken kann. Nicht minder bemerkenswert ist es, dass ihr Geschäftszweck seit den Anfängen im wesentlichen der gleiche geblieben ist und dass immer die Sippe Schmid die Leitung des Unternehmens, das zu den bewährten Hotellieferanten gehört, innehat. Das Hotelgeschäft, heute ein hervorragender Zweig der Firma, ausgebaut zu haben, ist ein besonderes Verdienst von Alfred I. Schmid (1841-1901), der einen grossen Teil des Jahres auf geschäftlichen Reisen in der deutschen und welschen Schweiz und in Italien bis nach Sizilien sowie an der französischen

Riviera verbrachte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts unternahm es die Firma Schmid & Cie., nach Aufstellung von Leinen-Jacquard-Webstühlen, als eine der ersten in der Schweiz, Hotelnamen und Wappen in ihre Erzeugnisse einzubringen, eine technische Neuerung, die entscheidend zur starken Zunahme des Exportes von Hotel- und Spitalwäsche nach europäischen Ländern sowie nach Übersee beitrug. An Weltausstellungen und andern Ausstellungen im In- und Ausland holte sich die Firma stets höchste Auszeichnungen.

Heute werden alle Arten von Geweben für Haushalt-, Hotel- und Anstaltsbedarf erzeugt, wie Stoff für Kissenbezüge 65-90 cm breit, Bettstuchstoff 170 bis 300 cm breit, Hand- und Küchentücher, Servietten und Tischtücher usw. Als besondere Spezialität sind Damaststichtücher in grosser Breite zu nennen, die in der Handweberei erstellt werden. Als weitere Spezialität nahm die Firma 1936 unter der Bezeichnung «Antik-Leinen» die Herstellung gemusterter Gewebe für Tischwäsche und Dekorationszwecke wieder auf. Den Kundenwünschen Rechnung tragend, werden

heute auch immer mehr fertig gesäumte Wäschestücke geliefert.

Die Firma Schmid hat es verstanden, im Laufe der Jahrzehnte die Produktion stets den wechselnden Bedürfnissen der Kundschaft anzupassen. Wenn sich auch die Käufer von den feinsten Qualitäten weniger kostspieligen zuwendeten, wofür der wachsende Anteil des Halbleinens zeugt, so gibt es doch Artikel, die schon seit Jahrzehnten in gleicher Ausführung und Breite immer wieder verlangt werden.

Die Erzeugnisse der Firma Schmid fanden stets zum grossen Teil in der Schweiz ihren Absatz, doch wurde auch der Export gepflegt und gefördert. Führende Hotels, Bahnverwaltungen, Spitäler und sogar Königshäuser kauften Schmidsche Qualitätserzeugnisse. Trotz den handelspolitischen Schwierigkeiten hat sich dem Unternehmen oft durch mehrere Generationen hindurch, in verschiedenen Ländern eine treue Stammkundschaft erhalten, dies vor allem dank dem stets hochgehaltenen Qualitätsprinzip und der Pflege persönlicher Beziehungen.

Aus der Erinnerungsschrift geht ferner hervor, dass das Unternehmen bestrebt war, sich sowohl in technischer wie in sozialer Beziehung stets den Erfordernissen der Zeit anzupassen. Und im Schlusswort heisst es: Ein Grundsatz hat der geschäftlichen Tätigkeit die ganze Zeit hindurch als Richtschnur gedient: die Herstellung von Waren bester Qualität, sei es im alten Verlagssystem, sei es in der Manufaktur, der 1860 errichteten fabrikmässigen Handweberei oder im modernen, mechanischen Betrieb in Burgdorf.

Es gehört wohl zu den Charakteristika des Schmidschen Unternehmens, dass Weiblichkeit sich stets mit Vorsicht paarte, worauf es zurückzuführen ist, dass es allen Verlockungen zu fortgesetzter Vergrösserung des Betriebes und zur Angliederung verwandter Unternehmen – im Gegensatz zur Zeit der Anfänge – sowie zu Handelsgeschäften grösseren Umfanges widerstand. Und dieser Verzicht auf Ausdehnung, dieses Selbstbescheiden auf die einmal als richtig erkannte Grösse ermöglichte es, die Unternehmung immer in den Händen der Familie zu erhalten, im eigenen Haus zu leben und als grosse Familie Schmid mit allen Mitarbeitern in persönlicher Verbindung zu stehen.

Es sei noch erwähnt, dass der Seniorchef Ernst Schmid von 1936 bis 1946 als Delegierter des Verbandes Schweizer Leinenindustrieller, deren Präsident er während 30 Jahren (bis 1961) war, in der Sektion für Textilien des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes beigezogen wurde und in den Kriegsjahren auch mit Vertretern des SHV in Kontakt stand.

La PAHO vous renseigne

Age limite dans l'assurance-chômage

L'aptitude à s'assurer subsiste aussi à un âge avancé et de toute façon tant que l'assuré exerce encore une activité professionnelle régulière (au moins pendant 150 jours entiers par année) et aussi longtemps que son placement ne rencontre aucune difficulté en période normale.

Celui qui abandonne son activité pour raison d'âge et ne cherche pas d'autre emploi, ne peut maintenir son sociétariat à la caisse d'assurance-chômage.

Passé l'âge de 60 ans, les travailleurs ne peuvent plus être admis ni réadmis dans une caisse d'assurance-chômage. Toutefois, ceux qui sont déjà assurés ont encore, après cet âge, la faculté de changer de caisse.

Lorsque l'obligation de s'assurer s'éteint (normalement à 60 ans), en règle générale l'aptitude à s'assurer et ainsi le droit à l'indemnité dans l'assurance-chômage subsistent.

Die Erinnerungsschrift, die vom Werden und Wachsen eines bedeutenden Unternehmens der Leinenindustrie handelt, darf als eine wertvolle Bereicherung der schweizerischen Industriemonographien bezeichnet werden. Sie handelt überdies von einem Wirtschaftszweig, von dessen Pionierleistungen auch unsere Hotellerie Nutzen zog.

Amerikas Essgewohnheiten ändern sich

Fertigerichte treten ihren Siegeszug an – Wird die Küche bald überflüssig?

(tem) Die amerikanischen Essgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren so stark geändert, dass man ohne Übertreibung von einer Revolution im Bereich der Küche sprechen kann. Vor allem das vergangene Jahr war hier entscheidend, wurden doch in diesem Jahr nicht weniger als 580 Mio. Dollar tiefgekühlte tafelfertige Gerichte verkauft. Diese Gerichte werden jetzt sogar in Verpackungen geliefert, die man heiss machen und die man als Schlüssel auf

Gouvernante, 28jährig, mehrjährige Erfahrung in Küche, Econamat, Service, Bar, Etage und Bureau, wünscht ihre Kenntnisse als

Aide du patron oder General-Gouvernante

auszuwerten. Offerten werden erbeten unter Chiffre AP 2789 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dame mit Fähigkeitsausweis sucht auf Frühjahr 1963 Posten als

Directrice-Gerantin

in Hotel garni oder Motel. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre DF 2724 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

(20 Jahre alt) sucht Winterasienstelle vom 15. Dez. 1962 bis 30. März 1963. Bevorzugt gutes Haus mit mittlerer Brigade. Winterasienstellen im Kt. Valais und in der Schweiz bereits absolviert. Beste Zeugnisse vorhanden. Angebote erbeten an Anton Habel, (6935) Strümpfelbrunn/Odenwald (Deutschland).

Frau sucht für etwa 4 Tage pro Woche Beschäftigung. Versiert im

Flicken - Nähen - Bügeln

Raum Chur-Klosters.

Offerten erbeten unter Chiffre FN 2701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Repräsentativer junger Mann mit guter Allgemein- und Fachausbildung, Deutsch, Engl., Franz. und Holländisch sprechend, sucht Stelle als

BARMAN

für Winteraison (evtl. Jahresstelle), per sofort oder 1. Dezember. W. F. M. Vogels, Rehalpstrasse 51, Zürich 8.

Schweizerin, 25 Jahre alt, schon im Hotelfach gearbeitet, zuletzt 6 Monate Handelschule, sucht Stelle als

Bureaupraktikantin

Würde evtl. auch sonst im Betrieb mithelfen. Gute Kenntnisse der engl. und franz. Sprache. Offerten unter Chiffre G 73693 Y an Publicitas Bern.

Zwei sprachkundige Schweizerinnen suchen für kommende Winterasien Stellen als

Saaltöchter

Bevorzugt wird St. Moritz oder Umgebung. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Ruth Hartmann, bei Familie Allemann, Marktstrasse 1, Grenschen SO.

Junge Deutsche (21 Jahre alt) sucht für sofort gute Stelle im

Empfang oder Kontrolle

Erfahren in allen Sparten des Empfangsbureaus, Hotelfachlehre, 1 Jahr Hotelfachschule, seit 1 Jahr als Empfangssekretärin tätig, englische und französische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift. Offerten an Anneliese Augustin, Alsterkamp 12, Hamburg 13 (Deutschland).

Zu verkaufen

Nationalkasse

elektrisch

4 Services, 5 Sparten, eichenbraun, 800 Fr.

Tresor, 50 x 40 x 40 cm, 400 Fr.

Offerten unter Chiffre ZE 2026 an Mosse-Annoncen Zürich 23.

Argentul

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Im Silber steckt Kapital. Schöne- nede Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42 Tel. (051) 28 40 11 berätet Sie gut

Im Silber steckt Kapital. Schöne- nede Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42 Tel. (051) 28 40 11 berätet Sie gut

Drei Töchter suchen Winterasienstellen als

Chef-, Alleinköchin Hilfsköchin

Buffetdame oder Kinderfräulein

Gute Referenzen. Bergrestaurant sucht angenehme. Offerten unter Chiffre L 73677 Y an Publicitas Bern.

fach- und sprachkundig, sucht Stelle in Dancingbar (nach Überrenkung). Offerten unter Chiffre BM 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Junger Spanier, derzeit noch bei hiesigem Landwirt in Stellung, sucht mit seiner Frau Jahresbeschäftigung ab Januar 1963

im Gast-gewerbe

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 4683 Z4 an Orrell Füssli-Annoncen AG, Zürich.

ohne Sprachkenntnisse, suchen Stellen für Winterasien. Zusätzliche erbeten an Frä. Eilfriede Frickinger, Lützowstrasse 87, Augsburg (Deutschland).

Serviererinnen

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche (21jährig), neu, fleissig, sucht Stelle in Grindelwald oder sonstigen Wintersportort als

Saaltöchter

in mittelgrossen Hotel oder Chalet, ohne kassieren. (Evtl. auch als Zimmermädchen.) Gute Zeugnisse vorhanden. Zuschriften erbeten unter Chiffre ST 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche (21jährig), neu, fleissig, sucht Stelle in Grindelwald oder sonstigen Wintersportort als

Saaltöchter

in mittelgrossen Hotel oder Chalet, ohne kassieren. (Evtl. auch als Zimmermädchen.) Gute Zeugnisse vorhanden. Zuschriften erbeten unter Chiffre ST 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Deutscher, 30 Jahre alt, sprachkundig, in un- geüblicher Stelle in der Schweiz, sucht für die Winterasien Stelle als

Etagenportier

Offerten unter Chiffre EP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Autrichien, école hôtelière, cours de bar, parlant français, anglais, italien et allemand, cherche

place dans bar, hôtel etc.

à Genève (ou environs)

Expériences comme demi-chef et secrétaire. Entrée à convenir. Offres sous chiffre GE 2794 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge Tochter, 17jährig, spricht Deutsch, Französisch und Italienisch, sucht Stelle für die Winterasien zur Mithilfe im

Hotelbureau

Offerten an Silvia Herger, Oberdorf, Göschenen UR.

Suche neuen Wirkungskreis als

Maitre d'hôtel - Chef de service

evtl. Caisser-Reception.

Bin routinierter Fachmann ges. Alters. Gef. Offerten unter Chiffre SH 2631 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

Deutsche (schweiz. Abst.), 23 Jahre alt, Absolventin der Hotellschule Lausanne, mehrjährige Praxis im In- und Ausland, perfekt Französisch, Spanisch, Englisch in Wort und Schrift, sucht Stelle in Winterkurort. Angebote unter Chiffre HE 2704 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Empfangssekretärin

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin

Davos bevorzugt. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Eintritt nach Überrenkung. Offerten sind erbeten an Marianne Steiner, Bernstrasse, Flumatt FR.

Sprachkundige, selbständige, 23jährig

Restaurationslochter

sucht Stelle in kleinerem mit mittlerem, gepflegtem Betrieb. Offerten an Edith Koch, Post, Bättikon AG. Telefon (057) 6 17 78.

Belge cherche emploi pour saison d'hiver ou les deux saisons comme

maître d'hôtel

20 ans expérience, très bons certificats. Offre sous chiffre MH 2477 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Bewährter

Kontrollleur

zur Verfügung bis Winterasien (evtl. Probezeit für spätere Jahresstelle). Offerten an A. Albrici, Poschlaw GR.

Jeune fille avec 1/2 année de pratique, cherche place comme

déboutante de réception

pour le 1er décembre à convenir. Formation: 1/2 année d'école hôtelière; 1/2 année d'école hôtelière des langues, Lajoy, faire offres sous chiffre DR 2675 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune fille avec 1/2 année de pratique, cherche place comme

déboutante de réception

pour le 1er décembre à convenir. Formation: 1/2 année d'école hôtelière; 1/2 année d'école hôtelière des langues, Lajoy, faire offres sous chiffre DR 2675 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Je cherche emploi pour la saison d'hiver en Suisse, pour

garçon commis

(30 ans)

avec bonne connaissance du métier (22 ans).

Les deux, Espagnol, de très bonne éducation, travaillent depuis des années dans mon restaurant. Les deux comprennent et parlent un peu de français, anglais et allemand. Je prends toutes responsabilités sur leurs qualités. Adressez votre demande s.v.p. à G. Disler-Rouge, Hôtel Mar Blau, Playa de Aro/Girona (Espagne).

Junge Tochter sucht Stelle als

Sekretärpraktikantin

Kenntnisse in Französisch, Englisch, Maschinen- schreiben und Steno. Auskunft bei der Expedition des Blattes oder Telefon (071) 9 3242.

Junger, strebsamer

Patissier

Österreicher, zuletzt im Hotel Sacher in Baden bei Wien tätig, sucht für kommende Winterasien Stelle in der Schweiz. Offerten erbeten an Eduard Döll, Amstetten, Krautbergstrasse 10, (Nieder-Österreich).

Jungkoch (Saucier) und

Sekretärin-Buchhalterin

suchen Stellen auf 15. Januar oder 1. Februar 1963 in Erstklassenhotel oder Restaurant im Kt. Basel-Stadt. Zuschriften erbeten unter Chiffre JS 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sprachkundig, Hotelpaxis aus dem In- und Ausland, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Überrenkung. Offerten unter Chiffre SN 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Sekretärin

Bridge-Host

maître de plaisir

41 ans, allemand, anglais, français, présentant bien, cherche place. Faire offres sous chiffre MH 2520 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Directeur d'hôtel, excellente formation et références, cherche situation

adjoint de direction

en Suisse ou à l'étranger ou toute fonction en rapport. Libre 1er décembre 1963. Ecrire sous chiffre PN 18155 L à Publicitas Lausanne.

Directeur d'hôtel, excellente formation et références, cherche situation

adjoint de direction

en Suisse ou à l'étranger ou toute fonction en rapport. Libre 1er décembre 1963. Ecrire sous chiffre PN 18155 L à Publicitas Lausanne.

Directeur d'hôtel, excellente formation et références, cherche situation

adjoint de direction

en Suisse ou à l'étranger ou toute fonction en rapport. Libre 1er décembre 1963. Ecrire sous chiffre PN 18155 L à Publicitas Lausanne.

Directeur d'hôtel, excellente formation et références, cherche situation

adjoint de direction

en Suisse ou à l'étranger ou toute fonction en rapport. Libre 1er décembre 1963. Ecrire sous chiffre PN 18155 L à Publicitas Lausanne.

den Tisch stellen kann. Sind sie leergegessen, werden sie einfach weggeworfen.

Nach vor fünf Jahren hätte in den Vereinigten Staaten niemand angenommen, dass die Fertigerichte einen derartigen Siegeszug in die amerikanischen Küchen antreten würden. Für das Jahr 1962 erwartet man, dass der Umsatz an Fertigerichten um 220 Mio. auf 700 Mio. Dollar steigen wird, denn die Amerikaner will nicht mehr selber kochen. Soweit sie bereit ist, lässt sich das auch verstehen, doch auch die Nur-Hausfrauen greifen nach den Fertigerichten, weil sie dadurch praktisch drei bis vier Stunden mehr Freizeit am Tag haben. Forciert wird diese Entwicklung natürlich auch durch das Fernsehen. Die amerikanische Hausfrau kann häufig schon in den Morgenstunden einem angekündigten Programm nicht widerstehen und setzt sich vor den Fernsehapparat. Da bleibt dann keine Lust zum Kochen, und so holt sie sich eben rasch einige Fertigerichte. Und da abends die ganze Familie meist wiederum vor dem Fernsehapparat sitzt, bleibt wieder keine Zeit zum Zubereiten einer Mahlzeit und zum gemütlichen Abenden. Hier sind die sogenannten «Fernseh-mahlzeiten» ein Helfer in der Not. Sie sind so verpackt, dass man sich die Mahlzeit sehr rasch und ohne den Blick vom Bildschirm zu wenden, einverleiben kann. Die Franzosen, die ja auch heute noch eine wirkliche Esskultur haben, wenden sich von

der ihrer Ansicht nach barbarischen Art des Essens mit Schaudern ab, doch die Amerikaner als ausgesprochene Massenmenschen finden nichts dabei.

Man muss allerdings zugeben, dass die Verführung, Fertigerichte auf den Tisch zu bringen, in den Vereinigten Staaten sehr gross ist. Es gibt vielleicht 1000 oder mehr Fertigerichte. Einige Hersteller haben sich jetzt auf außergewöhnliche Delikatessen spezialisiert, von der echten Känguruschwanzsuppe bis zu indischen Spezialitäten. Sie machen glänzende Geschäfte.

Interessant ist, dass auch mehr und mehr Speiserestaurants dazu übergehen, einfache Fertigerichte aufzuwärmen und dem Gast anzubieten. Damit scheint zumindest in den USA das Ende der individuellen Küchenkultur, die in den USA allerdings nie besonders ausgeprägt war, näherzurücken.

Bereits ist es soweit, dass nicht einmal mehr 20% der heiratsfähigen jungen Damen das Kochen erlernen wollen. Zum Glück ist es im guten alten Europa noch nicht so weit, doch es kann, wenn nicht grundlegende Änderungen in wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht eintreten, gar kein Zweifel darüber bestehen, dass auch bei uns die Entwicklung rasch in dieser Richtung verläuft. Betty Winder

Büchertisch

Dr. E. Riggenbach, Die Kunst, unterhaltend zu sein
Preis Fr. 3.90, Gebr. Riggenbach Verlag, Basel.

Menschen, die etwas zu erzählen wissen, die einen Ausdruck, eine Anekdote passend anbringen können, werden immer bewundert. Die wenigsten haben aber Zeit für ihre gesellige Bildung und da bringt sie dieses Bändchen zum Schluss in den Besitz eines Gutes, das sich sonst nur ganz Belesen erwerben können. Die pointenreichen Aussprüche, Anekdoten, Wortsprüche, Rätsel, Zitate, Scherze und anderes mehr lesen sich unterhaltsam, prägen sich leicht ein und dienen bestens dazu, eine gesellige Unterhaltung zu würzen.

Schweizer Journal: Die Gemeinde
Probleme und Möglichkeiten ihres Wachstums

Die Schweizer Gemeinde ist im Umbruch begriffen. Kaum eine, deren Struktur sich nicht zum Teil gewaltig – verändert. Kluge Planer, die diese Entwicklung schon vor Jahren erkannt und vorausgesehen haben, wollten sich nicht überraschen lassen und sorgten vor. Die betreffenden Orte wachsen heute geordnet heran. Andere Gemeinwesen träumten da-

hin und gewahrten zu spät, dass um sie und in ihnen nach Lust und Laune gemauert wurde.

Heute besitzt praktisch jede Gemeinde Bauvorschriften und Zonenpläne. Aber bereits verlangt die Entwicklung eine noch grössere Koordinierung im Planen. Der nächste Schritt ist die Regionalplanung.

Die vorliegende Ausgabe des Schweizer Journals befasst sich eingehend mit diesen Problemen: Eingangs werden die einzelnen Zentren der Gemeinde anhand vorbildlicher und sorgfältig ausgewählter praktischer Beispiele gezeigt und erläutert. Hiernach wird auf jene Aufgaben der Gemeinde eingegangen, bei denen sich heute eine regionale Zusammenarbeit zumindest empfiehlt, wenn nicht sogar aufdrängt. Es sind dies vor allem die Wasserversorgung und das Abwasser- und Kehrichtproblem.

Dass trotz zeitgemässer Bautätigkeit das Ortsbild und wertvolle Bauten geschützt werden sollten, versteht sich. Auch dieses Problem wird in Wort und Bild aufgegriffen und zur Diskussion gestellt.

Alles in allem ist diese Nummer des Schweizer Journals aus dem Verlag Dr. Hans Frey in Affoltern am Albis eine beachtliche Bestandsaufnahme der effektiven und der wünschenswerten Bautätigkeit in unsern Gemeinden.

Liegt's an der Würze?

