

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 71 (1962)  
**Heft:** 45

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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



Basel, den 8. November 1962

Nr. 45

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

## Tourisme et industrie horlogère suisses

Nous avons rendu compte, la semaine dernière, de l'assemblée générale de la Fédération suisse de tourisme à tenue le 23 octobre à Lausanne et notre correspondant a déjà mis en évidence certaines judicieuses remarques faites par M. Gérard Bauer, ancien ministre, président de la Fédération horlogère suisse, sur les liens étroits qui unissent deux des principales industries de notre pays: l'horlogerie et l'hôtellerie.

Les considérations de M. Gérard Bauer méritent, à notre avis, d'être reproduites in extenso et nos lecteurs trouveront donc ci-après, le texte de son brillant exposé. (Réd.)

Je voudrais premièrement, et brièvement, rappeler les liens qui unissent l'industrie horlogère et le tourisme suisses. Sans parler du fait que pour l'imagerie populaire, ces deux branches économiques sont en quelque sorte les symboles de notre pays, qu'il me soit permis de souligner qu'elles contribuent toutes deux approximativement pour la même part au revenu national net: environ 3,8% pour l'horlogerie et 3% pour le tourisme.

L'importance de nos deux industries est donc pratiquement la même.

Je ne voudrais pas m'étendre longuement non plus sur les activités imbriquées de nos deux industries et sur les services qu'elles se rendent mutuellement. Nous sommes conscients, croyez-le bien, de tout ce que l'horlogerie suisse doit au tourisme. En retour, je suis persuadé que vous n'êtes pas sans connaître l'apport de notre secteur au vôtre, par le simple fait, entre autres, que l'horlogerie fait parler de la Suisse et de ses beautés naturelles dans le monde entier.

Un autre de nos points communs réside malheureusement dans une relative vulnérabilité. Si l'habillement, l'alimentation et le logement sont des impératifs catégoriques pour la population, même en période de «basses pressions», le tourisme et l'horlogerie fournissent des prestations dont la demande est plus flexible et sont par conséquent plus sensibles aux fluctuations économiques.

Cependant, devant les hauts et les bas, nos deux industries ont réagi d'identique manière. Alors qu'il y a 50 ans à peine, l'horlogerie produisait surtout des articles de luxe à l'intention des classes les plus favorisées — cours royales ou impériales, familles fortunées de différents pays —, les deux conflagrations mondiales de 1914-18 et 1939-45, assorties de la crise de 1929 à 1935, nous ont conduits à ouvrir l'éventail des activités de notre industrie sous peine de voir les structures de fabrication et de commercialisation risquer de se cristalliser. Nous nous sommes efforcés de satisfaire les besoins des classes moyennes et, aujourd'hui même, nous ne pensons pas déchoir en fabriquant en grande série des marchandises destinées aux couches populaires, ou aux pays dont l'économie est encore en pleine préparation.

C'est là un processus qui certainement ne vous surprendra pas puisque, «mutatis mutandis», vous l'avez vécu dans les différents secteurs du tourisme. Notre hôtellerie, si elle continue à juste titre à s'honorer de recevoir les grands de ce monde, a jugé nécessaire, depuis longtemps, d'élargir l'assiette de sa clientèle jusqu'à organiser la réception d'hôtes appartenant à ces classes sociales nouvellement acquises à l'idée du tourisme international.

Au reste, qu'il soit bien entendu qu'en diversifiant ainsi la nature de leurs produits et de leurs prestations, l'horlogerie suisse aussi bien que le tourisme ne prétendent pas renoncer à la clientèle qui fut la leur à l'origine, qui a fait et continue à faire le prestige de notre économie helvétique.

Il est bien clair que nos deux industries, qui entendent trouver un équilibre quantitatif et qualitatif de leurs prestations, ne pourront pas le définir dans l'absolu. C'est par empirisme et par touches successives que le tourisme le trouvera dans le cadre de l'aménagement du territoire et l'horlogerie dans une coordination efficace de sa production et de sa commercialisation.

Nous possédons, comme on l'a rappelé plus haut, par la force des choses, un même éventail de clientèle, non seulement sur le plan social, mais sur le plan géographique. En effet, tous deux, nous avons un «fond de roulement» suisse, sûr, mais limité par l'exiguité de notre pays. Pour assurer notre développement, nous avons dû nous adresser à une clientèle internationale identique.

### Sommes-nous pour autant des concurrents, et seulement des concurrents?

Je ne le pense pas, tant il est vrai que la notion de tourisme s'est extraordinairement élargie. Elle a cessé d'être liée au seul déplacement physique. Elle participe désormais d'un état d'esprit, d'une envie d'abandonner ses habitudes, de changer son mode de vie. Et toute ce qui contribue à canaliser — vers la Suisse — ces désirs de dépaysement, ne peut que vous être favorable. Ainsi, je suis persuadé que lorsqu'à New York, un Américain achète une montre suisse chez son horloger-bijoutier, il acquiert souvent en même temps l'idée d'un futur voyage dans notre pays. Inversement, et vous le savez bien, le Texan qui, après avoir vu le Cervin, s'en retourne à Dallas, emportant en souvenir quelques articles typiques de l'industrie suisse, sera notre meilleur ambassadeur auprès de ses compatriotes.

Nos intérêts dans ce contexte ne sont donc pas divergents. Ils sont étroitement et dynamiquement complémentaires.

C'est dire que le tourisme nous offre, dans de multiples circonstances, un appui pour lequel nous ne saurions vous être trop reconnaissants.

Le renom de notre industrie n'attire-t-il pas en Suisse quantité d'étrangers qui sont autant d'acheteurs potentiels, de clients possibles pour les détaillants horlogers des stations touristiques, et même des grandes villes de notre pays?

N'êtes-vous pas les initiateurs de nombreuses compétitions et manifestations internationales au cours desquelles les qualités de précision et de bien-facture de nos produits sont mises en valeur auprès de nos hôtes étrangers? Ne mettez-vous pas à notre disposition, dans vos locaux mêmes, des vitrines où nos montres ne manquent pas d'attirer le regard du touriste?

Vous me pardonneriez sans doute de m'en tenir à ces quelques exemples des apports dont nous vous sommes redevables, pour évoquer rapidement quelques-unes de nos contrepartitions. Le matériel publicitaire, la documentation écrite, les films que nous diffusons aux quatre coins du globe, dans le cadre de nos actions promotionnelles, comprennent quantité d'éléments qui reflètent les caractéristiques les plus attirantes de notre pays.

Vous n'ignorez certes pas non plus l'apport que peut représenter pour le goodwill de la Suisse en général des actions comme celles que nous menons auprès des détaillants étrangers lors des quinzièmes organisées régulièrement ces dernières années aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne et, le mois prochain, à Bologne.

Vous sentez aussi l'intérêt des campagnes conduites auprès de la jeunesse canadienne et américaine pour faire connaître les principes de la mesure du temps, notre industrie, mais aussi notre pays-même.

Vous imaginez enfin les impressions qu'ont pu transmettre à leurs compatriotes les journalistes américains, néerlandais ou suédois, récemment invités en Suisse par notre Fédération, et qui firent connaissance non seulement avec les régions horlogères, mais véritablement avec l'ensemble du pays.

Ce sont là autant de domaines dans lesquels nous avons saisi les uns et les autres la nécessité d'une collaboration intensive dont les formes peuvent être fort diverses, mais qui n'a pas manqué de porter déjà ses fruits.

### Extension de l'éventail «services»

Je ne doute pas que vous m'autorisiez maintenant à passer en revue nombre de dossiers à propos desquels nos deux industries n'ont peut-être pas encore pris conscience des points de concordance qui sont les leurs, ni des possibilités de collaboration qu'elles pourraient avoir et que les conditions de concurrence accrues nous imposent.

Je considérerais d'abord, si vous le voulez bien, le problème de l'instruction professionnelle. Vous avez dans ce domaine posé des jalons remarquables. Vos écoles, et notamment l'école hôtelière de Lausanne forcent l'admiration de tous. De notre côté, nous tentons de mettre au point un programme, sinon de même envergure — nous en serions bien empruntés — du moins de même nature.

D'autre part, vous avez, dans le tourisme, dépassé de loin le stade de l'hôtelier qui se contente de loger

et de nourrir son hôte. Vous rendez à vos clients une série impressionnante de services accessoires: vous réservez des places de théâtre, des billets d'avion ou de trains, vous procurez des moyens de locomotion personnels, des journaux du matin et j'en oublie. C'est dans cette même optique que, depuis quelques années, l'industrie horlogère suisse s'est attachée à diversifier son activité.

A votre notion de service à la clientèle correspond pour nous celle de service après-vente à laquelle notre industrie voue une part importante de son effort, tant elle est profondément persuadée que ce n'est qu'en donnant pleinement satisfaction au client — non seulement lors de l'achat, mais encore au cours des nombreuses années qui le suivent — qu'elle pourra maintenir sa réputation de qualité et de primauté mondiale. Nos industries fournissent là des prestations concomitantes; sur ce plan aussi, nous avons maints éléments à exploiter en commun, que ce soit en Suisse ou à l'étranger.

### Faire connaître la Suisse au cœur des pays étrangers

Et c'est ici que j'aimerais lancer une idée dans le débat.

Vous l'avez compris tout à l'heure, le service après-vente est pour notre industrie un poste souvent onéreux, mais toujours nécessaire. Il comporte d'une part la livraison de pièces de rechange destinées à l'entretien de nos produits. Il nécessite également une formation professionnelle à l'étranger, qui permet d'intéresser à notre industrie non seulement les acheteurs d'un pays déterminé, mais aussi de larges couches de la population, désireuses de faire éduquer leurs enfants dans un domaine où il est certainement possible de gagner honorablement sa vie et de poursuivre une carrière plus que satisfaisante.

Nous contribuons ainsi à créer l'image d'une Suisse précise dans les pays les plus divers (nous menons des actions de ce genre aussi bien en Extrême-Orient qu'aux Etats-Unis, en Afrique comme, dès l'année prochaine, au Proche-Orient et au nord de l'Europe). Je me suis donc demandé si l'industrie hôtelière, de son côté et par le même biais, ne chercherait pas, elle aussi, à susciter une certaine image de la Suisse sur le plan touristique.

Je m'explique. Actuellement vos entreprises sont très généralement situées sur le territoire de notre pays. Il faut que l'étranger les visite pour être con-

vaincu de la primauté de l'hôtellerie suisse dans le monde.

Pour rendre plus accessible et plus sensible la connaissance de notre pays, et pour aller au devant de vos visiteurs, ne pourrait-on pas imaginer la création à une plus grande échelle que ce n'est le cas actuellement, de chaînes d'hôtels suisses établis à l'étranger? Ces établissements pilotes, dont les méthodes de gestion et la direction seraient suisses constitueraient en quelque sorte les ambassadeurs de votre branche économique. Loin de distraire l'attention du touriste étranger, ils constitueraient en fait votre meilleure réclame parce qu'ils prêcheraient par un exemple vivant et personnalisé l'envie de venir vérifier dans le pays d'origine l'excellence de votre système.

Je suis conscient des risques que vous avez courus dans vos investissements et que vous pourrez encore affronter dans ce genre de placements. Il me semble que de nouvelles tentatives devraient pouvoir être couvertes de certaines garanties soit de la part du pays qui abriterait ces placements, soit de la part de la garantie des investissements qu'à la suite du postulat Schmidheiny, l'autorité fédérale est chargée de mettre en place et enfin par la sélection judicieuse des projets que vous financeriez.

Les événements internationaux de ces dernières décades ont contraint votre industrie comme la nôtre à imaginer essentiellement l'horlogerie et l'hôtellerie comme des industries localisées à l'intérieur de nos frontières. Cependant, la normalisation progressive des circonstances, les exigences de l'intégration économique, l'accélération du progrès technique, la dimension nouvelle des investissements, la montée des concurrences nous font un devoir et nous font un devoir d'imaginer des solutions où l'implantation uniquement en Suisse ne soit pas la seule possibilité d'action.

Je n'ai pris cet exemple concret que pour montrer que cette longue collaboration de nos deux industries n'a pas encore épuisé toute son efficacité. Mais, en dynamique comme en prospection, nous avons une série de problèmes à examiner en commun que nous résoudrions certainement dans le sens le mieux compris de nos intérêts réciproques et de la réputation suisse à l'étranger.

Qu'un proche avenir nous rassemble autour de tables de discussions et nous conduise aux décisions que nous devons, les uns comme les autres, prendre en toute sérénité, mais à la dimension des problèmes contraignants du monde contemporain.

## Aktuelle Aussenwirtschaftsfragen unseres Fremdenverkehrs

Aus der Ansprache von Regierungsrat R. Gnägi, Präsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, anlässlich der Generalversammlung vom 23. Oktober 1962 in Lausanne.

Die Auslandsabhängigkeit unserer Wirtschaft hat in den letzten Jahrzehnten dauernd zugenommen und damit ist die Aussenwirtschaft auch für die schweizerische Wirtschaft von immer grösserer Bedeutung geworden.

Besonders interessiert den Fremdenverkehrsverband die Stellung der sogenannten «Invisibles», der unsichtbaren Exporte innerhalb der Aussenwirtschaft. Die Bedeutung dieses Aussenhandels geht eindeutig aus der Ertragsbilanz der Schweiz hervor, die in den letzten Jahren folgende Ergebnisse (siehe Tabellen Seite 2) zeigte:

Aus beiden Tabellen kann die Schlussfolgerung gezogen werden, dass der Aussenhandel der Schweiz in den letzten 10 Jahren einen gewaltigen Fortschritt erzielt hat, wobei erfreulicherweise die Vertreter des unsichtbaren Exportes immer wieder in der Lage waren, den passiven Aussenhandel in eine aktive Ertragsbilanz umzuwandeln. Gegenwärtig zeichnet sich allerdings die Tendenz ab, dass wir in eine Zeit der Passivierung eingetreten sind, die auf die Dauer zweifelloch nachteilige Folgen mit sich bringen könnte.

### Fremdenverkehr als Export- und Inlandindustrie

Wenn man auch nicht sagen kann, dass Reiseland Schweiz sei ausschliesslich von Ausländern entdeckt worden, so bleibt doch nicht zu verkennen, dass die touristische Erschliessung unseres Landes weitgehend den fremden Nationen zu verdanken ist.

Wir denken vor allem an die Pionierrolle der Engländer im Berner Oberland und im Genferseengebiet, an die Rigifahrten der Deutschen, zusammengefasst an die lange Kette der «Voyageurs illustres», welche die Schweiz der europäischen Elite bekanntgemacht haben und zu Wegbereitern unseres Fremdenverkehrs wurden.

Es ist denn auch kein Wunder, dass unser Fremdenverkehr bis zum Ersten Weltkrieg ausgesprochen auslandorientiert war, während von den Hotelübernachtungen des Jahres 1961 59,3% auf Ausländer und 40,7% auf Inländer entfielen.

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :	Seite/page
Erhöhung des Milchpreises . . . . .	2
Les avertissements se multiplient . . . . .	3
Dumpingmethoden im Tourismus . . . . .	3
Der schweizerische und der weltweite Fremdenverkehr . . . . .	4
Empfang im Schloss Laufen . . . . .	7
La causerie gastronomique de Paul André . . . . .	25
Knäckebröt — Zwieback — Brezel . . . . .	26

## Ertragsbilanz der Schweiz 1952 bis 1961

in Millionen Franken

Jahre	Aussenhandel Einnahmen (Ausfuhr)	(Spezialhandel) Ausgaben (Einfuhr)	Fremden- verkehr	Kapital- erträge	Übrige Posten	Ertrags- bilanz
1952	4,749	5,206 - 457	360	340	430	673
1953	5,165	5,071 94	460	410	476	1,440
1954	5,272	5,592 - 320	510	510	363	1,063
1955	5,622	6,401 - 779	580	515	346	662
1956	6,203	7,597 - 1,394	635	580	304	125
1957	6,714	8,447 - 1,733	735	580	223	- 195
1958	6,649	7,335 - 666	770	555	221	960
1959	7,274	8,268 - 994	845	605	302	758
1960	8,131	9,648 - 1,517	940	680	306	409
1961	8,822	11,644 - 2,822	1,080	710	118	- 914

Diese Ertragsbilanz setzt sich für die Jahre 1960 und 1961 nach folgenden Verkehrsarten zusammen:

Posten	1960			1961		
	Einnahmen	Ausgaben	Saldo	Einnahmen	Ausgaben	Saldo
1. Aussenhandel						
a) Spezialhandel	8,131	9,648	- 1,517	8,822	11,644	- 2,822
b) Übrige Posten	454	481	- 27	545	580	- 35
2. Elektrische Energie	114	68	46	122	66	56
3. Fremdenverkehr	1,580	640	940	1,820	740	1,080
4. Versicherungen	161	36	125	190	43	147
5. Transithandels-geschäfte	125	-	125	130	-	130
6. Gütertransporte	175	-	175	195	-	195
7. Post-, Telegramm- und Telephonverkehr	48	71	- 23	55	75	- 20
8. Verschiedene Dienstleistungen	930	1,045	- 115	1,040	1,395	- 355
9. Kapitalerträge	920	240	680	950	240	710
Ertragsbilanz	12,638	12,229	409	13,869	14,783	- 914

Es lässt sich deshalb sagen, dass der ursprünglich ausgesprochene Exportcharakter des Fremdenverkehrs infolge der Zunahme des Inländeranteils eine merkliche Abschwächung erfuhr. Wir sind aus konjunkturpolitischen, sozialen, aber auch aus nationalen Gründen über die stärkere Beteiligung der eigenen Leute am schweizerischen Fremdenverkehr nicht unglücklich. Der berühmte Werbeslogan während des Zweiten Weltkrieges: «Gang, lug d'Helmet a», behält auch heute noch seinen vollen Wert.

In Anbetracht der Tatsache, dass der Schweizer im Jahre 1958 für 515 Mio., im Jahre 1960 für 640 Mio. und im Jahre 1961 für 740 Mio. Franken Ausgaben im Ausland getätigt hat, rechtfertigt sich ein Hinweis darauf, dass Alt und Jung innerhalb unserer eigenen Grenzen grosse Erholungsmöglichkeiten finden, und nicht unbedingt nur Auslandsreisen durchgeführt werden müssen.

Andererseits ist zuzugaben, dass der Ausländeranteil am schweizerischen Fremdenverkehr wohl eine relative Abnahme gegenüber der guten alten Zeit vor dem Ersten Weltkrieg erfuhr, sich aber, absolut gesehen, sehr stark erhöhte. Insbesondere die Geldausgaben unserer ausländischen Gäste dürften im Durchschnitt höher sein als diejenigen der Inländer, sowohl für Unterkunft und Verpflegung wie für Käufe und Anschaffungen. Die Präferenz der Ausländer für die Hotels der höheren Preisklassen lässt sich übrigens auch statistisch nachweisen. So muss festgestellt werden, dass der wirtschaftliche Ertrag des Ausländerverkehrs höher als sein prozentualer Anteil an den Hotelübernachtungen ist.

Wie aus der Ertragsbilanz ersichtlich ist, haben Einnahmen und Ausgaben im Fremdenverkehr im Jahr 1961 bedeutend zugenommen und schliessen mit einem Aktivsaldo von 1,080 Mio. Franken ab, 140 Mio. Franken mehr als im Vorjahr. Damit steht der Fremdenverkehr weitaus an der Spitze der unsichtbaren Exporte. Sein Beitrag an die Ertragsbilanz ist heute umso wichtiger als diese letztere — unter dem Einfluss der immer grösser werdenden Importe — im Jahre 1961 zum ersten Mal wieder einen Passivsaldo aufwies. Dieser Fehlbetrag wurde zwar durch den Kapitalzufluss aus dem Ausland weitgehend gedeckt, was aber die Tatsache nicht aus der Welt schafft, dass sich die Schweiz im laufenden Verkehr, in der Leistungsbilanz mit dem Ausland immer stärker verschuldet. Die Ursache davon liegt im Importboom. Während im Jahre 1960 der Aktivsaldo des Fremdenverkehrs noch weit mehr als die Hälfte des Handelsbilanzdefizits deckte, konnte der Überschuss aus dem Fremdenverkehr 1961 nurmehr für ein starkes Drittel des Handelsbilanzdefizits aufkommen. Doch schon dieses Verhältnis ist ansehnlich genug, um die Rolle des Fremdenverkehrs in unserer Aussenwirtschaft ins richtige Licht zu rücken.

## Fremdenverkehr und Aussenwirtschaftspolitik

Es besteht deshalb ein gesamtwirtschaftliches Interesse, dem schweizerischen Fremdenverkehr aussenwirtschaftlich jene Bedingungen zu verschaffen, die ihm eine grösstmögliche Entfaltung und damit die Maximierung seines Devisenertrags sichern. Das Rezept dazu ist grundsätzlich sehr einfach auszustellen, es enthält allein das Zauberwort Liberalisierung. Mit der Befreiung des internationalen Reiseverkehrs von den Beschränkungen monetärer Art, mit der Vereinfachung und womöglich Abschaffung der Formalitäten des Grenzübergangs haben wir die wichtigsten aussenwirtschaftlichen Massnahmen genannt, um unserem Fremdenverkehr die besten Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten.

Es ist heute nun aber so, und darin liegt die entscheidende Wandlung gegenüber früheren Zeiten, dass auch die Reisefreiheit nicht mehr automatisch eintritt, quasi als Folge einer liberalen auf dem Prinzip der Meistbegünstigung beruhenden Aussenhandelsordnung anfällt. Die Liberalisierungsmassnahmen auch im Sektor Tourismus sind heute in internationalen Abkommen verankert. Analog zur Aussenwirtschaftspolitik hat sich die internationale Fremdenverkehrspolitik institutionalisiert. Sie erhielt ihre neuen Träger in internationalen Organisationen multilateralen Charakters, wie OEEC/OECD oder EWG. Die Reisefreiheit ist nicht mehr, wie früher, universeller Art, sie wird heute länderweise, im regionalen Rahmen gesichert und wo diese Sicherung fehlt, besteht die Gefahr der Diskriminierung.

Nun bleibt anzuerkennen, dass dank der Einsicht unserer Behörden der schweizerische Fremdenverkehr seit 1949, das heisst mit der Gründung der OEEC, in jenen Liberalisierungsschritten hineingezogen wurde, der erst die erstaunlich rasche Wiederherstellung des europäischen Handels und damit die heute herrschende Prosperität möglich machte. Schritt für Schritt, in jahrzehntelanger Arbeit, an der auch die Schweiz einen wesentlichen Anteil hatte, konnten die wichtigsten Hindernisse, die sich dem internationalen Reiseverkehr entgegenstellten, aus dem Wege geräumt werden. Man ist in der Liberalisierung des internationalen Fremdenverkehrs, die von der OEEC als Nachfolgeorganisation der OEEC weitergeführt wurde, über den Stand der Zwischenkriegsperiode weit hinausgekommen und kann an die gute alte Zeit vor 1914 anknüpfen. Denken wir nur an die zunehmende Ersetzung des Reisespasses durch die blosse Identitätskarte, an die Abschaffung der Zolldokumente für Automobile (Triptyk, Carnet de passages), an die Zollvergünstigungen usw. Aber vor allem der Reisezahlungsverkehr konnte dank der kürzlich vorgenommenen Erhöhung der Mindestzahlung an Devisen auf 500 Dollar pro Reise praktisch voll liberalisiert werden. Damit hat der Feind Nr. 1 unseres Fremdenverkehrs, die Devisenknappeit, vollständig abgeräumt.

Mit den erfolgreichen Liberalisierungsbestrebungen war die europäische Zusammenarbeit im Fremdenverkehr indes nicht erschöpft. Eine Reihe von Initiativen und Massnahmen ging vom Touristikomitee der OEEC aus, dessen Tätigkeit auch in der neuen OEEC fortgesetzt wird. Sie betrafen die Durchführung einer gemeinsamen Werbung der europäischen Staaten in Nordamerika, welche sichtbar den Willen zur europäischen Zusammenarbeit dokumentierte. Im Rahmen der neuen europäisch-nordatlantischen Gemeinschaft, welche die OEEC darstellt, soll diese Propagandaaktion nicht mehr einseitig sein, sondern durch eine analoge Kollektivwerbung von USA und Kanada in Europa ergänzt werden. Andere Aktionen beschulden die Saisonverlängerung durch Ferienstaffelung, eine international möglichst einheitliche

## Erhöhung des Milchpreises

Teilweise Überwälzung auf die Konsumentenpreise — Bundeskasse wird mit rund 20 Mio Fr. belastet

Der Bundesrat beschloss, wie dies im Frühjahr 1962 in Aussicht genommen wurde,

den Grundpreis der Milch ab 1. November 1962 von 45 auf 47 Rp kg/l zu erhöhen.

Die damals an die Zusicherung geknüpfte Bedingung, in der Produktion Mass zu halten, betrachtet der Bundesrat als erfüllt, nachdem die Verkehrsmilchlieferungen die seinerzeit budgetierte Menge in der Abrechnungsperiode 1961/62 nicht ganz erreichen werden.

Nach Art. 11 des vom Parlament in der Septembersession verabschiedeten Milchwirtschaftsbeschlusses 1962 ist diese Grundpreiserhöhung, soweit sie bei den Milchprodukten nicht auf die Konsumentenpreise überwälzt werden kann, aus allgemeinen Bundesmitteln zu decken. Für die Beurteilung der Überwälzungsfrage waren für den Bundesrat in erster Linie die Absatz- und Marktverhältnisse für Milchprodukte massgebend. Da die Rückwirkungen einer solchen Überwälzung auf den Absatz nicht bei allen milchwirtschaftlichen Erzeugnissen die gleichen sind — besondere Vorsicht ist vor allem auch im Export an den Tag zu legen —, wurde ein differenziertes Vorgehen beschlossen. So soll

die zweiräpplige Grundpreiserhöhung vorläufig bei folgenden Produkten zu Lasten allgemeiner Bundesmittel übernommen werden: Im Inlandabsatz bei frischer Tafelbutter sowie eingestottener Butter, und für diejenigen Käsesorten, die nicht von der Käseunion erfasst werden; ferner kann beim Export von Käse und Dauermilchwaren der Aufschlag nicht realisiert werden. Insgesamt muss die Bundeskasse unter dem Titel der Nichtüber-

Gesetzgebung über Reisebüros und auf dem Gebiet des Campings. Untersuchungen wurden angestellt über die Arbeits- und Rentabilitätsbedingungen der europäischen Hotellerie, über Fragen des Sozialtourismus usw. Das Bestreben auf bessere Vergleichbarkeit der europäischen Fremdenverkehrsstatistiken führte zur Herausgabe eines jährlichen, reich dokumentierten Konjunkturberichts über den Fremdenverkehr im europäisch-atlantischen Raum. Das erste und wichtigste aussenwirtschaftliche Anliegen des schweizerischen Fremdenverkehrs besteht darin,

die OEEC nach Kräften zu unterstützen und sie insbesondere als Zentrum und Kraftquelle einer gemeinsamen europäisch-nordatlantischen Fremdenverkehrspolitik zu erhalten.

Diese Lösung bietet nicht nur den Vorteil, dass eine Diskriminierung ausgeschlossen wird, sondern sie basiert auch auf einer internationalen Zusammenarbeit, welche die Souveränität der teilnehmenden Länder nicht tangiert.

## Von der Kooperation zur Integration

Trotz bedeutender Erfolge bildet die durch OEEC/OECD getragene europäische Zusammenarbeit nur eine erste Etappe im Zusammenschluss Europas. Die Entwicklung ging von der Kooperation souverän bleibender Staaten zur Integration, welche mit der Preisgabe gewisser Souveränitätsrechte verbunden ist. In der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) hat der Integrationsgedanke eine überraschend erfolgreiche Verwirklichung erfahren. Es handelt sich auf jeden Fall um eine Fahrt ins Unbekannte, die für unsere bisherige politische Ordnung nicht ohne Gefahr ist. Hingegen haben wir nicht nur das Recht, sondern auch die Pflicht, uns über die Auswirkungen der Integration auf unseren Fremdenverkehr — soweit sie sich heute schon absehen lassen — Gedanken zu machen.

Da darf vorerst die beruhigende Feststellung angebracht werden, dass — wie immer der Entscheid der Schweiz in der Integrationsfrage ausfällt — unser Fremdenverkehr vorerst nicht unmittelbar tangiert wird, sich ausserhalb der Schusslinie hält. Dieses Ergebnis haben wir der europäischen Zusammenarbeit in der bisherigen Form zu verdanken.

Es sind aber vor allem die allgemeinen Bestimmungen des EWG-Vertrages, welche für unseren Fremdenverkehr gewisse, unter Umständen schwerwiegende Folgen zeitigen können. Wir denken vor allem an das Recht der Niederlassung und die Freizügigkeit der Arbeitskräfte. Steht doch zu befürchten, dass sich die von den EWG-Ländern für ihre Angehörigen zugesicherte Freizügigkeit, die beispielsweise den italienischen Arbeitern in Deutschland gleiche Rechte gewährt wie ihren deutschen Kollegen, als Magnet für die Gastarbeiter auswirkt, und zwar auf Kosten der Länder, die, wie die Schweiz, mit Rücksicht auf die Überfremdungsgefahr zu gewissen Restriktionen in der Aufnahme ausländischer Arbeitskräfte gezwungen sind. Auch die im Römer-Vertrag stipulierte Harmonisierung der Sozialleistungen könnte die Schweiz nicht unbeschoren übernehmen.

So klingt denn die Betrachtung des Fremdenverkehrs im Rahmen der schweizerischen Aussenwirtschaft mit einer Reihe von Unbekannten aus.

Vom touristischen Standpunkt aus wäre das Zustandekommen der Assoziierung der Schweiz mit der EWG ohne Zweifel zu begrüssen, schon in Anwendung des Sprichworts: Les absents ont toujours tort. Dabei sind sich aber auch die Fremdenverkehrskreise bewusst, dass es um ein Problem höherer Ordnung geht, um eine eigenliche Schicksalsfrage der Schweiz, die nur dann eine positive Antwort finden kann, wenn der Sonderstellung unseres Landes angemessen Rechnung getragen wird.

## Ein Gast meint...

Was dem einen recht, ist dem andern billig

Wer die Gelegenheit hat, ein wenig herumzureisen, der weiss aus eigener Erfahrung und aus dem Munde von weitgereiserten Kennern, dass es in der Schweiz eine gute Handvoll Hotels gibt, die ohne grosse Reklame international bekannt sind.

In einem dieser Top-Hotels wohnte ich kürzlich drei Tage. Genauer gesagt: Ich bewohnte mein Zimmer über zwei Nächte, die ich tagsüber messer und tun hatte und dadurch nur seltene Minuten hatte, die Annehmlichkeiten des Hotels in den Allen Gästen offenen Räumen und die in meinen persönlichen Gemächern (Zimmer, Bad, WC, Korridörchen) so richtig und dem Preis entsprechend auszunützen.

Die auf dem zum Willkomm bereitliegenden Frühstück verfügte ich. Sie waren lecker und wurden nicht ersetzt. Es gab lediglich ein tagüber messer und einen frischen Teller. Nach Hause konnte ich aber das hübsche achtseitige Heftchen nehmen, im beliebigen Taschenformat, das das Signet des Hotels trug und den Titel: Facilities offered by your Hotel and by...