Diese Frage stellte man früher des öfteren, wenn ein Gericht zu wünschen übrig liess. Das Schnellessen war noch nicht erfunden, eine Platte musste mehr oder weniger vollendet sein, war sie verdorben oder nicht gerichtet, untersuchte man die Ursachen.

Das Würzen ist eine uralte Kunst. Es geht zuerst darum, das Gewöhnliche schmackhafter zu machen, die Zunge zu reizen, durch den «Grundton», besseres herauszuschmecken. Diese Kunst, die die «Physiologie des Geschmacks» belibt, wird auch von Reformen der Küche und des Essens wie Bircher-Brenner und anderen nicht verschmäht, ja man darf behaupten, dass die Rohkost heute manches alte Gewürz wieder zu Ehren gebracht hat.

Wer alte Rezepte durchgeht, stösst auf eine Fülle von Namen, die mit den Hauptbestandteilen mitgehen und ausführlich angegeben sind: Bohnenkraut, Kresse, Boretsch, Rosmarin, Salbei usw. Der Braten wird mit kleinen Knoblauchzehen gespickt, Kohl wird durch Beigabe von Kümmel besser im Geschmack und leichter verdaulich, schneeweisse Meerrettich-Masse begleitet gewisse Würste... und erst die Zwiebel!

Wenden wir uns indessen den feineren Gewürzen zu. Ein uralter Stich, den ich bei einem Lyoner Althändler sah, fällt mir ein. Eine Küche mit Türrahmen von Kesseln und Pfannen im Gegenlicht. Ein Beinstück, das leicht schmort, andere geheimnisvolle Töpfe. Einer dampft. In ihn lässt ein Magister des Kochens, zierlich zwischen den Fingern zwirbelnd, das Gewürz einfallen. Die Lippen des Künstlers sind dabei gespickt. Vielleicht erprobt er Melisse, Engelswurz, ein wenig wilden Knoblauch. Was immer es sein mag, der Zeichner der Gravüre konnte das Würzen nicht besser darstellen als durch die ein wenig übertriebenen Gebärden des Kochs.

Das Würzen ist das kleine Gramm zuviel oder Zuwenig, geschieht mit «Fingerspitzengefühl», deswegen sind Köchner und Kenner des Würzens gar nicht immer so leicht aufzugreifen. Eine Fenchel zu viel kann man aus dem Topf wieder herausheulen, was an hauchfeiner Würze auf das Bratenstück gelangt oder in die Sauce muss berechnet sein: es dampft sich selten aus», sagte mir eine Wiener Köchin.

Es gibt eine Menge Unarten des Würzens, etwa etwas, was leicht missraten ist, mit Pfeffer zu übergreifen. Überhaupt Pfeffer, Salz, Essig – das sind Grundbestandteile, sie können schmackhaft machen, anreizen, man würzt also auch mit ihnen, doch

hohe Kunst ist das noch nicht. Salz wird aber plötzlich zur Würze, wenn es als Beigabe (sehr gering) zu süßem Kürbis gegeben wird, die Fadheit einer Gruppensuppe, die eine Wohltat für einen erschöpften Magen sein kann, wird aufgehoben durch eine Beigabe von Salz. Gefrevelt wird namentlich in der deutschen Schweiz oft mit Essig als Salatbestandteil. Er kann die feinen Blätter eines Maikeops förmlich ihres Eigengeschmacks berauben. Der im Handel befindliche «Weinessig» besteht zumeist nur zu 20% aus echtem Weissessig und dem Spritzessig fehlen überhaupt alle feineren Aromastoffe. Viel glücklicher scheint uns das mehr und mehr aufkommende Würzen (anstelle von Essig) mit Zitronen- oder Zitronensäure, doch kann auch hier leicht das Guten zu viel getan werden.

Muskat kann einen gewöhnlichen durch Wasser gezogenen Blumenkohl ins Höhere heben, andere Gewürze rufen Erinnerungen an längst verlebte Tage in Ungarn herauf... wie etwa Paprika, der Zimt verwandelt einen Reisbrei zu einem besonderen Gericht und wer kann sich gewisse Fischsuppen... ohne den Safran vorstellen. Die richtige «Würzhöhe», die Abgestimmtheit kurz die Komposition, verrät auch hier jene, die etwas vom Zubereiten verstehen. Ein kleines Zuviel an Ingwer beispielsweise kann ein Getränk fast verderben. Auch der Cocktail hat mit der Kunst des Würzens zu tun und schliesslich vermögen Weine (für erinnern an einen Amigne, einen reifen Döle) gewisse Speisen, zu denen auch Kuchen gehören... zu würzen».

Es gibt dabei grosse Herren und geringere unter den Gewürzen. Ein Seigneur ist der Senf, von denen der österreichische süsse Kremer-Senf, Gott sei geklagt, viel zu wenig in andern Ländern bekannt wurde. Es gibt den sehr guten Dijoner, der mit feingemahlten Sardellen, Anchovis, Kräutern, die ein solches Haus nicht verrät, durchsetzt ist. Anis belebt nicht nur fades Kleingebäck, es kann auch Frühjahrsalate wunderbar anheilen. Gerade das Gewürz regt zu neuen Erfindungen an. Küche und Kochkunst sind nie zu Ende... Eduard H. Steenken

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons
faisant de la publicité dans la
Revue Suisse des Hôtels

Hotelier-Restaurateur sucht nach Übereinkunft

DIREKTION

in Jahres- oder Zwei-Saison-Hotel-Restaurant. Erstklassige, fachliche, technische und kaufmännische Qualifikationen. Fremdsprachen. Langjährige Erfahrungen in allen Branchen der Hotellerie, Restauration und Unterhaltungsstätten. Sehr gute Organisator, initiativ und verantwortungsbewusst. Charakterfest. Kontaktnahme unter Chiffre DR 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Artz, 55jähriger, ledig, rüstig, sucht passende

Betätigung

Spital, Hotellerie oder Reisebüro. War 20 Jahre in Dresden, 3 Jahre in Chile, 12 Jahre in der Schweiz. Gute Sprachkenntnisse, sehr viel geseht.

Offerten an Dr. Prager, bei Familie Moor, Imhofstrasse 14, Aarau. Telefon (064) 2 49 30.

Staatl. dipl. Hauswirtschaftsleiterin, seit einem Jahr als

Empfangssekretärin

im Euro-Motel Alfeld tätig, sucht geeignete Position, möglichst in der Schweiz. Sprachen: Deutsch, Englisch, etwas Französisch. Eintritt ab 1. November 1962. Führerschein Klasse III vorhanden. Offerten erbeten an Hanna Henne, Lutherstrasse 431, Tel. Bodensee 371, (3417) Bodensee/Weeser (Deutschland).

Tüchtige, gelernte, im Speiservice versierte

Serviertochter

Mitte 30, Deutsche, sucht Stelle für die Wintersaison in einem gutgehenden Hotelrestaurant, evtl. als Alleinangestellte. Offerten unter Chiffre TS 2669 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher Ehepaar (24/21 Jahre)

einige Zeit gearbeitet, sucht entsprechende Stellung in der Schweiz. Ich habe auch einige Jahre das Gymnasium besucht und eine entsprechende Aufgabe wäre mir sehr angenehm. An selbständigen Arbeiten bin ich gewöhnt. Bevorzugt wird die französische Schweiz. Eintrittstermin: Anfang November 1962. Angebote an Eberhard von Rekowski, (7591) Mörsbach bei Achern (Baden), Nr. 68, Deutschland.

Deutsches Ehepaar (24/21 Jahre)

Chef de rang
Buffetfräulein od. Zimmermädchen suchen neuen Wirkungskreis.
Angebote an H. A. Oberhuber, 3212 Gronau-Hannover, Sauerweinstrasse 21, Deutschland.

Schweizer Barmaid

(per Zufall noch frei!), mit besten Referenzen, gut präsentierend, perfekt Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht passende Beschäftigung. Offerten unter Chiffre SB 2755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dipl. Hausbesitzerin ges. Alters, mit grosser Erfahrung und guten Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis als

Gouvernante

in mittelgrossen Betrieb in Thun und Umgebung. Angebote unter Chiffre DH 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutsche (27jährig), Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch sprechend, gewandte Umgangsformen, sucht Stelle als

Praktikantin-Assistentin

für Empfang, Journal usw. Offerten an C. Waegmann, Klosterstrasse 2, Kempen (Allgäu/Deutschland).

Jeune femme, ayant diplôme Ecole hôtelière S.S.C.R. cherche place comme

stagiaire-cuisine

dans hôtel de Suisse romande, pour perfectionnement. Libre dès le 15 novembre. Ecrire sous chiffre P 21691 S à Publicitas Sion.

25jährige

Barmaid

sprachenkundig, mit vielseitiger Praxis, sucht Stelle für die Wintersaison in Dancing-bar. Offerten unter Chiffre BV 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

15jähriger Jungling sucht

auf Frühling 1963

Kochlehrstelle

Basel und Umgebung. Befindet sich gegenwärtig im Welschland. Offerten erbeten an W. Hildfänger, Hegenhelmstr. 3, Basel.

Empfangs-portier

oder Nachtportier

zurzeit in Lörach tätig, sucht Stelle für die Wintersaison oder für später. Offerten an K. Rode, Postfach 731, Lörach/Baden (Deutschland).

Chef de cuisine

28 ans, cherche place à Bâle. Très bonnes références. Faire offre à Daniel Brogly, 13, rue Drouot, Mulhouse (France).



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68

On cherche pour jeune fille 17 ans, suisse allemande sortant de pensionnat, place dans famille

auprès des enfants

ou elle aurait l'occasion de perfectionner ses connaissances dans la langue française. Offres sous chiffre AE 2752 à l'Hotel-Revue, Bale 2.

Tochter (25 Jahre alt), im Gastgewerbe vertraut, sucht Posten als

Empfangssekretärin

Würde auch auf andern Posten wie Stütze des Patrons, Aushilfe im Service übernehmen, das heisst, ich werde überall helfen, wo es nötig ist. Sprachen: Französisch, Italienisch, Englisch, Deutsch. Eintritt Dezember. Offerten an Fr. Hanny Kurt, Hôtel de la Vue des Alpes, Vue des Alpes NE.

Mädchen

mit Englischkenntnissen und Erfahrung im Servieren, sucht ab Januar 1963 geeignete Stelle in Hotel oder Pension. Offerten mit Tätigkeitsprogramm an Gisela Brodtsch, c/o Mrs. Shane, 26, Hyde-Park-Garden, London W 2 (England).

Cook

24 years, clever, seeks position in Hotel renovated, South of England. Offers with a salary specify to Mr. Orlando Bucchi, c/o Swiss Restaurant, Weybourne, Holt/Norfolk (England).

Junge, sprachkundige

Serviertochter

sucht Saisonstelle in Tea-Room, Berner Oberland od. Graubünden bevorzugt. Offerten an Elisabeth Hänni, Bürenstrasse 8, Lys.

Zwei junge Österreicher suchen ab 1. Dezember 1962 Stellen in der franz. Schweiz, evtl. Wintersaison, als

Koch und Kellner

(seit 5 Jahren in der Schweiz tätig). Offerten unter Chiffre N 44523 Lz an Publicitas, Luzern.

Commis de rang

Deutscher, 24 Jahre alt, sucht Stelle ab 15. Dez. in der franz. Schweiz. Sprachen: Englisch, Franz. (Anfänger). Angebote an H. G. Wiyenk, Lindemannstr. 44, Düsseldorf (Deutschland).

Barmaid

(Österreicherin) sucht Stelle in gutgehender, seriöser Bar. Englisch, Französisch, Italienisch und Holländisch sprechend

Serviertochter

(Holländerin) sucht Stelle in gutgehendem Restaurant, muss nicht im selben Hause sein. Offerten werden erbeten an Ch. Flor, Hotel Sonne, Herzogenbuchsee BE.

Holländer, 20 Jahre alt, mit Bureauerfahrung, Deutsch u. Englisch sprechend, Französisch studierend, sucht eine Stelle in einem Hotel als

Receptionist

oder für die Administration auf nächsten Winter. Eintritt sofort möglich. Briefe unter Nr. 095 an HAVAS, Singel 396, Amsterdam (Holland).

Junger

Commis de cuisine

sucht Stelle in gutem Hause, für sofort bis Ende Januar (wegen Militärdienst ab Anfang Februar). Offerten an Bal Kobelt, Neu St. Johann (Kt. St. Gallen), Telefon (074) 7 68 32.

Nach 12 Jahren in den USA

junger Gastronom und Hotel-fachmann wieder in Europa!

Bin sprachkundig, bewandte mit modernen Management-Methoden, doch aber aus der alten Schule, mit Diplom der Hotelfachschule Lausanne. Suche ab sofort aufgabereichen Wirkungskreis an selbständigem, verantwortlichem Vertrauensposten in gutem Hause. Auch an neuen Projekten wie Motels und Inns wäre ich interessiert. Beste Referenzen sind vorhanden. Angebote erbeten unter Chiffre GN 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, an selbständigen Arbeiten gewöhnte

Schweizerin sucht Stelle als

Sekretärin

in gutem, mittlerem Hotel (Berner Oberland bevorzugt), für kommende Wintersaison. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort oder nach Überzeuung. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an E. Thuner, Konolfingen-Dorf BE. Telefon (031) 68 42 66.

Junge Tochter, 17½jährig, sucht Stelle als

Hilfssekretärin

in Hotel als Vorbereitung für die Hotelfachschule. Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort oder nach Überzeuung. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an E. Thuner, Konolfingen-Dorf BE. Telefon (031) 68 42 66.

Suche Stelle für sofort als

Chef de rang

Deutscher, 23 Jahre, französische und englische Sprachkenntnisse vorhanden mit sehr guten Referenzen. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre CR 2677 an die Hotel-Revue, Basel 2.

42jähriger Schweizer, gründlich ausgeb. Hotelfachmann

mit Initiative, guten Sprachkenntn. u. mit Erf. aus In- und Ausland in Reception, Restauration, kaufm. und Personalwesen, sucht Stelle als

Aide Patron-Sous-Direktor

Zuschriften unter Chiffre AP 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jähriger

Alleinkoch-Entremetier

und 19jähriger

Sekretärin (für Reception oder Bureau)

suchen Stellen für die Wintersaison. Bevorzugt französische Schweiz. Offerten an P. Brand, Kuhl-Hotel Pilatus-Kulm OW.

Sekretärin-Dolmetscherin

(diplomiert), Deutsch, Französisch, Englisch-Stenographie, 29 Jahre alt, Münchener, in ungekündigter Stelle, mehrjährige Auslandspraxis in Winterthur, Neuchâtel, Paris und London, sucht baldmöglichst entsprechende Tätigkeit in Hotel oder Sanatorium. Ausführliche Zuschriften erbeten an Ingeborg Gammel, Asamstrasse 4, München 9 (Deutschland).



Gesucht nach Zermatt
in gepflegtes Hotel
erfahrene, sprachkundige

Obersaaltöchter

Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Photo, Zeugnis-
kopien und Referenzen an Seilers Hotel Monte Rosa,
Zermatt. Telefon (028) 7 71 04.

In unserem Stadthotel können wir im Spät-
herbst wieder ein junges Mädchen für den

Zimmerdienst

aufnehmen. Arbeit ausschliesslich in den Zim-
mern, Anlernen im Bankettservice. Später Mög-
lichkeit eine Servicelehre zu absolvieren (18 Mo-
nate Lehrauer mit Besuch der Gewerbeschule
und Lehrabschlussprüfung). Anfragen mit An-
gaben über Schulbesuch usw. an H. Schellenberg,
Hotel Krone, Winterthur.

Hotel Bruggli, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Entremetier
Gardemanger
Casserolier
Stüblitochter
(Eintritt 1. November 1962)
Saaltöchter
Buffetöchter
Buffetpraktikantin
Wäscherin

Offerten erbeten an Familie R. Mettler, Arosa.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Etagen- Hilfsgouvernante

Offerten sind zu richten an die Direktion.



Grand Hotel
Victoria und
Hotel Ritter
Kandersteg

sucht noch für
Wintersaison 1962/63

Chef de rang
(Schweizer oder Deutschsprechender)
Casserolier
Office-Küchenburschen
Officemädchen
Restaurationstochter

Zuschriften mit den nötigen Unterlagen erbeten an die
Direktion.

Gesucht
tüchtiger

KELLNER

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Hotel Hoch-
haus Linde, Baden. Telefon (056) 2 53 85.

Grand Hotel Regina
Grindelwald

sucht für lange Winter- und Sommersaison,
evtl. Jahresstelle, versierte

Lingeriegouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion.



Buffet
Schaffhausen

sucht:

2 freundliche, im Speiservice gewandte
Serviertöchter
(wenn möglich mit Fremdsprachkenntnissen,
für Restaurant 1. und 2. Klasse)
1-2 Buffetdamen
oder Buffetöchter
Patissier

Offerten mit Photo bitten wir an Bahnhofbuffet Schaff-
hausen zu richten.



Hotel Bellevue Palace, Bern

sucht

Chef-Buchhalter

Seine Persönlichkeit:

Gründlich, zuverlässig, betriebsstreu, organisationssicher,
von rascher Auffassung, mit abgeschlossener kaufmän-
nischer Lehre oder gleichwertiger Grundausbildung und
administrativer Hotelpraxis.

Sein Arbeitsgebiet:

Einnahmen- und Ausgabenverbuchung, Verwaltung der
Finanzkonten, Zahlungen, Lohnbuchhaltung und -aus-
zahlung, AHV-, SUVA-, Krankenkassen- und Unfallver-
sicherungs-Bearbeitung, übriges Versicherungswesen,
Vertragswesen, Tronc-Bearbeitung, Einnahmen- und
Ausgabensammlung, Inkasso- und Betreibungswesen,
Verkehr mit Behörden, Führung von Statistiken.

Unsere Eigenart:

Vielseitiger, dynamisch geführter Betrieb, erfreuliches,
sportliches Betriebsklima, neuzeitliche Arbeitsbedingun-
gen.

Ihre Bewerbung

mit handgeschriebenem Lebenslauf, Zeugnisabschriften,
Referenzangaben, Auszug aus dem Strafregister und
Leumundsbericht erwartet Jost Schmid, Direktor.

Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht für Winter- und Sommersaison (event. Jahres-
engagement), jüngeren, bestausgewiesenen

Küchenchef

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Park-Hotel in
Wengen (Berner Oberland)

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich

sucht:

II. Barmaid Buffetdame Restaurationstochter

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

Patissier oder Commis Patissier

(neben Chef Patissier)

Nur Tagesgeschäft. Eintritt 1. November.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an
Restaurant-Tea-Room Baslerhof, Basel.

Modernes Hotel Garni in Grindelwald
sucht freundliche

Hausangestellte

(Frau oder Tochter)

auf Anfang Dezember (Zwei-Saison-Betrieb), welche
Kaffeeküche und Frühstückservice übernehmen kann,
wenn möglich etwas sprachkundig, zuverlässig und
treu. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und
familiäre Behandlung wird geboten. Offerten mit Photo
und Zeugnisabschriften an Hotel Bernerhof.

Schlosshotel, Pontresina

sucht für die Wintersaison:

Lingeriegouvernante Voiturier mit Fahrbewilligung VW-Bus-Chauffeur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an Schloss-
hotel, Pontresina.



Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen auf Anfang 1963

ler maître d'hôtel- chef des restaurants

Wir verlangen: Initiativen, jungen sprachkundigen Servicefach-
mann, der mit Autorität und Umsicht einem grossen
Restaurationsbetrieb vorstehen kann. Guter
Organisator mit gründlichen Kenntnissen der
Küche erforderlich.

Wir bieten: Ausbau- und entwicklungsfähige gesicherte Po-
sition, gutes Arbeitsklima, dem Posten ent-
sprechende Honorierung und prozentuale Ren-
ditenbeteiligung.

Interessenten welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind
senden ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeug-
nisabschriften und Photo oder rufen an: Willy
Studer, Direktor, Telefon (051) 23 66 36.

Restaurant, Tea-Room und Confiserie Schuh, Interlaken

sucht zur Wiedereröffnung anfangs/Mitte Dezember:

sprachkundige, versierte

Serviertöchter Koch oder Köchin Hilfsgouvernante (für Economat, Buffet, Lingerie) Buffetöchter (evtl. auch Anfängerin)

sprachkundige talentierte Verkäuferin

Offerten sind erbeten an Familie F. Beutler, Propr.

Hôtel de Russie, Genève

cherche de suite

secrétaire

expérimentée pouvant s'occuper de la réception. Faire
offres directement.

Hotel Monopol, St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison:

Chef de partie-Restaurateur Etagengouvernante (auch Ehepaar angenehm)

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind an Dir. Hans
A. Fuchs zu richten.

Gesucht

in Erstklasshotel nach Zermatt

Etagengouvernante sprach- und fachkundig Officegouvernante

Eintritt: 1. Dezember. Lange Winter- und anschliessende
Sommersaison. Offerten mit Referenzen, Photo und Ge-
haltsansprüchen zu richten unter Chiffre EO 2773 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklass-Grill-
Room-Restaurant (Jahresstelle) jüngere, tüchtige, à-
la-carte-kundige

Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen. Hoher Verdienst.
Gefl. Offerten an Restaurant «Locanda», Singerhaus,
Basel.



Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle
perfektes, sprachkundiges

Zimmer- mädchen

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und
Altersangabe an
Hotel Glockenhof, Zürich

Le Grand Hôtel Observatoire, St-Cergue VD
demande pour cette saison d'hiver et prochaine
saison d'été (7 mois au total):

un saucier un pâtissier seul

Prétre de nos offres avec copie de certificats,
photo et prétentions de salaire à la Direction.

Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald GL

benötigt für die kommende Wintersaison noch folgen-
des Personal:

**Patissier
Hausbursche
Office- und
Küchenburschen
Buffettochter
Office-Economat-
gouvernante**

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

Cherchons
saison hiver et été

**saucier
commis de cuisine
portier
femme de chambre
lingère-
calandreuse
chasseur**

Faire offres à l'Hôtel Eden, Crans sur Sierr.

Hotel Dom, Saas-Fee

sucht für die Wintersaison:

**Koch
oder Commis de cuisine
Köchin
Zimmermädchen
Buffetdame mit Service
Wäscherin und Glätterin
Anfangsportier
Küchenbursche
oder -mädchen**

Offerten an die Direktion erbeten.

Hotel Obersee, Arosa
sucht für lange Wintersaison:
tüchtige

Restaurationslochter

die im Speisesevice bewandert ist (nur Schwei-
zerin kommt in Frage)
sowie tüchtiges

Zimmermädchen

Wir erbitten Offerten mit Zeugnisabschriften und
Photo.

Gesucht
per ca. 15. Dezember 1962

Restaurationskellner

Deutsch, Französisch und Englisch sprechend,
mit

zwei Commis

in Spezialitätenrestaurant. Hoher Verdienst zu-
gesichert. Schriftliche Offerten an R. Olinger,
Hotel-Restaurant Alpenclub, Engelberg.

Sporthotel in Graubünden

(65 Betten)

sucht für die Wintersaison:

**Chef-Koch
Koch-Commis
Küchenhilfen
Casserolier
Buffettochter
Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Wäscherin
Etagenportier
Hotel-Sekretärin
Telephonistin
Musiker-Alleinunterhalter
Barmaid**

Offerten unter Chiffre SG 2665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

**Office-Küchen-Gouvernante
I. Portier-Vorarbeiter**
zur Führung und Beaufsichtigung der Hausburschen
Portier-Saaldiener
für Reinigungsarbeiten in der Tonhalle
Barlehrttochter

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten
an das Personalbureau.

Gesucht nach Zermatt
in grösseren Hotel-Betrieb:

Chef de service

sprachengewandt, gut präsentierend. Auch williger An-
fänger kommt in Frage

Chef Gardemanger

mit Erfahrung

Offerten mit Lichtbild, Referenzen und Gehaltsansprü-
chen zu richten unter Chiffre FS 2514 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Erstklasshotel an beliebtem Wintersportplatz

sucht für lange Wintersaison:

Chef de cuisine Patissier

Angebote mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugnis-
kopien erbeten unter Chiffre EW 2485 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Grösserer Tea-Room mit Restauration

à la carte und Coniserie in grossem Sommer- und Winter-
kurort sucht in Dauerstelle auf 15. November oder 1. De-
zember 1962 erfahrenen

Aide de patron

zur Mithilfe bei der Leitung des Betriebes. Gute kaufmännische
Kenntnisse erwünscht. Bewerber, die auf einen guten Dauer-
posten bei guter Bezahlung reflektieren, senden ihre Offerte
mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter
Chiffre AP 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

**Chef de garde/Restaurateur
2 Kaffeekekchinnen
2 Buffettöchter
Buffet-/Kiosktochter**

Für Fachleute speziell gute Bezahlung. Offerten an W. Frauchiger-
Minnig, SBB-Buffer, Winterthur.

Welcher tüchtige Koch (Alter 30-50 Jahre) möchte den
vielseitigen und interessanten

Vertrauensposten des Aide-patron

übernehmen? Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.
Bewerber mit mehrjähriger Kochpraxis, absolvierter Kellner-
lehre oder Servierkurs, mit deutschen, englischen, italie-
nischen und französischen Sprachkenntnissen richten ihre
Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen, Photo und Lohnansprü-
chen unter Chiffre VP 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Wintersaison (Eintritt voraussichtlich zirka
25. November):

**Gouvernante-
Stütze der Hausfrau
Serviertöchter**
(fachlich und sprachgewandt)
**Buffettöchter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Patissier-Konditor
Etagenportier**

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

Hotel Kreuz, Balsthal

sucht in Jahresstellen:

tüchtigen

Entremetier Restaurationslochter

Eintritt nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst
und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehalts-
ansprüchen sind erbeten an E. Bader, Hotel Kreuz,
Balsthal SO. Telefon (062) 2 74 12.

Gesucht, versierter, vielseitiger

Küchenchef

in Erstklasshaus der Zentralschweiz für lange Sommer-
saison eventuell auch Wintersaison.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre
KF 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in gutgehenden Hotel-Restaurations-Betrieb:

Commis de cuisine
(in grössere Brigade)

Restaurationskellner oder -tochter

Lingère

(Samstagnachmittag und Sonntag frei)

Buffettochter

(eventuell Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an die Di-
rektion Hotel Volkshaus, Winterthur.

Wir suchen:

Chef Saucier

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Be-
dingungen, moderne Arbeitsräume, zeitgemäßes Salär
(nach Übereinkunft) und gute Jahres- oder Dauerstelle.

Wenden Sie sich an Herrn Dir. Wyder, Restaurant Mö-
venpick, Place de la Fusterie 22, Genf, Tel. (022) 26 33 22

MÖVENPICK

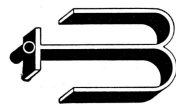
Hôtel Continental, Bienne

cherche pour entrée à convenir:

**chef de cuisine
1ère lingère
portier de nuit**

(place à l'année)

Faire offre ou se présenter à la Direction, téléphone (032) 2 32 55.



Hôtel

Beaulac

Neuchâtel

cherche

femme de chambre
qualifiée, place à l'année, bonnes références exigées

chasseur-aide portier

Faire offres avec références, prétention de salaire et photo à la Direction.

Für die Wintersaison in neues Garni-Hotel
nach Flims gesucht

**Buffetdame
Serviertöchter
Haus- und
Küchenmädchen
Lingerie**

auf Mitte Dezember für Wintersaison 1962/63. Offerten
sind erbeten an Meilers Garni-Hotel, Flims. Telefon
(081) 4 16 16.



Gssucht
für lange Wintersaison:

Caviste Commis-Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien an Seilers
HOTEL VIKTORIA, Zermatt.

Gesucht

Küchenchef
(nicht über 35 Jahren)

Commis Gardemanger
(mindestens 2 Jahre Praxis als Commis)

Commis Entremetier
(mindestens 2 Jahre Praxis als Commis)

tüchtige
Restaurationstochter
(sprachkundig)

Offerten an Restaurant Simmentalerhof, Thun. Telefon
(033) 2 32 65.

Hotel im Oberengadin

(130 Betten, vollständig renoviert)

sucht für die Wintersaison:

Küchenchef
Koch
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Etagenportier
Concierge
Kellerbursche
2 Officemädchen
Küchenbursche

Offerten sind erbeten unter Chiffre HO 2529 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Hotel Métropole-Monopole Wengen

sucht für kommende Wintersaison:

Pâtissier
Commis de cuisine
Saaltöchter
Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an P. U. Lehmann, Hotel Métropole,
Wengen (B.O.).

Hotel Engadinerhof Pontresina

sucht für lange Winter- und Sommersaison:

Sekretärin
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Tournant
Personalkoch
Restaurationstochter
Saaltöchter
Küchen- und
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Christian Heinrich, Hotel
Engadinerhof, Pontresina.

Küchenchef

in Jahresstelle gesucht

für Grossbetrieb und Spezialitätenrestaurant.
Chef gesetzten Alters, der einem grösseren
Personalstab vorstehen kann. Bedingung: Guter
Kalkulator. Wir bieten sehr gute Entlohnung bei
regelmässiger Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre
KC 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dancing de Suisse romande cherche

barmaid

présentant bien et parlant plusieurs langues.
Débutante acceptée. Bon gain. Faire offres avec
photo sous chiffre BM 2535 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Ein fachlich gut ausgewiesener

KOCH

findet bei guten Bedingungen einen angenehmen
Arbeitsplatz. Ebenso suchen wir einen

KÜCHENBURSCHE

Hotel Bellevue, Wollerau SZ.

Grand Hotel Belvédère, Wengen

sucht auf Ende November:

tüchtigen Koch als
**I. Aide de cuisine/
Chefstellvertreter**
Pâtissier
Personalkoch oder -köchin
Kaffeekoch
Küchenburschen
Näherin-Stopferin
Wäscherin oder Wäscher
Lingeriemädchen

Winebutler
Barmaid
Saal/ Hallentöchter
oder -kellner
Commis de salle
Servicepraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Sekretärin evtl. Anfängerin

Wir ersuchen um detaillierte, handgeschriebene Offerten.

Wir suchen

in unseren neu eingerichteten Betrieb einen
guten und selbständigen

Buchhalter

Gute Bezahlung, Möglichkeit, unserer Pensions-
kasse beizutreten. Offerten an W. Frauchiger-
Minnig, Buffet SBB, Winterthur.

Berghotel Schatzalp, Davos

sucht für die kommende Wintersaison, De-
zember bis Anfang April

Lingeriegouvernante
Glätterin
Officebursche (-mädchen)

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind an
die Direktion zu richten.

Erstklasshotel im Engadin

sucht noch folgendes Personal für die Wintersaison:

Sekretärin-Praktikantin
Telephonist-Concierge
Chaufeur-Conducteur
(VW-Bus)
Etagenportier
Zimmermädchen
Barman-Restaurantkellner
Glätterin

Offerten erbeten an J. Müssgens, Hotel Margna, Sils-
Baselgia.

Berghaus Eggli, Gstaad

sucht für kommende Wintersaison:

2 Restaurationstöchter
(sprachkundig)
Buffetdame
(versiert, sprachkundig)
2 Officemädchen
(Abwaschmaschine)
Hausbursche

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an
Familie H. Breithaupt, Gerant, Gstaad (B.O.).

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft,
tüchtiger

KOCH

in Hotel- und Restaurationsbetrieb (Jahresstelle).
Offerten sind zu richten an Familie E. O. Blaser,
Hotelrestaurant Ländle, Oberhofen, Telefon
(033) 7 15 53.

Restaurant zur Waid Zürich

Zum Eintritt nach Übereinkunft
gesucht

Chef de service

Für initiativen Berufsmann gutbezahlte Jahres-
stelle. Sprachkenntnisse sowie Maschinenschrei-
ben erforderlich. Offerten mit Zeugnissen an
K. Grau, Restaurant zur Waid, Zürich 10/37.

Gerant-Pächter

gesucht

für ein ganz hervorragend platziertes neues
HOTEL mit Café-Restaurant

in der Nordwestschweiz. Nur solvente und fach-
tüchtige Bewerber wollen sich melden an Post-
fach 430 Zp., Lugano 1.



Hotel Bellevue Rigi-Kaltbad

offert Dauerstelle an

Küchenchef

der Freude hat, Gutes zu leisten und dafür An-
erkennung findet. Wohnung zur Verfügung.
Jahresstelle.

Hotel St. Gotthard-Terminus AG Luzern

sucht in Jahresstelle jüngeren, tüchtigen

Entremetier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehalts-
ansprüchen sind zu richten an Direktor M. Nützi,
Hotel St. Gotthard, Luzern.

Hotel Dischma, Davos-Dorf

sucht für die Wintersaison:

Lingère
(auch Mithilfe in den Zimmern)
Koch
(mit evtl. Spezialistenkenntnissen, neben Chef)
Buffetdame oder Tochter
(selbständig, erste Kraft)
Restaurationstöchter
(sprachkundig, für Passanten und Hotelgäste,
guter Verdienst)

Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Photos und Lohn-
ansprüchen an E. Meyer.



Kongresshaus und Spezialitäten-Restaurant Schützengarten

sucht für sofort:

II. Sekretärin
Buffetochter
oder Schankbursche
2 bis 3 Restaurationstöchter

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

Bergrestaurant Parsennhütte

sucht für Wintersaison:

sprachkundige, freundliche
Servierlöcher
(sehr hoher Verdienst) sowie
Buffetochter

Offerten erbeten an Familie Chr. Gees, Davos.

Gesucht

tüchtiges, sauberes

Zimmer- mädchen

in Jahresstelle, zur Mithilfe in der Lingerie.
Grosser Verdienst, geregelte Freizeit, Kost und
Logis im Hause. Offerten mit Zeugnissen an Fa-
milie F. Kälin, Hotel Bären, Einsiedeln. Telefon
(055) 6 18 76.

Gesucht

für Wintersaison

erstklassiger, sprachkundiger

Bar-Commis

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an L. Larini,
Döltschweg 25, Zürich 3/55.

Wir suchen

während des Winters für unsern Privathaushalt
(etwa 10 Personen) tüchtige

Köchin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Möglichkeit,
während der Sommersaison in der Küchenbrigade
beschäftigt zu werden. Offerten mit Zeugniskopien
und Gehaltsansprüchen an die Direktion Hotel des
Balances, Luzern.

Flüela

Sporthotel Davos

sucht für lange Wintersaison:

Economatgouvernante
Officegouvernante
Glätterin
Chef de service
(für Dancing)
Kellermeister/Heizer

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Bären, Ostermündigen

(Stadt nahe von Bern)

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame
Buffetochter
oder -anfängerin
evtl. Buffetbursche
Küchenmädchen
oder Küchenbursche

Gutbezahlte und interessante Jahresstellen bei sehr gün-
stigen Arbeitsbedingungen. Offerten an Hotel Bären,
Ostermündigen. Telefon (031) 65 50 47.

Gesucht für Wintersaison nach

St. Moritz

(in Hotel mit 100 Betten)

Saucier
Zimmermädchen
(evtl. Hilfszimmermädchen)
Etagenportier
(sprachkundig)
2 Commis de salle
(Deutsche)

Offerten mit Zeugniskopien und Porto erbeten unter
Chiffre SZ 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht für die Wintersaison:

Oberkellner
Kassier-Réceptionist
Kaffeeköchin
Glätterin
Saaltöchter
Anfangszimmermädchen

Offerten mit Bild, Lebenslauf und Zeugniskopien er-
beten an die Direktion.

In gutgehendes Hotel in Zermatt

(mit langer Wintersaison) wird noch eine

Köchin
gesucht, daselbst auch ein
Zimmermädchen
Eintrittsdatum 1. Februar 1963.

Offerten nebst Lohnforderungen und Zeugniskopien
sind zu richten an Postfach Nr. 127, Zer-
matt VS.

Hotel Seehof, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

Koch (erste Kraft, neben Chef)
Angestelltenkoch
(Communard)
oder Angestelltenköchin
Hilfsköchin
Saaltöchter
(sprachkundig)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an
A. Caduff-Birkmaier.



sucht für lange Wintersaison:

**Sekretärin-
Praktikantin
Gouvernante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kioskverkäuferin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Badhotel (100 Betten)

sucht:

Sekretärin
(in Jahresstelle, verheiratet, nicht unter 28 Jahren)
Saaltöchter
(junge, in Jahresstelle)
Saalpraktikantin
Commis de cuisine

Eintritte nach Übereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an A. Friz-Wäger, Badhotel Hirschen, Baden.

Wir suchen

in Jahresstelle für unseren Grossbetrieb mit starkem à-la-carte-Service einen tüchtigen

Chef de partie

(Sous-Chef)

Es kommen nur tüchtige, restaurationskundige Bewerber in Frage. Geregelter Arbeitszeit bei gutem Lohn. Offerten unter Chiffre WS 2663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. November 1962

Alleinkoch oder Köchin

in Landgasthof. Offerten sind zu richten an Fam. W. Monti, Hotel Bahnhof, Döttingen AG, Telefon (056) 5 10 05.

Gesucht

für Wintersaison nach Adelboden:

Bar-Lehrtochter oder Bar-Praktikantin

Offerten mit Lohnanspruch und Photo erbeten unter Chiffre BB 2661 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel du Parc à Villars

(150 lits)

cherche pour la saison d'hiver:

**demi-chef de rang
chef de partie
commis de cuisine
garçon d'office
fille de lingerie
chasseur**

Faire offres à la Direction.

Ensuite de démission honorable du titulaire actuel le poste de

directeur-gérant

de l'Hôtel Terminus
(80 lits) et

Buffet de la Gare de Montreux
est mis au concours.

Situation intéressante pour couple expérimenté et capable. Entrée aussi rapprochée que possible. Certificat de capacités vaudoises pour hôtelier et cafetier-restaurateur exigé.

Adresser les offres avec certificats, photographie et curriculum vitae à la Compagnie du chemin de fer Montreux-Glion, à Montreux.

Neueröffnung Lugano

Gesucht für Restaurant-Snackbar

tüchtiger

Gardemanger/Saucier

Jahresstelle, Eintritt Anfang November. Offerten sind zu richten an H. Merkl, Taverna del Pini, Melano TI.

Gesucht für das Grand Hotel Belvédère, Davos-Platz

für die kommende Wintersaison:

**Oberglätterin
Zimmermädchen
Garderobier**

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Herrn Toni Morosani, Belvédère, Davos-Platz.

Gesucht

in modernisiertem eingerichtetes Berghotel am Genfersee für die am 20. Dezember beginnende Wintersaison:

selbständiger, linker

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. an Direktion Hotel de Sonloup, Les Avants s. Montreux.

Bergrestaurant Parsennhütte

sucht für Wintersaison

Koch oder Köchin

Verlangt werden sehr gute Kenntnisse im à-la-carte-Service. Hoher Lohn. Offerten erbeten an Familie Chr. Gees, Davos.

Couple gérants- cuisinier

est demandé pour Restaurant dans région du Léman. Appartement à disposition. Faire offres au Département Social Romand, 23, rue Centrale, Morges.

Die

Kochlehrstelle

in gutfrequiertem Hotel der Westschweiz ist sofort oder nach Übereinkunft zu besetzen. Dauer der Lehre 2½ Jahre. Hôtel Beau-Séjour, Vevey, Telefon (021) 51 27 56.

Gesucht

für sofort nach Luzern

Kochlehrling

in kleineres Hotel mit Restaurationsbetrieb. Offerten sind zu richten an Hotel Alpina, Luzern.

Gesucht

Koch-Lehrling

per 1. März 1963 in gepflegten Betrieb. Es besteht die Möglichkeit, eine sorgfältige Küche zu erlernen. Sekundarschule erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an E. Guglielmini, Hotel Boldt, Castagnola.

**Erstklass-Restaurationsbetrieb am
Platz Basel**
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurations-Lehrtochter

Die Lehre dauert 1½ Jahre. Mindestalter 18 Jahre. Bewerberinnen können mit sehr interessanten Bedingungen rechnen, speziell in finanzieller Hinsicht. Wer Freude an diesem aussichtsreichen Beruf zeigt, melde sich mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre RL 2666 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cusiniertourant

est demandé. Place à l'année. Faire offres au Département Social Romand, Morges VD

Sprachgewandte, junge, tüchtige

Sekretärin

per 15. November in Jahresstelle gesucht. Offerten an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

Saison 1963

Wir suchen

für die kommende Frühjahr- und Sommersaison (März bis Anfang November):

Küchenchef

solider und in der Restaurationsküche bewandelter Fachmann

Commis de cuisine 2 Restaurations- töchter

Deutsch, Französisch evtl. Englisch

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Zimmermädchen

Persönliche Vorstellung nach Vereinbarung. Offerten an Hotel-Restaurant Ochsen, Rheinfelden. Tel. (061) 875101

Suche

auf Anfang Dezember einen tüchtigen

Entremetier

in Jahresstelle. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten an Jos. Bucher, Küchenchef, Hotel Bahnhof-Terminus, Grindelwald.

Gesucht

Buffettochter(-dame)

in gut bezahlte Vertrauensstelle. Hotel Müller, Schaffhausen.

Tüchtige, sprachkundige

Restaurations- Serviertochter

in gepflegten, bekannten Betrieb gesucht.

Guter Verdienst. Ausführliche Offerten sind erbeten an Hotel Haller, Lenzburg.

Gesucht

in Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin

Küchenchef

(für Wintersaison)

jüngere, tüchtige, die fähig sind, eine feine und abwechslungsreiche Küche zu führen, wollen sich melden an Hotel Concordia, Zuoz GR.

**Bahnhofbuffet
St. Gallen**

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

Hans Kaiser-Schuller
Telefon (071) 22 56 61

Gesucht

für die Wintersaison in Hotel mit 50 Betten

Alleinportier

(Schweizer)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bel-Air Eden, Grindelwald, Telefon (036) 3 21 36.

Gesucht
in Erstklasshotel:

**Commis de cuisine
Lingère
Küchenbursche**

Club-Hotel, Biel.

Gesucht

tüchtige, selbständige

Köchin oder Koch

in Jahresstelle in mittleren Betrieb. Gute Behandlung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Lohn nach Vereinbarung. Offerten an Frau Bohrer, Hotel Bahnhof, Laufenburg AG.



Wir suchen
per sofort oder
nach Übereinkunft:

tüchtige, erfahrene

Buffetdame

Vertrauensapostel an besteingerichtetem Buffet. Bei Eignung sehr gut bezahlte Dauerstelle. Tüchtige

Serviertochter

als Tourante. Sehr guter Verdienst. Eintritt sof. Auf Herbst 1962, evtl. Frühling 1963 wird in unserer modernen Hotelküche

Kochlehrstelle frei

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Armin Strässle, Derby Hotel, Wil SG.