Die... sind an Stelle des Namens des Ortes, wo sich das Hotel befindet. Ich verschweige solche Namen, denn ich will nicht in den Geruch kommen, von einem Kurort oder von einer Stadt, wenn nicht gar von einem Hotel für meine Plaudereien in der Schweizer Hotel-Revue honoriert zu werden. Denn ich möchte frei bleiben, um z. B. bekunden zu können, dass ich Zeuge war, wie ein Hotel-Litboy einen Ausländer anschaut, und ich mir dabei überlegte, ob wohl andere Hotelgäste, die der Szene ebenfalls beiwohnten, trotzdem einen positiven Eindruck von der schweizerischen Hotellerie erhalten.

Das Heftchen durfte ich mitnehmen. Niemand erlaubte es mir, niemand verbot es. Ich könnte mir vorstellen, dass der Herr Hotelier sehr daran interessiert ist, dass seine «Facilities» mitgenommen und noch zu Hause gewürdigt werden. Das Wiedersehens wegen, mit dem Hotel, versteht sich.

Da finden wir also kleine Kapitelnchen mit dicken Titeln, leider nicht dem ABC nach, sondern nach einem vermutlich nur Fachleuten verständlichen Schlüssel. Es fängt mit der «Bar» an und hört mit «Sküing» auf, woraus meine verehrten Leserinnen und männlichen Genossen entnehmen können, dass vorzugsweise die der englischen Sprache mächtigen Kunden angesprochen werden. Doch zur Sache. Darf ich kurz auf diese, manchmal nur 2-3 Zeilen beanspruchenden Texte zurückkommen? Zuerst wird aufgezählt, was alles das Hotel bietet: Bar, Grill-Room, Freiluft-Restaurant, Dancing, Café-Restaurant, Halle, Coiffeur, Schönheits-Salon, Wäsche, Buglerlei, Zimmer-Bedienung, Schuhputzer... worauf man «amer Haus» geführt wird: Mietautos, Ausflüge, Einkäufe, Garage, Taxis, Gesandtschaften, Museen, Kirchen und Gottesdienste; darauf kehrt man wieder ins Hotel zurück: Trinkwasser, Telephone, Telegramm, Wertsachen, Zeitungen, Börsen, Rauchwaren, Geldwechsel, Auskünfte, Postkarten, Briefmarken, Zimmer- und Reise-Reservierungen, Spielmöglichkeiten, Theater, Kinos und Konzerte, Blumengeschäfte, Babysitters, Schreibmaschinen und Schreibmaschinenfräulein, Türkische Bäder, Schwimmmöglichkeiten, Golf, Fische, Reiten, Tennis, Schlittschuhfahren und eben, wie erwähnt, Skifahren. Was geschieht mit diesem Büchlein? Der Gast blättert darin, Gelüste und Möglichkeiten werden geweckt, und schon profitiert der Hotelier (und der Gast), weil dem Portier, resp. Concierge, gewisse Aufträge erteilt werden.

Klar, dem einen, dem Grand-Luxe-Hoteller ist eine solche Publikation recht, dem «kleineren» Hoteller zu teuer. Aber, bitte, er braucht ja kein schön geheftetes Büchlein freiliegend zu verschwenden, sondern kann beispielsweise ein doppelseitig bedrucktes Blatt herstellen lassen, auf dem die allerwichtigsten «Dienste am Kunden» vermerkt werden.

Wetten Sie, dass der Hotelier den Aufwand für Text- und Druckkosten in einer einzigen Saison (Winter oder Sommer) wieder heraus schafft? Allein z. B. mit dem Change... vermutet der A. Traveller.

sorten, wie Greyerzer, Emmentaler und Sbrinz, über-tragen.

Für den Konsumenten mag diese Erhöhung nicht allzuschwer ins Gewicht fallen. Es gibt viele Ge- und Verbrauchsgüter und Leistungen, bei denen welt grössere Preiserhöhungen ohne Protest hingenommen wurden. Wir wollen deshalb diese neuesten Preiszugeständnisse an die Landwirtschaft nicht dramatisieren.

Vom Standpunkt des Gastgewerbes muss allerdings gesagt werden, dass das Preisniveau unserer wichtigsten Nahrungsmittel infolge der Schutzmassnahmen zugunsten der Landwirtschaft weit über dem anderer Länder liegt, so dass die Schweiz auf diesem Gebiete tatsächlich eine wenig erfreuliche Spitzenstellung einnimmt. Auch muss immer wieder daran erinnert werden, dass den Überwälzungsmöglichkeiten enge Grenzen gesetzt sind. Der gastgewerbliche Betriebsinhaber muss zunächst die Preishöhung für Milch und Käse im Ausmass seines gesamten Bedarfs selbst tragen. Nachdem bereits in diesem Jahre die Importbelastung für Speiseöle und -fette eine merkliche Verschärfung erfahren hat, drückt die Milchpreiserhöhung die Gestehungskosten der Hotellerie und des Gastgewerbes noch weiter in die Höhe. Es kommt hinzu, dass der Trend der Lohnkosten und der Sozialleistungen ununterbrochen nach oben gerichtet ist, so dass sich das Verhältnis zwischen Kosten und Erlös in der Hotellerie immer schwieriger gestaltet. Für einen so stark auslandorientierten Wirtschaftszweig stösst eine Anpassung der Verkaufspreise auf jene Schranken, die ihm durch die internationale Wettbewerbsfähigkeit ge-



Die am 1. November in Kraft getretene Milchpreiserhöhung wird, wie aus der vorstehenden Agenturmeldung hervorgeht, sich nicht auf alle Verkaufspreise der Milchprodukte auswirken. Immerhin wird sich die Konsumlich-Verteuerung um zwei Rappen vollumfänglich auf die Preise der wichtigsten Käse-

zogen sind. Mit Recht hat daher der Schweizerische Fremdenverkehrsverband in seiner an der letzten Generalversammlung in Lausanne gefassten Resolution darauf hingewiesen, dass ein Fortschreiten der Teuerung die gegenwärtig günstige touristische Wettbewerbslage gegenüber dem Ausland auf die Dauer beeinträchtigen müsste.

Wir hoffen sehr, dass unsere Behörden diese Gefahr richtig einzuschätzen wissen und stets beden-

ken, dass die so stolzen Frequenzziffern, wie sie die Fremdenverkehrsstatistik zu melden in der Lage ist, sich heute auf ein bedeutend vergrössertes Bettenangebot beziehen, was im bereits eingetretenen Absinken der durchschnittlichen Bettenbesetzung zum Ausdruck kommt. Das heisst, dass sich nun auch von der Erlöseite her die Voraussetzungen für eine bessere Rentabilität wieder verschlechtern und dies trotz Zunahme der Gesamtfrequenzen.

Franc lediglich als Übergangslösung gedacht, indem sich die Bevölkerung langsam an die «neue» Währung gewöhnen sollte. Daneben war mit dieser Massnahme wohl auch eine gewisse psychologische Beeinflussung beabsichtigt, indem das neue Geld den allgemeinen Eindruck der wirtschaftlichen Wiedererstarung unterstreichen und die leidensvollen Zeiten der Kriegs- und Nachkriegsinflation vergessen helfen sollte.

Nachdem nun der französische Franc seit längerer Zeit eindeutige Beweise seiner stabilen Verfassung zeigte und er sich auch auf internationaler Ebene zunehmender Wertschätzung erfreut, hält die französische Regierung den Zeitpunkt für gekommen, wieder zur eigentlichen «Franc»-Währung zurückzukehren. Mit Wirkung ab 1. Januar 1963 sollen sowohl die «alten» wie auch die «neuen» Francs durch den französischen Franc schlechthin ersetzt werden und die bisher umlaufenden Noten und Münzen zurückgezogen werden. Die Bezeichnung «Nouveau Franc» wird somit durch «Franc» abgelöst, und ferner werden auch wieder Scheidemünzen im Wert von 5, 20 und 50 Centimes ausgegeben. Die Behörden rechnen damit, dass die Bevölkerung sich ohne grosse Mühe auf die abermalige Vereinfachung und Vereinheitlichung des Geldumlaufes umstellen wird und dass auch denjenigen Leuten, die noch heute vorwiegend mit alten Francs rechnen, die Reform nicht allzu grosse Schwierigkeiten bereitet.

Mit diesem Schritt unternimmt Frankreich die letzte Etappe auf dem Weg zu einer soliden und stabilen Währungsordnung. Es bleibt zu hoffen, dass die schmerzlichen Erfahrungen der Vergangenheit auch weiterhin beherzigt werden und der französische Franc wieder die bedeutende Stellung erreichen kann, die er seit Beginn dieses Jahrhunderts infolge inflationärer Wirtschafts- und Währungspolitiken verspielt hatte.

## Les avertissements se multiplient:

Notre économie «s'échauffe» toujours davantage

(PAM) Marché de l'emploi, marché du travail, question des salaires, etc., le chroniqueur a l'impression de tourner en rond en abordant d'une façon cyclique les mêmes sujets. Problèmes inhérents à la haute conjoncture qui suscitent des difficultés certes réelles, aux milieux des employeurs comme aux associations professionnelles et économiques, ainsi qu'aux autorités. Mais ces difficultés paraissent bien mineures au regard de celles que nous aurions à maîtriser si notre pays, au lieu de connaître une période de prospérité exceptionnelle, devait faire face à une crise économique, au chômage et aux troubles sociaux. Bien sûr, l'intégration économique européenne va nous amener son cortège supplémentaire de soucis professionnels. Il y aura des moments douloureux, dont on ne soupçonne pas encore la portée. En revanche, grâce à notre potentiel économique et industriel, nous paraissions armés pour les maîtriser dans la mesure où l'opinion publique saura les comprendre et les accepter.

En attendant, force est de revenir à nos affaires quotidiennes. A peu près toutes les branches sont à la recherche de personnel. La pénurie de main-d'œuvre est quasi générale. Nous comptons 170 chômeurs complets dans le pays, nous disons bien cent soixante-dix pour une population oscillant autour de 5 millions d'habitants avec 600 000 travailleurs étrangers.

En d'autres termes, le nombre des chômeurs ne peut être retenu aujourd'hui comme critère valable pour apprécier la situation. Parallèlement, on annonçait aux offices de travail 6342 places vacantes. Mais ce chiffre, lui aussi, n'a guère de signification, car les employeurs renoncent à faire part de leurs demandes.

Il y a peu de temps encore, on pouvait se faire une idée plus juste en consultant le nombre des permis

de séjour délivrés aux ouvriers étrangers. Mais les cantons paraissent débordés et ils ne parviennent plus à livrer leurs statistiques. Pratiquement, depuis le mois de mars, nous n'avons plus de données régulières.

Certainement, le taux du personnel étranger a encore augmenté. Si le nombre global des ouvriers de fabrique s'est accru de 7000 personnes en un trimestre pour s'établir à 738 000 à fin juin, en revanche on enregistre un fléchissement du taux d'augmentation dans l'industrie, qui est descendu de 7,7 % pour le deuxième trimestre de 1961, à 4,3 % pour le trimestre correspondant de cette année. On a déjà parlé d'autre part des effets positifs des mesures prises par l'industrie des machines au cours du printemps et qui ont permis d'abaisser à 0,4 % le taux d'accroissement (732 ouvriers de plus contre 5311 l'année dernière). Constatation identique pour les industries de la chaussure, de la bonneterie, du papier, etc.

Au contraire, dans le bâtiment, l'avance est encore plus marquée, étant donné le surcroît de travail dans ce secteur et la situation exceptionnelle des conditions atmosphériques.

Les chiffres, donc, n'ont guère changé... et les commentaires non plus! La surchauffe se maintient. Une fois encore, la Banque nationale, par le truchement de son président, a multiplié les avertissements: balances commerciale et des paiements toujours plus déficitaires, investissements excessifs, production de plus en plus considérable dépendant pour une large part de la main-d'œuvre étrangère, rupture accentuée entre la consommation et la production, etc. Nous vivons toujours davantage au-dessus de nos moyens.

Notre économie si florissante et si solide deviendrait-elle alors semblable au fameux colosse aux pieds d'argile?

## Dumpingmethoden im Tourismus

Ägypten «verbilligt» die Reisen auf Kosten der ausländischen Pfundgläubiger

(h) Die ägyptische Regierung ist offenbar der Auffassung, dass der infolge der politischen und wirtschaftlichen Vorgänge zu Schaden gekommene Reiseverkehr durch besondere Methoden wieder in Gang gebracht werden müsse. Vielen ausländischen (so auch schweizerischen) Staatsbürgern, die in Ägypten Wohnsitz hatten oder die andersweitig über ägyptische Guthaben verfügten, wurden letztes Jahr ihre Bankkonti gesperrt. Etwa zur gleichen Zeit wurde die ägyptische Währung durch den Erlass eines streng gehandhabten Ein- und Ausfuhrverbotes für Pfundnoten zu einer reinen Inlandwährung deklariert. Für die Verflüssigung der blockierten Pfundguthaben ausländischer Staatsbürger mussten in der Folge daher besondere Methoden entwickelt werden.

Es hat sich dabei die Möglichkeit gezeigt, dass für touristische Zwecke in Ägypten blockierte Pfundguthaben freigesetzt werden können.

Namhafte Reiseorganisationen, die regelmässig Ägypten-Touren durchführen, kaufen daher bei Eigentümern solcher blockierter Pfundbeträge diese Guthaben auf. Dabei wird natürlich nicht der offizielle Paritätssatz zwischen Pfund und ausländischer Währung ausbezahlt, sondern nur ein wesentlich geringerer Betrag, der bis auf 50% des offiziellen Kurses heruntergeht! Da sehr viele ausländische Konti beschlagnahmt worden sind, ist das Angebot an solchen Pfundbeträgen offenbar erheblich. Der Pfundkäufer hat damit eine sehr starke Stellung und kann entsprechend dem Grundsatz von Angebot und Nachfrage auf den auszu zahlenden Gegenwert einen entscheidenden Druck ausüben. Da viele Rückwanderer sich in Geldschwierigkeiten befinden, kommen auch eigentliche Liquidationsverkäufe vor.

Die Verwertung der blockierten ägyptischen Pfund – für den einzelnen oft die einzige Möglichkeit, überhaupt zu Geld zu kommen – hat nun verschiedene Konsequenzen. Die Reiseunternehmen, die Touren nach Ägypten anbieten (in der Regel Kollektivreisen), geben natürlich keinen Aufschluss über den Gegenwert, den sie für die in Ägypten anfallenden Pfundbeträge bezahlen. Man kann annehmen, dass sie mindestens einen Teil des Disagio aus der Übernahme solcher blockierten Beträge zur Verbilligung der Reisen einsetzen; ebenso dürfte an diesen Reisen auch sehr gut verdient werden! Auf jeden Fall ist es beachtlich, mit welcher Vehemenz man in der Presse feststellbaren Opposition gegen die Ägyptenreisen entgegentritt! Ja, man spielt sich sogar als eine Art Wohltäter auf und erklärt, man würde ja blockierte Guthaben aufkaufen und den Gegenwert (welchen?) den im Ausland wohnenden Gläubigern auszahlen.

Soweit nun aber die sehr billig erworbenen Pfundbeträge auch zur Verbilligung der Reisen nach Ägypten eingesetzt werden, so handelt es sich im Prinzip um «Dumping».

Denn infolge staatlicher Massnahmen, d. h. der widerrechtlichen Pfundblockade und deren Freistellung für Reisezwecke ergeben sich hier Preisverzerrungen, die die Ägypten-Reisen gegenüber andern Ländern, die keine solche Devisenmethode kennen, in eine privilegierte Stellung bringen.

Es kann nun aber wohl nicht Aufgabe eines geordneten Staatswesens wie beispielsweise der Schweiz sein, dass man solche Methoden, die in ihrer Durchführung zudem völlig unkontrollierbar sind, einfach sich selbst überlässt.

So ist in einer Kleinen Anfrage an den Bundesrat denn auch kürzlich von Nationalrat Dr. J. Condrau die Wünschbarkeit aufgeworfen worden, dass für den schweizerischen Fremdenverkehr nach Ägypten vollumfänglich der gebundene Zahlungsverkehr eingeführt werde. Damit soll gleichzeitig vermieden werden, dass auch blockierte Pfundguthaben ausländischer Eigentümer für die Bezahlung von Schweizer Reisen nach Ägypten eingesetzt werden. Es kann sich aus der Unterstellung des Fremdenverkehrs unter den gebundenen Zahlungsverkehr in einzelnen Fällen zwar eine Erschwerung für die Geldsituation eines schweizerischen Staatsbürgers ergeben, der seine blockierten Pfundguthaben sofort – wenn auch mit Verlust – verflüssigen möchte.

Eine starke Stellung unseres Landes gegenüber Ägypten wird aber die Aussicht verbessern, dass unser Land unsere nationalen Interessen in den bevorstehenden Verhandlungen mit Kairo erfolgreich vertreten kann, und dass man gerade auch in bezug auf die blockierten Guthaben schliesslich zu einer Lösung gelangt, bei der der volle Gegenwert für die blockierten Guthaben in der Schweiz ausbezahlt werden kann.

Auf jeden Fall sind die Zahlungsmodalitäten im Rahmen der heutigen Ägyptenreisen zweifelhaft und nicht durchsichtig. Andererseits liegt die Möglichkeit des von der ägyptischen Regierung offenbar durchaus gewünschten Reiseverkehr-Dumpings offen zutage. Mit der Freigabe der blockierten Pfundguthaben für diesen Sonderzweck erzielt man zweierlei: man wird die Pflicht zur vollen Erstattung des Gegenwertes für die blockierten Guthaben los und treibt gleichzeitig die propagandistisch sehr wichtigen Fremdenverkehrsfrequenzziffern hoch – und dies letztlich auf dem Buckel der Eigentümer blockierter Guthaben!

## Abschaffung des Nouveaux Franc

wpk. Vor rund vier Jahren entschloss sich Frankreich, nach langjähriger Misswirtschaft durch eine unvermeidlich gewordene Währungsreform den Grundstein zu einer umfassenden wirtschaftlichen Reorganisation zu legen, ein Unterfangen, das, wie die seither eingetretene wirtschaftliche Blüte eindrücklich zeigt, reiche Früchte getragen hat.

Neben der Abwertung des französischen Francs erfuhr das Währungssystem anfangs 1960 auch in dem Sinne eine Änderung, als je 100 alte Francs zu einem neuen Franc, dem sogenannten «Nouveau Franc» (NF) zusammengelegt wurden. Die alten Noten von 100, 500 und 1000 etc. alten Francs wurden nach und nach aus dem Verkehr gezogen und durch neue Abschnitte, lautend auf 1, 5, 10 etc. NF ersetzt. Seither zirkulierten beide Geldsorten gleichzeitig und gleichwertig nebeneinander.

Von Anfang an war die Ausgabe des Nouveau

## La Fédération suisse du tourisme et les problèmes actuels

La Fédération suisse du tourisme a pris position à l'égard de divers problèmes d'actualité et elle a résumé les conclusions des débats qui ont eu lieu lors de son assemblée générale dans la résolution, dont nous donnons le texte original ci-dessous. (Réd.)

### Résolution

Le tourisme suisse continue à bénéficier de la prospérité économique, comme les résultats de l'année 1962 le démontrent. Toutefois, la concentration toujours plus poussée du mouvement touristique sur les quelques semaines de la pleine saison constitue une sérieuse entrave au développement touristique. L'étalement des vacances scolaires et des congés industriels répond, dès lors, à un besoin impérieux.

C'est avec inquiétude que les milieux touristiques suisses relèvent les conséquences défavorables de la conjoncture économique, caractérisée par une forte expansion et la hausse des prix qui en résultent. Cette dernière risque, à la longue, d'affaiblir la forte position du tourisme suisse dans la compétition internationale. Aussi, celui-ci soutient-il tous les efforts tendant à combattre la surchauffe économique.

La grande majorité de nos touristes étant de nationalité étrangère, le régime de nos échanges extérieurs revêt une importance primordiale pour le tourisme. Les recettes élevées de devises qui lui sont imputables, viennent d'ailleurs rappeler le rôle du tourisme dans notre économie nationale, son apport financier s'avère essentiel face à la balance des paiements déficitaire de la Suisse. A l'instar des autres exportations invisibles, le tourisme a besoin, dans les échanges avec l'étranger, d'un maximum de liberté. Il importe, d'autre part, de continuer et d'étendre systématiquement les efforts de coopération touristique internationale.

C'est la raison qui amène la Fédération suisse du tourisme à continuer à soutenir vigoureusement l'activité de l'OCDE. Cet instrument précieux de coopération européenne-nord atlantique garde toute sa valeur à l'époque où la Suisse tend à s'associer au Marché commun. A la condition de maintenir notre statut spécial, le tourisme suisse saluera cette association.

## EWG-Kommission befasst sich mit Koordinierung des Fremdenverkehrs

Die Frage, in welcher Weise die Länder der EWG einen gemeinsamen touristischen Markt aufbauen, beschäftigt die schweizerischen Fachkreise sehr lebhaft. Die nachfolgende Wiedergabe eines Artikels aus den «Europa-Nachrichten» vom 26. September 1962 vermag, wenigstens teilweise, Antwort auf diese Frage zu geben:

«Die EWG-Kommission wird sich auf Anregung der italienischen Regierung in Zukunft mit der Koordinierung des Fremdenverkehrs befassen. Es ist daran gedacht, jährlich drei oder vier Sitzungen mit den für den Fremdenverkehr in den nationalen Verwaltungen zuständigen Beamten in Brüssel abzuhalten. Die Vorbereitungen für diese Sitzungen würde die EWG-Kommission treffen. Die italienische Regierung hatte die EWG-Kommission bereits vor zwei Jahren darauf hingewiesen, dass sie eine Untersuchung der wirtschaftlichen Fremdenverkehrsprobleme im Rahmen der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für notwendig halte. Im Februar dieses Jahres ist sie erneut an die EWG-Kommission mit dem Ersuchen herangetreten, einen ständigen Koordinierungsausschuss zwischen der EWG-Kommission und den Regierungen für die Probleme des Fremdenverkehrs zu schaffen. Ein solcher ständiger Ausschuss wird allerdings in Brüssel im gegenwärtigen Zeitpunkt als für nicht notwendig gehalten. Es herrscht die Ansicht vor, dass mehrmalige Sitzungen im Jahr zwischen der EWG-Kommission und den zuständigen nationalen Beamten gegenwärtig ausreichen.

## Festtagsgratulationsablösung

Wiederum ist der Zeitpunkt gekommen, da unseren Mitgliedern und allen Freunden der Hotellerie Gelegenheit geboten ist, sich ihrer Festtagsgratulation nach altem, traditionellem Brauch durch eine Spende für einen berufsgemeinschaftlichen Zweck zu erledigen und damit ihre Verbundenheit mit dem Berufsstand zu bekunden. Ein solcher Akt der Solidarität wiegt mehr als Worte es zu tun vermögen.

Der Zentralvorstand, wie wir bereits mitteilen, hat im Hinblick auf die Hilfebedürftigkeit betagter Frauen und Männer aus unserem Mitgliederkreis, denen das Glück im Leben nicht hold war und die nunmehr ihren Lebensabend ohne eigene Ressourcen oder Beihilfen von Angehörigen kümmerlich zu verbringen gezwungen sind, beschlossen, die diesjährige Festtagsgratulationsablösung wiederum der

## Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds

zuzuweisen. Die Zinsen der Fondsmittel reichen nicht aus, allen Unterstützungsgesuchen zu entsprechen, ohne das Stiftungskapital anzugreifen. Darum richten wir einen warmen Appell an alle diejenigen, die im Zeichen einer blühenden Konjunktur auf ein gutes Geschäftsjahr zurückblicken können, durch Zeichnung eines in ihrem freien Ermessen liegenden Betrages mitzuhelfen, alten Kollegen und Kolleginnen ihre letzten Daseinsjahre durch einen Lichtblick etwas aufzuhellen und ihnen zu bezeugen, dass sie Glieder einer Gemeinschaft sind, die sie auch im Alter nicht im Stich lässt.

Sobald eine genügende Anzahl Zeichnungen auf Postcheckkonto SHV V 85 Basel eingegangen sind, werden wir, wie gewohnt, mit der Veröffentlichung der Namen der Spender beginnen.

Die italienische Regierung hatte folgende Themen als diskussionswert bezeichnet:

1. der Fremdenverkehr ausserhalb der Hochsaison und seine Förderung sowie die Entlastung der Hochsaison und die Orientierung des Fremdenverkehrs nach neu erschlossenen Fremdenverkehrspunkten;
2. die Ausbildung des Personals für Fremdenverkehr und Hotelgewerbe;
3. die weitere Vereinfachung der Grenzübergangsbedingungen zwischen den Gemeinschaftsländern und mit Drittländern im Reisendeverkehr;
4. die Harmonisierung der den Fremdenverkehr betreffenden Gesetzes- und Verwaltungsbestimmungen in den EWG-Mitgliedstaaten, insbesondere hinsichtlich der Einteilung der Hotelkategorien, der Steuerbelastung und der Aufenthalts- und Meldedatenerleichterungen für Touristen;
5. die Orientierung der Fremdenverkehrspolitik der EWG in ihrem Verhältnis zu Drittländern.

Neben diesen von Italien genannten Themen wird auf seiten der EWG-Kommission auch eine Erörterung von Fragen des freien Niederlassungsrechts im Reiseverkehr- und Hotelgewerbe, der Investitionsfinanzierung, der Verkehrsprobleme des Fremdenverkehrs, der Freizügigkeit des Hotelpersonals sowie der Harmonisierung der Fremdenverkehrswerbung für nützlich angesehen.» SFV.

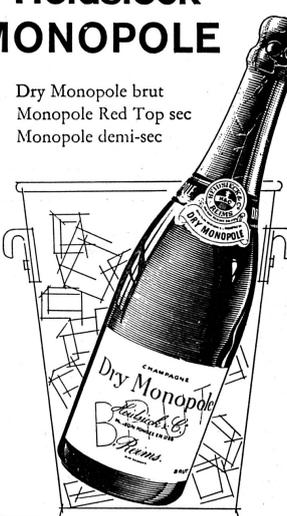
## Der Gastarbeiter und unsere Wirtschaft

Eine ganze Armee von Fremdarbeitern bevölkert unser Land. Da und dort melden sich kritische Stimmen, denen eine gewisse Berechtigung sicherlich nicht abzuzustreiten ist. Einmal wird die zunehmende Abhängigkeit unserer Wirtschaft von Arbeitskräften erwähnt, welche uns vielleicht eines Tages aus wirtschaftlichen, sozialen oder politischen Gründen zumindest teilweise fehlen könnten. Einzelne Berufsprüfung – insbesondere im Baugewerbe – zeigen ein Versiegen des schweizerischen Nachwuchses und manö-

*Champagne*

# Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec



[Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18]

vieren uns damit in eine bedenkliche Abhängigkeit. Andere Mahner wiederum beklagen die zunehmende Überfremdung unseres Landes durch Ausländer, welche nicht nur als Gäste unser Land bereisen, sondern längere Zeit und vielfach sogar dauernd bei uns Wohnsitz nehmen. Vom Standpunkt der zurzeit propagierten Konjunkturdrückung lässt sich schliesslich behaupten, dass die ausländischen Arbeiter als Produktivkräfte wie auch als potentielle Käufer den konjunkturellen Aufstieg steigern und die Wohnungsnot in den Städten und deren Randgebieten verschärfen.

Allen diesen Argumenten lässt sich entgegenhalten, dass die Gastarbeiter für unsere Wirtschaft und unseren sozialen Wohlstand eine absolute Notwendigkeit darstellen. Die Wettbewerbsfähigkeit unserer Industrie und ihre Leistungskapazität hängen massgeblich von ausländischen Arbeitern ab. Elektrizitätswerke, Strassen- und Brückenbauten, das gesamte industrielle, private und vor allem öffentliche Bauprogramm lässt sich nur mit Hilfe der Bauarbeiter aus Italien und anderen Staaten bewältigen. Hotel- und Gastgewerbe müssten zu drastischen Betriebs- und Serviceeinschränkungen Luftloch nehmen, wenn das ausländische Personal nicht verfügbar wäre. Hotel und Gaststättenbetriebe lassen sich generell nicht nach dem Selbstbedienungsprinzip führen, sonst würden die Gäste bald ausbleiben. Dann wäre auch die Rentabilität der Verkehrsbe-

triebe, vor allem der zahlreichen Regional- und Bergbahnen gefährdet und eine wichtige Erwerbsquelle für unsere Bergbevölkerung müsste unweigerlich ausfallen. Dies ist auch die Auffassung von Herrn Dr. Fritz Hummler, des Delegierten für Arbeitsbeschaffung und wirtschaftliche Kriegsvorsorge.

Nach der eidgenössischen Fabrikstatistik sind in der Industrie 30,3%, auf das Jahr 1961 berechnet, ausländische Arbeitskräfte im Verhältnis zum gesamten Personal beschäftigt. Nahezu jeder Dritte ist also ein Gastarbeiter. Im Jahre 1950 betrug der Anteil der Ausländer erst 6,7% und stieg bis 1960 auf 24,1%. Der stärkste Zustrom ist also im Jahre 1961 zu beobachten, während sich die Zahlen pro 1962 noch kaum abschätzen lassen. Nachdem die Anwerbung ausländischer Arbeitskräfte zunehmenden Schwierigkeiten begegnet und vor allem das italienische Reservoir nahezu erschöpft zu sein scheint, darf mit einer gewissen Stagnation pro 1962 gerechnet werden. Hinzu tritt die fortschreitende Konkurrenz anderer Industriestaaten, so vor allem Deutschland, welches durch grosszügige Lohn- und Sozialbedingungen einen bevorzugten Platz auf dem internationalen Arbeitsmarkt einnimmt. Erschwerend tritt hinzu, dass die Niederlassungsbewilligung auf schweizerischer Seite meist nur befristet und nur für den Arbeitnehmer, nicht aber für seine Familie gilt. Die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte in der Schweiz wird zurzeit auf rund 650 000 geschätzt. Sch

## Le prix du lait a augmenté de 2 centimes

Répercussions de cette hausse sur les produits laitiers

Le Conseil fédéral a décidé que, vu la hausse du prix du lait à la production, le prix de vente de ce produit au consommateur sera majoré de 2 centimes par litre dès le 1er novembre 1962. Sont réservées les dispositions divergentes qui pourront être prises par certaines localités par voie de prescriptions écrites.

Les prix du lait pasteurisé restent libres, mais ils continueront d'être surveillés comme jusqu'ici. Les laiteries sont tenues de communiquer à l'Office fédéral de contrôle des prix, les prix de vente et le prix de détail du lait pasteurisé vendables dès le 1er novembre. Dès cette date, l'obligation faite aux détaillants de porter le lait à domicile dimanches et jours fériés, à titre de contrepartie de la majoration commerciale, sera supprimée. Cette décision est motivée par le manque de personnel et la réduction du temps de travail. Ce service à la clientèle sera cependant assuré en général durant la belle saison, soit d'avril en septembre, dans les nombreuses localités où il sera supprimé de novembre à fin mars.

Au printemps dernier, le Conseil fédéral avait promis aux paysans d'augmenter de deux centimes par litre le prix du lait payé aux producteurs, à condition que cette production demeure dans des limites normales. Les livraisons de lait commercial sont légèrement inférieures aux prévisions, et le Conseil fédéral, tenant sa promesse, a décidé de porter de 45 à 47 centimes par kilo-litre, dès le 1er novembre, le prix de base du lait.

### La rétribution équitable

Cette augmentation est justifiée, expose le Conseil fédéral, par l'insuffisance du revenu moyen de la paysannerie. En moyenne des trois années 1960-62, le produit du travail par journée d'homme n'atteint pas, dans l'ensemble, la « rétribution équitable » fixée par la loi sur l'agriculture, alors même que les résultats de 1962 et ceux de 1961 déjà, sont meilleurs que ceux de 1960.