Gesucht

junger, tüchtiger

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht ab sofort oder ab 1. Dezember 1962

Sekretär

(Schweizer bevorzugt)

Zuschriften mit den nötigen Unterlagen unter Chiffre ES 2652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels Bernerhof und Concordia Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Köchin

Offerten erbeten an die Direktion.

Le poste de

fille de buffet

est à repouvoir
ainsi que

sommelier (ière)

au café du Théâtre, Neuchâtel.

Entrée 1er novembre ou date à convenir. Offres à la direction de l'établissement, R. Schweizer.

Bahnhofbuffet Schwägalp

sucht in lange Wintersaison:

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit

Buffettochter

Hoher Lohn, Arbeitszeit geregelt.

Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Sântsbahn, Schwägalp.

Gesucht ins Engadin

in kleineren Betrieb:

selbständiger

Koch oder Köchin

Buffettochter

evtl. Anfängerin

Lingère

Eintritt nach Vereinbarung, Jahresstellen, geregelte Freizeit, guter Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften an Condorei-Pension Klarer, Zuoz GR.

Gesucht für lange Wintersaison in gut eingerichteten Ferienheim im Berner Oberland:

Gouvernante

2 Mädchen

für Zimmer und Service

Tourante

Lingère

Freizeit geregelt und guter Lohn. Offerten unter Chiffre LW 2660 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison

Anfangssekretärin Chasseur

Offerten erbeten an Direktion Hotel Roseg-Garni, Pontresina.

Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Chef de partie

(Chef-Stellvertreter, in Spezialitätenküche mit mittlerer Brigade)

**Allein-Pâtissier
Buffettochter
oder -lehrtöchter**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlohnung, Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzangaben sind erbeten an Familie Gruber, Hotel Krone, Lenzburg AG.

Gesucht

für November bis April

Barmaid

in Hotelbar mit Musik und Tanz.

Offerten erbeten an Hotel Beau-Rivage, Thun.

Gesucht

in Jahresstellen:

tüchtige

**Obersaaltöchter
oder Chef de service
Barmaid
Saaltöchter
Commis de rang**

Gute Bezahlung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie A. Feiler-Bohny, Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt nach Übereinkunft**2 Commis de cuisine**

Offerten an die Direktion Hotel Brenscino, Brissago, Lago Maggiore.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft, restaurationskundige

Serviertöchter

in Spezialitäten-Restaurant. Überdurchschnittlicher Verdienst

Lingère

an Vollautomaten, Mänge vorhanden

**Officemädchen
Küchenmädchen**

die das Kochen erlernen kann

Gute Entlohnung, Zimmer im Haus

Offerten an B. Bänziger, Restaurant zum Hof, Wil SG. Telefon (073) 6 16 78.

Gesucht

auf 15. November in mittleren Hotel-Betrieb fleissige

Köchin

oder Tochter, die sich im Kochen ausbilden möchte. Hoher Lohn und geregelte Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Hotel Löwen, Langenthal BE.

**Buffet de la Gare
Genève-Cornavin**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**dames de buffet
chef pâtissier
commis pâtissier
aides de buffet
dames de buffet**

pour Buffet-Express sur le quai

chef d'office

expérimenté, capable de diriger une grosse brigade

caviste**aide caviste**

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire au Bureau du personnel.

Gesucht in Jahresstelle:**2 Zimmermädchen**

(Mithilfe im Saalservice)

tüchtige

Lingère**Officemädchen**

Offerten an Fr. Büttiker, Ferienheim CO-OP, Jonjny ob Vevey.

**Le Grand Hôtel Observatoire
St-Cergue VD**

demande pour cette saison d'hiver et prochaine saison d'été (7 mois au total):

**un téléphoniste-secrétaire
un secrétaire-maincourante**(français et anglais indispensable pour les deux)
Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.**Wir suchen**

per Mitte Dezember in Dauerstelle einen

jüngeren

KOCH

in mittlere Brigade. Interessante Stelle mit der Möglichkeit, die Diätische zu erlernen. Zeitgemässe Bedingungen. Offerten erbeten an die Direktion der Klinik Hirslanden, Witellikerstr. 40, Zürich 8. Telefon (051) 32 70 80.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in sehr lehrreichen Hotel- und Restaurantbetrieb der Stadt Bern:

tüchtiges, sprachenkundiges

Bürofräulein

für die Réception und allgemeine Bureauarbeiten. Rechter Lohn, gute Behandlung und Selbständigkeit werden zugesichert, ebenso geregelte Arbeits- und Freizeit.

Zimmermädchen

(erfahren und sprachenkundig) Guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre BZ 2509 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtiger, erfahrener

Chef de rang

in exklusives, französisches Restaurant. Sehr guter Verdienst. Dauerstelle. Bewerber mit guten Referenzen senden Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre FR 2511 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Ein grosses Restaurant
im Zentrum der Stadt sucht
einen neuen Leiter.**

Tüchtige

Geranten

oder

Restaurateurs

die über genügend Erfahrung verfügen, um ein grosses Restaurant vorbildlich zu führen, richten ihre Bewerbungen, zusammen mit kurzem Lebenslauf, Referenzen, Gehaltsansprüchen, Photo und frühestmöglichen Eintrittsdatum unter Chiffre GR 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Vollständige Discretion selbstverständlich.)

Gesucht

junger, tüchtiger

Commis de cuisine

(neben Chef)

Eintritt etwa 20. Dezember 1962. Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gysersa, Schwarzwäld FR. Telefon (037) 4 11 12.

**Hotel Touring-Restaurant
Winterthur**

sucht in Jahresstellen oder nach Übereinkunft:

tüchtiger

**Koch-Commis
Hausbursche-Portier
Zimmermädchen
Küchenmädchen
oder -bursche**

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Familie Pfändler.

L'hôtel des Familles à Genève

cherche pour le 16 novembre

un demi-chef de rang

sachant les langues. Place à l'année. Offre à la direction.

Moderne Privatklinik, 40 Betten, sucht in Jahresstelle, sofort oder nach Übereinkunft

Hausbeamtin-Gouvernante

zur selbständigen Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles, Kenntnis der italienischen Küche und Sprache erforderlich. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit üblichen Unterlagen an Direktion Clinica Viareggio, Pregassona-Lugano.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil durchgehend bis nach der Sommersaison:

Sekretärin

Saaltöchter

Anfangssaaltöchter

Anfangszimmermädchen

Hausmädchen

Commis de cuisine

Küchenburschen-

Casserolier

Nur schriftliche Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald.

Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für lange Wintersaison

Hauswart-Portier

für Angestelltenhaus

Offerten mit Zeugnisabschriften sowie Photo sind erbeten unter Chiffre HP 2697 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationslochter

gesucht

für lange Wintersaison. Absolut selbständig, fach- und sprachenkundig. Sehr hoher Verdienst.

Offerten mit Zeugnisabschriften an J. Streiff, Hotel Niederschlacht, Braunwald.

Hôtel garni à Neuchâtel

cherche pour tout de suite:

femme de chambre

(capable; sachant absolument le français)

lingère

(ou débutante)

Offres à la Direction. Téléphone (038) 5 18 34

Erstklasshotel im Tessin

sucht in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

Personalchef-Buchhalter

(geregelte Arbeitszeit)

Chef de réception

(perfekt Französisch, Italienisch und Englisch)

Korrespondent (in)

(perfekt Italienisch, Französisch, Englisch und Deutsch schreibend)

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre ET 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. November**Hausbursche-Portier**

Hotel Touring, Engelgasse, St. Gallen.

Gesucht

in Jahresstelle

KOCH

zu kleiner Brigade in gepflegten, mittelgrossen Restaurationsbetrieb. Zimmer im Hause. Offerten erbeten an Walther A. Heggin, City-Hotel Ochsen, Zug.

Nouvel hôtel moderne

en construction, avec restaurant, 40 à 60 lits, très bien situé dans un centre touristique du Bas-Valais en plein développement, cherche

gérant

ou éventuellement acheteur, pour le début de la saison 1963. Faire offres avec prétentions sous chiffre P 91411 S à Publicitas Sion.

Gesucht auf 1. November tüchtiger**KOCH**

Offerten sind zu richten an Café ABC, Arbon.

**Hotel Ermitage und Golf
Schönried / Gstaad**

sucht für die kommende Wintersaison:

1. Lingère

2 Lingeriemädchen

2 Küchenburschen

Eisman

Für Sommersaison 1963 in Jahresstelle

Gärtner evtl. Ehepaar

Offerten mit Lichtbild und Zeugnisabschriften an die Direktion erbeten.

ZERMATT

Gesucht für lange Wintersaison:

Buffetdame

Buffetöchter

(oder -bursche)

Hilfsköchin

Haus- und Kellerbursche

Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel-Restaurant und Tea-Room Derby, Zermatt.

Hotel Blume, Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertöchter

für Restaurant und Barservice. Wenn möglich sprachen- und servicekundig. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Blume, Interlaken.

Achtung, Ferienablösung!

Für die Zeit vom 15. November bis 15. Dezember 1962 suchen wir flinke, versierte und anpassungsfähige

BARMAID

Daseibst in Jahresstelle

II. BARMAID

(keine Anfängerin, evtl. Buffetöchter)

Offerten an Hotel Hirschen & Cabaret Cadadou, Luzern.

**Das Ferienheim CO-OP
in Jonjny ob Vevey**

sucht tüchtige

Sekretärin-Hausbeamtin

mit guter Allgemeinbildung als Stütze der Leiterin. Eventuelle spätere Möglichkeit, die Leitung zu übernehmen. Erwünscht sind: Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache. Leichtigkeit im Umgang mit Gästen und Angestellten. Gute Kenntnisse in den Bureauarbeiten. Geboten wird: Dauerstelle mit den heute üblichen Bedingungen. Stellenantritt nach Übereinkunft. Die ausführlichen Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an Fr. Büttiker, Ferienheim CO-OP, Jonjny ob Vevey.

One of finest metropolitan city clubs in USA requires English-speaking

waiters

experienced in Continental cuisine and gracious service. Employment guaranteed if selected. Beautiful location. Excellent working conditions. Guaranteed high salary plus commissions, semi-annual bonus, and meals. Free hospital insurance. Applicants please send recent photo, full details of experience, and references. Transportation cost to USA may be reimbursed after one year's satisfactory engagement. Air mail reply to A. H. Grove, Manager, The Mid-America Club, Prudential Plaza, Chicago 1 (Illinois/USA).

Gesucht wird auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft ein erfahrener

Chef-Pâtissier

mit mindestens 5jähriger Hotelierfahrung. Offerten mit Lohnangaben und Zeugnisabschriften erbeten an E. Wälti, Executive Chef, Athens Hilton in Athen.

Le Tunisia Palace Hôtel à Tunis

demande pour saison d'hiver (15 novembre au 15 mai) personnel qualifié pour les emplois suivants:

**maître d'hôtel
chefs de rang
secrétaire-
maincourantier**

Envoyer offres avec références, par courrier avion à M. R. Tuor, Tunisia Palace-Hôtel, Tunis.



Vorhang-Schnurzüge
SILENT GLISS
ein Maximum
an Geräuschlosigkeit und Komfort

Wie leicht lassen sich die Vorhänge mit den geräuschlosen Schnurzügen **SILENT GLISS** ohne Behinderung Ihrer Gäste öffnen und schliessen! Die Zugschnüre laufen unsichtbar in getrennten Schnurkanälen, sie können weder durchhängen noch verbeddern. Selbst schwere Stoffe gleiten in den formschönen Vorhangprofilen **SILENT GLISS** samtweich und leise. Das umständliche Hin- und Herbewegen der Vorhänge von Hand fällt dahin; der Vorhangstoff wird so geschont, weil er nicht berührt werden muss. Zum Reinigen hängt man die Vorhänge ohne Demontage des Schnurzuges einfach aus.

SILENT GLISS bietet eine ganze Reihe von Schnur- und Schleuderzugprofilen für einfache bis höchste Ansprüche. Auszeichnung «Die gute Form 1961» des Schweiz. Werkbundes SWB. Beratung, Prospekte und Handmuster unverbindlich durch



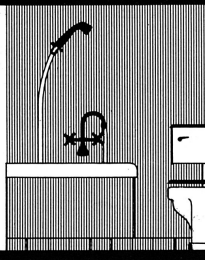
Metallwarenfabrik F. J. Keller + Co.
Lyss (Bern) Telefon 032/857 42-43



Innenrenovationen

Glanz-Eternit, das schöne und kostensparende Wandverkleidungsmaterial mit

seiner sprichwörtlichen Unverwundlichkeit für Küche, Bad, WC, Korridor, Treppenhäuser. — Grosse Farbenwahl, schlag- und kratzfest, feuerhemmend, unempfindlich gegen Feuchtigkeit.



Muster, Prospekte und Auskunft über Bezugsquellen nachweis durch

GLANZ ETERNIT AG

Niederurnen GL Tel. 058/41671

Kaffeemaschinen



für jeden Betrieb

Auf der ganzen Welt «crema caffè FAEMA» ein Begriff!

Generalvertretung:

cabaro ag Olten

Telephon (062) 5 03 03 (Servicestellen)
Ziegelfeldstrasse 23-25

Hotel-Restaurant-Tea-Room

mit Jahrespatent, netten Wirtshauslokalitäten, Fremdzimmern mit 30 Betten, Kalt- und Warmwasser, in lebhaftem Sommer- und Winterportplatz, zu 330 000 Fr. mit Inventar zu verkaufen. Grosse Umsatznachweisbar Kapitalkräfte Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Nr. 2256 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Serions Acheteurs

d'un Hôtel de 50 à 60 lits environ, sur Riviera vaudoise. Faire offres avec prix sous chiffre P. 56-14 V. Publicitas, Vevey.

Hôtel-café-restaurant

comprenant une épicerie à remettre ou à louer à

jeune couple

Situation de premier ordre, sur route à grand trafic des Alpes vaudoises. Conditions très avantageuses. Ecrire sous chiffre PC 43766 L à Publicitas, Lausanne.

In der Ostschweiz, in landschaftlich schöner Lage, wird ein guteingerichtetes

Hotel-Restaurant

vermietet oder verkauft.

Liebschaftsobjekt, Hotel 24 Betten, Zimmer teils renoviert, Stützwirtschaft, Gartenrestaurant, grosse Parkplätze, Jahresbetrieb. Seltene Gelegenheit für fächthütiges Hotelier-Ehepaar. Übergabe nach Vereinbarung. Anfragen unter Chiffre DT 2362 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In erstklassigem Sommer- und Winterkurort mit vielen Skiliften und Gondelbahnen, Golfplatz usw.

Fremden-Hotel

mit 70 Betten und 10 Bädern zu verkaufen. Sehr gute Kundschaft. Viele Jahre im gleichen Besitz. Umschlagung 11 000 m². Verkaufsgrund vorgerichtetes Alter des Besitzers. Preis 850 000 Fr. Anfragen unter Chiffre FR 2711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!



Kenner und Liebhaber sind begeistert von **DETTLING** «Extra-Dry» und «Brut» (100% franz. Blanc de Blancs) den sie neben den bestbekannten 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»

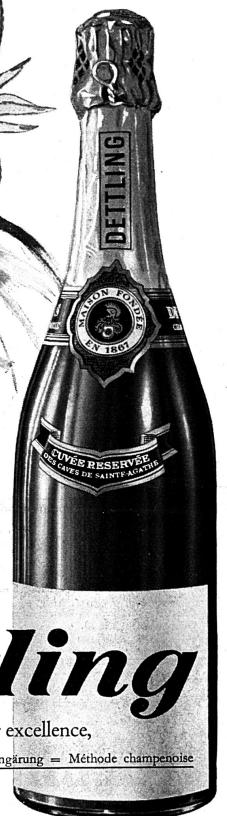
DETTLING «Gran spumante»

SILBER	— demi sec
GOLD	— traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,

sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

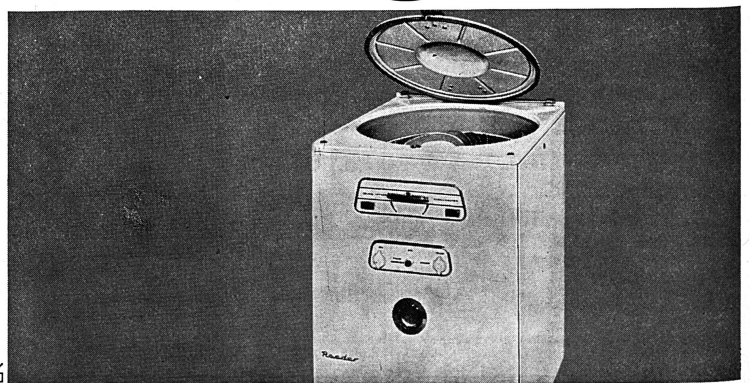


ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

480 Teller in der Stunde – das ist die Waschleistung der vollautomatischen Roeder! Und dies bei kleinen Abmessungen und einem Preis ab Fr. 3 400.–

Irema AG, Basel, Dufourstrasse 32
Telephon 061/24 79 70
Generalvertreterin und Service-Organisation für die Schweiz.

IREMA Roeder



La progression touristique s'est poursuivie en juillet 1962

Plus de quatre millions et demi de nuitées enregistrées pour la première fois en juillet. Léger accroissement de la fréquentation indigène et étrangère au regard du même mois de l'année précédente (+1% dans chaque catégorie). Nouvel essor du tourisme en provenance d'Allemagne, de Belgique et des Etats-Unis, mais tendance persistante à la régression du tourisme anglo-suisse et diminution du nombre de Français, d'Italiens et de Scandinaves. Les hôtes germaniques d'erechef en tête des étrangers. Taux d'occupation quelque peu en baisse en raison de l'augmentation du nombre des lits d'hôtels.

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Hôtels, motels, auberges et pensions

La saison d'été, qui s'était annoncée fort prometteuse en juin, a suivi dans son ensemble un cours favorable pendant le mois en revue. Le maximum de juillet réalisé il y a un an a encore été dépassé. Toutefois, à la différence du début de l'été, la progression est minime (+1%). Le ralentissement du mouvement ascendant — qui n'est que passager — provient de ce que l'expansion continue du tourisme en provenance d'Allemagne, de Belgique et de l'Amérique du Nord a été contrecarrée par un fléchissement de la fréquentation des Britanniques, des Italiens, des Français et des Scandinaves.

Comparativement à juillet 1961, le total général des nuitées a augmenté de 35 000 ou d'approchant 1% pour s'établir à 4 327 millions. L'écart des Suisses s'est accru de 16 500 pour atteindre 1 643 000 et celui des étrangers est monté de 19 000, passant à 2 684 millions. La part de la clientèle de l'extérieur au chiffre global des nuitées s'inscrit à 62%, comme il y a un an. Dans diverses régions, comme dans les Alpes vaudoises, en Suisse centrale et au Léman, la proportion a atteint de 75 à 77%, dépassant même 90% dans quelques centres (Interlaken, Lucerne).

Les Allemands l'emportent une fois de plus parmi les étrangers avec un total de 580 000 nuitées, ce qui constitue un nouveau maximum de juillet pour les hôtes germaniques. Il surpasse de 29 000 ou de 5% le chiffre de l'année précédente. Si l'on excepte la Suisse centrale, toutes les régions ont bénéficié de l'essor touristique allemand. Les Français et les Anglais occupent les deuxième et troisième rangs, avec respectivement 457 000 et 451 000 nuitées. Comme on l'a dit, ces hôtes ont été moins nombreux qu'en juillet 1961 (-2 et 4%). Il est vrai que la fréquentation française s'est intensifiée en Valais, au Léman et dans les Alpes vaudoises, mais dans la plupart des autres contrées, en Suisse centrale notamment, elle a diminué. Pour ce qui est de la fréquentation anglaise, seuls le Valais, la zone du Jura et le Plateau nord-est n'ont pas été touchés par les pertes de nuitées des hôtes insulaires. Le fléchissement du tourisme français dans notre pays a sans doute un caractère temporaire. En revanche, la réduction des effectifs britanniques semble bien devoir persister puisque la fréquentation anglaise dans l'hôtellerie accuse depuis un certain temps une tendance à la baisse. La cause principale de cette évolution rétrograde réside apparemment dans le fait que les Britanniques témoignent d'une propension toujours plus marquée pour les pays du Sud. Les quatrième et cinquième rangs des étrangers reviennent dans le mois en revue aux Belgo-Luxembourgeois et aux Américains du Nord. Ces deux groupes d'hôtes ont fourni chacun 294 000 nuitées, rehaussant l'un et l'autre de 5% leur apport de juillet 1961. Il y a lieu de considérer que le nombre de nuitées des ressortissants des Etats-Unis s'était réduit de 7% il y a un an. L'excédent de fréquentation des Belges, du en majeure partie à un accroissement du tourisme collectif, a profité surtout à Engelberg et Saint-Moritz, tandis que c'est avant tout Lucerne qui a bénéficié de l'affluence plus substantielle d'Américains du Nord. La sixième place échoit aux Hollandais avec 172 000 nuitées, suivis eux-mêmes des Italiens avec 121 000. Alors que le contingent néerlandais est resté sur ses positions de juillet 1961, les effectifs Italiens hébergés dans l'hôtellerie ont subi une réduction de 6%, fléchissant plus particulièrement aux Grisons. On note également un repli dans les groupes d'hôtes venus de Grèce, d'Espagne (-8% chacun), de Suède (-8%) et de quelques pays extraréprouvés.

Aucun changement important n'est intervenu par rapport à l'année dernière si ce n'est qu'un léger déplacement en faveur des classes de prix supérieures — en ce qui concerne la répartition des nuitées d'hôtes d'après les différentes catégories de prix minimums. Des 4,33 millions de nuitées enregistrées dans le mois considéré, 38% reviennent aux établissements d'un prix de pension minimum allant jusqu'à 15 francs, 46% aux exploitations appliquant un prix partant de 15.50 à 22 francs et 16% aux hôtels rangés dans les catégories supérieures. Ainsi qu'il ressort du tableau ci-après, il existe qualitativement des écarts très marqués entre la fréquentation indigène et la fréquentation étrangère. En effet, la clientèle du pays préfère en grande majorité les établissements des catégories de prix inférieures et moyennes, alors que les visiteurs étrangers descendent plutôt dans les hôtels à tarifs moyens et élevés.

Répartition, en pour-cent, de la fréquentation hôtelière d'après les catégories de prix minimums, en juillet 62

Catégories de prix de pension minimums, en francs	Hôtels de Suisse	Hôtels de l'étranger	Total
moins de 13	28,4	9,1	16,5
13 — 15	26,6	18,4	21,5
15.50 — 18.50	26,2	33,7	30,8
19 — 22	11,3	17,4	15,1
22.50 — 25.50	3,7	7,8	6,2
26 — 29.50	1,8	4,5	3,5
30 et plus	2,0	9,1	6,4
Total	100,0	100,0	100,0

La récapitulation des résultats de juillet de l'année en cours d'après le genre des exploitations fait apparaître que 3,28 millions de nuitées ou à peu près 76% du total de 4,33 millions ont été passées dans les hôtels, auberges et pensions, 0,57 millions ou 13% dans les hôtels et pensions garnis, 181 000 (4,2%) dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations, 143 000 (3,3%) dans les établissements balnéaires, 100 000 (2,3%) dans les maisons

d'accueil de groupements étrangers et environ 51 000 (1,2%) dans les motels (voir au bas du tableau no 7).

Quelque 1,39 million de nuitées ou approchant le tiers du total général ont été recueillies dans les stations alpêtres, à peu près le même nombre dans les stations des rives des lacs, 680 000 nuitées ou environ le sixième reviennent aux villes, grandes et moyennes, à peu près 880 000 ou le cinquième aux autres localités. Dans presque tous ces secteurs le chiffre des nuitées a marqué une légère progression au regard de juillet 1961. Le taux moyen d'occupation a cependant fléchi partout à la suite de l'accroissement des possibilités de logement. La cote est descendue de 62 à 59% dans les régions montagneuses, de 82 à 79 sur les rives des lacs, de 87 à 85 dans les grandes villes, de 63 à 62 dans les villes de moyenne importance et de 57 à 56% dans les autres localités. Pour l'ensemble du pays, la part des lits d'hôtes occupés s'est réduite de 69 à 67%.

Hormis la Suisse centrale (-0,5%), les Alpes vaudoises (-2%) et l'Oberland bernois (-3%), toutes les contrées de villégiature ressortent avec des chiffres de nuitées quelque peu supérieurs à ceux de l'année dernière à pareille époque.

Ainsi, le maximum de juillet enregistré alors se trouve dépassé de 1 à 2% aux Grisons, en Valais, au Léman, sur le Plateau occidental, en Suisse orientale et au Tessin, de 4% sur le Plateau nord-est et de

Oase der Stille im Hotel

Beim «Gastlichen Süden» in Stuttgart gibt die Sonderschau «Lärmbekämpfung» viele Anregungen

Der Besucher geht über einen knarrenden Holzdienboden aus alter Väter Zeiten, um in Abständen von einigen Metern Lauflänge von einer Fussbodenart auf die andere zu gelangen, bis er schliesslich im weichen, elastischen Chemiefaserteppich bei zwei Hotelzimmern landet. Diese sind gut eingerichtet und dem Auge ein Trost. Plötzlich wird eine akustische Überraschung geboten: Zwischen den beiden Zimmern ertönt das peinliche Geräusch eines voluminösen Schnarchers mit einer Eindringlichkeit, die der Natur sorgsam abgelauscht ist. Diese Lärmquelle überträgt sich durch die unzulängliche Trennwand des einen Hotelzimmers mit einer Unmittelbarkeit, die erschreckend wirkt. In dem zweiten Zimmer jedoch vermag selbst ein hochempfindliches Phonogrammgerät keinerlei Geräusch zu vernehmen.

Mit dieser Beschreibung schildert Regierungsbaumeister Alfred L. eine besonders einprägsame Detail der Sonderschau «Lärmbekämpfung» innerhalb der Internationalen Fachausstellung für das Hotel- und Gaststättengewerbe «Gastlicher Süden», die vom 26. Oktober bis 4. November 1962 auf dem Stuttgarter Killesberg stattfindet.

Die deutsche Hôtellerie ist vorbildlich darum bemüht, dem Gast, der sich nach Ruhe sehnt, alles zu bieten, was irgendwie möglich ist. Das Hotel als Träger des Beherbergungsgewerbes hat vielerorts bereits bewiesen, dass praktische Mittel und Wege gefunden sind, die ersehnte «Oase der Stille» zu schaffen. Mit der Parole «zurück zur Natur» verbindet sich die Betonung «zurück zur Ruhe».

Ein zwingendes Bedürfnis

Die Stuttgarter Sonderschau hat sich zur Aufgabe gestellt, in einer für den Nichtfachmann klar verständlichen Form das Thema so zu behandeln, dass zunächst einmal klare Erkenntnisse gewonnen werden. Wer kennt denn alle Geräusche- und Lärmquellen in einem Bauwerk, das von einer Vielfalt von Geräusch- und Lärmfeldern erfüllt ist? Von draussen brandet der Verkehrslärm gegen das Gebäude, innen sind Wasserleitungen oft ärgerliche Störenfriede. Aufzüge, Maschinenanlagen aller Art, schlagende Türen, knarrende Böden sind lästige Instrumente des Lärms. Der lautstarke Gast, der glaubt, ganz alleine auf der Welt zu sein, kann dem anderen genau so zur Last fallen wie das Radiogerät, das egoistisch die Zimmerlautstärke missachtet, — vom Hunde ganz zu schweigen.

Die Sonderschau zeigt uns mit zwingender Deutlichkeit das Sündenregister des Hotelträgers, um daraus das Bedürfnis nach Abhilfe dort geltend zu machen, wo Not am Mann ist. Jedem Besucher soll auf diese Weise der Weg zur Erkenntnis gebahnt werden. Nur wer den Mangel erkennt, kann etwas unternehmen, um ihn zu beheben.

Wie kann das Verlangen nach Lärmschutz erfüllt werden?

Die Sonderschau macht die Dinge so verständlich, dass sie ohne Mühe beim Hotel zur Nutzenwendung gebracht werden können. Die Gesetzmässigkeit des Altbauers, der ein besonderes Sorgenkind im Hotelwesen darstellt, wird in einen technisch gut verständlichen Gegensatz zum modernen Neubaurahmen gestellt. Der solide Altbau lässt sich auf vielfältige Art und Weise «leise machen». Der Neubau muss vorbeugend Lärmschutz erhalten. Was an ihm versäumt wird, kann nie und nimmer nachgeholt werden.

Ein Team von Experten aller Art — vom Stadtplaner zum Architekten, vom Ingenieur der verschiedenen technischen Gebiete zum Schallingenieur — arbeitet seit langem an dieser Sonderschau. Wenn interessiert es nicht, einmal ganz klar und verständlich an praktischen Demonstrationen die Begriffe von

Schalldämmung
Schallschlucken
Lärminderung,

bezogen auf den eigenen Hotelbau, grundsätzlich kennen zu lernen? Diesem Zwecke werden Grundsatzmuster gerecht, an denen jedermann experimentieren darf, um sich mit den Grundbegriffen vertraut zu machen.

5% in der region du Jura. Ces gains de fréquentation ne se sont toutefois pas traduits par un relèvement des taux d'occupation, étant donné que la capacité d'hébergement a également augmenté. Aux Grisons, en Valais, au Léman et sur le Plateau, le degré d'occupation des lits a quelque peu fléchi, bien que ces contrées aient reçu un plus grand nombre de visiteurs. La cote a également baissé dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale et dans les Alpes vaudoises.

L'évolution a été inégale à l'intérieur dans diverses régions. Bon nombre de stations de vacances ont été sensiblement plus fréquentées qu'en juillet de l'an passé, alors que d'autres ont connu une sensible désaffection. Dans les grands centres, la fréquentation s'est en général tenue au niveau de l'année dernière. Les pertes de nuitées insignifiantes relevées à Zurich, Berne, Interlaken, Lugano et Montreux ont été compensées par des gains de même importance enregistrés à Lausanne, Lucerne, Saint-Moritz, Genève et Bâle.

Sanatoriums de montagne et maisons de cure

Comme les mois précédents, la fréquentation des établissements climatiques a marqué également dans le mois examiné une légère tendance à la régression. Au regard de juillet 1961, le nombre des nuitées annoncées par les sanatoriums de montagne et maisons de cure s'est réduit de 1% se fixer à 900 000. Le nombre des lits ayant beaucoup plus diminué que la fréquentation, le taux moyen d'occupation est monté de 82 à 87%.

Etat de l'emploi dans l'hôtellerie

D'après nos statistiques, quelque 72 400 personnes étaient occupées à fin juillet 1962 dans les établissements hôteliers astreints au relevé mensuel, ce qui fait 3400 ou 5% de plus qu'un an auparavant. Le part du personnel masculin s'est élevée dans le mois observé à 41,3%. Comparée à juillet 1961, elle a légèrement augmenté.

Wer kennt so obenhin den Unterschied zwischen Geräusch, störendem Geräusch, Lärm und dessen Steigerung bis zum schmerzhaften Empfinden? Man kann schliesslich für diese Erkenntnisse als Hotelier keine Spezialstudien betreiben. Man will es nur auf einfache, verständliche und einprägsame Weise wissen. Über die harmonischen Weilen der Musik ist man noch nicht hinausgegangen. Insofern bedeutet die Stuttgarter Sonderschau eine Pionierleistung, die bestimmt Schule machen wird.

Technik will vernünftig angewandt werden

In der Gegenüberstellung falscher und richtiger Massnahmen allein lassen sich Erkenntnisse erzielen, die nie einmal bei der baulichen Anordnung für Hotels berücksichtigt werden müssen. Dazu einige Beispiele:

Falsche und richtige Montage von Waschbecken, von Badewannen und von WC-Anlagen; Isolierungen von Brausen, von Installations-schächten und nicht zuletzt von Rohrleitungen bei Decken- und Wanddurchgängen; auch die Schalldämpfer von Lüftungsanlagen in richtiger und falscher Anordnung gegenübergestellt gehören in den Betrachtungsbereich. Nicht zuletzt sind die Schwingungsisolierungen von Maschinen, der Aufzüge, der Waschmaschinenanlagen und aller rotierenden Maschinen des Küchenbetriebsbereiches von grösster Bedeutung. Eine falsche Isolierung kann Wirkungen auslösen, die das Übel steigern, statt es zu mildern.

Das Geheimnis einer zugkräftigen Ausstellung liegt in der Lebendigkeit ihrer Ausdrucksweise. Dieses Gesetz wird durch ein Höchstmass an einprägsamen

Die Nachtruhe in Gefahr

Das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen darf nicht durchlöchert werden — im Gegenteil ist eine Verschärfung dringend zu wünschen

Die Schweiz wird beneidet

Wer mit Ausländern über das Lärmproblem diskutiert, hört immer wieder Worte des Lobes und der Bewunderung für eine fortschrittliche Regelung zum Schutze der Nachtruhe, die in der Schweiz seit vielen Jahren sich bewährt und bestanden hat. Es handelt sich um das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen, das den Anwohnern der Strassen wenigstens während einiger Nachtstunden einen minimalen Schutz vor der schlimmsten Lärmquelle garantiert. Ausnahmen werden von den eidgenössischen Behörden nur selten bei «leichtverderblichen» Waren zugebilligt. Bisher galt das Nachtfahrverbot von 10 Uhr abends bis 5 Uhr morgens während des Winters sowie von 11 Uhr abends bis 4 Uhr morgens im Sommer. Die eidgenössische Polizeiabteilung hat nun in einem Vorentwurf zur Verordnung über die Strassenverkehrsregelung vorgeschlagen, dieses Nachtfahrverbot um zwei Stunden zu verlängern, was von allen an einer echten Lärmbekämpfung interessierten Kreisen nur warm begrüsst werden kann. Damit würde ein für die betroffenen Strassenanwohner ganz erheblicher Fortschritt in der Lärmbekämpfung erzielt und verwirklicht. Auch die Gewerkschaften wären mit dieser Regelung einverstanden.

Und die Konsumenten?

Seitens der Transportunternehmer und Verteilungsorganisationen ist dieser Entwurf nun zum Teil als «Anschlag auf Konsumenteninteressen» bewertet und abgelehnt worden. Überdies verlangt man die Lockerung des Nachtfahrverbotes schlechthin, indem der Begriff der «leichtverderblichen Waren» durch jenen der «frisch in den Konsum gelangenden Lebensmittel» ersetzt werden soll. Das würde bedeuten, dass das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen in der Schweiz praktisch aufgehoben würde und Hunderttausende von Bürgern während der ganzen Nacht auch dem starken Lärm der rollenden Schwertransporte ausgesetzt wären.

Bedeutung der Kölner Fachmessen für den schweizerischen Außenhandel

In Anwesenheit von diplomatischen Vertretern, Behördenmitgliedern aus der Schweiz und Deutschland, der Presse sowie einer Anzahl Gäste aus Handels- und Wirtschaftskreisen hielt am 12. Oktober im Zunfthaus «Zum Rüden» (Zürich) der Direktor der Internationalen Kölner Messe, Dr. Robert Krugmann, ein interessantes Referat, in welchem er die zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz bestehenden handelswirtschaftlichen Beziehungen einer näheren Betrachtung unterzog.

Eineleitend zitierte er einen Ausspruch, den Bundesrat Schaffner bei der Eröffnung der diesjährigen Basler Mustermesse machte: «Wir möchten als gute Europäer echte Schweizer sein, um als echte Europäer gute Schweizer zu bleiben.» Dieser Satz nähert sich ziemlich den Problemen der wirtschaftlichen Integration Europas, denn er betont eindeutig den Wunsch der Schweiz, an der wirtschaftlichen Integration der westeuropäischen Länder mitzuwirken.

In Köln finden bekanntlich mehrere Messen statt. Die im Turnus von 2 Jahren durchgeführte Nahrungs- und Genussmittelausstellung ANUGA ist der zentrale Handelsmarkt der Welt für alle Nahrungs- und Genussmittel und verwandte Wirtschaftszweige. Das grosse Angebot der zur Branche gehörenden Verpackungsmittel und Ladeneinrichtungen wird in den Ausstellungsteilen «Packung und Verpackung» und «Der moderne Laden» zusammengefasst. Das besondere fachliche Schwergewicht erhält die Ausstellung durch zahlreiche Lehr- und Informationsschauen für viele einschlägige Gebiete.

Die ANUGA ist nicht nur der bedeutendste Fachmarkt der Branche, sondern daneben auch eine allgemein aufklärende Verbraucherausstellung. Ihre weltweite Bedeutung widerspiegelt sich in der Beteiligung von über 2000 Firmen aus über 45 Ländern. Die Schweizer Industrie ist bei fast allen Kölner Veranstaltungen regelmässig vertreten; sie stand im Vorjahr zahlenmässig an fünfter Stelle hinter Frankreich, Holland, Italien und England.

Der Redner kam in seinen Ausführungen auch auf die Ergebnisse des gegenseitigen Warenaustausches zu sprechen. In diesem Zusammenhang erwähnte er, dass die EFTA-Länder nachweisbar an dem Gesamthandelsvolumen der Schweiz mit rund 15%, die EWG-Länder dagegen mit mehr als 50% beteiligt sind, und dass trotz der Zollbelastungen der schweizerische Export nach den EWG-Ländern ständig zunimmt. Zudem lässt sich feststellen, dass die schweizerische Industrie leistungsfähig genug ist, um über Exportreserven zu verfügen. Die Erhaltung und die Auswertung des schweizerischen Marktanteils in den EWG-Ländern sind besonders aktuell, da Amerika bemüht ist, auf dem absatzstarken europäischen Markt mit 270 Millionen Verbrauchern stärker Fuss zu lassen.

Abschliessend gab Dr. Krugmann dem Wunsche Ausdruck, dass es der schweizerischen Wirtschaft auch weiterhin möglich sein wird, an den Kölner Messen vertreten zu sein, um einer Exportförderung nach Deutschland und nach dritten Ländern in weitgehendem Masse zu dienen.

V. Hess

Darstellungen und Experimenten erreicht. So wird die vernünftige Anwendung der Lärmbekämpfung unter anderem in zwei Hotelhallen gezeigt, von denen die eine von der Sicherung gegen den Schall nicht weiss, während die andere die ganze umfassende «Klavatur» im Sinne einer «Leisehalle» mit schall-schluckender Holzstabwandverkleidung an Aug' und Ohr vermittelt.

Die Sonderschau hat sich zum Ziel gesetzt, durch einige Spezialvorträge mit praktischen Experimenten das Wissen zu vertiefen und in Diskussionen Einzel-fälle zu klären. Eine populäre Druckschrift soll ausserdem das Gesehene und Erlebte vermerken und in Wort und Bild recht eindringlich im Gedächtnis verankern.

Lärmbekämpfung ist Interessenabwägung

An diesem Beispiel wird einmal mehr deutlich, dass es bei der praktischen Lärmbekämpfung eben darum geht, verschiedene Interessen gegeneinander abzuwägen. Gewiss müssen sich die Konsumenten und die Verteilungsorganisationen einem verlängerten Nachtfahrverbot etwas anpassen. Diese Interessen sind indessen ungleich weniger wichtig als das allgemeine Interesse der gesamten Bevölkerung an der Erhaltung der Nachtruhe. Man wendet nun ein, dass die Nachtruhe ohnehin bereits nicht mehr bestehe, und verweist dabei mit Recht auf Motorräder und Düsenflugzeuge. Doch auch dies ist oft anzutreffen, dass zur Verteidigung schlimmer Lärmträger auf andere Lärmquellen hingewiesen wird — als ob dadurch irgend etwas legitimiert werden könnte! Irgendwo muss der Lärm schliesslich bekämpft werden. Es ist sehr zu begrüssen, dass die eidgenössischen Behörden die Neuordnung des Strassenverkehrsrechts dazu benutzt haben, in diesem konkreten Anwendungsfall ihre Deklarationen für die Lärmbekämpfung in die Tat umzusetzen. (LGL)

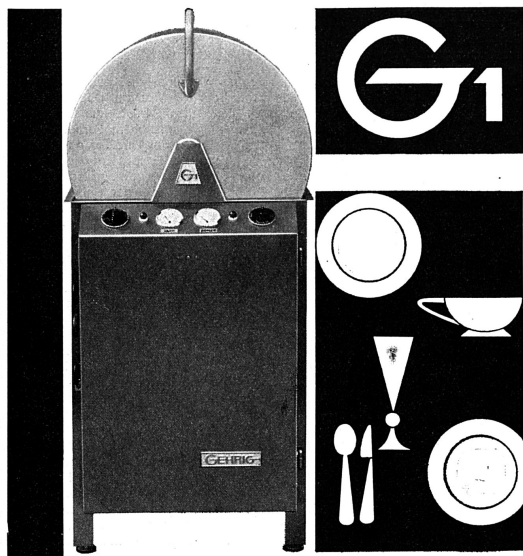
BIRDS EYE *aufgeflicht*

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jedes Blatt ist essbar!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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



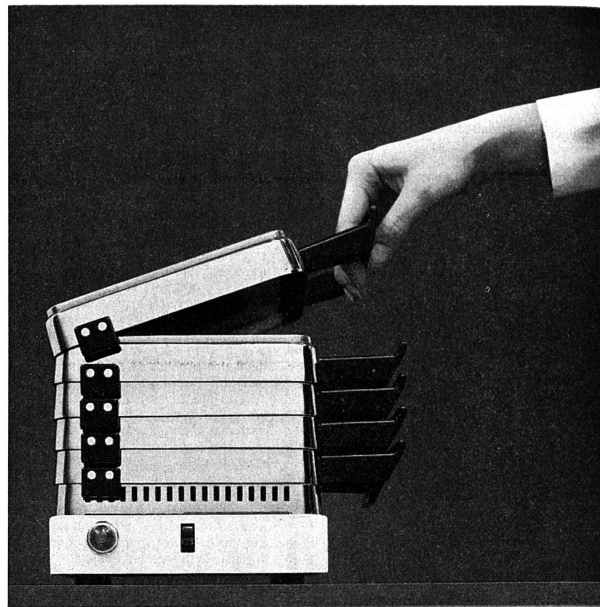
Salon des arts ménagers, stand 37

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

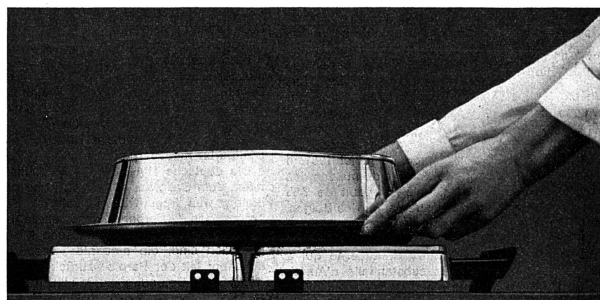
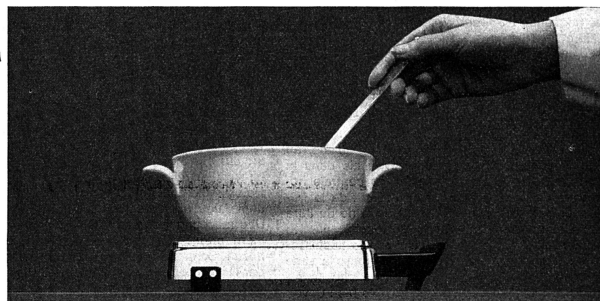
GEHRIG

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

therma



**Gäste gastlich zu bewirten,
Warmes warm zu halten:
der neue
Therma-Rechaudsatz**



Zu verkaufen

2 Occasions-Skilifte

aut Frühjahr 1963

System Müller (Dietlikon) mit Rollenbatterien System Habegger, T-Stützen in Fachwerkkonstruktion, Schleppbügel für 2 Personen, Talstationsgebäude in Holzkonstruktion mit Schieferverkleidung und Ziegeldach, enthaltend Antriebsmaschinen und Spannvorrichtung für Förderseil, Umlenkstation je oben, ohne Überdachung.