Cette moyenne triennale est d'ailleurs sujette à caution. Ce qui importe, c'est la situation des petites entreprises agricoles. Or, la grande majorité des exploitations, non seulement les petites, mais aussi les moyennes, déclare le Conseil fédéral, reste nettement en-dessous de la « rétribution équitable ».

Cette hausse, promise depuis le printemps, ne faisait aucun doute. Le seul problème en suspens demeurait son report total ou partiel sur les consommateurs, ou sa prise en charge par la Confédération. Dès la publication du budget, la semaine dernière, la forte hausse figurant au chapitre des subventions laitières, laissait prévoir qu'une bonne partie de la charge serait mise au compte des contribuables plutôt que des consommateurs. Le Conseil fédéral a ainsi déterminé finalement pour un report différencié, dont nous ne pouvons exposer que les grandes lignes.

### Reports différenciés

Le report est total pour le lait, la crème de consommation, le yoghourt et le fromage blanc, qui seront majorés du montant correspondant à 2 ct. par litre de lait.

Pour les produits laitiers, le report est total en ce

## Der schweizerische und der weltweite Fremdenverkehr in den Augen von Fachleuten

Soeben ist der Tätigkeitsbericht 1961/62 des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes erschienen. Gar vielschichtig und mannigfaltig sind die Aufgaben und Lösungen dieses Dachverbandes der helvetischen «Fremdenundrei», die darin behandelt werden. Aus dem umfangreichen, 33 Seiten aufweisenden Rapport seien einige der wichtigsten Punkte beleuchtet.

### Ein Blick in den Auslandssektor

Im Auslandssektor gilt das Interesse in erster Linie der Mitarbeit im Touristikomitee der OECD, denn diese Organisation darf gemäss dem Tätigkeitsbericht als das wichtigste Forum der internationalen touristischen Kooperation auf behördlicher Basis angesehen werden. Wohl hat die OECD gegenüber der OEEC, deren Erbe sie teilweise übernommen hat, ein etwas anderes Gesicht. Neu hinzugekommen sind die Delegierten aus Kanada und den USA; die sechs Mitgliedstaaten der EWG scheinen zudem immer mehr die Tendenz zur Blockbildung zu verspüren.

Die europäische Gemeinschaftswerbung in Nordamerika wäre beinahe aufgefallen. Frankreich lief Sturm gegen die Beibehaltung der Werbekampagne in unveränderter Gestalt, zudem verlangte Nordamerika ein Gegenstück in Europa. Der schweizerische Vorschlag brachte dann in letzter Stunde die Rettung, und zwar gleich in der Verwirklichung einer Aktion zur systematischen Förderung des Jugendtourismus; in der Einleitung einer Gemeinschaftswerbung der USA, Kanadas, eventuell auch Mexikos,

in Europa sowie in der Fortführung der europäischen Kollektivwerbung in Nordamerika.

Besondere Bedeutung kommt dem «Code de la Libération des Opérations Invisibles Courantes» zu, einer der wenigen Rechtsnormen, die von der OEEC übernommen wurden. Beachtliche Erleichterungen können ebenfalls bei den Grenzübergangformalitäten notiert werden. Die Freizügigkeit hat dabei vor allem in der westlichen Hemisphäre eingeschlagen.

Der Ruf nach weiteren Taten bringt neben der Entwicklungshilfe im speziellen Gebiet des Fremdenverkehrs u. a. die Abschaffung der Taxen auf Flugplätzen und in Seefähren, wenigstens ihre Einbeziehung in die Flug- resp. Schiffspassagen, das Problem der Ferienstafelung sowie Bestrebungen zum Schutz der Natur und des Kulturgutes.

### Europäische Frequenzanwehung — Rückgang amerikanischer Besucher in Europa

Die touristische Marktentwicklung brachte — wie aus dem Jahresbericht der OECD hervorgeht — im zwischenstaatlichen europäischen Fremdenverkehr sowohl 1961 wie auch 1962 eine Erhöhung von etwa 11% gegenüber 1960. Europa blieb dabei das klassische Reiseland seiner eigenen Bewohner. Griechenland, Jugoslawien und Spanien waren die grossen Nutzniesser des Zuges nach dem Süden, andererseits ist auch ein wachsendes Interesse für nord-europäische Gebiete festzustellen. Die Schweiz weist ebenfalls ein über dem Durchschnitt liegendes

Resultat auf, das es als umso höher zu bewerten gilt, als sich die Zunahme auf einem Frequenzniveau berechnet, das im Gegensatz zu den erwähnten Mittelmeerländern mit überdurchschnittlicher Zuwachsbereitschaft früher einen beachtlichen Stand erreicht hatte.

Als Ursache für die Verlangsamung der Expansion des Ausländerverkehrs, für 1961 gar einen Rückgang der amerikanischen Besucher in Europa, sieht die OECD politische und wirtschaftliche Ereignisse, wie die Krise in Berlin, politische Schwierigkeiten in Frankreich, wirtschaftliche und finanzielle Rückschläge in den USA. Das Ausbleiben der amerikanischen Gäste war dabei für Deutschland, Belgien und Österreich besonders gravierend.

### Deutschland:

#### Bankier im europäischen Fremdenverkehr

Allgemein betrachtet fand innerhalb Europas ein bemerkenswerter Ausgleich zwischen den Fremdenverkehrseinnahmen und -ausgaben statt. 1961 erreichten diese 3,7 resp. 2,7 Milliarden US Dollars (gegenüber 3,6 bzw. 2,9 im Vorjahr). Hier fällt besonders der Anteil der Bundesrepublik Deutschland ins Gewicht. Er hat zum ersten Mal jenen der USA überschritten. Damit wurde sozusagen Deutschland der wichtigste Bankier im europäischen Tourismus.

Eine Aufstellung der Gesamtübernachtungen im schweizerischen Fremdenverkehr für die ersten acht Monate des laufenden Jahres lässt ebenfalls eine Verlangsamung im Wachstum erblicken. Dem OECD-Raum kommt dabei besonderes Gewicht zu. Mit 13 297 201 Logiernächten verlegte er nicht weniger als 94,47% aller Übernachtungen im Ausländerverkehr auf sich (Vorjahr 12 845 287 Logiernächte = 94,5%). Der Hauptbeitrag dieser Erhöhung stammt erneut von der Bundesrepublik Deutschland. Als erfreulich darf daneben ebenfalls verzeichnet werden, dass die rückläufige Bewegung aus den USA zum Stillstand kam und einem erneuten Anstieg wich. Daneben zeigt sich ein leichter Rückgang des britischen Anteils, der gemäss gewissen Markuntersuchungen allem Anschein nach nicht vorübergehender Natur ist, sondern gewisse Anzeichen eines Trends nach dem Süden, vor allem in den Frühlings- und Sommermonaten, anzeigt.

### Internationaler Ausblick

Eine gewisse Vorsicht im Erstellen von Prognosen ist im Fremdenverkehr besonders am Platze, kann doch das Wetter einen argen Strich durch die sonst günstigen Aussichten ziehen. Vom wirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen dürften die Aussichten gut sein. Kurzfristig betrachtet sollte die Hochkonjunktur meistensorten anhalten, wenn auch in den USA von mehr oder weniger starken Rückschlägen unterbrochen. Auf lange Frist beleuchtet pflegt man bei der OECD als Richtschnur für die koordinierte Wirtschaftspolitik nach wie vor eine jährliche Steigerung des Sozialproduktes von rund 4,5% oder von insgesamt 50% im Zeitraum 1960-1970 anzunehmen.

### Probleme des innerschweizerischen Fremdenverkehrs

Einen «Wohlstand auf tönernen Füßen» nennt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband zusammen mit der währungspolitischen Korrespondenz die heutige Wirtschaftslage, gekennzeichnet durch Überkonjunktur, Überhitzung, inflationären Preisauftrieb und fortwährende Zunahme der Gastarbeiter. Die fortschreitende Teuerung bildet dabei für die schweizerische touristische Konkurrenzfähigkeit ein ernstes Warnungssignal.

Nach langen Jahren einer relativen Stagnation nahm der einheimische Fremdenverkehr 1961 kräftig zu. Die Übernachtungen der Schweizergäste stiegen von 12,2 Mio auf 13 Mio im Jahre 1961, also um 6,5%. Diese Steigerung des Binnen-tourismus setzte sich — wenn auch etwas abgeschwächt — im ersten Halbjahr 1962 fort. Gleichzeitig verstärkte sich aber auch der Druck nach dem Ausland. 740 Mio Franken (gegenüber 640 Mio im Vorjahr) flossen dafür aus Schweizerbörsen. Die Fremdenverkehrsausgaben der Schweiz haben somit innert Jahresfrist um 100 Mio Franken oder 15,6% zugenommen!

### Entwicklungshilfe — Transportkostenausgleich für Berggebiete — Schweizer Musterhotels, ja oder nein?

Als Sprecher der befruchtenden Tätigkeit in den Berggebieten begrüsst der Verband den Beschluss der eidgenössischen Räte, den Transportkostenausgleich für Berggebiete für zwei weitere Jahre zu verlängern. — Die Entwicklungshilfe, ein Thema, das im steigenden Masse Bundesbehörden, Presse und Öffentlichkeit beschäftigt, wird durch die Tatsache, dass der Abstand in der Lebenshaltung zwischen Industriestaaten und Entwicklungsländern nicht geringer, sondern immer mehr auseinanderklafft, immer dringlicher. Eine wertvolle Unterstützung an die Entwicklungsländer bedeutet nach dem Verband u. a. die Heranbildung und Schulung von Fachkräften. Der Gedanke der Erstellung Schweizerischer Musterhotels in den dafür geeigneten Entwicklungsländern trat jedoch über eine erste Ideenskizze vorläufig nicht hinaus. Da jedoch — wie der Tätigkeitsbericht treffend erwähnt — neben Uhren, Käse, Maschinen und Schokolade auf der ganzen Welt die Hotels als typisch für die Schweiz angesehen werden, liegt es nahe, unser Land damit auf nützliche Art zur Geltung zu bringen. Dies würde dazu dem Wunsch und der Psychologie der Entwicklungsländer entsprechen, deren neue Herren auch grossen Wert auf Repräsentation legen. Die Hilfe zur Finanzierung, Erstellung und Führung von Musterhotels in den Hauptstädten bestimmter Entwicklungsländer hätte dabei im Rahmen der technischen Zusammenarbeit der Schweiz zu erfolgen. Dabei könnte in den betreffenden Häusern eine

### Schau schweizerischer Exportprodukte

stattfinden. Vorläufig überlässt man jedoch den Bau von Hotels in Entwicklungsländern, wie Tunesien, Ghana, Pakistan, Iran usw. den Amerikanern, Deutschen und neustens den Israeli. Die von den betreffenden Ländern immer wieder gewünschte Mitwirkung der Schweiz verdient eine ernsthafte Prüfung.

Kostensteigerung, Personalknappheit und steigende Sozialaufwendungen bilden grosse Hürden vor-

## aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

### L'ASTA... dans le dessert

C'est de Las Vegas, oasis trop artificielle du désert du Nevada, que s'envole aujourd'hui cette chronique Las Vegas, où l'ASTA (American Society of Travel Agents) a planté sa tente pour son 32<sup>e</sup> congrès.

Sa tente... c'est façon de parler, car ce paradis du «gambling», des tables de jeux et des machines à sous regorge d'hôtels plus luxueux les uns que les autres, de piscines, de théâtres...

Au dessus, un ciel immuablement bleu, un soleil torride durant le jour et une pluie d'étoiles artificielles durant la nuit!

C'est là que l'on est venu parler affaires; et l'on a bien du mérite!

2300 délégués inscrits, disent les officiels! 1500 présents, prétendent les initiés. Les autres ont disparu dans le désert, sinon dans les piscines ou sur les terrains de golf. Il est de fait que dans cet extraordinaire pays, la dispersion est telle, les distances si considérables, qu'il est bien difficile de recenser chacun.

### Coup de tonnerre dans le ciel bleu

L'ASTA joue de malchance... En 1955 à Lausanne, le 25<sup>e</sup> congrès avait été assombri par la nouvelle de la grave maladie du Président Eisenhower! L'année suivante, à Chicago, on vivait dans l'anxiété des événements de Hongrie et de la crise de Suez.

Cette année, il y a l'affaire de Cuba; cette île où, il y a moins de trois ans, l'ASTA célébrait également son congrès. C'était encore l'heure des grandes embrassades entre Fidel Castro et les officiels américains.

Aujourd'hui c'est plus sérieux... Et déjà, dans ce monde du tourisme si influencé par les circonstances politiques, on perçoit les conséquences de la crise.

Dans l'immédiat: les croisières hivernales dans les Caraïbes compromises. Et dans le futur: un grand point d'interrogation pour le développement du tourisme international en 1963, année prévue par les augures de l'ASTA comme «the biggest in history in the travel industry».

### Raclettes «for ever»

Si nous sommes venus à Las Vegas, c'est aussi pour perpétuer la tradition des raclettes lausannoises, uniques réceptions helvétiques dans ce concert de 63 nations. Une fois de plus, le parfum du fromage de Bagnes et la qualité de nos vins ont fait merveille, les trois lunches auxquels étaient conviés les officiels de l'ASTA, la presse et les principaux agents de voyage ont été très courus.

La Société des hôteliers de Lausanne et l'ADIL possèdent maintenant à l'ASTA une clientèle fidèle. Seul hôtelier lausannois présent, M. Jean-Louis Buttaciz fit un rapide apprentissage de «racleur». Ce pendant que M. Edmond Henry, directeur administratif de l'Exposition nationale 1964, faisait des débuts remarqués en qualité de maître d'hôtel.

De leur côté, les deux représentants de l'ONST aux Etats-Unis, M. Hans Baertschy et Gody Egli, sans l'aide desquels rien n'aurait pu être fait, jouaient le rôle utile de rabatteurs actifs. A tel titre que la «Hicory Room» de l'Hôtel Riviera devint très vite l'un des rendez-vous les plus animés du congrès de Las Vegas.

### L'Europe hôtelière...

... Semble avoir boudé cette année le congrès de l'ASTA. Tandis que des Etats-Unis, d'Amérique du Sud, du Pacifique — surtout du Japon — on est venu rang serré. Jean-Louis Buttaciz, déjà cité, et Mme Jean Armeder étaient les seuls hôteliers suisses aux côtés d'un unique Français, M. Agid, du Plaza de Nice; d'un Grec, d'un Anglais, de deux Autrichiens, de deux Irlandais, d'un Espagnol, d'un Portugais et d'un Hollandais.

La délégation italienne, par contre, était plus nombreuse, avec nos amis Riccardo Zucchi, du Daniell Royal de Venise, Armando Armani et Madame de l'Excelsior à Rome, Oscar Wirih et Madame des Hôtels Hassler et Eden etc.

Et puis il y avait les Suisses émigrés dans le vaste monde: MM. Reber du Continental de Panama, Pierre Gauschi, du Peninsula Hotel de Hong Kong.

Sans oublier l'habituelle cohorte des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH qui, sous toutes les latitudes et dans toutes les langues, disent leur reconnaissance envers notre institution de l'Avenue de Cour.

Et cela fait toujours plaisir!

Montbeux  
Grand Baillif  
Ardévas  
Rocailles

klingende Namen,  
berühmte Fendant,  
Stolz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und  
Weinkellerei-Besitzer

serer inländischen Hotellerie. Insbesondere der Mangel an Arbeitskräften verlangt stets grössere Anstrengungen, um die Qualität zu steigern, mit der unser Gastgewerbe steht und fällt, weiterhin aufrechtzuerhalten. Dagegen befindet sich die bauliche und betriebliche Erneuerung der schweizerischen Hotellerie auf guten Wegen. Es handelt sich hier jedoch nicht um eine Ausdehnung der Produktionsanlagen, sondern um einen gewissen Nachholbedarf.

**Natur- und Gewässerschutz – Eisenbahn-, Strassen- und Luftverkehr – Bäderwesen – Sozialtourismus – Marktforschung**

sind weitere Punkte des umfangreichen Problemkreises. «Oasen der Ruhe» gelten mit der zunehmenden Industrialisierung und Verstädterung für ein Ausspannen und Erholen in freier Natur als Gebot der Stunde. Die Ergänzung der Bundesverfassung durch einen Artikel über den Natur- und Heimatschutz wird lebhaft begrüsst.

Die Betriebsergebnisse der SBB sind gut, diejenigen vieler Privatbahnen blieben durch den beschleunigten Kostenauftrieb unbefriedigend. – Die lebhaft entwickelte Autotourismus ruft nach dem dringenden Bau von Autobahnen. Nach den Erhebungen der Eidg. Oberzolldirektion sind 1961 im Reiseverkehr 17,1 Mio ausländische Motorfahrzeuge gegenüber 15 Mio im Vorjahr vorübergehend in unser Land eingereist, was einer Zunahme von 14% gleichkommt!

Im Luftverkehr gaben neben den finanziellen Schwierigkeiten beim Übergang zum Strahlflugzeug die Ladungen der Touristenfliegerei im Gebirge zu sprechen. – Das Bäderwesen erhielt durch das Rheumagesetz erneuten Auftrieb. – Im Sozialtourismus wusste die Reisekasse beachtliche Resultate zu erzielen. – Mit der Einführung der elektronischen Rechenanlage der Bundesverwaltung konnte die Eidg. Fremdenverkehrsstatistik verfeinert und zusammen mit der Marktforschung sowie der weiteren Tätigkeit der beiden Hochschulinstiute – dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern (unter Prof. Krapf) und dem Seminar für Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen für Wirtschaftswissenschaften (unter Prof. Hunziker) – zu einem Instrument von ganz besonderer Bedeutung sowohl für den schweizerischen wie auch für den internationalen Fremdenverkehr geformt werden.

**Touristische Renaissance der Schweiz**

Abschliessend darf gesagt werden, dass sich die Schweiz in einer eigentlichen touristischen Renaissance befindet. Trotz Fortdauer der Hoch- und Überkonjunktur mahnt jedoch die Verlangsamung im

Wachstumsrhythmus des Fremdenverkehrs zu einer gewissen Vorsicht. Besondere Aufmerksamkeit verdienen auch die touristischen Strukturwandlungen. Neue Bedürfnisse, wie z. B. der Autotourismus, verlangen neue Formen in Transport, Beherbergung und Verpflegung. Doch sind auch keine radikalen Ablösungen von Gutem. Altes muss neben Neuem bestehen können, das Grand Hotel neben dem Zellplatz, das mondäne Restaurant neben der einfachen Alpwirtschaft, der direkte Kurswagen der Bahnen neben den kommenden Nationalstrassen.

Das Strukturbild unseres Fremdenverkehrs wird aber neben diesen endogenen Gründen – wie der Tätigkeitsbericht erläutert – auch durch exogene Gründe geprägt. Hier steht nach wie vor die Tendenz zu touristischen Grossräumen im Vordergrund, wie sie als Folge der europäischen Integration auftreten werden. Ohne Zweifel ergeben sich durch diese institutionellen Veränderungen für unseren Fremdenverkehr neue Möglichkeiten der Zusammenarbeit, ergibt sich gleichzeitig aber auch eine verstärkte Konkurrenz, wobei die Auswirkungen im einen wie im andern noch nicht abzusehen sind.

**Aktuelle Probleme des Hotelbetriebes**

**Internationale Studententagung in Zürich**

me. Unter der Leitung von Prof. Dr. W. Hunziker, Bern, Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Direktor des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, findet in der Zeit vom 12. bis 16. November im Hotel Elite in Zürich das erste internationale Hotel-Seminar statt. Es kommen dabei unter dem Titel «Aktuelle Probleme des Hotelbetriebes» wichtige Zeitfragen des Baues, des Betriebes, der Leitung, des Personals, der Finanzierung und des Rechnungswesens, allgemeine Betriebspolitik sowie Anpassungs- und Rationalisierungsfragen in der Hotellerie zur Sprache. – Nach einer Einführung in das Seminarthema durch den Seminarleiter, Prof. Hunziker, wird am Montagmorgen des 12. Novembers Prof. Dr. K. Krapf, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Bern, und Leiter des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, über «Wandlungen und Kennzeichen des modernen Fremdenverkehrs» sprechen. Am Mittwoch referiert Dr. F. Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hoteliervereins, über den «Hotelier von gestern, heute und morgen», Persönlichkeit, Stellung und Verantwortung des Hoteliers ins Licht rückend. Doz. Dkfm. Dr. Paul Bernecker, Direktor der Österreichischen Frem-

denverkehrswerbung, Wien, nimmt sich der aktuellen Führungsprobleme in der Hotellerie an; Max Budliger, Sekretär des Schweizer Hoteliervereins, widmet seine Ausführungen der Ordnung der Arbeitsverhältnisse im Hotel der Gegenwart. Jungfraubahnpräsident und Zentraldirektor der Kantonalbank von Bern, M. Häni, macht die Teilnehmer des Seminars mit dem Problem der Hotelfinanzierung vertraut.

Architekten werden über Baufragen des Hotelwesens sprechen, Hotelfachleute über die Rationalisierung, Mechanisierung und Automatisierung gewisse Dienstzewge der Hotellerie sowie über die Einführung moderner Rechnungsverfahren.

Dieses erste internationale Hotel-Seminar der Internationalen Studiengesellschaft für wirtschaftliche, wissenschaftliche und kulturelle Zusammenarbeit, Wiesbaden (Deutschland) klingt aus mit einem Empfang durch Kanton und Stadt Zürich sowie einer ganztägigen Exkursion zum Besuch einer Bierbrauerei in Rheinfelden. – Wird die Tagung in Zürich ein Erfolg, sollen ihr analoge Veranstaltungen in naher Zukunft folgen.

**Auskunftsdienst**

**Kredit an ausländische Gäste**

Eine eidg. konzessionierte Rechtsschutz-Versicherungsgesellschaft wird von unsern Mitgliedern hin und wieder ersucht, sich um die Einbringung von Guthaben schweizerischer Hoteliers und anderer Gewerbetreibender gegenüber ausländischen Gästen zu bemühen. Solche Inkassos sind ausserordentlich schwierig, da von der Schweiz aus in der Regel keine Zwangsvollstreckungsmassnahmen eingeleitet werden können und die Führung von Prozessen im Ausland und vor allem in Übersee sich in Anbetracht der damit verbundenen hohen Kosten für den schweizerischen Gläubiger meistens kaum verantworten lässt. Es liegt uns daher daran, die Hoteliers in bezug auf die Gewährung von Krediten an ausländische Gäste zu warnen und ihnen insbesondere nahezu legen, vor der Entgegennahme von Checks abzuklären, ob diese gedeckt sind.

Im gegenwärtigen Zeitpunkt ist man mit der Einbringung von Guthaben gegenüber folgenden Schuldnern betraut, welche in Anbetracht ihres überseeischen Wohnsitzes nur im Falle eines neuerlichen Aufenthaltes in der Schweiz zur Erfüllung ihrer Verpflichtungen angehalten werden könnten:

1. John Diess and S. Kay, New York/USA (Herausgeber von ungedeckten Checks im Namen eines wahrscheinlich inzwischen aufgelösten Skiklubs «Partenkirchen»)

**Souscription des fêtes de fin d'année**

Le temps passe et déjà nous approchons des fêtes de fin d'année. C'est le moment où l'on se prépare à envoyer des cartes de vœux de bonnes fêtes de fin d'année et de nouvelle année. On sait que, suivant une tradition maintenant bien établie, la Société suisse des hôteliers a cherché à faciliter la tâche de ses membres dans ce domaine en instituant notre souscription de fêtes de fin d'année. En versant un montant à bien plaisir au moyen du bulletin qui leur sera adressé prochainement, nos membres et les amis de l'hôtellerie manifesteront leur solidarité à l'égard de notre profession. Ce geste équivaudra à l'envoi d'une carte de vœux à tous les membres de la Société, puisque le nom des donateurs sera publié dans l'Hôtel-Revue.

Comme nous l'avons déjà annoncé, le comité central a décidé que le produit de cette souscription serait affecté au

**fonds de secours pour nos sociétaires.**

Bien que l'hôtellerie connaisse actuellement des jours fastes, il y a encore, malheureusement, parmi nos membres, des hommes et des femmes à qui la chance n'a pas souri et qui se trouvent au soir de leur vie sans ressources et sans parenté pour leur aider. Les intérêts de notre fonds de secours ne suffisent pas pour faire face à toutes les demandes d'aide qui nous parviennent. Nous sommes obligés d'entamer le capital de fondation. C'est pourquoi nous adressons un vibrant appel à tous ceux qui, bénéficiant de l'essor économique, ont fait une bonne saison, ou peuvent entrevoir un exercice réjouissant. Par leurs dons, ils prouveront à leurs collègues qu'ils font partie d'une communauté dont les membres sont unis et qui ne les abandonne pas dans leur vieillesse.

La publication des noms des donateurs commencera sitôt qu'un nombre suffisant de souscriptions seront parvenues au CCP de la SSH V 85, Bâle. Merci d'avance.

2. Charles Brewer, 451 George Street, and 31 High Street Court (Geschäftsadresse), New Haven, Conn./USA.

Wir wären im Namen unserer geschädigten Mitglieder ausserordentlich dankbar, wenn uns mit diesen Schuldnern in Verbindung stehende Hoteliers über eine geplante Einreise in die Schweiz orientieren wollten. Für diese Hoteliers dürfte zudem Anlass zu besonderer Vorsicht bestehen.

**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 Telstrasse 31 Telefon 252144

Konfitüren Portionen-Gobelets  
preisgünstig  
KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/906044  
KÜSNACHT / ZH

Durchschnittspreis 19 Rp.

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

**ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau**  
Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telephone (051) 34 88 66



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

Sie halten beim Kaffee auf Qualität und kalkulieren scharf. Sie wissen, wann Kaffee am besten schmeckt, am meisten herbit, am preiswertesten ist: frisch ab Rösterlei und auf absolut sichere Art verpackt – in der Vorratsbüchse unter Vakuum-Verschluss.

Jetzt erhalten Sie Giger-Kaffee in Ihrer bevorzugten Spezialmischung vakuum-verpackt. Das bedeutet: immer

erstklassige Qualität, einfachere und risikolose Lagerhaltung mit der Garantie «frisch von der ersten bis zur letzten Büchse».

Machen Sie einen Versuch, und verlangen Sie Muster und Offerte

HANS GIGER & CO., BERN TEL. (031) 2 27 35



## Auch so viel Wäsche ist für **SCHULTHESS** kein Problem!

Grosse Wäschereianlagen müssen straff geplant werden. Raumverhältnisse, täglicher Wäscheanfall, Art des Waschgutes — dies alles bedingt gründliches Überlegen und eine Aussprache mit erfahrenen Fachleuten.

Schulthess richtet jährlich für viele Millionen Franken Grossanlagen ein. Ihr Fabrikationsprogramm umfasst alles, was ein Spital, eine Anstalt, ein Hotel, ein Heim oder auch Industrie- und Gewerbebetriebe benötigen. Dank unserer reichen Erfahrung zeigen wir dem Kunden den für ihn günstigsten, kostensparendsten Weg.

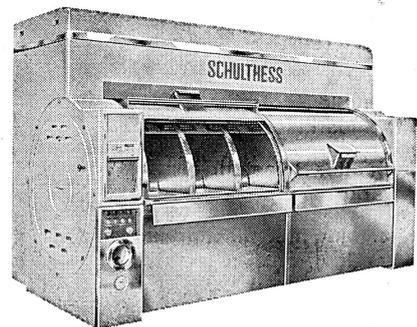
Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman — Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

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

# SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 36	Tel. 031/ 303 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 208 22
Genf	6, rue de la Flèche	Tel. 022/35 88 90
Lausanne	Place Chauderon 3	Tel. 021/22 56 41
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 587 66
Lugano-Viganello	Via La Santa 18	Tel. 091/ 339 71



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



## Empfang im Schloss Laufen

Wo sich frohe Menschen auf Reisen oder zu einer Festlichkeit zusammenfinden, um sich in vernünftiger Tafelfreude gastronomischen Genüssen hinzugeben, da darf die harmonische «Ambiance» nicht fehlen. Das «gewisse Elwas», das einem Raum — sei es im modernen oder irgend einem anderen Stil — erst die Atmosphäre gibt, die den Gast umfängt, festhält und in eine Art prickelnder Stimmung versetzt. Dies voraus zu planen und zu gestalten, ist die grosse Kunst des Architekten, welche über das Zeichenbrett hinaus erst den echten Meister verrät.

Genau dies ist den Herren Architekten Kopp und Huber mit der Gestaltung des neuen Saales (Restaurant français) im Schloss Laufen am Rheinfluss gelungen. Als die charmanten Gastgeber, Herr und Frau

Kalte Küche und Grossküche sind nebeneinander gegliedert und unterteilt. Jede Abteilung verfügt über eigene Kühl- und Tiefkühlräume und ist in der Anordnung so gestaltet, dass ein flüssiger Ablauf des Arbeitsganges und der Auslieferung zu den 3 Aufzügen gewährleistet ist. Gross- und Tageseconomat, Chefbureau und mehrere Getränkekeller mit verschiedenen Temperaturen vervollständigen die Räume im Untergeschoss. Die moderne Waschküche verfügt über alle Maschinen, um die Tafelwäsche immer wieder schneeweiss erstrahlen zu lassen. Gegensprechanlagen, Warenlifts und andere technische Neuheiten haben in der Küche ihren Platz gefunden, damit die Doppelbrigade der Köche rasch und gut den Grossandrang in der Saison bewältigen kann.



Restaurant français

C. De Mercurio, die grosse Gästeschar zur offiziellen Eröffnung des neu erstandenen Schloss Laufen in den Saal führten, bewirkte die Begeisterung für den geschmackvollen Bau bereits, dass sich aller eine aufgeräumte Stimmung bemächtigte, die den ganzen Abend anhält. Der moderne Raum mit festlich gedachter Tafel wird von einer einmalig gut gewählten Beleuchtung beherrscht. Trotz der Höhe des Saales — welche eine gute Ventilation zulässt und eine gewisse Grosszügigkeit ausstrahlt — wirkt der unterteilbare Raum mit seinen 300 Sitzplätzen sympathisch und familiär. Die roten Sessel und Draperien harmonisieren mit der versetzten Glaskugelbeleuchtung, dem hellen Holz und Mauerwerk derart abgeschlossen und ruhig, dass der Gestalter auf jeden weiteren Schmuck hat verzichten können. Ein wahrhaft festlicher Raum, der zum noblen Diener der Gastronomie wird, um bei den Feinschmeckern das Gefühl des Verwöhntwerdens zu steigern.

An die 200 Gäste nahmen nach dem Aperitif am Rundgang durch den neuen Betrieb teil. Das eigentliche Passantenrestaurant, dem der Garten und die Terrasse mit total 420 Plätzen vorgelagert sind, hat 120 Sitzplätze und gibt mit den schwarzen Tischen und Holzverkleidungen einen klaren Kontrast zum oben beschriebenen Saal. Zwei «Zürüstube» in antikem Stil, welche in nächster Zeit fertig sein werden, sind für kleinere gediegene Anlässe bestimmt, ebenso das Turmzimmer, welches schon unter Herrn E. Schaad ein begehrter Raum für kleinere Essen war.

«Soignez les détails!», stellt der Besucher fest, wenn er den mit geschmackvollen Stilmöbeln ausgestatteten Innenhof betritt. Auch hier hat eine sichere Hand die Ausstattung, die Bilder und die Blumenarrangements gewählt. Der erste Eindruck entscheidet. Hier wird der Besucher gleich beim Empfang gewahrt, was Gastlichkeit bedeutet; er fühlt sich individuell als willkommener Gast angesprochen und wird zum Verweilen angeregt.