Auskunft erteilt:



Telephon (033) 2 18 37

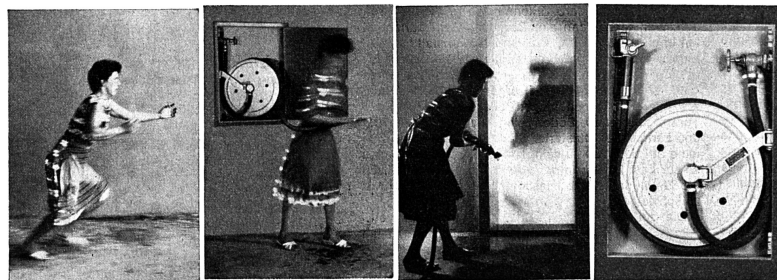
Beim Auftragen nicht zweimal gehen: im Vorbeigehen mühelos mit der freien Hand die Wärmeplatten vom Stapel heben — eine allein, oder gleich zwei — mit einem Griff. Sie sind schnell heiss, bleiben lang heiss, sparen Platz, sind standfest und nieder. Mit einer Garnitur machen Sie den ersten Serviceversuch: Thermo-Rechaudsatz komplett mit 5 Wärmeplatten Fr. 270.—
Zu kaufen im Fachgeschäft, Prospekte durch Thermo AG Schwanden GL und die Verkaufsbüros in Zürich, Bern, Basel, Lausanne und Genf



In jedes Gästezimmer das unentbehrliche Bidet

keine Installationskosten
Preis nur Fr. 34.—
Rabatt bei größeren Mengen

Prospekte und Spezialangebot durch Hermann Käser
Küchenbau und Apparate
Weissensteinstrasse 35, Bern
Telefon 031 457724



Wir fabrizieren:

Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschäum.

Jede Grösse und Ausführung mit Hanfschläuchen.

VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

Stationäre Wassernebelösch-Anlagen.

VOGT

Gebrüder Vogt

Oberdiessbach BE
Maschinenfabrik
Telephon (031) 68 33 44
Gegründet 1916



Restaurants



Speisesäle



Bars

WERA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.

3500 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen.

WERA AG
Gerbergasse 23-33, Bern, Telephon (031) 399 11

WERA



Küchen



Kegelbahnen

Les promotions du semestre d'été 1962 de l'Ecole hôtelière

Bien qu'elle se déroule selon un programme quasi immuable, chaque cérémonie de promotions de l'Ecole hôtelière a pourtant son caractère particulier. Celui-ci est donné par la valeur différente des «vo-lées», le nombre et la qualité des invités, les représentants des autorités cantonales et communales qui s'associent toujours à cette manifestation.

Les promotions du 18 octobre 1962 se sont déroulées quasi dans l'intimité, puisqu'une fâcheuse coïncidence voulait que la cérémonie commence en même temps que l'assemblée extraordinaire des délégués de la SSH qui avait lieu au Palace à Lausanne. Il est probable cependant que plusieurs membres et délégués venus pour participer aux assises de la Société ont profité des heures de liberté qu'ils avaient en fin d'après-midi pour aller visiter notre institution.

Mais les élèves ne se préoccupaient guère de ces circonstances, car ce qui les intéressait, c'était naturellement les résultats obtenus en cours de semestre. Et cette inquiétude communiquait à tous ces hôteliers en puissance une certaine fébrilité qui est de règle à cette occasion. Il suffit d'ailleurs d'entendre les explosions de joie ou les applaudissements frénétiques qui accueillent l'appel de divers noms ou la proclamation de certains résultats inattendus, pour se rendre compte de la tension qui règne avant la lecture du Palmarès.

Malgré l'assemblée extraordinaire des délégués, on notait la présence à l'Ecole, aux côtés de MM. J. E. Miauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud, représentant le gouvernement vaudois, et G. Jacottet, directeur des écoles

de la ville de Lausanne, de MM. R. Capt, président de l'Association des anciens élèves, Ch. Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève, et R. A. Alblas, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Dans son allocution d'ouverture, M. G. Guhl, président de la commission scolaire, salua les invités que nous venons d'énumérer et souhaita une cordiale bienvenue à de nombreux parents d'élèves qui faisaient à l'Ecole l'honneur d'assister à la cérémonie.

M. G. Guhl remercia en particulier M. et Mme S. Weissenberger, directeurs, le corps enseignant et le personnel de l'Ecole, car c'est à leur enthousiasme, à leurs qualités et à leur dévouement que l'Ecole doit sa réputation nationale et internationale.

S'adressant aux élèves, le président de la commission scolaire félicita ceux qui avaient obtenu de brillants résultats et recommanda à ceux qui avaient éprouvé quelque difficulté de ne pas se laisser décourager, mais de persévérer dans l'effort. Il souhaita de bonnes vacances aux élèves qui, ayant terminé un cours, ont l'intention de revenir à l'Ecole pour suivre un autre cours et fit des vœux pour que les élèves qui quittent définitivement l'Ecole aillent au devant d'une brillante carrière.

Parlant au nom des autorités cantonales et communales, M. G. Jacottet félicita également M. et Mme Weissenberger et tous leurs collaborateurs pour le magnifique travail qu'ils accomplissent. Il dit combien Lausanne était heureuse et fière d'être le siège d'une des plus importantes institutions de la Société suisse des hôteliers, institution qui fait honneur à Lausanne et à l'hôtellerie suisse.

Allocution de M. S. Weissenberger, directeur de l'Ecole

Faisant le point de l'activité de l'Ecole au cours de ce semestre, M. Weissenberger déclara :

«Le semestre d'été qui se termine aujourd'hui est caractérisé par des modifications importantes apportées au programme d'enseignement, en particulier dans le cours d'aides directrices. C'est aujourd'hui un cours indépendant, entièrement détaché du programme des études qu'il faut accomplir pour obtenir le diplôme. Le but de cette transformation était de faciliter les études des participantes en leur donnant la possibilité de se concentrer sur un seul sujet par semestre au lieu de se disperser sur les différentes matières que l'on cherchait à leur inculquer.

Ainsi donc, nous venons de prolonger un des programmes d'étude de notre école et l'on peut se demander s'il est vraiment indiqué d'étendre la durée des cours au moment où tout s'accélère et où cette tendance se fait jour même dans l'enseignement? Ne parle-t-on pas d'apprentissages raccourcis, de cours d'introduction ultra-rapides, et de maintes autres études abrégées. Notre profession ne fait pas exception et l'observateur attentif constate une évolution identique dans notre pays.

Ne constatez-vous pas, comme moi que ce qu'on demande dans la pratique aujourd'hui, ce qui attend l'élève dans la vie professionnelle est de loin plus difficile, plus compliqué, plus exigeant qu'autrefois. Une occupation professionnelle telle que la nôtre ne demande-t-elle pas une préparation beaucoup plus poussée et plus approfondie? Est-ce que l'accélération des études nous apporte une solution satisfaisante à ce problème?

Ces mêmes questions nous ont préoccupés et la décision que nous avons prise est le résultat de nos réflexions. Nous nous sommes nettement décidés de prolonger les études. Vouloir juger d'après les résultats enregistrés aujourd'hui serait une erreur. Nous sommes à nos débuts. Mais ce que je tiens à exprimer en cette circonstance, c'est ma gratitude envers les membres du corps enseignant qui m'ont approuvé et suivi avec courage.

En considérant les questions de l'enseignement comme nous venons de le faire, nous avons suivi ce que disait le fondateur de notre Ecole, Monsieur

Tschumi, qui nous a quitté il y a cinquante ans cette année. En effet, l'inscription, à l'entrée de notre Ecole porte notamment ceci: «Auf der gründlichen, theoretischen und praktischen Ausbildung unserer jungen Leute, gründet sich die Prosperität unseres Berufes.» Comment aurions-nous donc pu agir différemment?

La cérémonie des promotions est un moment mélancolique pour la direction et pour les professeurs de l'Ecole, puisque c'est celui où ils sont obligés de prendre congé de nombreux élèves avec qui ils ont eu le plaisir de travailler pendant plusieurs mois. Ceux qui ont suivi les cours ne considèrent probablement pas cette séparation sous le même angle. Je sais en effet que les bancs d'école sont durs et que vous vous réjouissez de goûter à la vie pratique, puisque c'est pour vous préparer à celle-ci que vous êtes venus chez nous.

Avant de nous séparer, arrêtons-nous encore un instant sur un des termes de la déclaration de M. Tschumi, que nous venons de citer. Cette déclaration est aussi valable aujourd'hui qu'elle l'était hier et elle doit vous servir de mot d'ordre dans l'accomplissement de vos tâches futures. M. Tschumi parle de «Gründlichkeit» et nous voudrions vous recommander cet amour du travail bien fait, cette conscience professionnelle, ce sérieux qui devraient être de règle non seulement dans le domaine de l'enseignement, mais dans le travail pratique et professionnel.

Incontestablement, la prospérité de notre profession dépend dans une large mesure de la qualité du travail fourni, du dévouement apporté à l'accomplissement des devoirs quotidiens qui nous attendent pendant toute notre vie, que ce soit dans la vie professionnelle, dans la vie de famille et la vie de tout citoyen.

Si c'est dans cet esprit que vous nous quittez, vous contribuerez à l'heureux développement de notre belle profession d'hôteliers et nous pouvons vous assurer, vos professeurs et moi-même, un bel avenir dans votre activité, au sein de votre famille, dans votre pays.

14 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. M. Glück Martin 5,32 ; 3. M. Leppin Jean 5,31 ; 4. Eberle Elisabeth 5,30 ; 5. Mlle Palasiri Chalmersri 5,29 ; 6. M. Werner Adolf 5,28 ; 7. Mlle Wild Anna 5,20 ; 8. Mlle Hinrichs Ingrid 5,19 ; 9. Mlle Voldum Ursula 5,18 ; 10. Mlle Hellmann Eva 5,09 ; 11. M. Schmid Paul 5,07 ; 12. M. Pyn van Draat 5,04 ; 13. M. English Colin 5,00 ; 14. Mlle Kroll Heike 5,00 ; 15. M. Keller Urs 5,00.

35 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

M. Weertmann, Mlle Gottschalk, Mlle Bollea, Mlle Lettenga, M. Favre, Mlle Fischer, M. Pearl, M. Spence, Mlle Burdet, M. Keep, M. Liechti, M. Meier, M. Cimon, M. Siegel, M. Machaz, M. Roberge, M. Riba, M. Amstutz, M. Schneider, M. Zimmermann, Mlle Hüster, Mlle Degen, M. Pouly, Mlle Kappenberger, M. Renaud, M. Frisay, M. Richie, M. Levi, M. Michaelidis, M. Paux, M. Leon Portillo, M. Crivelli, M. Birchall, M. Maurer, M. Mires.

Cours d'aides-directrices

Section gouvernantes d'hôtel

10 élèves obtiennent la mention «bien»

1re Mlle Fröhlicher Katja, moyenne 5,41 sur un maximum de 6 ; 2. Mlle Sittig Karin 5,39 ; 3. Mlle Matti Barbara 5,31 ; 4. Mlle Zondervan Barbara 5,26 ; 5. Mlle Vallée Anne-Marie 5,24 ; 6. Mlle van Lanschot Helen-Paula 5,23 ; 7. Mlle Spatze Eva 5,14 ; 8. Mlle Lutz Claire

5,13 ; 9. Mlle Dommering Henriette 5,12 ; 10. Mlle Frey-enmuth Ursula 5,04.

13 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Mlles Marten, Mattonet, Capdeville, Mansa, Tan, Pott, Käch, Thomas, Hirsbrunner, Tappenbeck, Furrer, Bernhard, Bernström.

Section de secrétaires d'hôtel

Sur 21 élèves, 1 obtient la mention «très bien» :

1re Mlle Walser Bettina, moyenne 5,55 sur un maximum de 6.

3 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. Mlle Schnegg Jocelyne 5,17 ; 3. Mlle Merminod Florence 5,05 ; 4. Mlle Hew Ursula 5,00.

8 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Mlles Mautner, Schwarz, Jung, Nyström, Haslev, Fester, Regi, Ranft.

Cours de secrétariat

Section main-courantiers

3 élèves obtiennent la mention «bien» :

1er M. de Lara Michel, moyenne 5,03 sur un maximum de 6 ; 2. M. Phillips Stephen 5,01 ; 3. Mlle Parish Sarah Vanessa 5,00.

19 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlle Carvalho Maria, M. Cabella Franco, M. Zancanato Rolf, M. Bringager Lars, M. Perrin Robert, M. Huguer Francis, M. Schwarz Heini, Mlle Ruckstuhl Eva, Mlle von Walcke Anne-Margrit, M. Schmidli Paul, M. Eberhard Hans, M. Leloup Jean-Claude, M. Cameron George, M. Weiss Beat, M. Burkhardt Hans-jörg, M. von Moos Nicolas, M. Kunze Hans, M. Benkert Dieter, M. Gentzen Peter.

Section comptable

Sur 28 élèves, 1 obtient la mention «très bien» :

1er M. Reinshagen Jürg, moyenne 5,60 sur un maximum de 6.

7 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. Mlle Ganahl Gerda 5,32 ; 3. M. Reuckl Gernot 5,30 ; 4. Mlle Veen Incentia 5,24 ; 5. Mlle Bock Erika 5,20 ; 6. Mlle Ruedi Madeleine 5,19 ; 7. M. Rossi Carlo 5,05 ; 8. M. Becker René 5,00.

14 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

M. Ward John, M. Norris William, M. Jenkins Richard, M. Marivoet Edoard, M. Van Weel Adel, Mlle Feusi Vreni, M. Laan Hendrik, M. Seydoux José, M. Mills George Patrick, M. Feil Karl Heinz, M. Klinkert Ronald Eric, M. Brower Robert, M. Sykora Oskar M. Frehner Robert.

3 élèves obtiennent le certificat sans mention «comptable» :

M. Fleischlin Charles, M. Hamfler Jürgen, M. Werren Peter.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

M. Schärer, prix Association des anciens élèves
M. Fillingier, prix Office du tourisme du canton de Vaud
Mlle Franz, prix Ecole hôtelière.

Cours de cuisine

M. Wahl, prix Société des hôteliers de Vevey
M. Glück, prix Ecole hôtelière
M. Leppin, prix Société des hôteliers de Genève

Cours des aides-directrices

Section gouvernantes d'hôtels

Mlle Fröhlicher, prix Groupement des hôtels de tout premier rang
Mlle Sittig, prix Ecole hôtelière
Mlle Matti, prix Association des anciens élèves

Section secrétaires d'hôtel

M. Walser, prix Ecole hôtelière
M. Schnegg, prix Association des anciens élèves
Mlle Merminod, prix Ecole hôtelière

Cours de secrétariat

Section main-courante

M. de Lara, prix des hôteliers de Montreux
M. Phillips, prix Association des anciens élèves
Mlle Parish, prix Association des anciens élèves

Cours de secrétariat

Section comptables

M. Reinshagen, prix comité Central
Mlle Canahli, prix Ecole hôtelière
M. Reuckl, prix Association des anciens élèves

Jeune fille qui a suivi les 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

Mlle Ruedi, moyenne générale : 5,47
Prix de la Société des hôteliers de Lausanne

Jeune homme qui a suivi les 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

M. Reinshagen

Moyenne générale : 5,47

Prix Comité central à la mémoire de M. O. Schweizer.

Prix de tenu de classeurs (cours de service) :

M. Wüthrich, prix Association des intérêts de Lausanne
M. Grob, prix Etat de Vaud
M. Gschwend, prix Etat de Vaud

Prix pour service de table et décoration offert par la ville de Lausanne :

Prix groupe de l'élève : Fillingier
Prix groupe de l'élève : von Siebenthal
Prix ex aequo : Ambrosi
Prix ex aequo : Radecke

Nouvelles de Swissair

L'an dernier, la Swissair eut à surmonter des difficultés exceptionnelles en corrélation avec la mise en service des avions à réaction, ce qui l'empêcha, pour la première fois depuis une décennie, de distribuer un dividende. Les actionnaires ont fait preuve, en cette situation difficile, de la plus grande compréhension et ils ont témoigné unanimement leur confiance à l'égard du conseil d'administration et de la direction.

La phase de transition est, aujourd'hui, presque terminée. Le nouveau matériel est exploité normalement. Voici ce qui a été réalisé.

La flotte a subi les changements suivants de janvier à juin 1962 :

1) 4 Convair-990 «Coronado» ont été livrés en janvier et février. Ils ont été mis en service le 7 février sur les lignes du Proche-Orient le 25 février sur celle de l'Amérique du Sud le 9 mars sur celle de l'Extrême-Orient le 2 mars sur celle de l'Afrique

2) 3 «Caravelles» ont été livrées en mars et avril 1962. Elles ont été mises en exploitation pratiquement sans retard.

3) Les appareils suivants ont été retirés de notre parc d'avions :

1 DC-7C (en février)
3 DC-6B (en janvier, mars et juin)

A l'exception de 2 DC-6B, tous les quadrimoteurs à pistons ont été vendus sans perte rapport à la valeur comptable. Les derniers DC-6B pourront être vendus, dans les conditions semblables, d'ici à la fin de l'année.

4) Les deux Convair-880 M, mis à notre disposition par la General Dynamics Corporation, ont été rendus, en juin, à cette société.

Les Convair-990 «Coronado» se sont déjà révélés excellents et économiques. Les inévitables maladies d'enfance sont en grande partie surmontées et l'expérience démontre que le «Coronado» est un moyen de production rationnel, convenant très bien à notre réseau.

Les nouvelles lignes intercontinentales suivantes ont été ouvertes en mai :

Zürich-Montreal-Chicago (deux fois par semaine)
Zürich-Lagos-Accra (une fois par semaine)

L'effectif du personnel s'est accru de 429 personnes durant le premier semestre, atteignant un total de 7811.

Pendant la première moitié de l'année, la production et l'utilisation se sont développées de la façon suivante, comparativement à la même période de 1961 :

	1962	1961
Tonnes-kilomètres offertes	182 166 000	142 536 000
Tonnes-kilomètres utilisées	91 308 000	77 342 000
Coefficient d'occupation du trafic de lignes régulier	50,2%	54,2%
Passagers-étapes	785 685	691 880
Recettes et dépenses		
Recettes totales	Fr. 211 109 000	Fr. 171 507 000
Depenses totales (sans les amortissements)	Fr. 194 133 000	Fr. 170 118 000
Excédent d'exploitation	Fr. 16 976 000	Fr. 1 389 000

L'excédent d'exploitation doit, avant tout, couvrir les amortissements qui s'accroîtront considérablement par suite de l'agrandissement du parc d'avions. Le budget de 1962 prévoit, pour ces amortissements, une somme de 39 millions de francs (25 millions de francs avaient été portés dans les comptes de 1961). Ceci représente cependant un minimum devant être accru, selon les possibilités, afin de consolider la situation financière de la société.

La pointe du trafic annuel ayant toujours lieu au cours du deuxième semestre, on peut d'après les expériences, s'attendre à ce que les excédents d'exploitation soient plus élevés pendant cette période de l'année. Aussi, obtiendra-t-on des résultats satisfaisants pour 1962. Malgré la diminution du coefficient d'occupation, ceci est possible parce que l'on a réussi à réduire le prix de revient par tonne-kilomètre, grâce à l'exploitation rationnelle des avions à réaction et à un programme d'économies strictement appliqué. Les résultats du troisième trimestre semblent devoir confirmer ces prévisions.

... et d'Air France

Depuis leur mise en service progressive sur le réseau d'Air France, c'est-à-dire de mai 1959 au 1er juin 1962, les Caravelles de la Compagnie Nationale ont transporté 3 347 374 passagers ce qui représente la population additionnée de Marseille, Lyon et Bordeaux, et parcouru 59 689 846 km, ce qui représente encore 3 047 164 880 passagers-kilomètre.

Ce développement extraordinaire se chiffre ainsi : 134 795 passagers transportés en 1959, 801 087 en 1960, 1 489 804 en 1961. En 1962 près de 2 millions de passagers seront transportés par les Caravelles d'Air France.

Ces résultats seront encore améliorés en 1963 lorsque la flotte biréacteur d'Air France qui compte actuellement 33 appareils, sera augmentée de 7 Caravelles nouvelles dont Sud Aviation assurera la livraison l'an prochain.