Nicht minder ansprechend sieht es hinter den Kulissen dieses Grossbetriebes aus. Die 50-60 Mitarbeiter — wozu je nach Saison noch ca. 20 Auswärtigen zu zählen sind — arbeiten und wohnen in modernst eingerichteten hellen Räumen. Patisserie,

400-600 Mittagessen und Tellergerichte sind bei diesem Platzangebot keine Seltenheit. So braucht es eben alle Finessen, um einen gewissen Standard in der Qualität halten zu können. Schöne Platten, heisse Speisen, rasch serviert, verlangt der Passantenbetrieb! Um diese Voraussetzungen zu erfüllen und um allen Gaumen gerecht zu werden, muss hinter den Kulissen schon allerhand geleistet werden. Womöglich aber wie hier die Technik in so hohem Masse eingesetzt werden kann und ein «Schlosswirt» mit den Qualitäten eines C. De Mercurio, seine Frau zur Seite am Steuer steht, muss es bestimmt klappen. Besonders erwähnenswert scheint mir noch die neuartige Be- und Entlüftung der Grossküche; sie strömt durch eine gelochte Metalldecke im Umlaufverfahren, so dass Temperatur und Luft in der Küche immer angenehm sein werden.

Kurz vor dem Bankett begrüßte der neue Pächter im Schloss Laufen, Herr C. De Mercurio, seine Gäste mit sympathischen Worten. Seine Begrüssung — welche durch den leichten welschen Akzent noch ansprechender wirkte — galt zuerst seinem «Hausheer», Herrn Regiererrat Meier, Zürich, dann Herrn Dr. Keller als Delegierten des Bundesrates für unterentwickelte Länder (für welche Sektor Herr De Mercurio verschiedentlich seine Dienste zur Verfügung stellte), den Herren Ständeräten Lieb und Dr. Bachold, Herrn Dr. V. Egger als Vertreter des Schweiz. Wirtvereins, Herrn Hunziker als Präsident der Leytsynode und den Herren Gemeindepäsidenten von Uhwiessen und Neuhausen am Rheinfluss. Sein herzlicher Willkomm an alle Gäste schloss auch die grosse Schar seiner Freunde aus dem Welschland ein, die ihm ihre Anhänglichkeit bewiesen.

Im Anschluss an verschiedene «toasts», welche dem neuen Pächter und seiner Frau einen guten Start und viel Befriedigung im Beruf wünschenswert, servierte die Gastgeberin ein ausgezeichnetes Nachtessen. Ein rassiges Orchester sorgte dafür, dass auch nach dem Essen alle Gäste bei Polonaise und Tanz noch einige frohe Stunden verleben konnten. Auch wir wünschen dem initiativen Fachmann und seiner Frau Genugtuung und Freude im neuen Wirkungskreis am Rheinfluss. Guwi.



Blick in die Küche

## Bois ce vin et sois bon comme lui

Le rersat du Rhône au Rhin de la Confrérie du Guillon au Schloss Laufen

Le 41e rersat de la noble Confrérie du Guillon a été un événement d'importance, puisque c'est la première fois que les conseils de la confrérie quittaient leur lieu des Châteaux de Chillon et de Glérolles et tenaient chapitre en dehors du canton de Vaud. Ils avaient choisi comme siège de leur réunion le Château de Laufen au bord du Rhin, ceci pour fraterniser avec les nombreux amis que la Confrérie compte dans le canton de Zurich et en Suisse orientale, mais aussi pour rendre visite à l'un de leurs plus fidèles membres, M. Carlo De Mercurio. Celui-ci a, comme on le sait, quitté Leysin le printemps dernier pour venir s'établir à l'autre extrémité de la Suisse et reprendre avec son épouse, la direction de cet admirable Château de Laufen, qui domine les chutes du Rhin. C'est d'ailleurs en raison de sa situation géographique, que l'on a tendance à attribuer ce magnifique édifice au canton de Schaffhouse, alors qu'il fait encore partie du canton de Zurich.

### Le Schloss Laufen

Cet établissement — bien connu de tous ceux qui se sont rendus une fois ou l'autre à Neuhausen pour admirer une des principales attractions touristiques de notre pays — vient d'être complètement rénové par le gouvernement zurichois. Les travaux de modernisation et de restauration durèrent plusieurs mois, si bien que M. et Mme De Mercurio qui exploitent ce restaurant depuis le premier août, purent aider à mettre la dernière main à une œuvre qui n'est d'ailleurs pas encore tout à fait achevée. Deux «Stube» que l'on s'efforce de reconstruire et de meubler dans le style de l'époque, ne sont en effet pas encore terminées. Mais il ne s'agit que de petites salles d'environ 20 places chacune. Si, grâce à leur cachet, elles complèteront heureusement, avec la salle de la tour de garde, l'aménagement artistique et historique ainsi que l'originalité du restaurant, elles ne jouent quantitativement qu'un rôle insignifiant par rapport aux 1000 places assises qu'offre le Schloss Laufen dans sa brasserie, son restaurant français, sa terrasse couverte et ses jardins.

Disons encore que l'équipement technique ne le cède en rien à l'ensemble harmonieux des diverses salles, et que la cuisine, les caves, les installations électriques permettent l'exploitation absolument rationnelle d'une entreprise qui doit pouvoir faire face à des pointes de fréquentation très accentuées et surtout à une énorme affluente, puisque c'est par millions que, chaque année, les visiteurs défilent au portillon qui conduit aux chutes du Rhin. L'exploitation d'un tel établissement est difficile, puisqu'il est un haut-lieu de la gastronomie et qu'il doit pouvoir, en même temps, donner satisfaction à la foule qui désire faire une halte et se restaurer après avoir contemplé les chutes. Mais l'on peut faire confiance à M. et Mme De Mercurio pour mener à bien cette double tâche. Ils ont d'ailleurs donné un des plus beaux exemples de leurs possibilités qualitatives en recevant la noble Confrérie du Guillon.

### Le Rersat et la Confrérie du Guillon

Pour ceux qui l'ignoreraient encore, précisons que le mot «rersat» désigne, dans le canton de Vaud, le repas de fête que les paysans et les vigneronns organisaient à l'intention de leurs ouvriers après la récolte ou la vendange. C'est le moment où, après des mois de dur labeur, chacun peut se détendre et manifester sa joie des biens dont la Providence a récompensé son travail. Quant au guillon vaudois, pour reprendre la définition de feu Pierre Chessex: «C'est une petite chevillle de bois — généralement en buis — dont le vigneron se sert pour boucher le trou, fait au tonneau au moyen d'un foret, pour en goûter le vin; le guillon pénètre dans un tube très légèrement conique en étain pur fiché dans la face du tonneau, et le bouche exactement.»

Pour boire au guillon, il s'agit de retirer délicatement cette pointe de manière à ne laisser sortir que quelques gouttes du précieux liquide que l'on s'apprête à déguster et à la renforcer vivement pour éviter des... inondations.

La Confrérie du Guillon ne peut mieux être définie que par son gouverneur qui déclare qu'elle est la «réunion d'amis désireux de faire connaître les bons vins vaudois, de les soutenir et diffuser dans leur rayonnante pureté. La Confrérie du guillon est dirigée par un petit et un grand conseil. Les membres fondateurs ont reçu un titre et une fonction bien déterminés. Pierre Estoppey, artiste peintre et décorateur, peignit et réalisa les costumes qui flattent le regard. Elle a été fondée en 1954.»

Sa réputation n'est plus à faire. Nous en donnerons pour preuve que plus de cent-cinquante personnes avaient tenu à assister à la manifestation et au repas, témoignant ainsi de leur amitié à l'égard du canton de Vaud et de l'un de ses meilleurs produits. Le rersat de la Confrérie du Guillon se déroule selon un cérémonial minutieusement établi. Les conseils, dans leur robe aux seyantes couleurs où le rouge domine, reçoivent leurs convives dans la tour de garde du Château. C'est là que les nouveaux compagnons et les invités subissent en présence du maître de cave et face au vase, l'épreuve solennelle du «tirer au guillon». Puis, devant tous les participants, dans la cour d'honneur du Château, ce fut la présentation des Conseils et le lever des couleurs, qui précéda l'intronisation des nouveaux compagnons. On notait parmi ceux-ci des diplomates, des représentants des conseils d'Etat de Schaffhouse et de Zurich, le président de la ville de Zurich et nous eûmes le plaisir de voir approcher de la table pour recevoir les insignes de leur grade plusieurs hôteliers et restaurateurs connus des bords du Rhin et de la Limmat!

En remettant aux compagnons les insignes de leur grade et en leur faisant promettre de respecter l'esprit de la Confrérie, le gouverneur prononça la phrase rituelle: «Bois ce vin et sois bon comme lui.»

La cérémonie de l'intronisation se distingua — il

convient de le relever — par la brièveté des allocutions prononcées, le gouverneur se contentant de souhaiter la bienvenue à ses hôtes et de leur dire que, si la confrérie s'était déplacée, c'était pour mieux faire connaître ses buts et acquérir de nouveaux amis. Pour cela, point n'est besoin de longs discours, le vin vaudois sait faire lui-même sa propagande.

Durant l'apéritif, consistant en un blanc-cassis vaudois, les Gais compagnons du guillon firent entendre des chansons à boire, qui créèrent immédiatement l'atmosphère.



Das Turmzimmer

### Le repas

Les chefs-rôtisseurs Claude Denis et Giovanni Foradini et leurs brigades se surpassèrent pour préparer un menu minutieusement étudié et qui fut une véritable perfection.

La présentation des mets et des vins est solennelle, puisque le clavier et les chantes des vins ont la délicate mission d'annoncer poétiquement les assiettes et les crus. En ce qui concerne les vins, insistons peut-être sur les nouvelles appellations données aux vins vaudois. On connaissait jusqu'à



La Brasserie

présent les «La Côte», les «Lavaux», les «Chablais», et leur désignation d'origine, par exemple «Lains», «Dézaley», «Epaisses», «Villeneuve», «Aigle», «Yverne», etc. Mais il fallait préciser chaque fois s'il s'agissait de vins blancs ou de vins rouges. Le canton de Vaud vient d'innover dans l'appellation en qualifiant de «Dorin», tous les vins blancs et de «Salvagnin», tous les vins rouges. La dénomination d'origine complète la qualification de Dorin ou de Salvagnin.

C'est pourquoi le saumon, Seigneur du Rhin, mode beurre blanc, était arrosé de Dorin St-Saphorin 1961 et la caille en gelée au fumet de gibier d'un Salvagnin la Côte 1959. Quant à la pièce de résistance «la côte de bœuf rôtie saucée au vin rouge du Pays de Vaud», elle était accompagnée d'un Salvagnin de Grandvaux 1961. Le vacherin cerclé d'écorce — le meilleur fromage de dessert que produise notre pays — fut entouré d'un voluptueux «Dorin d'Aigle», 1959, tandis qu'un «Pinot gris de Villeneuve» 1959, couronnaient les pêches flambées et glacées.

De nombreux intermèdes agrémentèrent la soirée. C'est ainsi que chaque met et chaque vin était an-

MAGGI vous apporte

CROSSE & BLACKWELL de la cuisine du grand monde

IMPORTED PORTWINE SAUCE

CROSSE & BLACKWELL

Enhances the flavor of all Soups, Roasts, Meats, Stews, Fish and Seafood

CONTENTS 4 FL. OZ. (118 ml)

MADE IN SWITZERLAND

Interrogez votre représentant Maggi

noncé par une sonnerie de trompettes théâtrales et que les Gais compagnons du guillon, sous la direction experte et discrète du docteur Anex, furent mis souvent le privilège d'être réunis autour de tables avaient le privilège d'être réunis autour de tables splendides fleuries et dans une salle décorée aux armes du Guillon. En outre, l'apparition du saumon et du gibier fut précédée d'un défilé de pêcheurs et de chasseurs.

A la fin du repas, les applaudissements qui saluèrent M. et Mme De Mercurio, les chefs rôtisseurs et leurs brigades, l'équipe de service dirigée par M. Jamek, leur exprimèrent la reconnaissance des membres et des invités de la Confrérie du Guillon et furent le témoignage de l'absolute réussite de ce repas du Rhône au Rhin.

### Carlo De Mercurio im Schloss Laufen

Man mag da und dort den Kopf geschüttelt haben, als man im vergangenen Frühjahr vernahm, dass Herr Carlo De Mercurio seine Stelle als Generaldirektor der Hotels von Leysin aufgeben werde, um ab 1. August einen Restaurationsbetrieb am Rheinfall — das Schloss Laufen — zu übernehmen. Nun, Carlo De Mercurio hat nicht alle Bande mit Leysin gelöst, ist er doch Direktor der Hotelfachschule Hospira geblieben. Wenn er aber seinen gastgewerblichen Wirkungskreis an den Rheinfall verlegt hat, so ist das beruflich keineswegs ein Abstieg, denn der Kanton Zürich, als Besitzer des Schlosses Laufen, hat im Zuge eines umfassenden Renovationsprogrammes dieses herrlich gelegene Besitztum einer grundlegenden Neugestaltung unterworfen, die Restaurationsräume modernisiert und erweitert, so dass heute bei Vollbetrieb rund 1000 Sitzplätze verfügbar sind. Die beiden Anlässe, über die vorstehend berichtet wurde, zeigen überdies, dass grosse Bankette auf höchstem Qualitätsstandard bewältigt werden können, eine Leistungsfähigkeit für die sowohl technische wie persönliche Voraussetzungen erfüllt sein müssen.

Die persönlichen sind es mit Herrn De Mercurio ganz unzweifelhaft, ist er doch als tüchtiger und organisatorisch ausserordentlich begabter Fachmann bestens ausgewiesen, weshalb man ihn denn auch in Leysin nur ungern scheiden sah. Dass es im Schloss Laufen vor allem einen guten Organisator braucht, ist leicht ersichtlich, wenn man sich von der Vielfältigkeit der Restaurationsräume Rechenschaft gibt. Da ist zunächst die Brasserie, hübsch und zweckmässig eingerichtet mit guter Beleuchtung und einem grossen, gut durchdachten Office ausgestattet; sie bietet Platz für rund 120 Personen. Das Restaurant français, das die Ambiance einer Gaststätte für hohe und höchste Ansprüche aufweist, kann ungefähr 100 Personen aufnehmen. Zusammen mit dem durch eine Scheidewand getrennten Saal, der die genau gleiche Ausstattung aufweist wie das Restaurant français, lassen sich nahezu 300 Personen platzieren. Der herrliche Ausblick auf den Rhein verleiht

den Aufenthalt in diesen Räumen einen besonderen Reiz. Am Abend erzeugt die originelle Kugelleuchterbeleuchtung in dem farbenfrohen Restaurant und Saal eine festliche Stimmung. Zwei kleinere Stuben, die Schloßstube und die Zürcherstube — die letztere ist mit einem wundervollen alten Kachelofen ausgestattet — bieten Platz für je 18 Plätze und eignen sich für kleinere intime Anlässe. Desgleichen das reizende Turmzimmer mit seinem runden Tisch, an dem 15-18 Personen Platz finden. Eine gedeckte Terrasse umfasst 120 Sitzplätze, während im Garten 300 Personen serviert werden kann, wozu noch 100 Plätze beim Kiosk kommen, wo u. a. Würste vom Grill verkauft werden. Der Innere Schlossohof eignet sich bei schönem Wetter für Empfänge, Cocktailparties usw.

Ein solch vielseitiger Betrieb setzt auch einwandfreie technische Einrichtungen voraus. Wie bereits erwähnt, ist das Office grosszügig und zweckmässig organisiert. Die Küche aber ist so gross dimensioniert und mit allen erforderlichen Maschinen und Apparaten ausgerüstet, dass sie jedem Ansturm gewachsen ist. Selbstverständlich sind auch Patisserie, Economat, Kühlräume, Keller, Wäscherei und Glättereien, in den nötigen Grössenordnungen und mit den erforderlichen modernen Einrichtungen versehen, vorhanden, so dass für einen geordneten Betriebsablauf nichts fehlt.

Herr De Mercurio kann sich freuen, einen so hervorragend eingerichteten Betrieb führen zu dürfen. Die Feuerprobe hat er bereits glänzend bestanden, und so besteht denn auch kein Zweifel, dass er zusammen mit seiner berufstüchtigen und zugleich charmanten Gattin dem Schloss Laufen binnen kurzem zu einem gastronomischen Renomé verhelfen wird, das ihm Gäste aus allen Teilen des Landes und des benachbarten Auslandes sichern wird.

### Der Kurverein Grindelwald nicht sehr ausgabefreudig

Der Vorstand des Kurvereins Grindelwald, mit Herrn H. R. Stettler, Parkhotel Schönegg, an der Spitze, legte an einer ausserordentlichen Generalversammlung seinen Mitgliedern gleich vier Kreditbegehren vor. Die Anschaffung eines Landrovers mit Zubehör für den Eisbahndienst im Winter und den Bank- und Wanderwegedienst im Sommer wurde oppositionslos genehmigt. Die Zustimmung der zahlreich aufmarschierten Mitglieder fand ebenfalls die Verlängerung der imposanten Gletscherschlucht zum unteren Grindelwald-Gletscher. Auch die Eisströme in unserem Tal machen den allgemeinen rückläufigen Trend der Gletscherwelt in den Alpen mit. Man kann daher nicht umhin, die Tunnels weiterzutreiben und die Galerien zu verlängern, will man den Gästen auch in Zukunft am Ende ihrer Exkursion die imposante 100 Meter hohe Stirnwand des Gletschers zeigen.

Dem Kreditbegehren in der Höhe von Fr. 12 000 für die Errichtung eines provisorischen Eisbahndaches stimmten die Kurvereinsmitglieder indessen nicht zu. Es handelte sich dabei um eine probeweise

Überdachung von 2 Curling-Rinks. Diese Einrichtung hätte erlaubt, während der Jubiläums-Saison «75 Jahre Wintersport Grindelwald» den Curlern auch bei relativ warmem Wetter und an Tagen mit Niederschlägen einwandfreie Eisverhältnisse präsentieren zu können.

Die heftigsten Diskussionen rief die vierte Vorlage hervor: «Bewilligung eines Kredites von Fr. 300 000 für den zusätzlichen Landankauf von zirka 4900 m<sup>2</sup> inkl. Wohnhaus und Scheune nördlich der Schwimmbadbesitzung am Heilbach». Bereits im Stadium der Planung war bekannt, dass das nun im Bau begriffene neue heizbare Schwimmbad wenig Liege- und Spielwiesen aufweisen wird. Der Vorstand des Kurvereins erachtete die Möglichkeit, nördlich der jetzigen Besitzung Land zu erwerben, als einmalige Gelegenheit und fühlte sich verpflichtet, diese einer ausserordentlichen Generalversammlung zu unterbreiten. Da der abgeschlossene Kaufrechtsvertrag bis Mitte Februar 1963 rechtskräftig bleibt, beschloss die Generalversammlung diese wichtige Angelegenheit bis zur ordentlichen GV im Dezember aufzuschieben und erst dann definitiv darüber Beschluss zu fassen.

Mit grosser Aufmerksamkeit und Applaus nahmen die Kurvereinsmitglieder die besorgniserregenden Ausführungen von Grossrat und Gemeindepräsident Brandw betreffend Kraftwerkprojekte der BKW im Tal der Schwarzen Lütschine entgegen. Auch Grindelwald erklärt sich mit den Gegnern dieser Projekte solidarisch und wird seinerseits den Kampf gegen derartige Raubzüge auf unsere Naturschönheiten energisch aufnehmen. tw

### Ausstellung im Stadt-Casino Basel 14./15. November 1962

für junge Leute, die vor ihrer Berufswahl stehen, unter dem Motto: «Schlüssel zur Welt»

Das geflügelte Wort vom Geschäftsmann oder Manager, der sich einst von der Pike auf emporgearbeitet hatte, ist wahrscheinlich jedermann geläufig. Indessen lebt diese Karrieren-Romantik bald nur noch im schönen Reich der Erinnerungen. Nun gibt es aber noch heute Berufszweige, wo es fast zur Regel geworden ist, dass man auf der Berufsleiter Sprosse um Sprosse erklimmen kann. Das zeigt auch die Ausstellung «Schlüssel zur Welt» am 14. und 15. November im Stadt-Casino Basel. Sämtliche gastgewerblichen Organisationen von Basel-Stadt und Baselland haben sich zusammengeschlossen, um die Öffentlichkeit mit den mannigfachen Berufsmöglichkeiten der Hotellerie und des Gastgewerbes vertrauter zu machen. Küche, Tafelservice, Réception usw. — Berufssparten, die jeder fähige Hotelier oder Restaurateur à fonds beherrschen muss — kommen in der Ausstellung zum Zuge. Diese soll aber auch zeigen, wie eng Kultur und Gastgewerbe miteinander verflochten sind, zumal ja gerade die Basler Gastlichkeit auf eine uralte Tradition zurückblicken kann. Lehrlinge zeigen Arbeiten aus ihrem Tagewerk, und Spitzenleistungen aus der Küche sprechen für das künstlerische Geschick, das für diesen Beruf letzt-

### Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

#### Frau Wwe. Margarete Petzold-Moeri

Hoteliere (Hotel Edelweiss-Schweizerhof, Adelboden)

am 31. Oktober nach kurzer Krankheit im Alter von nahezu 77 Jahren sanft entschlafen ist.

Am 30. Oktober wurde im 70. Altersjahr Herr

#### Albin Indergand-Rüfenacht alt Hotelier, Maderaneralt SAC

nach langer Krankheit in die ewige Heimat abberufen.

Am 3. November 1962 starb im 80. Altersjahr unser persönliches Mitglied

#### Adolf Steidinger-Kuntz Hotel Weisses Rössli, Brunnen

nach einem Leben voll Arbeit, Pflichterfüllung und Liebe.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

Ein Voraussetzung ist. Einen besonders interessanten Aspekt gewinnt die Ausstellung dadurch, dass sie auf die vielseitigen Möglichkeiten hinweist, die dem im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe tätigen Personal auf Eisenbahn, Schiff und Flugzeug offenstehen. Die Kreisstelle beider Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe hofft, dass die Schau vielen unschlüssigen, vor der Berufswahl stehenden jungen Menschen Rat — und auch den Schlüssel zur Welt — bringen möge. k0

AT. GREUX

COGNAC Bisquit

OLD FORESTER BOURBON WHISKY

CHAMPAGNE POMMERY

Ballantine's SCOTCH WHISKY

LIQUEURS BOLS ET GINS

Agents exclusifs E. OEHNINGER S.A. pour la Suisse MONTREUX

## 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.

## Assemblée générale de la Société des hôteliers du canton Fribourg

La Société des hôteliers du canton de Fribourg vient de tenir son assemblée générale ordinaire le vendredi 26 octobre à l'Hôtel du Vieux Manoir à Meyriez, sous la présidence de Monsieur Robert Baumann.

Cette réunion connut un plein succès et a été un témoignage de la vitalité de cette association cantonale. Le canton de Fribourg ne connaît pratiquement pas le système des sections locales et il est donc d'autant plus méritoire de maintenir la solidarité et la coordination entre les membres.

M. Baumann pu saluer plus de 30 participants, et souhaiter une cordiale bienvenue aux invités, c'est-à-dire à M. Roggo, conseiller d'Etat et conseiller aux Etats, à M. L. Chervet, président du Grand conseil, à M. J.-P. Nidegger, représentant du Département cantonal des travaux publics et chef du bureau des autoroutes, M. Georges Dreyer, président de l'Union fribourgeoise du tourisme, M. Roger Morel, commissaire des restaurants et attractions de l'Exposition nationale 1964 et enfin à M. M. Budliger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers.

Dans son allocution présidentielle, M. Baumann s'excusa d'avoir dû — à la suite d'un accident qui l'a immobilisé pendant de longs mois — renvoyer l'assemblée générale à l'automne et d'avoir dû également ajourner la solution de divers problèmes intéressant la société. Il remercia les membres de son comité de l'avoir remplacé dans la liquidation des affaires courantes, en particulier M. Cottier, le dévoué caissier de la société.

Parmi les mutations, il convient de noter l'admission de M. Sauty, de l'Hôtel des Alpes à Bulle et de M. Kern, nouveau tenancier de l'Hôtel du Rallye à Bulle.

L'effectif de la Société est de 47 membres avec un total de 851 lits. Des progrès sont réalisés dans la rénovation de l'hôtellerie fribourgeoise puisque l'année en cours a vu 2 établissements se renouveler dans le canton, soit, déclare M. Baumann :

1. «l'hôtel des Alpes à Bulle qui fut tenu naguère par notre ancien Président, M. Gaillard, et qui est dirigé aujourd'hui par notre nouveau membre, M. Sauty à qui nous souhaitons notre cordiale bienvenue dans notre société et une parfaite réussite dans ses affaires.
2. l'hôtel Stern à Heitenried également fait peau neuve. Il est dirigé par M. Joseph Aebischer à qui je souhaite aussi la plus cordiale bienvenue.»

M. Baumann se félicita des excellentes relations qui existent entre la société des hôteliers de Fribourg et la SSH, exprimant sa reconnaissance au bureau central pour le travail effectué dans l'intérêt de l'hôtellerie, spécialement dans le domaine du recrutement du personnel.

Les opérations statutaires furent promptement li-

quidées, le rapport du caissier révélant une situation financière satisfaisante.

Les participants désignèrent Gruyères comme siège de la prochaine assemblée et, confirmant la décision prise l'année dernière de collaborer plus étroitement à l'Union fribourgeoise du tourisme, décidèrent de devenir membre collectif de l'organisation touristique à laquelle une cotisation annuelle de Fr. 200.— a été allouée.

Les questions administratives étant ainsi terminées, le président donna la parole aux invités pour leurs exposés.

M. Nydegger parla des auto-routes dans le canton de Fribourg, des projets et des travaux en cours. Le canton doit prendre à sa charge 92 km d'auto-route, qui lui occasionneront une dépense de plus de 250 millions de francs.

M. Budliger, secrétaire de la SSH exposa aux hôteliers fribourgeois les problèmes sociaux que l'hôtellerie est en train de résoudre, ainsi que ceux qui se posent encore à celle d'ici peu. Il est réjoui de constater que l'hôtellerie rattrape rapidement le retard qu'elle avait dans le domaine des assurances sociales. La création caisse maladie et accidents de la SSH permet d'offrir aux membres des conditions plus avantageuses que celles que les compagnies d'assurance voulaient consentir. La situation du marché du travail demeure inquiétante et les efforts de recrutement doivent s'étendre toujours plus loin. Enfin, des contrats collectifs doivent être adaptés aux nécessités actuelles et à la législation sociale.

L'assemblée se termina par un remarquable exposé de M. Roger Morel sur la conception de l'Exposition nationale 1964, sur son but, sur l'effort qui était demandé à la collectivité et aux organisations professionnelles, sur les obligations morales de ces dernières et, enfin sur le secteur plus particulier de la restauration. Nous reproduirons dans un prochain numéro l'exposé de M. Morel et c'est la raison pour laquelle nous ne nous étendons pas d'avantage aujourd'hui sur ces intéressantes considérations.

L'assemblée fut suivie du banquet traditionnel servi par les soins de M. Hans Buol, du Vieux Manoir. Ce fut l'occasion pour les hôteliers fribourgeois de passer ensemble quelques heures agréables, tout en savourant un menu qui montra que la réputation de relais gastronomique que s'est acquise le Vieux Manoir était amplement méritée.

La journée se poursuivit par une promenade en bateau à Praz. Au cours de la traversée, la Ville de Morat offrit les vins d'honneur et la visite, sous la conduite de M. Louis Chervet, des caves de cette maison réputée mit un heureux point final à cette rencontre fort bien organisée et où M. Baumann se révéla un parfait président, soucieux du bien commun et de l'avenir de la corporation.

## Adolf Pfister 60jähriq

Am heutigen Tag vollendet der Redaktor des deutschen Teils unserer Schweizer Hotel-Revue, Herr Adolf Pfister, sein 60. Lebensjahr.

Der Jubilar, Bürger von Uetikon am See und daselbst am 8. November 1902 geboren, absolvierte die kantonale Handelsschule in Zürich und studierte anschliessend Nationalökonomie an den Universitäten von Zürich und Paris. Nach erfolgreich bestandenem Lizentiat-Examen an der Universität Zürich und einer Tätigkeit auf der Finanzstudienabteilung der Basler Handelsbank, wandte er sich dem Journalismus zu und absolvierte eine längere Praxis auf der Handelsredaktion der «Neuen Zürcher Zeitung». Während 3 1/2 Jahren war er dann Handelsberichterstatte der «Neuen Zürcher Zeitung» und einiger anderer grösserer Zeitungen in Lausanne. Ende November 1940 wurde er zum Sekretär des bei der Eidg. Zentrale für Kriegswirtschaft ins Leben gerufenen Aufklärungsdienstes der kriegswirtschaftlichen Organisation des Bundes gewählt, die damals der Leitung von Fürsprecher H. Schaffner, des heutigen Bundesrates, unterstellt war.

In dieser Stellung lag Herrn Pfister eine grosse und verantwortungreiche Aufgabe ob; hatte er doch für die Koordinierung der kriegswirtschaftlichen Publizität des Bundes zu sorgen. Während längerer Zeit redigierte er den kriegswirtschaftlichen Pressespiegel, welcher der verwaltungsinternen Orientierung diene. In seinen Aufgabenkreis fiel unter anderem auch die Ausarbeitung von Exposé über kriegswirtschaftliche Massnahmen zuhanden der Presse. Damit hatte er Gelegenheit, mit vielen Problemen der schweizerischen Volkswirtschaft vertraut zu werden. Sein vierjähriger Dienst in der kriegswirtschaftlichen Bundesverwaltung ermöglichte ihm zahlreiche und wertvolle Kontakte mit massgebenden Verwaltungsinstanzen und auch mit Vertretern der schweizerischen Privatwirtschaft.

Als Ende 1944 der damalige Redaktor der Hotel-Revue, Herr Dr. Arnold Büchi, demissionierte, um einen leitenden Posten in einer Import-Export-Firma zu übernehmen, wählte der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins unter verschiedenen Bewerbern Herrn Adolf Pfister zu dessen Nachfolger.

Der Jubilar kann heute auf eine 18jährige Dienstzeit beim Schweizer Hotelier-Verein zurückblicken, und zwar mit berechtigter Genugtuung. Hat er es doch verstanden, unsere Verbandszeitschrift in harmonischer Zusammenarbeit mit Herrn Nantermod, dem Redaktor des französischen Teils, vielgestaltig auszubauen und zu einer der meistbeachteten Fachzeitschriften zu machen. Der Textteil pro Jahrgang stieg von 214 im Jahre 1945 auf 640 Textseiten im Jahre 1961, wobei der Hauptanteil von der deutschen Redaktion bewältigt werden musste.

Schon dieses rein äusserliche Resultat spricht für die verdienstvolle Arbeit von Herrn Pfister, dessen gutfundierte und sorgfältig durchdachte Leitartikel, nebst vielen Reportagen über Veranstaltungen, Betriebsöffnungen usw., immer wieder weit über den

Mitgliederkreis hinaus Aufmerksamkeit und Anerkennung finden, ebenso wie die stets fesselnden, von ihm vortrefflich redigierten Jahresberichte des Vereins.