Palmarès

Cours de service

Sur 73 élèves obtiennent la mention «très bien» :

1er M. Schärer Urs, moyenne 5,71 sur un maximum de 6 ; 2. M. Fillingier Urs, moyenne 5,68 ; 3. Mlle Franz Ursula, moyenne 5,53.

14 élèves obtiennent la mention «bien» :

4. M. Zimmermann Karl-Heinz 5,34 ; 5. M. Wüthrich Fritz 5,33 ; 6. Mlle Gloggeniesser Margrit 5,28 ; 7. M. von Siebenthal Walter 5,22 ; 8. M. Freiheit André 5,18 ; 9. M. Züllig Werner 5,17 ; 10. M. Radeke Hans-Günther 5,15 ; 11. M. Hörtznagl Hermann 5,10 ; 12. M. de Vries Robert 5,09 ; 13. M. Ursprung Albin 5,07 ; 14. M. Kessler Jürg-Ulrich 5,03 ; 15. M. Walter Peter 5,01 ; 16. M. Combe Philippe 5,00 ; 17. Gröneveld Conrad 5,00.

45 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlle Baby, M. Gschwend, M. Jakob, M. Schmidli, M. Hoffmanns, M. Ferrie, Mlle Nieuwenhuizen, M. Grob, M. Price, M. Heeb, M. Leuenberger, M. Mudry, Mlle Curchod, M. Emdin, Mlle Gallostra, M. Albertini, M. Märkle, Mlle Hanf, M. Edwards, M. King, M. Etter, Mlle von Eichel, M. Grandjean, M. Hold, M. Werren, M. Muggli, M. Leage, M. Ambrosi, M. Frey, Mlle Kroll, M. Stocker, M. Teschner, M. Glöser, M. Flury, Mlle Lundgren, M. Murk, M. Aebi, M. Hatter, M. Smitsaris, M. Hunziker, M. Bhung Boon, M. Taylor, M. Willy, M. Casada, M. Golay.

Cours de cuisine

Sur 56 élèves, 1 obtient la mention «très bien» :

1er M. Wahl Kurt, moyenne 5,50 sur un maximum de 6.

Ein Schiff fährt nach New York ...

Es war wohl eine Laune des Schicksals, als mich das längste, modernste und schönste Schiff der Welt für knapp 24 Stunden an Bord nahm. Dabei hat die S. S. «France» der French Line, um diesen neuen Riesen der Ozeane handelt es sich nämlich, ein solches Ausmass, dass man eine ordentliche Distanz braucht, um es in seiner ganzen Länge von 315,5 m auf einen Film zu bannen. Aber hier ging es ja nicht um das Photographieren, sondern um das «An-Bord-Gehen», was bedeutet: Ausreisepapiere, Pass, Verzollung, viele Fragen, viele Antworten, Schalter und dahinter durchdringende Blicke, die mich wissen lassen, dass ich mich bald auf internationalem Gewässer befinden werde. Endlich lässt man mich passieren, ich bin an Bord, und meine Koffer sind mit tausend anderen auf einer Rollbahn, um irgendwann in meiner Kabine einzutreffen.

Vorerst halten mich die Eindrücke fest, die mir das Gefühl geben, in einem Luxushotel abgestiegen zu sein. Stewards und Kellner, die hin und her

mich zu einem Drink ein, und da er auch weiss, dass ich aus der Schweiz komme, erzählt er mir schmunzelnd einige lustige Anekdoten ehemaliger Passagiere schweizerischer Abstammung. Ich frage meinen Gastgeber nach den Reisezielen, wenn New York angelaufen ist, und erfahre, dass vorderhand die S. S. «France» zweimal monatlich den Nordatlantik überqueren wird. Vielleicht wird sie auch einmal zur Vergnügungsfahrt «in 80 Tagen um die Welt» eingesetzt.

Doch die Zeit eilt, wir befinden uns auf hoher See, und draussen tobt ein Sturm. Ich darf noch die Kommandobrücke besichtigen, einen Blick auf den Radar werfen und stolpere im Dunkeln über die Füsse des ersten Offiziers, als ich die Tür zum Deck öffnen will, um den Sturm in eigener persona zu erleben. Aber ich sehe nur die Dunkelheit, Regen peitscht mir ins Gesicht, alles ringsum scheint nur Wasser zu sein, und die Luft riecht nach Meer und Salz.



eilen, Sprachen aus aller Welt – der internationalen Welt, sie ergeben ein imposantes Bild. Meine Kabine unterscheidet sich in nichts – ausser dem kleinen Bullauge – von einem eleganten Hotelzimmer. Mein Gepäck wird mir gebracht, doch fehlt mir die Lust zum Auspacken, denn ich möchte die Ausrüstung nicht verpassen. Das Oberdeck zu finden, ist keine Kleinigkeit, und während ich noch suche, verspüre ich ein leichtes Vibrieren. Es scheint, dass wir die Anker lichten, und oben angelangt, sehe ich im leichten Dunst den mächtigen Hafen von Le Havre, eine dichtgedrängte Menge von winkenden Menschen, kleine Dampfer und Frachter, die uns im Kielwasser mit nötigem Abstand folgen oder in entgegengesetzter Richtung den Hafen anlaufen. Ich geniesse dieses Bild aus der Höhe der stolzen «France», die nun ihre erste Überfahrt nach den USA antritt. So also muss es sein, wenn man Europa verlässt und nach neuen Kontinenten Ausschau hält, und irgendwie komme ich den Gedanken der Matrosen näher, die nichts so sehr lieben wie das Meer. Doch ich habe keine Zeit zum Träumen – eine frische Brise weht mir ins Gesicht, und die Schiffssirene erschreckt mich.

Beim Rundgang auf dem «Sonnen-Deck» bemerke ich das Sportdeck, Schwimmbäder und viele Liegestühle. Da die Sonne nicht scheint, kann ich leider davon keinen Gebrauch machen und ziehe es vor, mich in die wohnende Wärme des Rauchs salons zurückzuziehen, um dort meine ersten Eindrücke aufs Papier zu bringen. Es sind wenig Gäste hier, denn die Mehrzahl bemüht sich um das Kofferauspacken, während ich mich in einen der modernen Sessel bei den hohen Fenstern niederlasse, welche den Blick auf das Wasser freigeben. Alles – wirklich alles – ist hier auf Komfort und Bequemlichkeit der Gäste eingestellt. Es ist ein Vergnügen, hier bei einem Drink zu sitzen, den Musikklängen aus der benachbarten Bar zu lauschen und sich bei einer Zigarette überzeugen zu können, dass man an «Bord» des imposanten Schiffes ist, das 2044 Passagiere aufnehmen kann.

Bei einer ausgiebigen Besichtigung entdecke ich das Einkaufszentrum, die Bibliothek mit Büchern und Werken in allen Sprachen, das Kabarett «Atlantik», das grosse Kinderspielzimmer, eine überaus schöne Kapelle, ein Theater mit 650 Sitzplätzen und vieles andere mehr. Plötzlich befindet ich mich an einem Punkt, da wieder breite Treppen hinauf- und hinunterführen. Doch ich nehme den Lift und werde hinuntergeschleust, da ich vor allem die Küche noch besichtigen wollte. Doch was heisst hier Küche – es sind deren viele. Was ich mit eigenen Augen zu sehen bekomme an Quanten Gemüse, Früchten, Fleisch und Fischen, der Anzahl an selbstgebackenen Broten, Kleingebäck, Kuchen und Torten, lässt schwerlich ahnen, welches ausgeklügelte System am Einkauf dieser tausend Dinge beteiligt ist, damit alle die fleissigen Hände genug zu tun haben, die da schneidend, hackend, rollend und knetend jene Dinge zureichten, die gekocht, gebacken, gegrillt oder gebraten werden. Eine ganze Anzahl Rolltreppen sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Speisezufuhr, so dass kein Wärmeverlust entstehen kann. Ich komme aus dem Staunen nicht heraus, und während ich mich zum Lift begeben, verspüre ich jenes herrliche Gefühl, das man in der Umgangssprache Appetit nennt, obgleich es erst abends 6 Uhr ist.

Für diese Zeit bin ich beim Kommandanten der «France» in seiner Kajüte eingeladen, wo ich mich natürlich pünktlich einfinde. So wie ich mir einen Kapitän vorstelle, so sieht er auch aus: eine Mischung von See- und Weltmann. Mit seiner charmananten französischen Gastfreundschaft, lädt er

Gerne ziehe ich mich zurück, wissend, dass ich und alle Gäste gestrost den Speisesaal aufsuchen können, derweil hie oben geradert, gesteuert und kommandiert wird von einem Kapitän, den ich zeitweilig nicht vergessen werde.

Der Speisesaal öffnet sich mir in strahlendem Lichterglanz und fließendem Gold, das mich an ein Märchen aus «Tausend und einer Nacht» erinnert. Ich befinde mich in internationaler Gesellschaft, für Augenblicke vergessend, dass ich mich auf dem längsten, schönsten und modernsten Schiff der Welt aufhalte und draussen der Sturm tobt, während ich die kulinarischen Genüsse der Dinner-Karte studiere. Nicht nur das Essen verrät Kultur, auch der Wein scheint in den besten Kellern gelagert zu sein.

Nach dem Essen beuge ich mich an die Bar. War es der eiskühle, von der Gesellschaft offerierte Champagner, die glanzvollen Räume oder die Rhythmen des Orchesters, die mich die Zeit vergessen liessen. Ich weiss es nicht mehr. Denn irgendwann ertönte die Schiffssirene, und als ich mich schlieflich erhob und durch das Guckloch meiner Kabine blickte, sah ich in der Morgenröte die Küste von Southampton und wusste, dass es Zeit war, mein Frühstück zu bestellen. Alles ging dann sehr schnell, der englische Zoll passierte, ich nahm Abschied vom stolzen Schiff, das mich so einfach an Bord genommen, und im Flugzeug nach London träumte ich von den 80 Tagen auf der S. S. «France».

J. W. J.

Schwedens Restaurantmesse in Malmö

Von unserem Stockholmer Korrespondenten Dr. Gerhard H. E. Meissel

Ende September wurde in der schwedischen Öresundstadt Malmö von Landeshauptmann Gösta Netzen in der neuen Kronprinzenhalle eine Spezialmesse für das schwedische Gaststättengewerbe eingeweiht. Diese Messe, die erste ihrer Art im skandinavischen Raum, erhielt die offizielle Bezeichnung «Resta» und wendet sich an vorraster Stelle an Unternehmer und Angestellte der hiesigen Hotel- und Gaststättenbranche.

«Innerhalb des Gaststättengewerbes ist genau so wie in sämtlichen anderen Berufsgruppen des Wirtschaftslebens die Parole Nationalisierung», erklärte Landeshauptmann Netzen in seiner Eröffnungssprache.

Dem offiziellen Einweihungsakt ging eine Begrüssungssprache von Direktor Anders Alwä, Malmö, voraus. Hinter dieser Messe stehen die Messedirektion der Skänemässan in Malmö und der Hotel- und Restaurantverein für Südschweden. Nachdem letzterer zusammen mit der Malmöer Restaurantmesse seine diesjährige Jahresversammlung in der Hauptstadt der Provinz Skåne abhält, fanden sich bereits am Eröffnungstag zahlreiche schwedische Hoteliers und Gaststättenbesitzer in Malmö ein, die sich lange auf dem Messengelände aufhielten. Anlässlich der Messeeröffnung erklärte der Chef der Messe, Direktor Folse Svendfors, dass vom nächsten Jahr an weitere derartige Messen vorbereitet werden, die ab 1964 in den dann fertiggestellten neuen Lorensborgshallen stattfinden sollen.

Dass eine Messe dieser Art eine grosse Aufgabe zu erfüllen hat, geht daraus hervor, dass über 60 Aussteller, die 150 Firmen repräsentieren, auf der «Resta» vertreten sind; diese Ausstellerzahl wäre noch grösser gewesen, wenn hierzu der zur Verfügung stehende Platz ausgereicht hätte. Unter den ausländischen Firmen, die ihre Fabrikate in Malmö

zeigen, gehören solche aus den USA, Holland, Frankreich, England, Bulgarien, Italien und Deutschland. Die Qualität der ausgestellten Produkte ist ausnahmslos sehr gut. Besonders Interesse begegnen zweifelslos die zahlreichen Maschinen sowie hypermoderne, komplette Kücheneinrichtungen neben «auf Mass angefertigten» Einrichtungen für Schnellbäcker. Eine Press- und Zerkleinerungsmaschine, die aus fünf Abfallern mit leeren Dosen und Flaschen einen einzigen Eimer voll macht, fand starke Beachtung. Stark vertreten ist die Lebensmittelindustrie, die einschliesslich der Brauereien ein imponierendes Sortiment zur Schau stellt.

Becher, Teller und Bestecke für einmaligen Gebrauch sind Artikel, die nach Auffassung massgebender skandinavischer Hotel- und Restaurantexperten nicht nur in den Gaststätten, sondern auch im Privathaushalt eine gewisse Aussicht in einer

näheren oder fernen Zukunft haben. Etwas äusserst Interessantes ist in diesem Zusammenhang das Zeigen kombinierter Bestecke aus Silber und rostfreiem Stahl für den Gaststättengebrauch.

Sehr viel Aufmerksamkeit wurde der Abteilung gezollt, die Möbel und Einrichtungen verschiedener Art zeigt. So ist ein vorzüglich und äusserst praktisch eingerichtetes Hotelzimmer deutlich sichtbar der Magnet der Malmöer Restaurantmesse. Sachverständige bezeichnen diesen Raum als mustergetreu und als Vorbild für in Zukunft einzurichtende Hotelzimmer.

Während der ausschliesslich der Fachwelt gewidmeten Tage werden auf der Messe eine Reihe interessanter Vorträge gehalten, u. a. über Themen wie: «Warum ausgerechnet Plastik?», «Hotelgast und Innenarchitekt», «Küchenplanung», «das Problem des Abwaschens», Selbstbedienung und konventionelle Bedienung», «Wäsche Probleme der Gaststätten».

«Was wissen Sie vom Apfel?»

Rund um den nicht immer runden Apfel

Unter heiterem Himmel und in heiterer Stimmung wurde am 18. Oktober auf dem Barfüsserplatz in Basel die grosse Apfelsortensschau eröffnet. Nicht eigentlich «feierlich», wie es auf der Einladung geheissen hatte, sondern eben heiter – musste einem nicht «das Herz im Leibe lachen», als man die verschiedenen verlockenden Apfelsorten im Kreuzstichmuster (was tatsächlich den Luzerner Graphikern Kaltenbach & Zbinden als Vorlage gedient hat) zu einem farbenfrohen Bildteppich mit typischem Basler Sujet ausgebreitet sah?

Auf diesem Hintergrund baute sich die Rede von Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss auf, der vor allem die Hoffnung aussprach, dass die Basler der Apfelernte des Schweiz. Obstverbandes ihre volle Unterstützung leihen werden. Zwei Gründe hob der Redner hervor: Wie wir in der Schweizer Woche für die Ware werben, die in unserem Lande hergestellt wird, so müssen wir unsere Bauern unterstützen, die es verdienen, dass wir ihnen für ihre mühsame Arbeit unsere Anerkennung zollen durch den Kauf ihrer Produkte.

Der zweite Grund kommt dem erlaubten und sogar gebotenen Egoismus entgegen, sich die Gesundheit zu erhalten. «Apfel und Brot macht die Wangen rot», wie Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss anführte.

Wir tun zwar schon recht viel für unsere Gesundheit, indem wir durchschnittlich pro Kopf und Jahr 93 kg Apfel verbrauchen und damit eine europäische Höchstleistung erreichen. Wir sollten aber 150 kg Apfel bewältigen in diesem Jahr, das eine überdurchschnittliche Ernte von mehr als 120000 Tonnen brachte. Um diese Verbrauchssteigerung wirklich zu erreichen, setzt die Propaganda ein, in deren Rahmen auch in allen Obstgeschäften Sortenzettel mit Rezepten und Fragekarten verteilt werden. Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss füllte die erste «Karte» aus, die auf dem Barfüsserplatz aufgestellt war, wobei er es nicht verschmähte, bei den hausfraulichen Fragen in fröhlicher Laune Einfüllungen umstehender Hausfrauen ein halbes Ohr zu leihen, und zum Schluss herzhaf in einen Apfel zu beissen, um den anwesenden Journalisten zu einem Bild zu verhehlen, das in einfachster, eindeutigster Weise für den Apfel wirbt.

Bei einem «Z'Viere» mit Apfeln und Kuchen im Stadtkasino wurde die Diskussion um den Apfel, in kameradschaftlichem Geiste geleitet von Direktor E. Ryf – es waren ja alle im gleichen Bestreben zusammengekommen – weitergeführt. Herr H. Straumann, Präsident des Kreises Basel des Schweiz. Obstverbandes, brachte imponierende Zahlen der diesjährigen Ernte vor. Wir entnehmen den Angaben, dass die Qualität allgemein gelobt wird; die Früchte sind voll ausgereift, sie haben eine schöne Farbe und ein feines Aroma; es wird erwartet, dass ihre Haltbarkeit gut ist und viele in die Klasse I eingereiht werden können. Da die Ernte verspätet war, ist die Verkaufssaison verkürzt, die durch das Eintreffen von Mandarinen und Orangen jeweils ihr Ende findet, und ihr Beginn im September wurde durch das reiche Angebot an Pfirsichen und Trauben beeinträchtigt.

Der Apfelpoker geht ständig zurück, z.T. weil die Obsterten in anderen Ländern zunehmen, z.T. infolge der EWG-Bestimmungen. Es wird also nach Möglichkeiten gesucht, dem Apfel in der Schweiz vermehrten Absatz zu verschaffen.

Verschiedene Persönlichkeiten und Institutionen unterstützen die Werbetätigkeit des Schweiz. Obstverbandes, auch das Konsumentenforum der deutschen Schweiz und des Tessins, deren Vorstandsmitglied Frau Hagmann-Rodi in kurzen treffenden Worten die vorzügliche Zusammenarbeit mit dem Schweiz. Obstverband schilderte und hervorhob, dass Prof. Dr. O. Agnelli, der bedeutende Markt- und Meinungsforscher, die Organisation der vom Schweiz. Obstverband angeregten Umfrage übernommen hatte.

Herr P. Huber, Informationschef beim Schweiz. Obstverband, beleuchtete botanische Fragen, auch die Vielfalt der Apfelsorten, die oft vom sog. Leitbild (in dem der Apfel rot und rund erscheint) völlig abweichen. Eine Zeilung wurde diese Tendenz zu Vielfalt noch von den Obstbaubetrieben gefördert, so dass ein Wirrwarr von neuen Namen lokaler Sorten auftauchte. Aus mancherlei Gründen musste dem Übermass des Sortenangebots begegnet werden, wobei die Eignung für den Anbau in der Schweiz, die Beliebtheit beim Konsumenten sowie die Transport- und Lagerfähigkeit ausschlaggebend waren. Herr P. Huber erwähnte auch die Verwandtschaft des Apfels mit der Rose, da beide der Rosaceengattung angehören.

Hat Gottfried Keller den Apfel wohl deshalb als würdig erachtet, in seiner zarten Legende «Dorotheas Blumenkörbchen» neben der Rose als Geschenk aus himmlischen Gefilden überbracht zu werden? Die Märtyrin Dorothea verspricht vor ihrem Tode dem Geliebten diesen himmlischen Gruss; er zweifelt aber als Nichtchrist an ihren Worten und ist erst überzeugt, als er das Körbchen mit Rosen und Äpfeln von einer überirdischen Erscheinung in die Hände gelegt bekommt, wobei er die «drei Äpfel leicht abgessen fand von zwei zierlichen Zähnchen, wie es unter den Liebenden des Altertums gebräuchlich war.»

Auch in der Malerei und Bildhauerei finden wir den Apfel oft dargestellt. Bei einer Statue der Pomona, der lateinischen Göttin der Gartenfrüchte, darf er als Attri-

but nicht fehlen, wie uns im Kunsthallegarten die «Pomone» von Bourdelle zeigt. Auf einem Marienbild von Hans Memling finden wir ebenfalls den Apfel, der von der Mutter und dem göttlichen Kinde berührt wird. Wollte Memling damit ausdrücken, dass durch Christi Geburt der Fluch, den Eva verursacht, von uns genommen wurde?

Doch zurück zu unserem Anliegen. Helfen wir alle mit, den reichen Apfelsorten zu werben, zeigen wir uns auch in guten Zeiten solidarisch mit der Landbevölkerung, die uns in schwerer Zeit über Wasser hielt! Gerade in der Hotelserie und in den Gaststätten sind uns besonders viele Möglichkeiten dazu gegeben.

Siebertausend Elefanten und Seine Exzellenz kocht selbst

Vor einiger Zeit besuchte Seine Exzellenz Chaman Lal aus Tibet den Rheinfalt. Diese Tatsache wäre an und für sich keine Besonderheit, der Rheinfalt wird immer wieder von Angehörigen aller Nationen und Kontinente besucht. Das Besondere an diesem Besuch ist aber, dass ein tibetischer Mönch als Exzellenz angesprochen wird, dass er 7000 Elefanten in seinem Gepäck mitführt und dass er selber kocht. Ich habe Chaman Lal in der Küche des Schlosschens Wörth angetroffen, als er – eingehüllt in sein safranfarbendes Mönchsgewand – seine Speisen zubereitete. Nicht dass die «Schlüsselküche» etwa nicht alle Gassen befriedigen könnte. Seine Exzellenz griff selbst zur Pfanne, um dem Ritual einer koscheren Mahlzeit gerecht zu werden.