Es ist nicht immer leicht, die Zeitung Woche für Woche vielseitig und aktuell zu gestalten und unter



Redaktor Pfister. Schnappschuss bei der Delegiertenversammlung in Grindelwald 1962.

dem ständigen Druck der Zeit für eine pünktliche Herausgabe der Hotel-Revue zu sorgen. Herr Pfister meistert seine Aufgabe mit bemerkenswerter Ruhe. Sein Humor hilft ihm, dem Ärger zu trotzen, den er durch die Überhitzung der Konjunktur leider immer mehr begünstigter Druckfehleraufel in der Setzerei so manchem Redaktor bereitet.

Durch loyale Haltung und ein kluges, sachliches Abwägen der zu behandelnden Probleme hat sich unser Jubilar bei Vorgesetzten und Mitarbeitern grosse Sympathien erworben und ein Arbeitsklima gefördert, das sich fruchtbringend für den Schweizer Hotelier-Verein und seine Mitglieder auszuwirken vermochte.

Dafür sei ihm heute der allerbeste Dank seitens der Vereinsleitung ausgesprochen, verbunden mit den herzlichsten Glückwünschen für das neue Lebensjahrzehnt. — Str.

**BIRDS EYE** *empfohlen*

Neues Tiefkühlprodukt — eine Attraktion für das Gastgewerbe

**Pommes frites, vorblanchiert!**

Geschmacklich wie frische — blitzschnell servierbereit!  
Packung à 5 kg netto.      Grosser Preisabschlag!

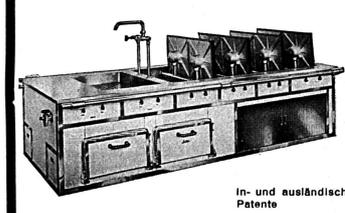
**BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45**

Der neue elektrische

# Locher

## Kipp-Plattenherd

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



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

# Locher

Schlüssel-Anhänger  
elegant, solid, lackschön, unverwundlich, praktisch, mit Zimmer- und Hotel-Schlüssel. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 51

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

*Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt*

# Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.

**Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste**

# Ueber schlag Biser

Möbelhaus AG  
Plättstrasse 20  
Luzern

Möbel  
neue Möbel?  
neue gute Möbel!

Möbel von Ueberschlag Biser



Egla

QUALITÄTSWÄSCHE  
für  
HOTELS und  
PENSIONEN

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

## Englisch in England!

lernen Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten  
**ANGLO-CONTINENTAL  
SCHOOL OF ENGLISH**

in Bournemouth (Südküste), Hauptkurse 8 bis 9 Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferienkurse Juli, August, September. Vorbereitung auf alle öffentlichen Englisch-Prüfungen, Prospekte und Auskunft kostenlos durch unsere Administration:  
Sekretariat ACSE, Zürich 8 Seefeldstr. 46  
Tel. 051/84 49 89 und 82 78 40, Telex 62 629

Zebri ist ein hocharomatischer koffeinfreier Kaffee, mit einem sehr reichen Bouquet.

Verlangen Sie bitte unsere Muster oder einen unverbindlichen Vertreter-Besuch.

**COUPON** Ich bitte Sie um unverbindliche Bemusterung

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Zebra Kaffee und Tee** Quellenstrasse 25, Zürich 5, Tel. (051) 42 31 31

## Chronique genevoise

### Le riz et les épices à l'honneur à l'Hôtel du Rhône

Chaque année dans le courant de l'automne, l'Hôtel du Rhône que dirige M. Richard Lendi, organise une Quinzaine gastronomique, dont les fastes se déroulent dans son Restaurant français et dans son grill-room «Le Neptune». Chaque année aussi, un thème différent est choisi et proposé à la délectation des amateurs.

Cette fois-ci, c'est le riz et les épices qui sont à l'honneur. Aussi, chaque jour, du 3 au 18 novembre, il est proposé aux gourmets une sélection de plats exotiques à base de riz. Et c'est bien sûr M. Musale qui, à ses qualités de chef allie celles d'un spécialiste et préside à l'élaboration de ces mets aussi raffinés que flatteurs pour le palais.

Dans la vie genevoise, la Quinzaine gastronomique de l'Hôtel du Rhône est devenue un événement dont le retour, année après année, est salué avec autant de satisfaction que de plaisir par les «fins bec», qui ne manquent pas d'en faire leur profit.

### Le vin rouge genevois sera d'une qualité exceptionnelle

Dans le canton de Genève, les vendanges sont finies et c'est huit millions de litres qui ont été récoltés. Les sondages auxquels il a été procédé ont donné des résultats exceptionnellement élevés: 95 degrés Oechsle pour les plants de Gamay (rouge) et 80 degrés pour ceux de Chasselas (blanc). On peut donc d'ores et déjà dire que la qualité du vin rouge genevois 1962 sera d'un niveau inégalé jusqu'ici et qu'elle pourra s'identifier à celle des meilleurs crus de Beaujolais français.

C'est là un résultat qui fait honneur aux viticulteurs genevois qui, depuis la fin de la guerre, ont accompli des efforts méritoires pour améliorer constamment la qualité de leurs produits. Ce n'est toutefois pas avant le printemps prochain que les vins 1962 seront mis en bouteille pour apparaître ensuite sur le marché. D'ici là, il sera possible de boire encore du «61» qui est une «goutte» parfaitement digne d'estime aussi.

### Le gala de l'Hôtel du Golf, à Divonne, a permis de recueillir cent mille francs suisses pour les réfugiés

Toute la société internationale de Genève, comme aussi l'aristocratie genevoise, viennent de se rencontrer à Divonne-les-Bains dans les salons de l'Hôtel du Golf, qui avaient été somptueusement fleuris et décorés — il paraît que c'était une véritable féerie — à l'occasion du grand gala d'automne qui avait été organisé sous le patronage du Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés au profit

d'un certain nombre de réfugiés handicapés se trouvant dans des camps en Italie et en Grèce.

La reine de cette soirée supramément élégante a été la princesse Soraya, ancienne impératrice d'Iran. Le bénéfice de ces fastes est fort important, puisqu'il atteint plus de cent mille francs suisses. Tant mieux pour ceux et celles qui vont bénéficier de cette manne...

### Toutes les formalités de départ sont désormais centralisées à l'aéroport de Cointrin

Jusqu'à maintenant, les passagers des compagnies de navigation aérienne dont les appareils font escale à l'aéroport de Genève-Cointrin avaient la possibilité de faire procéder à l'enregistrement de leurs bagages au terminus urbain de Swissair, aménagé dans le bâtiment principal de la gare ferroviaire de Cornavin, où ils avaient à se présenter une heure avant le départ de l'avion, ou directement à l'aérogare de Cointrin, où ils avaient à se présenter une demie-heure avant l'envoi de leur appareil.

Comme il est apparu que, en raison de la proximité de l'aéroport, de plus en plus nombreux étaient les passagers qui se rendaient directement à Cointrin, où ils faisaient alors enregistrer leurs bagages, ce qui leur évitait une double attente, d'abord en ville, puis à l'aéroport, d'entente avec toutes les compagnies de navigation aérienne desservant Cointrin, Swissair vient de décider la suppression de l'enregistrement des bagages à son terminus.

Désormais, ces formalités se font exclusivement à l'aérogare de Cointrin. Dans le hall principal, des transformations ont été effectuées pour multiplier le nombre des comptoirs mis à disposition de la clientèle. Comme les opérations sont menées rapidement, il n'y a pas d'attente, bien que deux mille personnes défilent en moyenne chaque jour devant ces comptoirs.

Le service assuré par les autocars de l'entreprise Auderset & Dubois pour relier le terminus urbain de Swissair à l'aéroport de Cointrin, subsiste cependant et continué à rendre d'utiles services aux voyageurs venant à Genève par le train ou devant poursuivre leur voyage par ce moyen de transport. Ces véhicules assurent gratuitement le transport des bagages des passagers se confiant à eux pour se rendre à Cointrin ou en revenant.

## Chronique valaisanne

### Les guides ne mâchent pas leurs mots

Comme il fallait s'y attendre, la résolution votée par le CAS à Montreux demandant à la commission pour la défense de la montagne de faire tout ce qui est

en son pouvoir pour empêcher que des transports de passagers soient effectués sur les glaciers, et que les places d'atterrissage y soient proprement déterminées par une loi fédérale, n'allait pas rencontrer l'approbation unanime de toute la Suisse. Les guides valaisans ont tenu une importante assemblée à Viège et ont pris connaissance avec consternation de la motion votée par le CAS. Ils doivent se désolidariser du Club alpin suisse et demandent le retrait pur et simple de cette motion. Les guides valaisans s'étonnent que le Club alpin ait pris une telle décision sans la porter sur l'ordre du jour de l'assemblée et sans avoir pris préalablement contact avec les institutions intéressées. Ils sont opposés à une mécanisation alpine à outrance, mais ils ne nient pas que celle-ci apporte une aide précieuse. Il en est de même pour les vols alpins. Tout cela supprime les fastidieuses marches d'approche et attire ainsi davantage de clients pour les guides. La montagne connaît une vogue qu'elle n'enregistrerait certainement pas si l'on demeurait à l'alpinisme d'il y a vingt ans.

Il faut marcher avec le progrès proclament les guides et non pas faire semblant de l'ignorer.

D'autre part, grâce à la rapidité des secours, les conséquences des accidents sont souvent moins graves et les guides ne doivent plus consacrer des journées entières à ramener des blessés.

Il faut donc que le CAS revienne sans tarder sa position, sans quoi les guides valaisans se verraient dans l'obligation de se réunir à nouveau pour prendre d'autres décisions.

Cet appel a eu un profond retentissement dans le pays et nombreuses sont les personnes qui approuvent la fermeté des guides valaisans.

### Excellente propagande touristique

MM Cachin, Renggli et Roux, les responsables du tourisme de Zermatt, Montana-Crans et Verbier, accompagnés de M. Joseph Blatter, secrétaire de l'Union Valaisanne du Tourisme accomplissent actuellement un périple dans les principales villes italiennes. Ils visiteront Rome, Gênes, Florence et Milan. Ils profiteront de l'occasion pour présenter des films de propagande sur le Valais, et pour faire déguster des spécialités valaisannes.

Une grande soirée valaisanne est prévue, en fin de voyage à Milan. MM Amez-Droz, président, et Erne, nouveau directeur de l'Union Valaisanne du Tourisme s'y rendront également.

### De 276 à 1200 voitures par jour

C'est le chiffre moyen de voitures ayant franchi le Simplon en 1932 et en 1962. Le total pour cette saison, a été de 130 000 tandis que le Simplon voyait passer 230 000 véhicules à moteur.

## «Petite» statistique sociale

Les AVS complémentaires créées par les associations professionnelles dans le cadre de la «Fondation générale pour une prévoyance complémentaire vieillesse et survivants dans les arts et métiers suisses» ont déjà versé au total 2 1/2 millions de francs de prestations depuis le début de 1959. La moitié de cette somme, soit environ 1,25 million de francs, représente les capitaux alloués en cas de décès. Dans de nombreuses assurances complémentaires, la protection des survivants est judicieusement renforcée grâce à des rentes d'orphelins, dont le montant total a atteint quelque 50 000 francs en été 1962. Les capitaux pour la vieillesse accordés jusqu'ici s'élèvent à peu près au même chiffre. Dans la plupart des assurances complémentaires, les premiers capitaux et rentes de vieillesse ne sont payables qu'au bout de quelques années; au cours de la seconde moitié de la présente décennie, les capitaux vieillesse se chiffrent, d'après l'état actuel de la Fondation générale déjà, par des centaines de milliers de francs par an, puisque le total des capitaux et rentes de vieillesse assurés s'établit d'ores et déjà à près de 300 millions de francs. Les autres prestations d'assurance accordées avaient trait aux indemnités octroyées aux assurés sortants.

Depuis le début de cette année, 6 nouvelles organisations des arts et métiers, dont certaines sont importantes, ont adhéré à la Fondation générale; près d'une quarantaine d'associations étudient en ce moment la création d'une AVS complémentaire. Aussi est-on fondé à présumer qu'à la «petite» statistique sociale de la Fondation générale succédera bientôt une «grande» statistique s'étendant à la plupart des corps de métier en Suisse.



Eine vollautomatische **SCHAERER** die KAFFEEMASCHINE für Ihren Betrieb

Ihr Gast ist König — bedienen Sie ihn königlich mit Kaiser-Kaffee

Kaiser hat 3 Spezialmischungen für Restaurations-Betriebe kreiert — Comptoir, Espresso und Imperial. Die Geschmacks-Richtung wechselt, allein Mischungen ist aber enges, dass sie hoch-aromatisch, herrlich in der Farbe... und sehr ausgiebig sind. Verlangen Sie Gratis-Muster! Vertragslieferant der HÖWEG Kaiser AG Postfach Basel 2

Reklame-Verkauf! **5000 Kaffeelöffel 14 cm**

Hotel-Silber, 90 g, Alpaca, Baquette  
Tel. (041) 2 38 61 ab 50 Stück, Stück Fr. 2.70

Abegglen - Pfister AG Luzern

**Oberkellner**

(Anfänger) sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch, Deutsch. Sehr gute Fachkenntnisse. Offerten sind erbeten unter Chiffre OB 1058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Basel, den 1. November 1962  
Zunfthaus zu Safran, Gerbergasse

In tiefer Trauer machen wir Verwandten, Freunden und Bekannten die schmerzliche Mitteilung, dass es Gott dem Allmächtigen gefallen hat, unseren lieben, treubesorgten, unvergesslichen Vater, Grossvater, Bruder und Onkel

**Simon Peter Meisser**  
Restaurateur

nach kurzer, schwerer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit im 61. Lebensjahre, zu sich in die ewige Heimat abzurufen.

**Die trauernden Hinterlassenen:**  
Carla und Alexey Woelz-Meisser und Kinder, Schweden  
John und Hedy Meisser-Windler und Kinder, Schwerzenbach  
Georgina und Erich Styger-Meisser, Brunnen  
Luzia Herrmann-Meisser, Davos  
Margarethe Peyer-Meisser, St. Gallen  
Barbara Meisser, St. Gallen  
Annie Meisser, St. Gallen  
und Anverwandte

**GRANDE OCCASION**  
Cause départ, à vendre:

grande commode  
2 lits Louis XV sculptés  
vitrine bibliothèque Louis XV  
panneau L. XV pouvant servir de porte-manteaux  
grande table à rallonge de 8 à 16 personnes, L. XV  
meubles pour hall ou salle de lecture:  
3 fauteuils, 1 canapé, 1 table, le tout en parfait état.

S'adresser sous chiffre K 25721 U à Publicitatis SA, Bienne.

- Duft: speziell delikat
- Geschmack: wunderbar rein, wie Pot-au-feu
- Qualität: hell und klar, verblüffend ähnlich einer hausgemachten Bouillon
- Besondere Merkmale: hervorragend auch zum Abschmecken von Gemüse, Reis, Fleischgerichten

Was steckt hinter diesem Suppen-Steckbrief?  
Hüglis herrliche Spezialfleischsuppe «Gourmet»

Hügli Nährmittel AG., Arbon

Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/906044  
KÜSNACHT / ZH

Durchschnittspreis 19 Rp.

**Einmalige Gelegenheit!**

Wegen Auflösung von möblierten Wohnungen werden neu angeschaffte

**Schlaf- und Wohnzimmereinrichtungen** sowie  
**Wäsche, Geschirr und Glaswaren** sehr günstig abgegeben.

Besichtigung nach Vereinbarung. Tel. (031) 2 64 92.

**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, Telefon (031) 3 99 11

**Totentafel**

**Frau Marg. Petzold-Moeri, Adelboden †**

Nach kurzer Krankheit entschlief am 31. Oktober 1962 in Adelboden Frau Witwe Marg. Petzold-Moeri im Alter von 77 Jahren. Die Verstorbene hatte mit ihrem Gatten und nach dessen Tod zusammen mit ihrem Sohne jahrzehntlang in vorbildlicher Weise das Hotel «Edelweiss-Schweizerhof» geführt und es verstanden, dem Haus einen ausgedehnten Kreis immer wiederkehrender treuer Gäste zu sichern. Frau Petzold war die älteste aktive Hotelière in Adelboden und eine der ältesten im Berner Oberland. Der Trauerfamilie unsere Teilnahme! M.

**La nouvelle loi scolaire est acceptée**

Le 30 pour cent du corps électoral valaisan s'est rendu hier aux urnes pour accepter la loi scolaire qui permettra à la jeunesse d'accéder plus facilement aux études et qui prolongera la scolarité. C'est d'ailleurs cette clause qui suscita quelques oppositions, spécialement dans les communes de montagne. Tous les districts ont pourtant accepté cette loi. Le résultat a été de 12 870 oui contre 4949 non.

C'est une belle victoire pour M. Marcel Gross, conseiller d'Etat, qui pourra ainsi terminer son année de présidence du gouvernement par un résultat positif.

Nous l'en félicitons. Cly

**Der August bester Saisonmonat im Thurgau**

**Auslandgäste überwiegen stark bei den Ankünften der Schweizer bei den Logiernächten**

fb. Nach den Ermittlungen des Eidg. Statistischen Amtes war der Monat August der beste Saisonmonat im Fremdenverkehr 1962 des Kantons Thurgau. Die Zahl der Ankünfte betrug 16 722 oder 341 mehr als im August des Vorjahres, von denen 5337 auf Schweizergäste und 11 385 auf Auslandgäste entfielen. Im August des Vorjahres betrug die Gesamtzahl der Ankünfte 16 381. Von den 16 722 Gästen wurden 57 681 Logiernächte ermittelt, gegenüber 55 676 im

August 1961. Die Vermehrung beträgt somit allein im August 2005 Übernachtungen. Auf Schweizergäste entfielen 35 572 Logiernächte, auf Gäste aus dem Ausland 22 109. Die Bettenbesetzung betrug in den 165 geöffneten Betrieben 70 gegen 72 Prozent im August 1961. Nachdem bereits der Juli 49 868 Logiernächte aufwies, darf die Frequenz der Hauptsaisonmonate als recht gut bezeichnet werden. Während die Schweizergäste im August dieses Jahres im Durchschnitt 6,6 Logiernächte pro Gast aufwiesen, sind die Gäste aus dem Ausland im Durchschnitt nur zwei Tage im Thurgau geblieben. Wie in den bisherigen Monaten stehen von den Auslandsgästen diejenigen aus Deutschland mit 10 520 (9151) Übernachtungen an der Spitze, gefolgt von den Franzosen mit 5313 (4631) Logiernächten. Auf ausländische europäische Gäste entfielen 20 869 Übernachtungen, auf amerikanische 1001.

**Hervorragende Septembereffrequenzen in Interlaken**

Noch nie verzeichnete die Septemberstatistik vom Bodeli solche Höchstzahlen: 21 629 (1961: 20 067) Ankünfte und 73 533 (1961: 66 247) Übernachtungen.

Dieses erfreuliche Resultat ist sicher weitgehend dem beständigen Herbstwetter zu verdanken, wobei allerdings auch die verschiedenen nationalen und internationalen Kongresse zu dieser Aufwärtsbewegung mithalfen.

Leider weist die Statistik aber nach wie vor einen Schönheitsfehler auf, verzeichnen wir doch abnormales Frequenzzrückgang aus England. Die Ankünfte sind von 4493 auf 4380 und die Logiernächte von 25 726 auf 24 473 zurückgegangen. Gemeinsame Anstrengungen und eine vermehrte Anpassung an die neue Lage werden notwendig sein, um den seit einiger Zeit anhaltenden Rückschlag aus England aufzufangen.

**Vermischtes**

**Die Swissair im September**

Im September steigerte die Swissair ihr gesamtes Transportangebot im Vergleich zum selben Monat

des Vorjahres um 25% auf 36,8 Millionen Tonnenkilometer. Gleichzeitig konnte die Zahl der verkauften Tonnenkilometer um 28% auf 20,6 Mio erhöht werden. Dieser günstigen Entwicklung entspricht eine Erhöhung des mittleren Auslastungsgrades von 54,6% auf 55,8%.

Die Frachttransporte nahmen um 8% und die Postbeförderungen um 9% zu. Der Passagierverkehr wurde erneuert eine Zuwachsrate von 33%, womit nun das ganze dritte Quartal diesen hohen Wert erbrachte. Die durchschnittliche Belegung der Sitzplätze belief sich im September auf 59,2%, gegenüber 53,0% vor einem Jahr.

Über 10 Tonnen Woldecken, Kleider und Medikamente für die Erdbebengeschädigten in Persien verliessen im September die Schweiz an Bord von Swissair-Flugzeugen.

**Partielle Aufhebung der Visumpflicht im Verkehr mit Honduras**

Die Eidgenössische Fremdenpolizei teilt mit:

Die Schweiz und Honduras haben ein Abkommen über die Aufhebung der Visumpflicht abgeschlossen, das am 1. Oktober 1962 in Kraft getreten ist. Von diesem Datum an können schweizerische und liechtensteinische Staatsangehörige, welche im Besitze eines gültigen Passes sind, ohne Visum für einen drei Monate nicht übersteigenden Aufenthalt in Honduras einreisen. Die Visumpflicht besteht jedoch weiterhin für einen länger als drei Monate dauernden Aufenthalt sowie für den Stellenantritt. Die Staatsangehörigen von Honduras geniessen die gleichen Erleichterungen für die Einreise in die Schweiz.

**Amerikanisches Visum auf dem Postweg erhältlich**

me. Wie das amerikanische Generalkonsulat in Zürich wissen lässt, können ab sofort Schweizer Bürger, die sich zum Vergnügen, zu Geschäftszwecken (jedoch ohne Annahme einer Arbeit) sowie zum Besuche von Freunden und Verwandten nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika begeben wollen, das Gesuch um Erteilung eines Besuchervisums nun auch auf dem Postweg beantragen. Die betreffenden



**Angestellten-Ehrung**

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir

bis spätestens 5. Dezember.

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

**Distinctions pour employés**

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

jusqu'au 5 décembre au plus tard.

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

Interessenten tun jedoch gut daran, vorerst das Merkblatt betreffs Besuchervisum zu lesen, das sie sowohl auf grösseren Verkehrs- und Reisebüros wie auch direkt durch das Generalkonsulat der Vereinigten Staaten in Zürich und die amerikanischen Konsulate in Bern, Basel und Genf auf Anfrage erhalten.

**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. Governanten-Hausbeamtin-Directrice / 6. Sprachen

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

**Für Verkauf, Kauf, Pacht und Miete von**

**Hotels Pensionen Restaurants**

und ähnliche Betriebe empfiehlt sich A. Degen, Vermittlungen, Postfach 164, Davos-Platz GR.

**Hotel-Immobilien**

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 35302

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

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

**A vendre**

à Château d'Oex VD (Suisse)

**grand chalet**

(ancienne pension)

21 chambres meublées, annexe 5 pièces, cuisine, 2800 m<sup>2</sup> de terrain avec jardin potager. Réponse sous chiffre GC 1062 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Günstig zu verkaufen von Privat**

**echt antike Möbel**

Schöne, repräsentative Stücke, geeignet für Hotel. Offerten unter Chiffre OFA 4932 zu an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich 22.

22jährig

**Hotelsekretärin**

(Österreichin) sucht passende Stelle für Wintersaison. Praxis, fließend engl. u. franz. in Wort u. Schrift. Offerten bitte an Brita Warzick, St. Jakob 42, Wolfisberg/Kärnten (Österreich).



**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.

Anfangsköchin, flink und zuverlässig, sucht Saisonstelle als

**Hilfsköchin**

neben tüchtigem Chef. Kt. Graubünden bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre AH 1075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Briefmarken**

nicht in den Papierkorb! Ich zahle Ihnen dafür, ausgeschnitten auf Papier, gute Preise. Verlangen Sie die Einkaufsliste oder machen Sie eine Probestellung, damit Sie sehen, was zu verdienen ist. H. Menglian, Mümliswil SO. Telefon (062) 2 67 21.

**Zu verkaufen barocker Schrank**

viertellig, reiche Ausführung der profilierten Füllungen mit plastischer Gestaltung. Masse: 245 x 60 x 243 cm. Schätzung 1949: 7000 Fr. Verwaltung Schloss Spiez.

**Tüchtige Sekretärin**

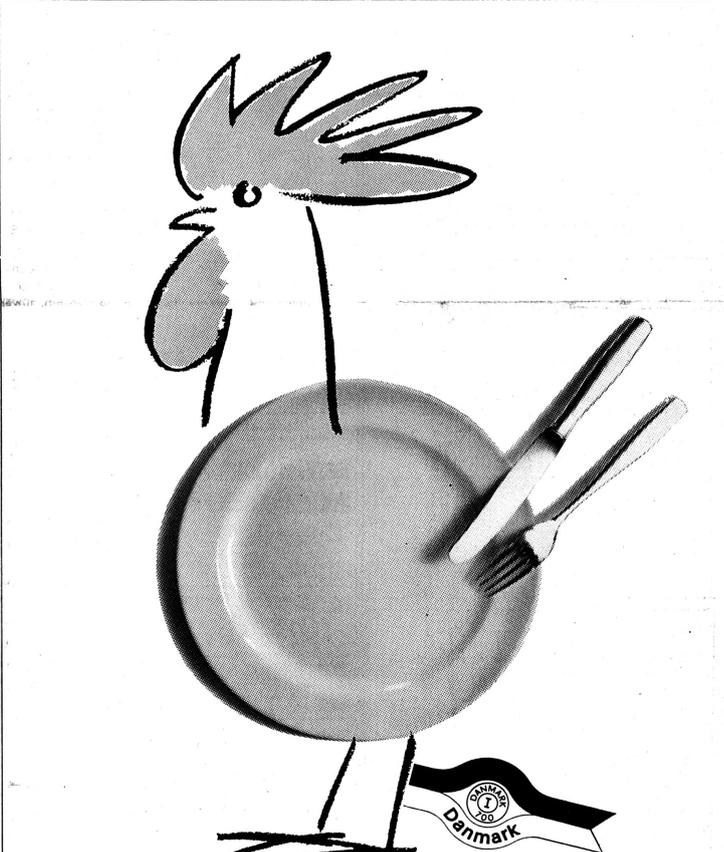
sucht auf den 15. Dezember Wintersaisonstelle in Hotelbetrieb. Deutsch, Französisch, Englisch in Praxis im In- und Ausland, absolviertes Sekretärinnenkurs, 2 Haushälterjahre, mehrjährige Hotelpraxis. Anfragen erbeten an Telefon (051) 92 79 03.

Deutsche Abiturientin, 23jährig, abgeschl. Hotelfachschule Tegernsee, 1 Jahr Hotel «Vier Jahreszeiten», Hamburg, engl. u. franz. perfekt, beste Zeugn., sucht Stelle im EMPFANG in nur erstkl. Hause. Bevorzugt Stelle mit lebh. Saisonbetr. Antr. ab 1. Dez. 1962. Offerte an S. Spaet, Wallmodenstr. 22, Hannover (Deutschland).

Schweizer, 25 Jahre alt, sucht ab sofort oder nach Überrenkunft Stelle als

**Direktionsassistent oder Chef de réception**

Diplom Hotelfachschule Lausanne. Grundausbildung in sämtlichen Abteilungen der Hotellerie. Praxis im In- und Ausland, 5 Sprachen. Offerten unter Chiffre DA 1082 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Güggeli aus Dänemark bieten einen exklusiven Vorteil:**

Sie sind unerreicht exakt kalibriert. Und sie haben erst noch das schöne weisse Fleisch, das Ihre Gäste lieben. Auch Ihr Lieferant führt die tiefgekühlten Güggeli aus Dänemark...

**Prima, prima — aus Dänemark**

**2 deutsche Mädchen**

(23jährig), engl. und franz. Sprachkenntnisse (1 Jahr Aufenthalt in Gené), jährige Bureaupraxis suchen passende Tätigkeit auf 1. Januar 1963 in Winterportorten, möglichst Westschweiz oder Frankreich. Offerten unter Chiffre DM 1021 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Junge Holländerin, Hoteliertochter mit einjähriger Praxis in der Schweiz, sucht per sofort Stelle als Anfangssekretärin**

Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Holländisch. Offerten erbeten an Fri. H. G. Sammelius, zurzeit Parkhotel Bernerhof, Basel.

### Grande vente aux enchères

les lundi 12 et mardi 13  
mercredi 14 et jeudi 15 novembre  
de 9 h. 30 à 12 h. et de 14 h. 30. Visite dès 8 h.  
Pour cause de démolition, les soussignés  
sont chargés de vendre

## tout le matériel d'exploitation de l'Hôtel Windsor Lausanne

Mobilier complet, lits, chaises, tables,  
fauteuils, etc.  
tapis d'Orient et Moquettes  
lustrerie, literie, lingerie, vaisselle et  
argenterie d'hôtel  
Batterie de cuisine, etc. etc.  
Meubles de jardin - Appareil de télévision

Chargée de la vente:  
**GALERIE POTTERAT**  
6, avenue du théâtre, Lausanne  
**Sandro Ruegg**  
Comm.-priseur

Conditions de vente: adjudication à tout prix  
sauf quelques articles à prix minimum. Vente  
sans garantie. Echute 1 1/2 %.

Zu verkaufen  
im Kanton Graubünden in Sommer- und Winter-  
kurort (1200 m über Meer)

# HOTEL

mit ca. 50 Betten. Nütiges Kapital ca. 300'000 Fr.  
Offerten an Treuhänderstelle S.M.B.K., Nordstr. 9,  
Zürich 6.

## Tea-Room und Snack-Bar zu vermieten

In Schaufenster ist auf Sommer 1963, in bester  
Zentrumlage, ein neuzeitlich eingerichtet

## Tea-Room mit Snack-Bar zu verpachten

Interessenten wollen sich bitte bei E. Christen  
AG, Comestibles, Basel, Telefon (061) 34 90 00  
melden.

Zu verkaufen

in weltbekanntem Sommer- und Winterkurort im Kanton  
Graubünden, bestbekanntes

## Hotel mit Restaurant

mit ca. 50 Fremdenbetten, Zimmer mit fl. Kalt- und Warm-  
wasser, sehr modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen,  
Snackbar und Spießsal, grosse Parkplätze und Garagen.  
Nachweisbarer Umsatz ca. 300'000 Fr., Steigerungsmöglich-  
keiten noch vorhanden. Kaufpreis inkl. reichhaltigem In-  
ventar 680'000 Fr., erforderliche Anzahlung ca. 300'000 Fr.  
Schriftliche Anfragen an Fritz Walker, Heerbrugg SG.

Zu vermieten

# Hotel

mit 20 Betten und Restaurant (Jahresbetrieb),  
im Berner Oberland, ist aus Gesundheitsrück-  
sichten für die Wintersaison zu vermieten. Für fach-  
und sprachkundigen Pächter gute Existenz.  
Offerten unter Chiffre HV 1034 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

## Hotelliegenschaft

Gutgehender Jahresbetrieb mit 20 Betten und grossen  
Ausbaumöglichkeiten an zukunftsreichem  
Verkehrsknotenpunkt im Kt. Graubünden, ist auf  
Frühjahr 1963 zu

verpachten

(evtl. zu verkaufen)  
Selbstinteressenten belieben sich zu wenden  
unter Chiffre M 15030 Ch an Publicitas AG, Ch.

Günstig abzugeben:

eine Silcetro-  
Bodenreinigungsmaschine  
mit Staubsaugung, wie neu,  
1175 Fr.  
eine Silcetro-  
Bodenreinigungsmaschine  
mit Staubsaugung, reparatur-  
bedürftig, wenige Jahre im  
Gebrauch, 435 Fr.  
eine Silcetro-  
Bodenreinigungsmaschine  
Modell 420, Fabrikationsjahr  
1954, 445 Fr.  
eine Bodenreinigungsmaschine  
«Suter-Strickler Junior»,  
525 Fr.  
sowie eine Anzahl fast neue  
Blocher  
wie Volta, Electrolux, Fa-  
kir, Tornado usw.  
E. Bisang  
WIBIS-Bodenreini-  
gungsmaschinen  
Auffüllern am Albis  
Telefon (051) 99 63 36.

## Argentyl

lässt Ihr Silber  
in neuem Licht erstrahlen!



rational, sauber, angenehm,  
zeitsparend und schonend,  
das sind einige der besonderen  
Eigenschaften von ARGENTYL  
Tausende profitieren davon.  
Tun Sie es auch!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42  
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders  
prompten und individuellen  
Dienst am Kunden



## Internationale Bar-Schule

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

L. Spinelli, Zürich 6  
Bühlhofstrasse 10  
Telefon (051) 28 87 68

Holländisches Ehepaar  
sucht Stellen als

## Serviertochter/ Buffetbursche

in kleinerem Betrieb auf dem  
Land, Kt. Schwyz bevorzugt,  
aber nicht notwendig. Offe-  
ren unter Chiffre SB 1085 an  
die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Österreicher (22jährig)  
sucht Stelle als  
**KELLNER**  
in gutgeführten Hotelbetrieb,  
franz. Schweiz bevorzugt. Abge-  
schlossene Kochlehre und Auslandspraxis,  
sprachkundig. Eintritt so-  
fort odernach Übereinkunft. Offe-  
ren erbeten an G. Faltzer, Hotel  
Schäffle, Altenstadt/Vorarlberg  
(Österreich).

Junge Schweizerin mit Handels-  
schulbildung sucht Wintersa-  
sonstelle als  
**Anfangssekretärin  
oder -praktikantin**  
Offerten erbeten unter Chiffre  
AP 1086 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

Österreicherin, 29 Jahre alt,  
gute Englischkenntnisse,  
sucht Stelle

in nur gutem Hause. Gstaad  
bevorzugt. Offerten unter  
Chiffre OS 1081 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.

## PTT- Telephonistin

zurzeit in England, sucht  
Saisonstelle auf Januar 1963.  
Berner Oberland oder Waadt  
bevorzugt. Offerten sind zu  
richten an Familie Moosmann,  
La Niccaweg 14, Biel.

Gizi, 24 years old, speaks  
English, Spanish, Dutch, likes  
to work as a  
**receptionist**  
in Hotel (Wants to learn  
more of the German and  
French language). Write to  
Sophia Lühf, Tulpenburg 55,  
Amsterdam (Holland).

Junge, gewandte, sprachen-  
kundige

## Serviertochter

sucht Stelle in gutem Hotel  
oder Speiseraum, für  
die Wintersaison. Josy Jost,  
Grundacher, Nottwil LU.

## Alleinkoch

Schweizer, 27 Jahre alt, mit  
Wirtspatent, sucht selbstän-  
dige Stelle auf Mitte De-  
zember. Gute Zeugnisse  
vorhanden, evtl. längere  
Aushilfe. Offerten unter Chif-  
fre D 8543 Sn an Publicitas  
AG, Solothurn.

Englische Tochter, 22 Jahre  
alt, gelernte

## Kinder- Krankenschwester

sucht Stelle vom 1. Dezem-  
ber bis April in Winterkur-  
ort. Offerten unter Chiffre  
KK 2958 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

## Anfangs- sekretärin

suchtpersofort Saisonstelle.  
Offerten unter Chiffre OFA  
7550 St an Orell-Füssli-An-  
noncen, St. Gallen.

Junge Deutsche sucht Ar-  
beitsstelle als  
**Hotelsekretärin  
oder in Réception**

Alter 21 Jahre, spricht Eng-  
lisch und Französisch. Gute  
in Englisch und Deutsch.  
Offerten mit Gehaltsangaben  
bitte an Fr. Eva Oesterlin,  
Bahnhofstrasse 7, Hamburg-  
Blankenese (Deutschland).

Zwei deutsche  
**Zimmermädchen**

mit franz. Sprachkenntnissen,  
suchen Stellen in gutem  
Hotel. Gross- und Kleinbe-  
vorzugt. Offerten an J. Frei-  
berger, 8 München, Haupt-  
postamt Postlagernd (Deutsch-  
land).

Junger Mann, 21 Jahre alt,  
sucht sofort Stelle als

## Commis de bar

Sprachkundig, tüchtig im  
Fach und gute Referenzen.  
Offerten an Bruno Brunelli,  
c/o Heumann, Anwandstr. 49,  
Zürich 4.

## Trio

Klavier, Bass, Schlagzeug,  
sucht Engagement über die  
Neujahrstage (bis zu zwei  
Wochen) odernach Überein-  
kunft. Offerten an D. Davos,  
Neujahr, Telefon (033)  
2 25 15, nach 20 Uhr.

Sprachkundige

## Serviertochter

sucht Stelle für die kom-  
mende Wintersaison. Refe-  
renzen sind vorhanden. Be-  
vorzugt werden Davos, Fan-  
tressina oder St. Moritz. Offe-  
ren unter Chiffre SS 1022 an  
die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche (Mitte 20) sucht  
Posten als

## Economat- oder Officegouvernante

Offerten bitte an Rita Hoff-  
mann, c/o Dr. Kaiser, Schmar-  
berg-Alfonsa, Schmarbergstr. 31.

mit  
nur **5 Rp.**

offenes Couvert fran-  
zösisch odernach Überein-  
kunft. Sie ohne Abwesen-  
der-Adresse verschlossen,  
diskret, d. inter-  
ess. illustr. Katalog  
über hygienische Spe-  
zialitäten, Neuhöfen  
und Preisliste gratis.  
Inserat senden an  
Progerie Schärer,  
St. Jakobstrasse 39,  
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr. ....  
Adr. ....  
Ort .....

## black star combo

madison  
twist  
cha cha cha  
sowie  
leichte  
Barmusik  
Deutsche Show-u. Tanzkapelle  
(6 Mann) - bekannt durch  
Südwestfunk - sucht für Syl-  
vester (evtl. auch Fasnacht) ge-  
eignetes Engagement.  
Zuschriften erbeten an:  
Walter Dodel, z. Zt. München 2  
Thorwaldenstrasse 29.

## Je cherche une place de commis de cuisine ou cuisinier seul

Je parle français, italien et un peu allemand.  
J'ai travaillé dans les cuisines de la  
cuisine, dans hôtels et buffet de gare. Ecrire à  
Menna Domenico Pizzano, M. Marcone, Chieti  
(Italia).

## 21jähriger KOCH

(Schweizer)  
sucht Stelle in der französischen Schweiz (für  
z. B. 7 Monate), um die vorhandenen Franzö-  
sischkenntnisse zu verbessern. Biel oder Neu-  
burg bevorzugt. Offerten sind zu richten an  
H. Gosteli, Hotel Kreuz, Lettsigen (Thunersee).

## Zwei junge, angeleitete Serviererinnen

aus Berlin, suchen für Wintersaison (auch Jahresstelle)  
einen Wirkungskreis in der Schweiz. Tea-Room bevor-  
zugt. Offerten unter Chiffre ZS 2966 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.

Suche Stelle auf Frühjahr 1963 als

## Chef de cuisine

zu mittlerer Brigade. In gutes Hotel im Tessin, evtl.  
mit Restauration. Bevorzugt Lugano oder Locarno.  
Offerten unter Chiffre CC 2961 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.

Junger Mann (Schweizer), 22jährig, sprachkundig,  
2 Jahre Hotelfachschule Lausanne, 1/2 Jahr Récep-  
tionpraktikum, sucht für Wintersaison Stelle als

## Bureaupraktikant

in Erstklasshotel an Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre  
BP 1020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Deutsche, 23jährig, mit Englischkenntnissen, sucht Stelle für die kommende Wintersaison als

## Serviertochter

(Dancing bevorzugt). Christel Wilkenoh, Bornestrasse 34,  
Frankfurt am Main (Deutschland).

## Lingerie-Gouvernante

sucht passende Stelle in nur gutem Hotel. Offerten bitte  
unter Chiffre LG 1087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## 20jährige Tochter, bisher in Reisebureau tätig, sucht Stelle als

## Sekretärin

in mittlerem Hotel. Deutsch, Französisch und Englisch-  
kenntnisse. Bevorzugt wird Französisch sprechender Win-  
terkurort. Offerten sind zu richten an Heidi Tschachli,  
Goldwilstrasse 1, Thun.

## Junger Holländer, im Hotelfach ausgebildet, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, sucht für die Wintersaison Stelle in

## Réception oder Bar

in einem Hotel in Wintersportort (Berner Oberland bevor-  
zugt). Offerten sind erbeten unter Chiffre JH 1076 an  
die Hotel-Revue, Basel 2.

## COMMIS DE RANG

Spanier, fließend Französisch und Englisch  
sprechend, Deutschkenntnisse, führt auf Mallorca  
Snackbar, wünscht während der Wintersaison  
in der Schweiz zu arbeiten. Sucht möglichst an  
gleichem Platz für seine Frau Stelle als

## Secrétaire de réception

Jeune fille, 23 ans, Ecole Hôtelière, Lausanne, avec pra-  
tique, allemand, anglais et espagnol, cherche place pour  
saison d'hiver. Offres à «Manrida», Box 192, Mulhouse,  
Ht-Rhin (France).

## Schweizer sucht Stelle als

## Gerant

in Hotel oder Tea-Room, evtl. Miete oder Pacht.  
Fähigkeitsschein vorhanden. Eintritt sofort oder  
nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre GE 1056  
an die Hotel-Revue, Basel 2.

## 25jährige Hotelsekretärin

(Schweizerin)  
sucht selbständige Stelle für Réception und  
Bureau. Sprachen: Deutsch, Englisch und Franzö-  
sisch in Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre  
HS 1038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## 27jähriger Alleinkoch, bankett- und à-la-carte- kundig sowie mit guten Kenntnissen in der Pâtisserie, sucht Stelle als

## Alleinkoch

Eintritt nach Vereinbarung. Selbständiger Posten  
weit bevorzugt. Offerten mit Nettolohnangaben  
unter Chiffre AL 1015 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Für unsere Tochter (19jährig) suchen wir Stelle mit Familienanschluss in Hotel oder Pension

## Empfang, Bureau, leichte Arbeiten, Buffet

(für die Wintersaison)  
Angebote erbeten an Bruno Hölling, Hotel garni  
Hölling, Lorettstrasse 23, 888 Oberstdorf/Allgäu  
(Deutschland), Telefon 2019.

## Zimmermädchen

Deutsche, zurzeit in Erstklasshotel, sucht für Wintersaison  
eine Stelle. Offerten sind erbeten an Hotel Le Vieux  
Mansoir, Murten FR.

## Junger Metzger

(Kochpraktikant) sucht Sonntagsbeschäftigung in einer  
Hotelküche. Offerten unter Chiffre JM 1059 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.

## Suche Stelle als Stütze der Chefin

in mittlerem, gutem Hotel (Vertrauensstelle). Kenntnisse in  
Steno, Schreibmaschine, Bonkontrollen, Buffet, Kaffeeküche,  
Kaffe Küche (23 Jahre). Wenn mögl. Gstaad, Arosa, St. Moritz,  
aber nicht Bedienung. Kost und Logis im Hause. Freundliche  
Angebote mit Verdienstanzeige erbeten an Hanna Korbs  
Bärenstrasse 5, Wiesbaden (Deutschland).

## Junge, tüchtige Wirtstochter wünscht zusam- men mit Pâtissier-Koch

## die Führung eines Betriebes

(Hotel, Gasthof oder Tea-Room)  
zu übernehmen.  
Offerten unter Chiffre FB 2902 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

## Junger Koch mit Berufsabschluss, sucht Posten für sofort oder nach Übereinkunft als

## Commis de cuisine

Offerten erbeten an Rudy Kistler, Hotel Gothard, Ffiteulen.

## PTT-Telephonistin

sucht Stelle. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch ge-  
läufig. Offerten unter Chiffre PT 1042 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

## Cuisinier

(espagnol) cherche place dans hôtel de luxe ou lége cat.  
11 ans de métier dont 5 ans comme chef de cuisine, connais-  
sant la cuisine française et fond. Offres sous chiffre E 204882  
à Publicitas Zurich ou téléphone (051) 26 34 91 (19-21 h.).

## Receptionist

Deutscher, 28 Jahre, sucht sich auf 15. November 1962 zu  
verändern, in nur gutem Hause. Englisch, Französisch.  
Abgeschlossene Kochlehre, Hotelfachschule, Auslands-  
praxis. 12 Jahre im Fach tätig. Raum Zürich oder Basel  
bevorzugt. Zuschreiben mit Gehaltsangabe erbeten an Hans  
Burr, Hauptstrasse 13, 7461 Rosswangen/Krs. Balingen  
(Deutschland).

## Barmaid

Deutsche, 23jährig, Mixerin, mit Englischkenntnissen,  
sucht Wintersaisonstelle in Davos oder Klosters, evtl. als  
Bar-Serviertochter. Offerten an B. Wolff, Hauptstrasse 117,  
c/o Carlton-Bar, Heidelberg (Deutschland).

Osterr. fachkundiges Ehepaar (28-/35jährig) sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle Posten als  
**Restaurationskellner (-tochter)**  
**Barman-Barmaid, Oberkellner,**  
**Chef de service, Chef de rang**

Schweizerin, 38jährig, Erfahrung in Service (Chef de service), Bar, Buffet, Economat, Etage, Lingerie, Kioskbetrieb, wünscht gute Saisonstelle in Winterkurort als  
**Aide du patron /**  
**Allgemeingouvernante**

**Chef de service**  
(Fräulein)  
sucht kurze Wintersaisonstelle in gediegenem Betrieb. Offerten an Fr. M. Pfund, Hotel Belvédère, Spiez.

Junger, tüchtiger  
**Küchenchef**  
mit besten Referenzen, seit 5 Jahren in der Schweiz tätig, sucht auf Anfang Dezember neuen Wirkungskreis in mittlere Brigade. Offerten unter Chiffre TK 2964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 junge Italienerinnen (Deutsch sprechend) suchen Posten für Wintersaison als  
**Anfangs-Zimmermädchen**  
**oder Buffettochter**

Hôtelier de métier trentaine cherche pour saison d'hiver, situation de  
**adjoint de direction**  
**ou chef de réception**

Seriöse, sprachengewandte  
**Barmaid Barman**

sucht Stelle im Raum Zürich oder Ostschweiz. Offerten unter Chiffre J 15015 Ch an Publicitas Chur.

Sprachkundige, 31jährige  
**Barmaid**  
Serviertochter (mit Barkurs Luerner) sucht für Wintersaison Stelle als

evtl. II. Barmaid  
Offerten unter Chiffre SB 2965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Commis de salle**  
sucht ab sofort Jahresstelle. Offerten an Caselle Mario, Hotel Krone, Dietikon ZH.

**Hotel Braunwald-Bellevue**  
**in Braunwald GL**  
benötigt für kommende Wintersaison:  
**Commis de cuisine**  
**Pâtissier**  
**Küchenburschen**  
**Lingeriemädchen**  
(evtl. Lingerie)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

**Le Beau Rivage Palace**  
**Lausanne-Ouchy**  
cherche pour entrée immédiate ou à convenir  
**chef de rang**

qualifié et sachant les langues. Place stable. Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.  
**Gesucht** auf 15. Nov. oder nach Übereinkunft:  
**Buffettochter oder -bursche**  
(wird auch angelehnt)  
Zimmer im Hause Berufswäsche frei. Eine Woche Früh-, die andere Woche Spätdienst. Gläserwaschmaschine vorhanden, sowie tüchtige  
**Serviertochter**  
Geregelte Freizeit. Guter Verdienst.  
Offerten mit Zeugnissen und Bild an Hotel Schweizerhof, Wetzikon ZH.

**Hotel Belvédère, Grindelwald**  
sucht  
**Alleinpatissier**  
für Winter- und Sommersaison. Offerten an Familie Hauser, Hotel Belvédère, Grindelwald.

**Gesucht**  
auf 15. November oder nach Übereinkunft tüchtiger, fachlich gutausgewiesener  
**KOCH**  
neben Patron  
Jahresstelle. Hotel mit Spezialitätenrestaurant, in Luzern. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre KO 1923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Hotelbar nach AROSA gesucht  
erfahrener und sprachkundiger  
**Barman** evtl.  
**Barmaid**  
für lange Wintersaison.  
Offerten an Parkhotel, Arosa.

**Flüela**  
**Sporthotel Davos-Dorf**  
sucht für lange Wintersaison:  
**Officegouvernante**  
**Glätterin**  
**Chasseur-Telephonist**  
(sprachkundig)  
**Kellermeister/Heizer**  
Offerten an A. Gredig, Flüela Sporthotel, Davos-Dorf.

**Gesucht**  
auf 15. November ehrliche, nette  
**Serviertochter**  
(Jahresstelle)  
Ebenfalls auf Anfang Dezember  
**Barmaid**  
in neu renovierte Bar. (Eventuell Anfängerin, die aber schon Servicekenntnisse besitzt.)  
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sich bitte mit den üblichen Unterlagen melden an Hotel Adler in Marzen. Telefon (037) 7 21 34.

**Gesucht**  
in Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft:  
selbständige  
**Köchin**  
sowie sprachkundige  
**Tochter**  
für Bar, Buffet und Mithilfe im Service  
Sehr guter Verdienst und Familienanschluss. Offerten sind zu richten an Hotel-Restaurant Sporteck, Davos-Platz. Telefon (083) 3 59 63.

**Gesucht**  
für die Wintersaison in Hotel mit 50 Betten:  
**Portier-Hausbursche**  
**Junge Saaltochter**  
**Saalpraktikantin**  
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bel Air Eden, Grindelwald.

**AROSA**  
Gesucht  
für lange Wintersaison:  
**Saalpraktikantin**  
**Restaurationslochter**  
Offerten an Hotel Hold, Arosa.

**Gesucht**  
für lange Wintersaison gutausgewiesener  
**Koch**  
neben Chef  
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eiger, Mürren. Telefon (036) 3 43 28.

**Gesucht**  
in Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin (für Wintersaison):  
**Etagenportier**  
(jüngerer)  
**Kaffeeköchin**  
Geregelte Arbeitszeit. Zeitgemässe Entlohnung.  
Offerten mit Photo an Hotel Concordia, Zuoz GR.

**Gesucht**  
für Wintersaison (evtl. Jahresstelle)  
**Allein-Saaltöchter**  
sprachkundige  
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Familie Kaufmann, Hotel Alpina, Grindelwald. Telefon (036) 3 22 01.

  
**Hotel Bahnhof, Biberist**  
sucht in Jahresstellen: tüchtigen  
**Alleinkoch**  
**Koch-Lehrling**  
Telefon (065) 4 72 48.

**Neues Hotel-Restaurant**  
**am Zürichsee**  
sucht per Ende November (in Jahresstelle)  
jungen, gutausgewiesenen  
**Chef de service**  
Organisationstalent, Autorität und Bankettführung erforderlich. Bewerber mit Referenzen senden handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre FS 1035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
**Gouvernante**  
**Buffetdame**  
in größeren Restaurationsbetrieb (Zentralschweiz). Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Unterlagen über bisherige Tätigkeit unter Chiffre GB 1067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hôtel Touring au Lac**  
**Neuchâtel**  
cherche pour le 15 novembre  
**chasseur(euse)**  
pour la vente des cigarettes, pâtisseries et canapés. (Place à l'année.)  
Faire offres avec copies de certificats et photographie à la Direction.

**Berner Grossbetrieb**  
sucht nach Übereinkunft starke Persönlichkeit als  
**Küchenchef**  
Ausser fundamentalen Fachkenntnissen und völliger Sicherheit im Bankett- und à-la-carte-Service wird autoritäre Personalführung erwartet. Wir bieten dafür einen sehr hohen Lohn, eine in allen Teilen modern ausgestattete Grossküche und eine gut zusammenhängende Etage.  
Es wollen sich nur wirklich qualifizierte Herren mit den üblichen Unterlagen melden unter Chiffre KU 2498 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Diskretion sicher.)

**night-club**  
**spinne**  
**grill-room**  
  
**Grindelwald**  
Gesucht für kommende Wintersaison:  
**Chef de partie**  
**Grillkoch**  
**Chasseur**  
**Buffetpraktikantin**  
Offerten erbeten an die Direktion.

**Gesucht**  
in Jahresstelle in Hotel garni in Zürich  
**Alleinkoch oder -köchin**  
Offerten unter Chiffre AL 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für lange Wintersaison  
**Restaurationslochter**  
selbständig, fach- und sprachkundig. Sehr hoher Verdienst. Offerten mit Zeugnisschriften an J. Streiff, Hotel Niederschlacht, Braunwald.

**Gesucht**  
in gutgehendes Hotel-Restaurant nette, tüchtige  
**Buffetdame**  
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre BU 2995 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht** für die Wintersaison nach Flims, Waldhaus  
**Buffettochter**  
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an H. R. Stebler, Tea-Room Dancing Bambi, Flims-Waldhaus. Telefon (081) 4 14 47.

**Le Beau Rivage Palace**  
**Lausanne-Ouchy**  
cherche pour entrée immédiate ou à convenir  
**chasseur**  
expérimenté et sachant les langues  
Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

**Wir suchen**  
in unsere neu eingerichtete Küche noch  
**2 Commis de cuisine**  
Gute Bezahlung und geregelte Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Winterthur.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft in grösseren und sehr lebhaften Stadtbetrieb:  
tüchtige, energische  
**Economatgouvernante**  
**Kellerbursche**  
mit etw. Erfahrung  
**2 Serviertöchter**  
(sprachkundig und tüchtig)  
**Bürofräulein**  
für Réception, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten  
Guter Verdienst, gute Behandlung. Geregelte Arbeits- u. Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre EK 1028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für Wintersaison oder in Jahresstelle  
freundliche  
**Tochter**  
in gutfrequentierte Pension Tea-Room. Auch Anfängerin. Eintritt sofort. Offerten mit Photo an Pension Hefli, Engi GL.

# Stellen-Anzeiger Nr. 45

## Monitor du personnel

### Offene Stellen

#### Emplois vacants

Gesucht Kochlehrling, Alter nicht unter 16 Jahre, Wohnort Zürich oder Umgebung, Eintritt recht bald. Offerten an Hotel St. Peter, Zürich. (699)

Gesucht nach Davos für lange Wintersaison: Saalpraktikantin. Offerten an Sportheil Sans-Souci, Davos-Dorf. Telefon (083) 30 68.

Gesucht auf 15.02. Dezember: 3 Serviertöchter, sprachunkundig, für Restaurant und Tea-Room. Offerten an Le Prado, Crans-sur-Sierre. (704)

Gesucht für Wintersaison: Saaltochter, Zimmermädchen, Tournaute. Offerten an Postfach 14695, St. Moritz-Dorf. (705)

Gesucht nach Basel in gutbezahlte Jahresstelle tüchtiger Allein- koch. Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 706

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: Chef Tourant, Chef Gardemanger, Chef Entremetteur, Gouvernante- Tournaute, II Buffetdame, Buffettochter. Offerten unter Chiffre 707

Gesucht für die Wintersaison (Dezember bis Ostern) in ruhigen Sport- und Familienhotel: Saaltochter für Bureau und allge- meinem Betrieb, Commis de cuisine-Pâtissier, Kochlehrling (evtl. Anschlusslehre für Pâtissier), Zimmermädchen-Tournaute, Office-Lingeriemädchen, Office-Küchenmädchen, Saaltochter (sprachunkundig), Angenehmes Betriebsklima, Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekannungsbriefe oder Anschreiben zuzuschicken an Herr H. L. Moser, Bellavista Sporthotel, Davos 2. (702)

### Stellengesuche

#### Demands de places

Bureau und Reception

Bureaupraktikantin (19jährige Schweizerin) sucht Stelle in Hotelbureau. In Frage kommt nur Neuchâtel und Umgebung.

# Vakanzenliste

## der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Pass- photo und 40 Rp. in Briefmarken löse beigelegt (Aus- stand: ein Internationales Postwertcoupon) an Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non- collés (étranger: 1 coupon réponse international) à l'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 internazio- nale) o devono essere indiziate al Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

### Jahresstellen

#### Places à l'année - Posti annuali

4252 Serviertöchter, sof., Hotel-Restaurant, Nähe Basel

4253 Saucier, Barmad, 1. Dezember, Passantenhotel, Basel

4254 Chef de partie, Officebursche, Buffettochter, Lingère, sof., Grossrestaurant, Basel

4255 Anfangszimmermädchen, sof., Passantenhotel, Basel

4256 Gardemanger, Commis-Pâtissier, sof., Restaurant, Basel

4257 Commis de cuisine, sof., Pâtissier, 1. Dezember, Restau- rant, Basel

4258 Demi-Chef de rang, sprk., Küchenchef, Chef de service, sof., Passantenhotel, Basel

4259 Barmad, Büropraktikantin, sof., Buffettochter, 15. No- vember, Passantenhotel, Basel

4260 Serviertöchter, sof., Restaurant, Basel

4261 Commis de cuisine, sof., Passantenhotel, Basel

4262 Küchenchef, Etageportier, 15. November, Passantenhotel, Basel

4263 II. Sekretärin (in) für réception, 1. Dezember, Küchen- mädchen, Hausmädchen, II. Kaffeeköchin oder Buffet- tochter, sof. oder n.U., grosses Passantenhotel, Basel

4264 Buffettochter, evtl. Anfängerin, Deutsch sprechend, 15. November, Passantenhotel, Basel

4265 Buffettochter, evtl. Anfängerin, Deutsch sprechend, 15. November, Passantenhotel, Basel

4266 Hausbursche-Tourant, Buffetbursche od. -mädchen, sof. oder n.U., Passantenhotel, Basel

4267 Argentinier, sof., Grossrestaurant, Basel

4268 Hilfszimmermädchen, 1. Dezember, Passantenhotel, Basel

4269 Büropraktikantin, Lingeriemädchen, Hausmädchen, sof. oder n.U., Restaurant, Basel

4270 Kellerbursche, Metzger, sof., Grossrestaurant, Basel

4271 Chasseur, sof., Erstklasshotel, Basel

4272 Lingère, sof., 30 B., Grab

4273 Alleinloch, Casserolier, Officeburschen, 1. Dezember, 40 B., Zentralschweiz

4274 Saaltochter, n. U., 50 B., Badoort, Aargau

4275 Serviertöchter, 15. November, 40 B., B.O.

4276 Commis de cuisine, n. U., Restaurant, Bern

4277 Buffetdame, Serviertöchter, Commis-Pâtissier, Gross- restaurant, Bern

4278 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern

Franc- und Engl.-Kenntnisse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 15

**Salle und Restaurant**

Junge homme, 22 ans, diplômé de l'Ecole gastronomique «Bel- voir» Zurich, cherche engagement saisonnier comme somma- lier dans un hôtel de la Suisse romande, si possible station d'hiver. Faire offre à Jürg Büchi, Kraufstrasse 240, Kaiserstuhl AG. (11)

Osterreichler, jung und freundlich, sucht Stelle als Servier- tochter für die kommende Wintersaison, in gutgehendem Speiserestaurant. Offerten an Fr. Theresia Lampf, Fresing 13 bei Lebnitz/Steiermark (Osterreich). (14)

Restauranttochter oder I. Saaltochter, ges. Alters, fliessend Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht Saison- stelle. Offerten unter Chiffre SA 32043 an Schweizer Annoncen AG «ASA», Luzern. (163)

Demi-Chef sucht Stelle in nur erstklassigem Hause. Spricht vier Sprachen. Offerten unter Chiffre P 91521 S an Publicitas Sitten VS. (135)

**Cuisine und Office**

Cuisinière, jeune et capable, expérimentée, sérieuse, cherche place analogue dans hôtel de moyenne importance, en Suisse romande, de préférence à Genève. Date d'entrée à convenir ou début Christmas-étres à la direction du Carré Blanc. (9)

Küchehelfer gesucht auf Frühjahr 1963 für aufgeweckten Jungling mit diesem Jahr Wintersaison, in gutgehendem K. Hof, Centralstrasse 94, Grenchen SO. (134)

Koch (Schweizer), 25 Jahre alt, zur Zeit in der Hotelkuchenschule in Luzern, sucht ab 17. Dezember Jahresstelle als Saucier. Basel oder nächste Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 13

**Etage und Lingerie**

Lingeriegouvernante, tüchtig, erfahren, sucht Saison-, evtl. Jahresstelle. Offerten an Frieda Föllmi, Hotel Pilatus Kulm. (00)

Portier-Hallentourant-Nachtcongierge, 4 Sprachen, 21 Jahre alt, sucht Jahresstelle ab 1. Dezember. Offerten unter Chiffre 12

4279 Etagegouvernante, Casserolier, n. U., Erstklasshotel, Badoort, Aargau

4280 Commis de cuisine, sof., 60 B., B.O.

4281 Chef de partie, Tochter oder Frau als Badothilfe, sof., 60 B., Badoort, Aargau

4282 Saaltochter, Anfangsallekochen, n. U., Commis de cuisine, 1. Dezember, 100 B., Badoort, Aargau

4283 Koch-Alleinloch, n. U., kleines Hotel, Kt. St. Gallen

4284 Commis de cuisine, 15. November, 80 B., Kt. Bern

4285 Küchenchef, Buffetdame, 15. November, kleines Hotel, Aargau

4286 Etagegouvernante, Generalgouvernant, sof., 70 B., Kt. Bern

4287 Serviertöchter, Saaltochter, Lingeriemädchen, n. U., 40 B., Engadin

4288 Commis-Pâtissier, Büropraktikantin, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Anfangserviertöchter, Kellner, n. U., 70 B., Zentralschweiz

4289 Saaltochter, Zimmermädchen, Buffettochter oder -bursche, Office-Küchenbursche, n. U., 40 B., B.O.

4290 Chasseur, n. U., 90 B., Genfersee

4291 Kaffeeköchin, etwas Franz. spr., sof., 100 B., Genfersee

4292 Barmad, sof., 70 B., Thurgau

4293 Serviertöchter, Saaltochter, Kellner, Officeburschen oder -burschen, sof. oder n. U. Chef de partie, Commis de cuisine, Dezember, 70 B., B.O.