Hier sein Rezept: Feingehackte Zwiebeln und Petersilie mit in feine Scheiben geschnittenen frischen Champignons leicht im Fett anziehen. Das Ganze wird mit einem Joghurt (nicht mit einem Joghurt), der mit einem Löffel Indurancypulver gewürzt ist, abgelöscht, kurz geschwenkt und serviert. Ein einfaches, aber gutes Gericht, wie ich habe feststellen können, nachdem mir Chaman Lal die Gabel höchst persönlich zum Munde geführt hat.

Nach dem Essen nahm der leutselige Tibetermönch einige Elefanten aus seiner unergründlichen Tasche. Bei diesen Elefanten handelt es sich um ein Wunderwerk handwerklicher Kunst. In ganz kleinen Behältern, die etwa der Grösse einer weissen Bohne entsprechen, haben 2-4 oder auch mehr (der Mönch erwähnte bis zu 100 Stück) dieser Miniaturreliefs Platz. Es sind von Hand geschnitzte, präzise gearbeitete Miniaturfiguren aus Elfenbein, die beim leisen Lüfteln weggeblasen werden und kaum wieder zu finden sind. Beim ersten Anblick sieht so ein Elefant wie ein Wasserlöcher aus, und erst unter der Lupe zeigt sich, wie elegant und naturgetreu die Schnitzerei ist. Der Mönch verteilte grosszügig seine leichte Fracht, die ihm in Genua gestohlen worden war, aber dank der Hilfe der italienischen Polizei wieder gefunden wurde. Diese letzte Tatsache verwunderte mich sehr, denn die italienische Polizei hat schon weit grössere Gegenstände, die Touristen gestohlen wurden, nicht mehr beigebracht. GUW

200 Jahre Ungarisches Gulasch

Das Gulasch ist längst mehr als ein ungarisches Nationalgericht. In der ganzen Welt, wo westliche Küche gekocht wird, ist Gulasch bekannt und beliebt. Das führte sogar zu erheblichen örtlichen Rezeptabweichungen. Selbst unter den original ungarischen Gulaschgerichten kann man oft sehr verschiedene Spiel-

Montibaux
Grand Bailif
Ardévaz
Rocailles

klingende Namen,
berühmte Fendant,
Stolz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und
Weinkellerei-Besitzer

sen angeboten bekommen. Doch das erste und wirklich originale ungarische Gulasch soll vor zweihundert Jahren bekannt geworden sein, als in Debreczin das 39. Infanterieregiment aufgestellt wurde.

Dort in Debreczin, 250 Kilometer von Budapest entfernt, war damals noch kein Ackerboden, sondern mageres Weideland, wo die berittenen Hirten grosse Rinderherden über die baumlose Steppe oder Pusztas trieben. Die Kuhlirten in ihren malerischen Trachten wurden nun zum Militärdienst eingezogen. So sorgten sie dafür, dass in den mageren Topf der Feldküchen tüchtige Portionen Rindfleisch hineinkamen, das sie auf ihre eigene Art zubereiteten.

In den alten Regimentsjournalen ist das Rezept aufgezeichnet worden. Die Soldaten, die an Fleisch nicht zu sparen brauchten, nahmen nur die besten Stücke vom Rind, vor allem Hals und Schulter, schnitten das Fleisch in grosse Scheiben, die in heissem Schmalz goldgelb gebraten wurden. Danach kam Rosenpaprika ans Fleisch und das Ganze wurde mit Wasser übergossen. Erst dann schnitt man die gesalzenen Fleischscheiben in grobe Stücke und fügte gehackten Kümmel, Zwiebel und Knoblauch hinzu. Bei kleinem Feuer liess man das Fleisch dann so lange braten, bis das ganze Wasser aus der Pfanne verfliegen war. Noch einmal wurde das Fleisch mit Wasser übergossen, und nach zwei weiteren Stunden auf dem Feuer war das ungarische Gulasch, oder Gulyas, wie es die Hirtensoldaten nannten – Fleisch vom Hirtenvieh, zum Essen fertig. Zwiebel und Paprika sollen im ursprünglichen Gulasch etwa der Menge des verwendeten Rindfleisches entsprechen haben.

Später wurde das Regiment auch nach Wien versetzt, wo es bald den Namen Gulyas-Regiment erhielt. Das Rezept der Fleischbereitung ging schnell in die Wiener Küchen über und wanderte von dort in die kulinarischen Zentren Europas und schliesslich gar der ganzen Welt. Da Gulasch auch fortan die vorherrschende Fleischspeise der Soldaten blieb, bekam im Ersten Weltkrieg die fahrbare Feldküche den Namen Gulaschkanne. Kanone deshalb, weil der himmelwärts zeigende Schornstein einem aufgerichteten Kanonenlauf glich.

Rohrzucker oder Weisszucker?

Worin liegt der Unterschied? — Rohrzucker ist nicht gesünder

(Ihm) In weiten Kreisen herrscht die Ansicht, dass der bräunliche Rohrzucker, weil er noch nicht raffiniert ist, reich an Vitaminen sei. Er sei auch weit gesünder und der Ernährung zuträglich als weisser Zucker. Demgegenüber muss gesagt werden, dass es zwar eine Sache des persönlichen Geschmacks ist, ob man weissen oder braunen Rohrzucker verwendet (bei Konfitüren wäre er wegen der schlechten Haltbarkeit sogar unbrauchbar), aber im übrigen ist Rohrzucker wie weisser Zucker nicht als Nahrungsmittel, sondern nur als Würzmittel zu gebrauchen. Manche Leute schätzen den kandiszuckerartigen Geschmack des Rohrzuckers zwar sehr — wertvoller als der weisse Zucker ist er aber dennoch nicht.

Die Herstellung des Rohrzuckers gibt uns Aufschluss, ob und welchen Unterschied zwischen Roh- und Weisszucker besteht. Die Fabrikation ist nämlich bis auf den letzten Vorgang genau dieselbe. Bis zum zweitletzten Arbeitsvorgang sind die Zuckerkristalle in beiden Fällen dieselben, nämlich braun, weil der Zucker bloss zentrifugiert und noch nicht ge-

waschen ist. Dieses Produkt nennen wir Rohrzucker. Um diesen in weissen Zucker zu verwandeln, wird er nochmals gelöst und kristallisiert, wobei er das braune Melasse-Häutchen, das die Rohzuckerkristalle umgibt, verliert. Dieses braune Häutchen — ein Rest der Mutterlauge, die am Rohrzucker eingetrocknet ist — ist wertlos.

Auch wissenschaftlich ist nachgewiesen, dass zwischen Roh- und Weisszucker keine ernährungs-mässiger Vor- oder Nachteil besteht. Es wurden ausgiebige Tierversuche mit Rohrzucker und weissem Zucker gemacht und die Resultate waren genau dieselben. Auch wurde festgestellt, dass es in der Tierleber keine biochemisch fassbaren Unterschiede gibt, wenn die Tiere ausschliesslich mit Rohrzucker oder mit weissem Zucker ernährt worden sind. Ebenso hat man den Vitamin- und den Gehalt an Mineralsalzen und die bakteriologischen Gegebenheiten bei den beiden Zuckersorten miteinander verglichen. Übereinstimmend wurde festgestellt, dass Vitamin B1 im Rohrzucker nicht vorhanden ist, während sich

Wenn wir bei künstlichem Licht arbeiten — Augenschäden bei schlechtem Licht

Ausreichende Lichtstärke und richtige Platzierung der Lampe wichtig — Staub auf der Glühlampe setzt Leuchtkraft herab

Wenn die Abende länger werden, müssen wir häufig bei künstlichem Licht unsere Arbeit verrichten. Und dabei ist wichtig, dass die Lichtquelle ausreichend und so angebracht ist, dass unsere Augen nicht irritiert, sondern geschont werden.

Durch statistisch erfasste Zahlen ist erwiesen, dass unter den jungen Menschen von heute in erstaunlichen Ausmassen Augenschäden auftreten. In dem Wunsche, die Gründe dieser Erscheinung zu erforschen, haben Fachleute zahlreiche Experimente mit Hilfe des «Luxmeters», einem Gerät, das es erlaubt, die Stärke der verschiedenen Lichtquellen festzustellen, durchgeführt. Diese Lichtintensität wird in Zahlen übertragen, die auf der Skala des Luxmeters in «Lux» ausgedrückt werden.

Das Tageslicht z. B. ergibt in einer sonnigen Umgebung gemessen 80 000 Lux, 30 000 Lux in einer sonnenbeschienenen Strasse und 5000 Lux im Schatten. Im Hausinnern erreicht das Tageslicht vor einem Südfenster 1000 Lux und in der Mitte des Zimmers 700 Lux.

Im Gegensatz dazu ergibt die künstliche Beleuchtung, so wie sie noch oft angebracht ist, ein offensichtliches Ungenügen, verglichen mit den oben genannten Zahlen. So werden in gewissen Büros und Werkstätten kaum 40 bis 50 Lux erreicht, während in den meisten Wohnungen diese Ziffer auf 20 Lux fällt. Man kann sich daher mühelos die bösen Auswirkungen dieser unzureichenden Beleuchtung vorstellen.

Heute sind in der Lampenherstellung jedoch so grosse Fortschritte erzielt worden, die eine rationellere und nicht zu kostspielige Beleuchtung erlauben. Es ist jetzt mühelos möglich, in einer Wohnung eine Helligkeit von 150 Lux, und in bestimmten Werkstätten oder Ateliers, wo die Beanspruchung der Sehkraft besonders stark ist (Schneiderei, Feinmechanik, Uhrenindustrie) eine solche von 500 Lux und mehr zu erreichen.

Um eine gute und ausreichende Beleuchtung zu erhalten, muss man zunächst die Lichtquelle unter Berücksichtigung der Augen richtig platzieren. Unter alten Umständen muss eine Blendung vermieden werden. Folglich ist es empfehlenswert, genügend starke

Vitamin B2 in 50 g Rohrzucker nur in so kleiner Menge findet, dass sie nicht einmal $\frac{1}{100}$ des Tagesbedarfs darstellt. Vitamin C erreicht in der gleichen Menge Rohrzucker nicht einmal ein Tausendstel des Tagesbedarfs.

Was den Mineralgehalt des Rohrzuckers betrifft, sind auch hier die wissenschaftlichen Versuche negativ, also enttäuschend. Die Mengen der sogenannten N-Substanzen, also der Aminosäuren usw. und der Salze, sind nur in Spuren vorhanden, die für die menschliche Ernährung bedeutungslos sind. Dagegen weist der Rohrzucker einen sehr wesentlichen Nachteil auf: in ihm finden nämlich zahlreiche Arten von Bakterien und Pilze Nahrung und Lebensbedingungen, denn das immer mehr oder weniger feuchte Melassehäutchen der Zuckerkristalle verursacht eine massenhafte Entwicklung von Bakterien. Ausserdem ist der Rohrzucker nur beschränkt haltbar. Besonders nachteilig ist auch, dass ein grosser Konsum von Rohrzucker der Zahnkaries Vorschub leistet.

Fenja Langen

ke Glühlampen zu verwenden, die aber nicht innerhalb des Sehfeldes angebracht werden dürfen. Im Gegenteil, sie müssen auf die Arbeit, das Buch usw. gerichtet sein, d. h. auf die Dinge, die das Sehen auf sich lenken. Ferner ist darauf zu achten, dass Spiegelungen des Lichts vermieden werden. Gleichermassen wichtig ist es, die Lampen regelmässig vom Staub, der sich darauf festgesetzt hat, zu befreien, denn man hat festgestellt, dass dieser Staub in erstaunlichem Masse die Leuchtkraft der Glühlampen herabsetzen kann.

Gerade die Hausfrauen sollten an diese Tatsache denken. Eine gute Beleuchtung verbessert die Arbeitsleistung, hilft Unfälle vermeiden und schont die Augen. Diese Gründe rechtfertigen es daher, zu Hause oder bei der Arbeit eine vernünftige Beleuchtung anzubringen.

Dr M. Weller (bios)

Büchertisch

Gertrud Lendorff, Das Haus zum Goldenen Engel

Eine Basler Familiengeschichte. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. 233 Seiten. Fr./DM 8.80.

Wie die vier früheren Erzählungen aus dem Basel vor hundert Jahren, so ist auch diese aus dem erfolgreichen Radio-Zyklus entstanden. Sie beginnt scheinbar harmlos mit einem Familientag im Basel von heute. Da wird der reiche Gastgeber, Grosspapa Lini, der sich wegen eines plötzlichen Unwohlseins hat entschuldigen lassen, unter sehr verdächtigen Umständen tot aufgefunden. Alle Familienglieder, inklusive Gast, Diener und Krankenpflegerin, können als Mörder des tyrannischen Familienoberhauptes in Frage kommen; sie sind alle noch bei ihm gewesen. Einige brauchen dringend Geld, andere hat der Verstorbene schweres Unrecht zugefügt.

Der Untersuchungsrichter erscheint. Das Leben der einzelnen Familienglieder wird durchleuchtet. Die Familie ist ihres Ansehens entkleidet, Überraschungen folgen, und neue Verdachtsmöglichkeiten tun sich auf. Es geht der Verfasserin aber nicht nur um

Die PAHO gibt Auskunft

Altersgrenze in der Arbeitslosenversicherung

Die Versicherungsfähigkeit bleibt auch bei fortgeschrittenem Alter und auf alle Fälle solange bestehen, als der Versicherte noch regelmässig erwerbstätig ist (mindestens 150 Arbeitstage im Jahr aufweist) und unter normalen Verhältnissen ohne Schwierigkeiten vermittelt werden kann.

Wer seine bisherige Erwerbstätigkeit altershalber aufgibt und keine andere Beschäftigung mehr sucht, kann die Mitgliedschaft bei der Arbeitslosenversicherung nicht beibehalten.

Nach zurückgelegtem 60. Altersjahr ist der Beitritt oder Wiederbeitritt zur Arbeitslosenversicherung nicht mehr möglich. Der Wechsel der Versicherungskasse ist jedoch auch nach diesem Alter noch gestattet.

Beim Wegfall der Versicherungspflicht (meistens mit 60 Jahren) bleibt in der Regel die Versicherungsfähigkeit und damit die Anspruchsberechtigung in der Arbeitslosenversicherung weiter bestehen.

Spannung und Sensation. Sie zeichnet aus ihrer reichen Erfahrung heraus meisterhaft Menschen, die, weil in Gefahr, sich geben, wie sie wirklich sind. Die Not äußert einige Familienmitglieder, und die düstere Angelegenheit findet nach zwei Tagen ihre Lösung. Durch das ganze so lebenswahre und dramatische Geschehen zieht sich ein überlegener, gütiger Humor.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 24.-, halbjährlich Fr. 15.-, vierteljährlich Fr. 8.-, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.-, halbjährlich Fr. 18.-, vierteljährlich Fr. 10.-, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephone (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pilster
P. Nattermord
Inseratenteil: E. Kuhn

Installieren Sie jetzt die vollautomatische Kaffeemaschine der Zukunft:

moocomat

Detaillierte Dokumentation:
MOCCOMAT AG. Telephone (041) 33 33 34
Zürichstrasse 27-29, LUZERN

Mit prominenten Spezialisten des Gastgewerbes führen wir während 2 Tagen ein

SEMINAR

durch über verschiedene Probleme, die Sie beschäftigen.

Die Hauptthemen lauten:

- Die Entwicklung der Motels in Amerika
- Motels in der Schweiz
- Planung und Baukosten von Hotel-Neubauten
- Planung und Baukosten im Gastgewerbe
- Geschirrwashprobleme im Gastgewerbe
- Public Relation im Hotel- und Gastgewerbe
- Planung von Selbstbedienungsrestaurants
- Küche und Kalkulation in Selbstbedienungsrestaurants
- Buffet-Anlagen in Selbstbedienungsrestaurants
- Kontrollprobleme in Hotel- und Gastgewerbe
- Menschenführung im Hotel- und Gastgewerbe

Daten: 6. und 7. November 1962
Ort: in unserem Gebäude Stampfenbachplatz, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unser ausführliches Programm und Anmeldeformulare bei

NATIONAL REGISTRIERKASSEN A.G.

Stampfenbachplatz, Zürich, Abteilung Moderne Markt-Methoden

Wo Arbeitskräfte fehlen sind die erstklassigen Hero Dunstfrüchte doppelt willkommen. Ohne Rüstarbeit, ohne Abfall haben Sie einen herrlichen Kuchenbelag! Johannisbeeren, rote Herzkirschen, schwarze Kirschen, Weichseln, Zwetschgen, Aprikosen, alle Steinfrüchte ohne Steine.



Hero

Dunstfrüchte

Hero Conserven Lenzburg



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) 22 15 01

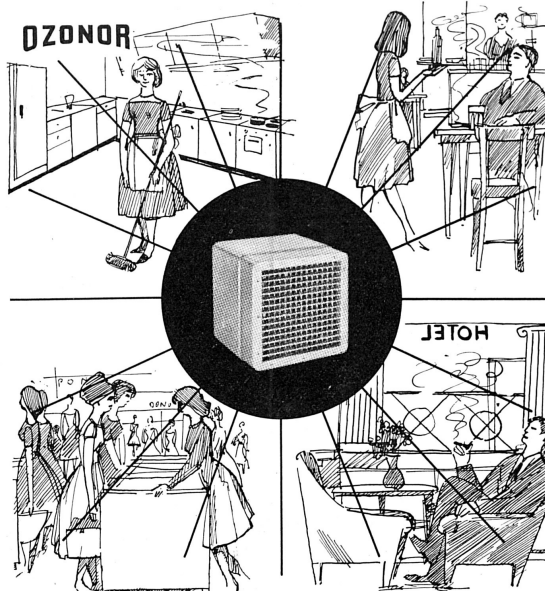
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18

Telephon (051) 23 76 08

Gesucht
guterhaltene

Geschirrabwaschmaschine

Telephon (051) 86 41 08.



OZON - tötet Bakterien, vernichtet unangenehme Gerüche, eliminiert Zigarrenrauch, erhöht die Arbeitslust in Büro, Laden und Werkstatt.

OZONOR - Ventilationsanlagen für Gaststätten, Hotels, Büros, Verkaufsgeschäfte und Küchen.

Beratung und Projekte durch die Generalvertretung

Elektrizität AG

MARKTGASSE 22

TEL. 2 91 11

BERN



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Neue Hotelschule Krattigen

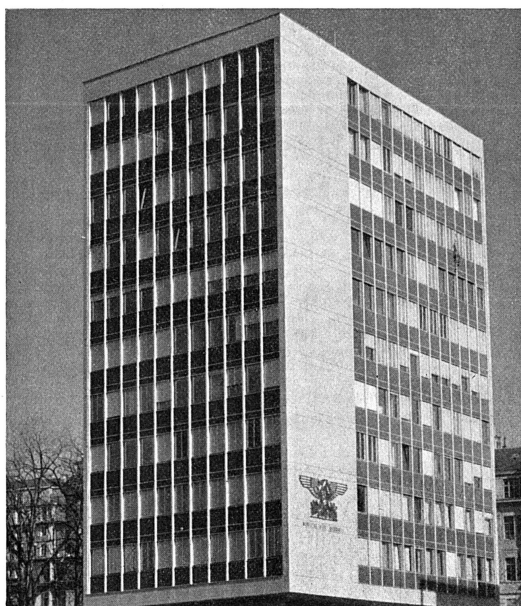
bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69
(Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im Oktober/November, Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein / 4. Bureau und Réception / 5. Gouvernanten-Hausbeamten-Directrice / 6. Sprachen

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

OLYMPIA machines à café



Interview... express!

au Restaurant-Glacier
LE MISTRAL
av. du Théâtre 7 à Lausanne

[Signature]

Monsieur Pierre Givel nous dit: «La machine à café OLYMPIA a été choisie pour ses avantages très appréciés: fabrication suisse de haute qualité; conception d'avant-garde; manipulation aisée; fonctionnement sûr, rapide, économique; présentation impeccable. Notre organisation HOGIKA lui a donné d'ailleurs aussi la préférence pour les établissements: Hôtel ASTORIA à Genève; Hostellerie-Rôtisserie SAINT-GEORGES à Gruyères et GRAND HÔTEL DES DIABLERETS.»

Une sérieuse référence parmi des milliers d'autres!



OLYMPIA, machines à café de toute confiance!

Grande gamme de modèles automatiques aux multiples combinaisons s'adaptant à tous les établissements, à tous les besoins. Service rapide dans chaque région par camionnette.

OLYMPIA machines à café

A l'avant-garde! Groupe-piston doseur automatique ultra-moderne

Le groupe **Olympia-Hydromatic** pour café express dose automatiquement. Il est réglable pour une ou deux tasses et donne un délicieux café crémeux et aromatique. Le café étant toujours chaud, le chauffage du groupe est superflu. Une légère pression du doigt suffit à le faire fonctionner: très grand avantage pour le personnel féminin, surtout aux heures de pointe. Il peut être livré aussi avec la dernière nouveauté: le filtre géant.



OLYMPIA
Fabrique de machines à café
L. BRESAOLA - CHIASSO
tél. 091 43214/15

Représentants à:
GENÈVE - LAUSANNE - NEUCHÂTEL - SION
BERNE - LUCERNE - ZÜRICH - SAINT-GALL