4294 Gardemanger, 1. Dezember, 60 B., Baselland

4295 Chasseur, sof., n. U., 120 B., Lugano

4296 Buffetdame oder -tochter, sof., 30 B., Aargau

4297 Chef d'étage, Journalführer(in), sof., Chef de réception, sof., Hotel, Lugano

4298 Chef de service, Franz. sprechend, Zimmermädchen, Buffetdame, Officeburschen, sof., 90 B., Genfersee

4299 Büropraktikantin, 15. November, 40 B., Luzern

4300 Chasseur-Portier, sof., 130 B., Lago Maggiore

4301 Commis-Pâtissier, evtl. Anfängerin, Lingère-Officebursche, Office-Küchenmädchen, Commis de rang oder Demi-Chef, n. U., 40 B., Kt. Fribourg

4302 Sekretärinpraktikantin, 15. November, 40 B., Wallis

4303 Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Lingerie- gouvornante, Maschinenwäscherin, Stöperin, Lingerie- mädchen, Kaffeeköchin, sof., 120 B., Lago Maggiore

4304 Serviertöchter, evtl. Anfängerin, Lingère-Officebursche, Office-Küchenbursche, Office-Küchenmädchen, Commis de rang oder Demi-Chef, n. U., 40 B., Kt. Fribourg

4305 Buffettochter, Restauranttochter, Saaltochter, sof., 50 B., B.O.

4306 Hausbursche, sof., kleines Hotel, Zentralschweiz

4307 Barmad, Serviertöchter, sof., 50 B., Thunersee

4308 Küchenbursche, Hausbursche-Portier, sof., 60 B., Kt. Solothurn

4309 Zimmermädchen, Büropraktikantin, sof., Küchenchef, 1. Dezember, 80 B., Ostschweiz

4310 Kellner, sof., n. U., kleines Hotel, Ostschweiz

4311 Koch, sof., n. U., kleines Hotel, Ostschweiz

4312 Chef de service, sof., Restaurant, Ostschweiz

4313 Portier, sof., Passantenhotel, St. Gallen

4314 Hausburschen oder -mädchen, sof., Passantenhotel, St. Gallen

4315 Koch oder Köchin, Franz. sprechend, kleines Hotel, Engad. Anfangsallekochen, Commis de cuisine-Saucier, Tochter für Mithilfe auf Etage und Lingerie, Restaurantkellner, sof., 60 B., Thunersee

4317 Commis de cuisine, sof., 50 B., Kt. Zürich

4318 Alleinloch-Küchenchef, Haus-Küchenbursche, Haus- Zimmermädchen, Lingeriemädchen n. U., kleineres Hotel, Kt. St. Gallen

4319 Casserolier, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, n. U., Erstklasshotel, Zürich

4320 Hilfszimmermädchen, sof., 60 B., Zürich

4321 Keller-Garten-Hausbursche, Deutsch sprechend, n. U., Grab

4322 Anfangssekretär für réception, Franz. sprechend, Commis de cuisine, n. U., 100 B., Zürich

4323 Commis de cuisine, n. U., 50 B., Zürich

4324 Officeburschen, sof., Restaurant, Basel

4325 Zimmermädchen-Tournaute, sof., 50 B., Grab

4406 Gouvernante, Lingère, Hausbursche, sof., 30 B., Ostschweiz

4407 Portier, Sekretärin, Serviertöchter, n. U., 25 B., Kt. Solothurn

**Wintersaison-Stellen**

**Places d'hiver - Posti invernali**

4324 Etageportier, Saalpraktikantin, 80 B., Grab

4325 Zimmermädchen, Chasseur (Schweizer), 100 B., Grab

4326 Officebursche, 70 B., Zentralschweiz

4327 Chef de partie (Schweizer), Angestelltenkoch oder Köchin, 110 B., Genfersee

4328 Chef-Entremetteur, Saalpraktikantin, Erstklasshotel, Grab

4329 Koch, Köchin oder Kaltmamsell, (mit Kenntnissen in Pâtisserie) oder Hilfskellner, Chef de service, Saaltochter, Lingère, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, 70 B., B.O.

4330 Küchenmädchen, 30 B., B.O.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

### Aushilfs-Offerten:

- 1 Küchenchef, ab sofort bis Wintersaison.
- 2 Alleinloch/Chef de partie, sofort bis Wintersaison.
- 3 Küchenchef/Chef de partie, Mitte November bis Mitte Dezember, 40 B., Grab
- 4 Pâtissier, sofort bis Wintersaison.
- 5 Sekretär, 27 J., D., F., E., nach Übereinkunft.
- 6 Oberkellner, D., F., E., I., sofort bis Mitte Dezember.
- 7 Kellner, D., F., E., I., sofort bis Dezember.
- 8 Kellnerpraktikant, 19 J., D., F., E., sofort bis 1. Januar.
- 9 Chef de rang/Demi-Chef de rang, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
- 10 Concierge, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
- 11 Alleinportier/Etageportier, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
- 12 Nachtportier, D., F., E., sofort bis Wintersaison.
- 13 Chauffeur/Conducteur, sofort bis Wintersaison.
- 14 Barmad, D., F., E., sofort bis Mitte Dezember.
- 15 Serviertöchter/Buffettochter, 27 J., D., F., E., I., sofort bis Dezember.
- 17 Saal-Serviertöchter/Zimmermädchen, 26 J., D., F., E., I., sofort bis 15. Dezember.
- 18 Zimmermädchen, 15. November bis 1. Dezember.
- 19 Hilfszimmermädchen, 22 J., E., ab sofort.
- 20 Sekretärin, 24 J., D., F., E., I., ab sofort.
- 21 Sekretärin-Praktikantin/Servicepraktikantin, E., ab sofort.

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

4331 Office-Küchenbursche, sof., Zimmermädchen, Lingerie- mädchen, 80 B., B.O.

4332 Alleinportier, Officeburschen, Küchenmädchen, kleines Hotel, Grab

4333 Alleinportier (Schweizer), Küchenbursche, 30 B., Grab

4334 Küchenmädchen, 40 B., Grab

4335 Chasseur, 25. November, 160 B., Grab

4336 Saalpraktikantin, 70 B., Grab

4337 Zimmermädchen, 80 B., Engadin

4338 Lingeriemädchen, 30 B., Wallis

4339 Chasseur, 100 B., Wallis

4340 Demi-Chef de rang, Commis de restaurant, 130 B., Grab

4341 Officegouvernante, Commis de cuisine, Glätterin, Chasseur, 130 B., Grab

4342 Journalführer, Warenkontrollleur, 160 B., Grab

4343 Chef de partie, 70 B., Grab

4344 Koch, Alleinloch oder Köchin, 40 B., Grab

4345 II. Sekretärin (Schweizerin), 80 B., Grab

4346 Küchenmädchen, Zimmermädchen, kleines Hotel, Grab

4347 Journalführerin, Sekretärin, Kondukteur-Portier, Chasseur, II. Sekretärin, Serviertöchter, Kellner, Serviertöchter, Buffettochter, Officeburschen oder -bursche, Küchenbursche, 60 B., Grab

4348 Hausbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, Dez. 30 B., Grab

4349 Zimmermädchen, 30 B., Grab

4350 Köchin, Saaltochter, Küchenmädchen, Officeburschen, kleines Hotel, Grab

4351 Küchenmädchen, 100 B., Grab

4352 Hotel-Chef de rang, Commis de cuisine-Pâtissier, Zimmer- mädchen-Tournaute, Office-Lingeriemädchen, Office- Küchenmädchen, Saaltochter, sprk., 50 B., Grab

4353 Küchenmädchen, Saaltochter, beide Deutsch spre- chend, Barmad, Serviertöchter, Restaurant, Zentralschweiz

4354 Zimmermädchen, Saaltochter, Officebursche oder -mädchen, Küchenbursche, 40 B., Zentralschweiz

4355 Saaltochter, Küchenchef, Office-Küchenmädchen, Lin- gere, 40 B., Grab

4356 Economatdame, Officegouvernante, Kaffeeköchin, Hin- fängerin, Zimmermädchen, Zimmermädchen, Portier, Erstklass- hotel, Grab

4357 Hausbursche oder Alleinportier, Saaltochter, 50 B., Grab

4358 Lingeriemädchen, 90 B., B.O.

4359 Kellner, Saaltochter, Chasseur, Küchenbursche oder -mädchen, Koch-Hilfskoch, 70 B., B.O.

4360 Küchenchef, Alleinloch, Anfangsallekochen, Franz. spre- chend, Küchenbursche, Lingerietournaute, 30 B., B.O.

4361 Lingeriegouvernante, Erstklasshotel, B.O.

4362 Saaltochter, 70 B., B.O.

4363 Buffetdame, 30 B., B.O.

4364 Officeburschen, Personalzimmermädchen, 15. Dezem- ber, Hotelmaler, Hotelskneifer, Hausbursche, sof., Erstklasshotel, Grab

4365 Alleinloch oder Köchin, kleines Hotel, Grab

4366 Hausbursche-Anfangsallekochen, Saal-Serviertöchter, 60 B., Grab

4367 Chef de rang, 60 B., B.O.

4368 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Buffetbursche oder -tochter, 60 B., B.O.

4369 Zimmermädchen, Bartocher, Saaltochter, Gardemanger 50 B., Grab

4370 Küchenchef, Oberkellner, Commis de rang, Koch- praktikant, Saaltochter, Serviertöchter, 60 B., B.O.

4371 Commis de cuisine, Küchenmädchen oder -bursche, Officeburschen oder -bursche, Oberkellner, 110 B., Waadt

4372 Chef de rang, Anfangs-Chef de service, Zimmermädchen evtl. Anfängerin, Officeburschen, Kaffeeköchin, 70 B., B.O.

4373 I. Saalkellner oder I. Saaltochter, sprk., Lingeriemädchen 60 B., B.O.

4374 Serviertöchter, Officeburschen, Casserolier, 60 B., Engadin

4375 Office-Küchenburschen oder -mädchen, Glätterin, 120 B., Engadin

4376 Saucier, Chauffeur-Kondukteur, Chasseur, 100 B., En- gadin

4377 Chasseur, Hilfsportier, Personalzimmermädchen, Commis de cuisine, Küchenbursche, Küchenbursche- Schneeräumler, Küchenmädchen, Wäscher(in), Servier- tochter, 160 B., Waadt

4378 Chef de rang, Chef d'étage, 120 B., Engadin

4379 Commis de cuisine, Buffettochter, evtl. Anfängerin, Sekretärin, Saaltochter, 60 B., Wallis

4380 Wäscher(in), Näherin-Stöperin, Hilfslingère, Commis de cuisine, Saaltochter, Officeburschen, 100 B., B.O.

4381 Zimmermädchen, Lingère, Demi-Chef, 120 B., Grab

4382 Etagegouvernante, Ende November, Erstklasshotel, St. Moritz

4383 Economatgouvernante, Buffetdame, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Kontrollleur, Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine, Argentinier, 160 B., Engadin

4384 Saaltochter, Zimmermädchen (Schweizerin), Commis de cuisine, Garderobe, Nachtportier, 50 B., St. Moritz

4385 Kondukteur, Buffetdame, Serviertöchter, 100 B., St. Moritz

4386 Bäcker, Glätterin, Schlosser, Erstklasshotel, St. Moritz

4387 Küchenburschen oder -mädchen, 30 B., St. Moritz

4388 Alltagspraktikant, 100 B., Wallis

4389 Hausbursche-Portier, Küchen-Hausmädchen, Zimmer- mädchen, Serviertöchter, 100 B., Wallis

4390 Commis-Pâtissier, Erstklasshotel, Commis de garde, Commis-Pâtissier, Erstklasshotel, Waadt

4391 Küchenchef, Commis de cuisine, Küchenbursche, 60 B., Wallis

4392 Küchenburschen, 30 B., B.O.

4393 Ailetkoch, kleines Hotel, B.O.

4394 Koch-Chefstellvertreter, Pâtissier, Personalkoch oder -köchin, Küchenburschen, Näherin-Stöperin, Lingerie- mädchen, Zimmermädchen, Nachtportier, Wäscherin, Barmad, Saal-Hallentöchter und -kellner, Service- praktikantin, 20/25. November, 120 B., B.O.

4395 Begleitar für Haus und Office, Anfangs Dezember, 50 B., B.O.

4396 Zimmermädchen, Saaltochter oder Kellner, 1. Dezember, 60 B., O.

4397 Commis de cuisine, 80 B., B.O.

4398 Oberkellner, Saaltochter, Serviertöchter, Saalpraktikan- tin, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Hausmädchen, Kü- chenmädchen, 90 B., B.O.

4399 Oberassistent, 70 B., Wallis

4400 Commis de cuisine, Zimmermädchen-Tournaute, 50 B., Grab

4401 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, 50 B., Zentralschweiz

4402 Zimmermädchen, Wäscherin, Lingeriemädchen, Ange- stellterzimmermädchen, Küchen-Officebursche, 60 B., Engadin

### Lehrstellen

4402 Kochlehrling, sof., 60 B., B.O.

4403 Kochlehrling (evtl. Anschlusslehre für Pâtissier), 50 B., Grab.

### Aushilfsstellen

7341 Serviertöchter, ab sof., Restaurant, Basel

7342 Sekretär(in), sof., Hotel, B.O.

7343 Küchenchef, ab sof., 100 B., Westschweiz

7344 Koch neben Chef, ab sof., 30 B., Ostschweiz

7345 Personal Koch, ab sof., 180 B., Grab

7346 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Aargau

### Hôtel-Bureau, Lausanne

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

8293 fille de salle, fille de salle débutante, cuisinier ou cui- sière, de saison, petit hôtel, région Neuchâtel

8326 fille de restaurant expérimentée, à convenir, grand hôtel, Zurich

8331 fille de salle, tournante (étage, salle, lingerie), de suite, petit hôtel, Genève

8333 femme de chambre, parlant français, de suite, hôtel moyen lac Léman

8336 cuisinier seul, de suite, hôtels, Vaud

8345 sommelière, de suite, hôtel moyen, lac Léman

8347 cuisinier, tournante, de suite, motel, lac Léman

8349 aide femme de chambre, apprenti sommelier, fille de lingerie, fille pour la cafetier, grand hôtel, Genève

8404 femme de salle sachant les langues, de suite, hôtel moyen, Vaud

8407 femme de chambre-tournante, de suite, hôtel moyen, lac Léman

8412 femme de chambre débutante, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, lac Léman

**Saison d'hiver**

8356 fille de lingerie, grand hôtel, Valais

8358 servuse, (ferme de chambre, petit hôtel, Vaud

8369 dame de buffet, aide de buffet, filles d'office, hôtel moyen, Valais

8364 femme de chambre, laveur ou laveurse, grand hôtel, Valais

8367 laveurse, femme de chambre, aide lingerie, grand hôtel, Valais

8370 fille de salle, parlant français, fille de salle-tournante, par- lant français, hôtel moyen, Valais

8376 fille de salle, sachant langues, hôtel moyen, Valais

8390 fille de salle, apprentie sommelière, aide-femme de chambre, hôtels, Valais

**Gesucht**

**Nachtportier**

**Tournaute**

für Zimmer, Buffet und Lingerie

Jahresstellen. Eintritt sofort. Schriftliche Offerten an Hotel Continental, Luzern.

**Hotel Eiger, Wengen sucht:**

**Bar-Lehrtochter**

**Saalpraktikantin**

**Officebursche**

**Küchenbursche**

Eintritt spätestens Ende November 1962. Den Offerten bitte Photo und Zeugniskopien beilegen. Telefon (036) 3 41 02.

**Hotel Schweizerhof, Zürich**

sucht

**Kaffeeköchin**

**Saaltochter**

Guter Verdienst, sehr geregelte Arbeitszeit. Offerten an Bad-Hotel Bären, Baden.

**Hotel St. Gotthard**

**Zürich**

sucht per 15. November / 1. Dezember

**Tournaute**

Anfragen an Hotel St. Gotthard, Zürich 1 Tel. (051) 23 17 90.

**Hotel National-Rialto, Gstaad**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

**Saaltochter oder**

**Saalpraktikantin**

**Serviertöchter**

**Buffetbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an F. Burri-Gauch.

**Hotel Walhalla, St. Gallen**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Küchen- und**

**Economatgouvernante**

**Buffettochter**

(auch Anfängerin)

Offerten sind zu richten an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen. Telefon (071) 22 29 22.

**Hôtel Central, Zurich**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

**secrétaire de réception**

de préférence débutant, de la langue maternelle française, avec bonne notions d'allemand et d'anglais. Nous offrons place intéressante à l'année avec possibilités d'avancement. Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la direction.

**Kulm-Hotel, St. Moritz**

sucht für die Wintersaison:

**Glätterin**

(Sätriche)

**Serviertöchter**

(für Kurlokal (Cameriera per sala corriere))

**II. Kaffeeköchin**

(il. Caffettiera)

**Zimmermädchen**

**Personal für**

**Angestelltenzimmer**

(Ragazza per il servizio del personale)

Offerten mit Photo an die Direktion des Kulm-Hotels, St. Moritz.

**Gesucht**

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft (nach Neujahr) gewandte

**Serviertöchter**

Sehr schöner Verdienst, geregelte Freizeit (Wintertournee), Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser sowie Heizung, Familiäre Behandlung. Offerten ersuchen an Hotel Hirschen, Meiringen. Telefon (058) 5 18 12.

**Carlton Hotel, St. Moritz**

sucht erfahrene

**Etage-**

**Gouvernante**

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

**Casino, Bern**

sucht

**Kellerburschen**

Es wollen sich nur Bewerber melden, welche bereits einen solchen Posten bekleidet haben. Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an Direktion Casino Bern.

**Gesucht**

für lange Wintersaison, evtl. auch Sommersaison:

**Köchin**

(neben Chef)

**Buffettochter**

(mit Barkenntnissen)

**Barmad**

**Serviertöchter**

(in Dancing-Restaurant)

Offerten an Hotel Löwen und Monopol, Andermatt.

## Hotel du Lac, Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Restaurationsstochter  
Saaltochter  
Kellner  
Officemädchen oder  
-burschen**

Per Dezember:

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Portier**

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.

Gesucht

für Wintersaison (Weihnachten bis Anfang April):

**Obersaaltochter  
Saaltochter  
Angestellten-  
Zimmermädchen  
Hausmädchen  
Mädchen für Bar-Office**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Park-hotel Schoenegg, Grindelwald.



**Buffet  
Schaffhausen**

sucht:

**Buffetdame  
oder Buffetochter  
Serviertochter  
für Restaurant II. Klasse (im Speiseservice gewandt)  
Pâtissier  
Commis de cuisine  
Kochlehrling  
(in Jahresstelle)**

Offerten mit Photo bitten wir an Bahnhoffbuffet Schaffhausen zu richten.

## Hotel Bernerhof, Wengen

für die Wintersaison oder in Jahresstellen:

**Saaltöchter  
Saalpraktikantin  
Buffetochter  
Officemädchen  
Küchenburschen**

Eintritt auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Senden Sie Ihre Offerte mit Zeugnisausschnitten und Photo an H. Perler, Hotel Bernerhof, Wengen (B. O.).

## Hotel Kreuz, Balsthal

sucht in Jahresstelle tüchtigen, zuverlässigen

## Entremetier

in mittlere Brigade. Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Bader-Orieder, Hotel Kreuz, Balsthal SO. Telefon (062) 2 74 12.



Gesucht  
tüchtige, sprachenkundige

**Restaurations-  
tochter**

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Altersangabe an  
**Hotel Glockenhof, Zürich**

## Grand Hotel Belvédère, Wengen

sucht auf Ende November:

tüchtigen  
**Koch**  
als I. Aide de cuisine/Chefstellvertreter

**Commis de cuisine  
Pâtissier  
Personalkoch oder -köchin  
Küchenburschen**

Wir ersuchen um detaillierte, handgeschriebene Offerten.

## Erstklassiges Wintersporthotel in Graubünden

sucht für lange Wintersaison:

**Chef-Saucier**  
(nur beste Kraft mit langjähriger Praxis)  
**Sekretärin**  
für Journal, Kasse und Reception  
**I. Lingère-Guardarobiera**  
**Wäscher oder Wäscherin**  
**Lavandaio oppure lavandaia**  
**Hausmädchen für Privat**  
**Zimmermädchen**  
(sprachenkundig)  
**Zimmermädchen-Tournante**

Offerten unter Chiffre EW 1027 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Restaurant Tea-Room Schuh, Interlaken

sucht auf ca. 10. Dezember:

**Koch  
Köchin  
Tea-Room-Tochter** (sprachenkundig)  
**Buffetochter  
Officemädchen od. -burschen  
Küchenbursche**

Offerten erbeten an Familie F. Beutler.



Notre chef désirant prendre sa retraite  
nous cherchons

## chef de cuisine

énergique, sobre et bon calculateur pour diriger brigade moyenne établissement moderne. Date d'entrée à convenir. Place stable.

Faire offre avec curriculum vitae, références, photo et prétentions à direction hôtel et restaurants Beaulac, Neuchâtel.

Gesucht

für 8monatige Sommersaison (März—Oktober)  
jungen, speditiv arbeitenden

## Küchenchef

zu kleiner Brigade — vorwiegend Restaurationsbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen erbeten an Hotel Berghaus, Jungfrauoch.

## Hotel Alpenblick & Waldhaus, Braunwald

Wir suchen noch für lange Wintersaison für unser gepflegtes Hotel-Restaurant mit Spezialitätenküche

## 2 Serviertöchter

fach- und sprachenkundig, überdurchschnittlicher Verdienst und geregelte Freizeit.

Bitte schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Kurt E. Schweizer, Hotel Alpenblick & Waldhaus, Braunwald.

## Erstklasshotel an beliebtem Wintersportplatz

sucht für lange Wintersaison:

**Chef de cuisine  
Pâtissier**

Angebote mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre EW 2485 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad

offert Dauerstelle an

## Küchenchef

(evtl. auch mit Mitarbeiter-Saucier), der Freude hat, Gutes zu leisten und dafür Anerkennung findet. Wohnung zur Verfügung. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an: A. Dahinden, Rigi-Kaltbad.

## 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  
**Barlehrtochter**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personalbureau.

Gesucht in Jahresstelle für mittleren Hotelbetrieb in ZÜRICH

## Hilfsköchin neben Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Einzelzimmer.

Interessenten senden ihre Offerte mit Bild unter Chiffre HK 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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 très intéressante pour couple expérimenté et capable.

Entrée aussi rapprochée que possible. Certificat de capacité vaudois pour hôtelier et cafetier-restaurateur désiré.

Adresser offres avec certificats, photographie et curriculum vitae à la Compagnie du Chemin de fer Montreux-Glion, à Montreux.

## Hôtel de premier ordre dans les Grisons

cherche pour la saison d'hiver:

**saucier**  
(qualifié et expérimenté)  
**première lingère**  
(expérimentée)  
**lessiveuse ou laveur**

Prière d'adresser des offres sous chiffre HG 1026 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



## FLUGHAFEN-RESTAURANT, ZÜRICH-KLOTEN

sucht in Jahresstelle

**Kontrollleur  
Economat-Gehilfin  
Buffetochter**

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung. Zuschriften erbiten wir an den Personalchef, Flughafen-Restaurant Kloten, Postfach Zürich 58.



**Gesucht**  
in gutbesetzte Jahresstellen  
mit Eintritt nach Übereinkunft:

**Hausgouvernante**  
**Buffetdame**  
**Buffethilfe**  
**Kioskverkäuferin**  
**Servicepersonal** (1. und 2. Klasse)  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Metzgerbursche**  
**Kellerbursche**



Offerten erbeten an die  
Direktion

**Carlton Hotel, St. Moritz**  
sucht für die kommende Wintersaison

**Etagengouvernante**  
**Chauffeur für Sportbus**  
**Chasseur**  
**II. Kaffeeköchin**  
**Office- und Küchenmädchen**  
**Lingeriemädchen**  
**Hilfszimmermädchen**  
**Commis-Courrier**

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

**Gesucht**  
für die Wintersaison 1962/63

**Saucier**  
**Rotisseur**  
**Officemädchen**  
**Hausmädchen**

Eintritt 15. Dezember.  
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen  
an Hotel Waldhaus, St. Moritz.

**Gesucht nach St. Moritz**

**Buffettochter**

Baldiger Eintritt erwünscht. Sehr gute Bezahlung  
und angenehme Arbeitsverhältnisse. Hotel Bella-  
val, St. Moritz. Telefon (082) 3 32 45.

**Hotel Derby, Saas-Fee VS**

**Gesucht**  
in gutgehendes Restaurant in Skigebiete für  
Wintersaison:

**Serviertochter**  
**Officemädchen**

Zugesicherter Verdienst. Telefon (028) 7 83 45.

**Gesucht**  
in Jahresstelle nach Zürich selbständige,  
sprachkundige

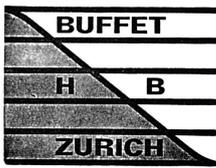
**Saaltochter**  
sowie Anfängerin als

**Saalpraktikantin**  
zur gründlichen Ausbildung im Service  
Offerten sind erbeten an Hotel Neptun, Zürich 8.

**Wir suchen**  
per 1./15. Dezember in Jahresstelle:

**Sekretärin-Praktikantin**  
**Gouvernante**  
(evtl. auch Anfängerin)  
**Restaurations-tochter**  
**Servicepraktikant(in)**  
**Commis de cuisine**

Guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Gehaltsangaben,  
Photo und Zeugniskopien an Hotel Bären, Sigristwil.



**Wir suchen**  
auf 1. Dezember

infolge Reorganisation  
im Restaurationsbetrieb  
1. Stock, einige

**Chefs de rang**  
(Jahresstelle)

Wir wünschen: Offertenunterbreitung von nur bestausgewiesenen  
und sprachkundigen Bewerbern mit abgeschlosse-  
ner Kellerlehre und entsprechender Ausbildung in  
guten Restaurationsbetrieben mit starkem à la Carte-  
Service.

Wir bieten: Abwechslungsreiche Tätigkeit. A la Carte- und Ban-  
kettenservice von einfachen bis höchsten Ansprüchen,  
Tronc-Anteil mit monatlicher Verdienstgarantie.  
Angenehmes Arbeitsklima bei geregelter Freizeit.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Photo an  
das Personalbureau Bahnhofbuffet Zürich-HB.

**Wintersporthotel in Arosa**  
sucht tüchtige

**Sekretärin**  
für Journal und Kasse (sprachkundig, nur Schweizerin)

Offerten unter Chiffre WA 1025 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.



In unserem neuen, modernen Personalrestaurant finden

**Serviertöchter**  
**und Buffethilfen**

eine gute Dauerstelle.  
Bewerberinnen ohne Erfahrung können angelernt werden.

Sind Sie Schweizerin und mindestens 19 Jahre alt, so verlangen Sie mit einer Post-  
karte oder telefonisch ein Anmeldeformular und unsere Broschüre

**«Was Sie interessiert»**  
SWISSAIR, Personaldienst Departement Operation, Postfach 929, Zürich 1, Telefon  
(051) 84 21 21 (Intern 3133).

**Gesucht**  
per 1. Januar 1963 gutausgewiesenen

**Koch als**  
**Gerant**

auf neuzeitlich eingerichteten Gasthof mit automatischer  
Kegelbahn, im Einzugsgebiet von Basel. Ehepaar wird  
bevorzugt. Bei Eignung spätere Pacht vorgesehen.

Offerten unter Chiffre D 10145 Q an Publicitas AG, 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 Zeugniskopien an Hotel Bernerhof.

**Sternen, Grosshöchstetten**  
sucht nette, freundliche

**Serviertochter**  
womöglich Französisch sprechend. Überdurchschnittlicher  
Verdienst, geregelte Freizeit und angenehmes Ar-  
beitsklima.  
Dasselbst

**Buffettochter**  
(evtl. Anfängerin)

**Tochter für Zimmer und Lingerie**  
Schöner Lohn, geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten  
an: H. Stettler-Gerber, Telefon (031) 68 55 94.

**Stadtzentrum Zürich**

**Gesucht wird auf Jahresende**

**Geranten-Ehepaar**  
evtl. Gerant allein, zur Führung eines gut frequentier-  
ten grösseren Betriebes:

**Café und Restaurant**  
Wir bitten fachlich durchgebildete Bewerber um Offerte  
mit Unterlagen und Photos. Der Posten ist weitgehend  
selbständig; Gehalt und Arbeitsbedingungen zeitge-  
mäss.  
Offerten unter Chiffre GE 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht nach Zürich**  
in Jahresstelle

**Bardame**

Gute Sprachkenntnisse und gepflegte Erscheinung  
erforderlich. Zuschriften oder persönliche Vorstellung  
erbeten. Direktion City-Hotel, Zürich, Löwenstrasse 34.

**Wir suchen:**

für unsere Zentrale junge, tüchtige

**Telephonistin**

ab ca. 10. November 1962,  
und wünschen uns eine Bewerberin mit:

- Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen,
- Fähigkeit, rasch und sorgfältig verschiedene Aufträge zu erledigen,
- gutem Gedächtnis,
- gepflegtem Aussehen.

**Wir bieten:**

- Gute Verdienstmöglichkeiten,
- geregelte Arbeitszeit,
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen,
- moderne Arbeitsräume,
- Anfängerinnen werden von uns in die neue Arbeit eingeführt.

Wenn Sie eine anspruchsvolle Kundschaft schätzen und Sie  
sich für diesen abwechslungsreichen Posten interessieren,  
melden Sie sich bei:  
Herrn Dir. Wartmann, Restaurant Mövenpick, Dreikönighaus,  
Zürich, Telefon 25 09 10.



**Wir haben**  
**eine grosse Bitte**

an die Absender von Offerten. Legen Sie  
ihren Eingaben keine Originalzeugnisse  
und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es  
ist uns leider nicht möglich, für solche  
Dokumente irgendeine Verantwortung zu  
übernehmen, falls Sie vom Inserenten  
nicht zurückerstattet werden. - Wo nicht  
ausdrücklich Original verlangt sind, ge-  
nügen gute Kopien.

**Grand Hotel Belvédère, Wengen**

sucht auf Ende November:

- Winebutler
- Barmaid
- Saal-/Hallentöchter oder -kellner
- Servicepraktikantin
- Zimmermädchen
- Näherin-Stopferin
- Lingeriemädchen
- Nachtportier

Wir ersuchen um detaillierte, handgeschriebene Offerten.

**Hotel Adula Flims-Waldhaus**

sucht:

- Kondukteur-Portier**  
(evtl. mit Führerausweis)
- Hilfssportier**
- Gouvernante**
- Glätterin**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an H. Hotz.

**Hotel Albeina, Klosters-Dorf**

sucht für die Wintersaison  
(Eintritt zirka 15. Dezember)

- Officemädchen**
- Lingeriemädchen**

(vollautomatische Maschinen in Office und Lingerie.) Offerten erbeten an Hans Allemann-Brosi. Telefon (083) 4 14 22.

**Gesucht nach Davos**

für die Wintersaison:

- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 17, Davos-Horlauben.

Wir suchen in unseren neu eingerichteten Betrieb einen guten und selbständigen

**Buchhalter**

Gute Bezahlung. Möglichkeit, unserer Pensionskasse beizutreten. Offerten an W. Frauchiger-Minnig, Buffet SBB, Winterthur.

Gesucht nach Zermatt

**Sekretärin**

(sprachkundig)  
zur Aushilfe  
ab zirka 20. November für 1 Monat.  
Offerten unter Chiffre SA 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**KOCH**

gesucht  
auf 1. Dezember (Jahresstelle).  
Brasserie de la Madeleine, Vevey. Telefon (021) 51 28 82.

Gesucht tüchtige

**Köchin**

evtl. jüngerer  
**Koch**  
in Hotel garni (40 Betten, à-la-carte- und Teller-service). Saison-, evtl. Jahresstelle, Eintritt Anfang Dezember. Offerten erbeten an F. Grob, Hotel garni Flimserhof, Flims-Waldhaus.

**Hotel Beatus Merligen, (Thunersee)**

sucht für die kommende Sommersaison  
(Ende März 1963 bis Ende Oktober)

erstklassigen

**Küchenchef**

zu grosser Brigade (Hotel- und Restaurationsbetrieb)

Es wollen sich nur bestausgewiesene Bewerber melden. Strengste Diskretion zugesichert. Offerten sind zu richten an: Paul O. Joss, Direktor, Hotel Beatus, Merligen.

**Davos-Platz**

Gesucht für die Wintersaison:

- Kaffeeköchin**
- Personalköchin**

oder Tochter die Freude am Kochen hat.  
Offerten an Furka-Park-Hotel garni. Telefon (083) 3 61 12.

Wir suchen per 1./15. Dezember, 1. Januar oder nach Über-einkunft tüchtigen, restaurationskundigen, selbständigen

**Küchenchef**

(Jahresstelle), 1 Monat bezahlte Ferien, evtl. Logis für Familie vorhanden, Gehalt nach Über-einkunft.  
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre KF 2953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Wintersaison

**Restaurationstochter**

(fach- und sprachkundig)

**Buffetöchter**

Guter Verdienst.  
Offerten mit Bild an Hotel Bahnhof, Saanenmöser.

Gesucht in Wintersaison- oder Jahresstelle junge, branchenkundige

**Hotelsekretärin**

Eintritt nach Über-einkunft. Familiäre Behandlung. Offerten an Jos. Rickenbach, Hotel Rigi-Bahn, Rigi-Staffel. Telefon (041) 83 11 57.

Gesucht in Jahresstellen (Eintritt 25. November 1962):

- Restaurationstochter**
- Küchenburschen**
- oder Hausburschen**

Restaurant «zur Hammermühle», Kempthal ZH. Ed. Barbey-Zulauf, Küchenchef.

**Berghaus Eggli, Gstaad**

sucht für kommende Wintersaison:

- 2 Restaurationstöchter**  
(sprachkundig)
- Buffetdame**  
(versiert, sprachkundig)
- 2 Officemädchen**  
(Abwaschmaschine)
- Hausbursche**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten an Familie H. Breithaupt, Gerant, Gstaad (B.O.).

**Hotel Britannia Saas-Fee**

sucht für lange Wintersaison:

- Commis de cuisine**
- Portier**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**

(Stellenantritt: 15. Dezember)  
Offerten an Familie Fridolin Bumann. Telefon (028) 781 25.

Gesucht

- Kontrollleur/Sekretär(in)**
- Demi-Chef**
- Serviertochter**
- Buffetöchter**  
evtl. Anfängerin
- Wäscherin**  
(kann angelernt werden)
- Lingeriemädchen**

Eintritt nach Über-einkunft. Offerten an Restaurant Huguenin, Bahnhofstrasse 39, Zürich 1. Telefon (051) 23 92 92.

Gesucht

für lange Wintersaison:

- Commis de cuisine**
- Lingerie-Glätterin**
- Küchenmädchen**

Offerten an die Direktion des Post-Hotel Valbella GR.

**Hôtel à Verbier VS**

cherche pour la saison d'hiver:

- Chef de cuisine**
- Commis de cuisine**
- Garçon de cuisine**
- Lingère**
- Barmaid**

Offres sous chiffre HV 2997 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

**Chef-Saucier**

(Sous-Chef)

**Chef-Tournant**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Reiss, Restaurant Du Théâtre, Bern.

**Sporthotel Edelweiss, Mürren**

sucht für Wintersaison (15. Dezember bis ca. Ende April)

- Buffetöchter**
- Restaurationstochter**
- Saaltöchter oder -kellner**

Offerten an die Direktion.

**Hotel Gypsera, Schwarzsee FR**

sucht nach Über-einkunft in Saison- oder Jahresstelle:

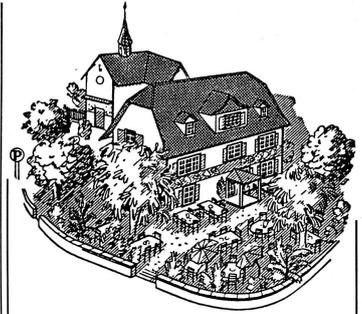
- Buffetdame**
- Buffetöchter od. Anfängerin**
- Küchenmädchen**
- Officemädchen**

Offerten an Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gypsera, Schwarzsee FR., Telefon (037) 4 11 12.

DAVOS-PLATZ Für Wintersaison nach Davos-Platz gesucht:

- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**

für Zimmer und Küche  
Gute Verdienstmöglichkeit. Pension Prävenda, Davos-Platz. Telefon (083) 3 58 63.



Gesucht

per sofort:

tüchtige, junge

**Serviertochter sowie Buffet- und Hausbursche**

Restaurant St. Jakob, St. Jakobstrasse 377, Basel. Telefon (061) 41 72 97.

Gesucht

**Köchin**

für Bergrestaurant «Naraus»

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an H. Hotz, Hotel Adula, Flims-Waldhaus.

Gesucht

in Jahresbetrieb

**Serviertochter**

Geregelte Freizeit, guter Verdienst. Eintritt Anfang Dezember. Offerten sind zu richten an Heinz Zwahlen, Zentralstrasse 18, Interlaken.

Gesucht

tüchtiger, zuverlässiger und fachlich gut-ausgewiesener

**KOCH**

als Stütze der Meistersleute

in gutgeführten Landgasthof mit Metzgerei. Familienanschluss, gutes Arbeitsklima, zeitgemässer Lohn. Offerten unter Chiffre KO 2906 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Bahnhofbuffet Schwägälp**

sucht in lange Wintersaison:

**Serviertochter**

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit

**Buffetöchter**

Hoher Lohn, Arbeitszeit geregelt.

Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Santsibahn, Schwägälp.

**Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD**

demande pour cette saison d'hiver et prochaine saison d'été (7 mois au total):

**gouvernante d'économat et gouvernante d'étages**

Prrière de faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.

Nous cherchons pour saison d'hiver 1962/63, avec possibilité de faire saison d'été 1963

**commis de cuisine**

qualifié

Faire offre avec certificats et prétentions de salaire. Direction Hôtel Victoria, Montana-Vermla.

Gesucht per 1. Dezember 1962

- Saaltöchter**
- Portier**
- Hausbursche**
- Küchenbursche**

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an Sporthotel Wetstein, Davos-Platz.

Gesucht

per Anfang Januar 1963

**KÖCHIN**

neben Chef

in alkoholfreies Restaurant. Offerten sind erbeten an Alkoholfreies Restaurant Falken, Liestal BL. Telefon (061) 84 18 04.

**Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern**  
sucht für sein Erstklassrestaurant in Jahresstellen:

**Buffetdame**  
(tüchtig und energiegelich)

**Chef de rang**  
(unbedingt Deutsch sprechend)

**Demi-Chef**  
(unbedingt Deutsch sprechend)

**Commis de rang**  
(unbedingt Deutsch sprechend)

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an Direktor Max Nützi, Hotel St. Gotthard Terminus, Luzern.

 **Villars Palace Villars-sur-Ollon**  
cherche pour la saison d'hiver:

**chef gardemanger**  
**chef de garde**

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

**Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy**  
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**chef pâtissier**

qualifié. Place stable à l'année.

Faire offre avec copies de certificats à la direction.

**Hotel Acker, Wildhaus**  
sucht in Saison- oder Jahresstelle:

**Restaurations-tochter**  
**Saaltochter**  
**Commis de cuisine**  
**Zimmermädchen**  
(evtl. Anfängerin)  
**Etagengouvernante**

Offerten erbeten an die Direktion.

Le poste de

**file de buffet**

est à repourvoir ainsi que

**sommelier (ière)**

au café du Théâtre, Neuchâtel.

Entrée tout de suite ou date à convenir. Offres à la direction de l'établissement, R. Schweizer.

Gesucht für Wintersaison (Berner Oberland)

**Bar-Lehrtochter**  
**od. Bar-Praktikantin**

Offerten mit Lichtbild und Verdienstantrag unter Chiffre 80 2952 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**LE BUFFET DE LA GARE GENÈVE-CORNAVIN**  
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**Buffet**

**1ère dame de buffet**  
**dames de buffet**  
**aides de buffet** (hommes et femmes)  
**filles de buffet**

**Lingerie**

**1ère lingère**  
**filles de lingerie**

**Buffet Express**

**Couple capable**  
d'assurer le bon fonctionnement du Buffet Express et d'en assumer la responsabilité. Poste intéressant convenant à personnes expérimentées.

**Divers**

**chef d'office**  
expérimenté, capable de diriger une grosse brigade.

eules offres écrites, avec copies de certificats, seront prises en considération.

Gesucht in Saison- oder Jahresstellen:

**Tochter für Lingerie**  
(Waschautomat vorhanden). Eintritt nach Übereinkunft sowie sauberer

**Hausbursche-Portier**  
(Deutsch sprechend), Eintritt zirka 10. Dezember

**junger Koch**  
neben Chef, evtl. Metzger, der sich im Kochberuf weiterbilden möchte

**Saalpraktikantin**  
(Wintersaisonstelle)

Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

**Wir suchen**

# Direktor

**zur Neueröffnung eines Luxus-hotels (478 Betten) in der Schweiz**

Wir verlangen:

In allen Sparten der Hotellerie gut ausgebildeten Fachmann, nicht über 40 Jahre, mit Initiative und Arbeitsfreude

Wir bieten:

überdurchschnittliche Bedingungen

Persönliche Vorstellung nur auf Einladung. Schriftliche Offerten mit curriculum vitae, Photo und Zeugnissen.

Ring-Hotel-Finanz AG Basel  
Basel, Güterstrasse 91  
Telephon (061) 355566  
Telex 62744

**Berghotel Schatzalp, Davos**  
sucht für die Wintersaison:

**Journalführer(in)**  
**Warenkontrollleur**  
**Glätterin**  
**Commis Saucier**  
**Commis Gardemanger**  
**Officeburschen und -mädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften sind an die Direktion zu richten.

**Ruhiges Sport- und Familienhotel**  
sucht für die Wintersaison (Dezember bis Ostern):

**Stagiaire**  
für Bureau und allgemeinen Betrieb

**Commis de cuisine-Pâtissier**  
**Kochlehrling**  
(evtl. Anschlusslehre für Pâtissier)

**Zimmermädchen-Tournante**  
**Office-Lingeriemädchen**  
**Office-Küchenmädchen**  
**Saaltochter** (sprachkundig)

Angenehmes Betriebsklima, Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Lohnansprüche richten man an Herrn H. L. Moser, Bellavista Sporthotel, Davos 2.

Gesucht nach Übereinkunft  
jüngere, flotte

**Serviertochter**

Guter Verdienst.

**Hotel Hecht, Appenzel**  
Telephon (071) 8 73 83.

**Hotel Bären, Ostermündigen**  
bei Bern  
sucht nach Übereinkunft

**Buffeldame, Buffetochter**  
**oder Anfängerin**  
evtl. Schankbursche.

Es handelt sich um eine gutbezahlte Jahresstelle mit sehr geregelter Freizeit.

Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern, Telephon (031) 65 50 47.

 **Bahnhofbuffet St. Gallen** sucht zufolge Erweiterung der Küchenbrigade

**Chef-Saucier**  
**Chef-Entremetier**  
**1. Commis-Gardemanger**

in Jahresstelle, mit Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse. Hans Kaiser-Schüller. Telephon (071) 22 56 61.

**Grand Hotel Belvédère, Davos**  
sucht infolge Rücktritt des bisherigen Inhabers für seinen Spezialitäten-Grill-Room tüchtigen

**Grill-Chef**

Offerten sind an Toni Morosani zu richten.

Für unsern Mittelklassbetrieb in Bern  
(Hotel-Restaurant mit 2 Bars), suchen wir auf 1. Dezember gutausgewiesenen

**Chef de service als**

**Aide du patron**

mit blankem Strafregister.

Organisationstalent, Autorität, Küchen- und Servicekenntnisse, Anstand und Ehrlichkeit Bedingung. Alter 28-45 Jahre.

Bewerber mit Referenzen und Willen zu mehrjähriger Mitarbeit melden sich handschriftlich mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre AP 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Etagengouvernante**

gesucht

Offerten unter Chiffre EG 1003 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**ZERMATT**  
mit langer Wintersaison

Gesucht wird tüchtige, etwas sprachkundige

**Serviertochter**

in kleinerem, neuerstelltes Speiserestaurant eines gutgehenden Hotels. Offerten mit Bild an Postfach 33367, Zermatt VS.

**Hotel Obersee, Arosa**  
sucht tüchtigen

**Küchenchef**

der fähig ist, eine vorzügliche, abwechslungsreiche Hotel- und Restaurantküche zu führen. (Gutein-gerichtete elektr. Küche.) Wir erbiten Offerten mit den üblichen Beilagen und Lohnansprüchen.

Gesucht auf den 5. Dezember oder nach Übereinkunft, nette und wenn möglich sprachkundige

**Saaltochter**

Sehr guter Verdienst. Offerten sind erbeten an Hotel Bristol, Champfèr-St. Moritz. Telephon (082) 3 36 71.

Gesucht auf 1. Dezember

**Grillroomkellner**

selbständig, bambierkundig, wenn möglich mit franz. Sprachkenntnissen. Hoher Garantielohn. Offerten an

**F. Kölliker, Restaurant-Pavillon, Molzgasse 1, Biel**

On cherche pour le 1er décembre

**file ou garçon de comptoir**

Vie de famille. Faire offres avec prétentions de salaire au Restaurant Ancien Stand, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht auf Wintersaison (Jahresstellen):

**Serviertochter**  
**Kellner**  
**Zimmermädchen**  
**Hausbursche-Portier**  
**Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad. Telephon (041) 83 11 47.

Gesucht für Wintersaison:

**Buffetdame**  
**Buffettöchter**  
**Commis de cuisine**  
**Zimmermädchen**  
(verastert)

**2 Bar- und Restaurations-tochter**  
(sprachkundig)  
Hoher Verdienst.

Offerten unter Chiffre FW 2974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 15. November tüchtiger, selbständiger

**Küchenchef**

in gutgehenden Jahresbetrieb, Hotel- und Restaurationsküche mit kleiner Brigade.

Gleichzeitig suchen wir einen jungen

**Commis de cuisine**

Zimmer im Hause, gute Entlohnung. Offerten sind zu richten an W. Guggenbühl-Stutz, Hotel Sonne, Käsnacht ZH.

Gesucht tüchtige, zuverlässige

**Glätterin**

Jahresstelle, gute Lohnbedingungen, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Photo an die Verwaltung des Kreisospitals Oberengadin, Samedan.

**DAVOS**  
 Gesucht  
 für Wintersaison 1962/63:  
**Chef-Gardemanger  
 Commis-Tournant**  
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Du Midi, Davos-Platz.

Gesucht  
 nach Davos für lange Wintersaison  
**Saalpraktikantin**  
 Offerten an Sporthotel Sans-Souci, Davos-Dorf. Telephone (083) 3 60 38.

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.

Wir suchen  
 für unseren modern eingerichteten Betrieb auf dem Platze Bern, Jüngeren, tüchtigen  
**Chef  
 de service**  
 Wir bieten garantiert gutes Einkommen, geregelte Arbeits- und Freizeit.  
 Wir verlangen gute Berufskennntnisse und taktvolles Führen unseres Service-Personals.  
 Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an REL AG., Genfergasse 10, Bern.

Gesucht  
**Kaffeeköchin**  
 zur Bedienung unserer neuen «ELRO»-Milch- und Kaffeekochanlage. Selbständige Jahresstelle bei guter Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, gute Unterkunft.  
 Anfragen an Private Nervenheilanstalt «Schlössli», Betriebstechnische Abteilung, Oetwil am See ZH.

Wir suchen für die Wintersaison 1962/63:  
 eine tüchtige  
**Lingère**  
 sowie  
**2 Abteilungsmädchen  
 und ein Küchenmädchen**  
 in unsere Klinik Bernhard, St. Moritz  
 Eintritt 15. Dezember. Lohn nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten an die Verwaltung des Kreis- spitals Oberengadin, Samedan.

Gesucht  
 in erstklassiges Jahreshotel (100 Betten) an der italienischen Riviera:  
**Officegouvernante  
 Zimmermädchen**  
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo gefl. an C. Beeler, Hotel Savoia-Beeler, Nervi (Genova).

Gesucht für Hotel Wäscherhof auf 1. Dezember 1962 eine jüngere  
**Gerantin**  
 Verlangt wird selbständige Führung der Réception, Journal und Kasse, bei gutem Salär. Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Zieglerhof, Zürich.

**DAVOS**  
 Gesucht für die Wintersaison selbständiger  
**Koch oder Köchin**  
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Restaurant Landhaus, Davos-Frauenkirch. Telephone (083) 3 63 35.

Gesucht für lange Wintersaison nach Zermatt: tüchtige, selbständige  
**Lingère**  
 Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Hotel Alex, Zermatt.

**Krankenanstalt Neumünster  
 Zollikerberg bei Zürich**  
 Wir suchen für unser Spital auf sofort oder nach Übereinkunft:  
**Kaffeeköchin  
 Kochlehrling oder  
 Köchleinrtochter  
 Küchenbursche  
 Wäschereigehtlin**  
 Geregelte Arbeits- und Freizeit, Lohn nach Übereinkunft. Anmeldungen mit genauen Personalien, Angaben über bisherige Tätigkeit, Zeugnisschriften, Referenzen, Lohnansprüche und Photo sind erbeten an die Verwaltung der Kranken- und Diakonissenanstalt Neumünster, Zollikerberg b. Zürich. Telephone (051) 63 77 00.

**International Hotel  
 in Mombasa (Kenya)**  
 requires  
**one second  
 Head Waiter**  
 or waiter with knowledge of english language for international luxurious hotel. Return ticket assured. Good working conditions and salary. The applicant should apply in own handwriting with copies photographs to Box 929, Mombasa (Kenya). All communications to be sent airmail.

**ENGLAND**  
 Gesucht  
 mit baldmöglichstem Eintritt, in Jahresstelle  
**Pâtissier-Aide de cuisine**  
 Mindestalter 21 Jahre. Wochenlohn £ 10 plus £ 2 Zimmervergütung. Offerten mit Zeugniskopien Angaben von Alter, Nationalität, Geburtsort und -datum an F. King, Sackville Court Hotel, Hove (Brighton, Südküste, 1 Stunde von London).

**Grand Hôtel Santa Catalina  
 à Las Palmas de Gran Canaria**  
 cherche  
**ler concierge**  
 Entrée fin novembre ou début décembre 1962. Langues: français, allemand, anglais, évtl. italien et notions d'espagnol. Place de tout 1er ordre. Adresser offres à R. Cachemalle, Le Vieux Stand, Lutry VD (Suisse).

**B MIX  
 ar  
 KURS**

der Barfachscheule  
**KALTENBACH**  
 für Damen und Herren.  
**Kursbeginn 3. Dezember**  
 Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeiliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telephone (051) 47 47 91.  
 Älteste Fachschule der Schweiz.

Gesucht  
 von neuzeitlich eingerichteter Gemeindestube im ländlichen freundliche  
**Servier-  
 tochter**  
 evtl. Gehilfin. Angenehmes Arbeitsklima. Telephone (056) 6 67 29 oder 6 64 51.

**Hotel Obersee  
 Arosa**  
 sucht für die Wintersaison 1962/63 tüchtigen  
**Allein-  
 Portier**  
 (Schweizer). Wir erbiten Offerten mit Zeugniskopien und Photo.

Gesucht  
 für Wintersaison  
**Allein-  
 Saaltochter**  
 Sprachkundige und tüchtige Bewerberinnen wollen sich bitte unter Angabe von Lohnanspruch melden durch Postfach 2495, Grindelwald.

**Hotel Merkur  
 Arosa**  
 sucht für kommende Wintersaison einen tüchtigen u. fleinken  
**Chasseur**  
 Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten sind zu richten an Badrut-Hotel Merkur, Arosa.

Offerten von Vermittlungs-  
 büreaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

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

**DETTLING** «Cuvée Réserve» (100% franz. Blanc de Blancs)  
 DEMI-SEC «Carte rose»  
 DRY «Carte verte»  
 EXTRA DRY «Carte rouge»  
 BRUT «Carte blanche»  
**DETTLING** «Gran spumante»  
 SILBER - demi sec  
 GOLD - traubensüß

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

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft williger, deutschsprechender  
**Keller-  
 bursche**  
 Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn. Offerten an Bahnhof/Buflet SBB, Aarau Gebr. Pauli, Tel. (064) 2 56 21

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).

**Neu: 3 Jahre Garantie**  
 noch einfacher und bequemer waschen mit Drucktasten

**REX LORD PRINZ**  
 3 Modelle für 4 und 6 kg Trockenwäsche, Sparschaltung

Für Gaststätten und Grossbetriebe: Grosswaschmaschinen 12-15 kg, 18-25 kg Wäscheschleudern, vollautomatisch 12 und 20 kg

**Wählen Sie Furrer, Sie wählen ein erstklassiges Schweizer Fabrikat**

**J. Furrer AG**  
 Waschautomatenfabrik  
**ROHR bei Aarau**  
 Telephone (064) 2 42 15



Bieten Sie Ihren Gästen etwas besonderes:

**Jägermeister**

Bestes Korn und Malz, ausgereifte Wacholderbeeren, mehrfaches Brennen in modernen Anlagen und das unnachahmliche Familienrezept von 1806 begründen seine Beliebtheit bei Kennern eines guten Tropfens.

Unverfälscht rein, mild im Geschmack — so liebt es der Genießer — so lieben es Ihre Gäste — aber immer eisgekühlt

Es gibt nur einen **Jägermeister**

Generalvertretung: Hans U. Bon AG., Zürich 1, Talacker 41

# Vorhänge

Verlangen Sie unsere reichhaltige Kollektion unverbindlich zur Ansicht und überzeugen Sie sich von unserem günstigen Angebot. Unsere langjährige Erfahrung in der Anfertigung von Vorhängen gibt Ihnen Gewähr für eine fachmännische Ausführung. Bei grösseren Aufträgen sind wir gerne bereit, Sie persönlich zu beraten.

**Rideaux-Fabrik**

Rüthi SG Max Furrer & Co.  
Tel. (071) 7 92 32

**Neu!**

**Flädli- suppe  
Klare Bratenjus**

zwei neue

**Spitzenprodukte**

der

**LUCUL**

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



Der Hygiene, Ihren Gästen und sich selbst zulieb...

# TELA SERVIETTEN

Endlich eine Wegwerf-Serviette, die Sie Ihren besten Gästen zumuten dürfen; denn Tela-Servietten — aus blütenreiner, sammetweicher Zellstoffwatte — sind für die traditionell hohen Ansprüche des schweizerischen Gastgewerbes geschaffen. Tela-Servietten sind zeitgemäss, wirtschaftlich und praktisch; sie sparen Personal, Arbeit und Wäsche. Immer mehr fortschrittliche Betriebe verwenden deshalb die eleganten Tela-Servietten... der Hygiene, Ihren Gästen und sich selbst zulieb!

**Gratis!** Damit Sie die neuen Tela-Servietten praktisch ausprobieren können, überlassen wir Ihnen gerne Gratismuster. Bitte senden Sie den untenstehenden Coupon heute noch ab.

Hier ausschneiden!

**BON**

An die Papierfabrik Balsthal, Balsthal SO  
(in offenem Briefumschlag mit 5 Rp. frankiert)

Senden Sie mir/uns gratis und unverbindlich ein Muster-Paket der neuen Tela-Servietten.

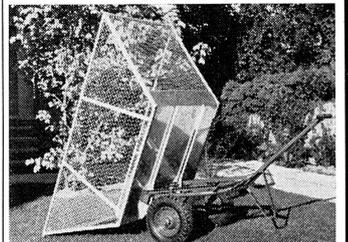
Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

HR 4/d

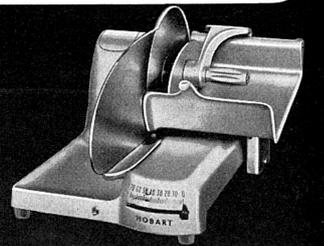
## ARN'S LAUBKORB



«Universal Transportkarren» für Blätter, Rasen, Gartenabraum und leichte Sperrgüter — großes Fassungsvermögen — einfachstes Kippen. Vielseitigkeit — verschiedene Gerätetypen für jeden Betrieb. Verlangen Sie unverbindlich Offerte

**Hans Arn, Stengelbach AG**  
Telephon (062) 32259

## Hobart Fleisch-Schneidemaschine



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

**J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH**  
Stockerstrasse 45 Tel. 051/ 27 80 99

Basel 061/34 89 10 Locarno 063/74 37 9  
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

## Petit kaléidoscope touristique et hôtelier

Les Journées hôtelières luxembourgeoises ont eu lieu en présence de jeunes et d'adultes qui travaillent dans l'hôtellerie et désirent se perfectionner. Il s'est agi surtout de travaux pratiques, destinés aux cadres de la petite et de la moyenne hôtellerie. L'une de ces journées a été consacrée au traitement des produits surgelés, une autre à celui des vins.

Selon le «Financial Times», de Londres, l'hôtellerie britannique dispose de 750 000 chambres, réparties dans près de 100 000 établissements. Le plus souvent, il s'agit de petits hôtels, puisque moins de 200 d'entre eux possèdent 100 chambres et plus. Le journal constate qu'il est nécessaire d'accroître le confort de l'hôtellerie anglaise, non seulement en construisant de nouveaux établissements — une trentaine d'entre eux ouvriront leurs portes cette année — mais en modernisant, et en agrandissant une partie de ceux qui existent.

Dans le quartier de Montparnasse, à Paris, dont le bouleversement de huit hectares a commencé l'automne passé, s'élèvera un gratte-ciel de cent-quatre-vingt mètres, qui abritera, tout à la fois, un palais des congrès, un centre commercial et un hôtel de mille chambres. Il aura, pour voisins, six autres grands immeubles, divisés en locaux commerciaux, en mille deux cents appartements et en une soixantaine d'ateliers pour artistes.

A Munich, un hôtel récemment construit a innové dans son équipement. A chacune de ses chambres n'est pas seulement adjointe une salle d'eau, mais aussi une minuscule cuisinette, équipée d'un bloc formé d'un réchaud électrique, d'un évier en acier inoxydable et d'une armoire frigorifique, à l'intérieur de laquelle se trouvent un certain nombre de boissons, des biscuits et du chocolat. Le client se sert, selon le principe du self-service lorsque bon lui semble. Chaque jour, ce qui a été consommé est remplacé et porté en compte sur la facture.

Le «Coq à la bière» est une spécialité qui a été créée, en 1930, par M. Jean Bernard, excellent maître-queux, tenancier de l'Hôtel de la Gare, à Béthune, dans le Nord de la France. Il s'agit d'un plat dans la composition duquel entrent un verre de genièvre, que l'on fait flamber, un demi-litre de bière de qualité, un quart de litre de jus de veau ou de bouillon maigre, une pointe d'ail haché, un bouquet de persil, d'autres plantes aromatiques, des lardons, des oignons glacés, des champignons blancs et vingt-cinq grammes de beurre. On vient de fort loin, pour déguster cette spécialité (qui s'accompagne de pommes vapeur ou Pont-Neuf), ainsi qu'en témoigne le livre d'or de M. Jean Bernard,

sur lequel figurent quantité de grands noms. Du reste, le «coq à la bière» vient d'être officiellement consacré. Dans l'une de ses émissions hebdomadaires, à la Télévision française, le grand chef Raymond Oliver aura présenté la recette à des millions de téléspectateurs et de téléspectatrices rassemblés devant le petit écran.

Sous nos latitudes, pour l'hôtellerie citadine, l'arrière-automne et l'hiver constituent ce qu'il est convenu d'appeler la morte-saison. Afin d'attirer tout de même un peu de clientèle, et remplir au moins une partie de leurs chambres, sept grands hôtels de Rotterdam, en Hollande — l'Atlanta, le Central, le Delta, le Park, le Régina, le Rijn et le Savoy — vont innover cet hiver. De décembre à février, ils ont pris, en commun, l'initiative de créer un forfait particulièrement intéressant, (pour le client, cela va sans dire), valable seulement pendant les week-ends.

Pour quarante-sept florins, soit environ cinquante-six francs suisses, ils vont offrir ce qui suit: deux nuitées, les repas, un billet d'entrée, avec une consommation, dans un cabaret-dancing de la ville, une visite du Musée Boymans-Van Beuningen, une visite des installations portuaires, une représentation de «cinérama» et un thé, ou café complet, dans le restaurant installé au sommet de l'Euromat, d'où l'on jouit d'une vue très étendue, pour autant, bien sûr, qu'il n'y ait pas de brouillard ou qu'il ne pleuve pas, ce qui est évidemment assez rare en cette saison, aux Pays-Bas.

Une tourte géante a été confectionnée à Simrisham, bourgade de quatre mille habitants, en Suède. Longue de deux mètres et demi, large d'un mètre et demi et haute de deux, il a fallu, pour la fabriquer, recourir à l'ensemble des pâtisseries et des confiseurs de la localité, qui ont utilisé trente-cinq kilos de farine, trente kilos de sucre, autant de marmelade, vingt-cinq kilos de beurre, autant de masepain, et mille œufs. C'est sur la place du Marché, où elle avait été transportée, que cette tourte fut dégustée, par la population entière, tandis qu'une fanfare jouait des marches militaires.

La «Knott Hôtels Corporation», qui exploite déjà des hôtels de classe internationale à New York, Toronto et Londres, installera l'hôtel «le plus moderne d'Europe» dans le gratte-ciel de vingt-six étages, dont la construction sera achevée au printemps 1963, place du Marché-au-Bois, à Bruxelles, à proximité de la Gare Centrale, de l'Air-Terminus de la Sabéna et de la collégiale des Saints Michel et Gudule. L'établissement, qui portera le nom de «Westbury», occupera dix-sept étages, soit du neuvième au vingt-cinquième, de ce building haut de quatre-vingt-cinq mètres. Il aura une capacité de

deux cent-soixante-cinq chambres, toutes luxueusement aménagées, avec salle d'eau, récepteur de télévision, poste de radio, téléphone et isolation acoustique. Certaines chambres pourront être aisément groupées, de manière à constituer une quarantaine de suites.

Au vingt-quatrième étage seront aménagés sept salons, de différentes grandeurs, d'une capacité de vingt à cent-vingt personnes, qui, réunies en une seule salle, pouvant par la disparition de parois amovibles, accueillir trois cent-vingt personnes. Le vingt-cinquième étage sera occupé par un vaste restaurant, offrant de la place pour deux cents convives. Quatre ascenseurs — ce seront les plus rapides du continent, car ils monteront, ou descendront, à la vitesse de trois mètres soixante-quinze à la seconde — desserviront cet hôtel, sans s'arrêter aux huit premiers étages, affectés, eux, à des locaux commerciaux.

La capacité de l'hôtellerie norvégienne s'accroît. Aux 81 000 lits existants 800 sont venus s'ajouter dans le courant du printemps. C'est plus particulièrement dans la région des grands fjords, zone touristique par excellence de la Norvège, que cette augmentation se manifeste. A Bergen, le Montana Hôtel, de cent lits, est pratiquement achevé, et il en est de même du Kong Oscar Hôtel, de cent-vingt lits, situé à proximité de la gare. L'Hôtel Norge, démoli l'automne passé, va être reconstruit et sera prêt en 1964. A Sogndal, sur la rive droite du Sognefjord, un hôtel de quatre-vingt-dix lits, tous avec salle d'eau particulière, et à Voss, sur la ligne de chemin de fer Oslo-Bergen, le Park, septante-quatre lits, jouissant du même confort, ont ouvert leurs portes en mai.

Chaque samedi, du printemps à l'automne, un bateau touristique — le «Frédéric-Mistral» — quitte Lyon le matin, pour descendre le Rhône, et atteindre Avignon le soir, où il fait étape, pour ensuite reprendre sa course, le lendemain matin, et jeter l'ancre vers midi, en Arles, son terminus.

La station balnéaire hollandaise de Scheveningue, sur la Mer du Nord, possède, depuis l'an passé, une jetée-promenade, longue de 380 mètres, large de 12 et dominant d'une dizaine de mètres le niveau de l'eau. Cette chaussée conduit à un carrefour débouchant sur trois terrasses différentes, où se trouvent restaurants-buvettes, esplanade pour pêcheurs et paradis pour les enfants. Cette jetée a remplacé l'ancienne, sur pilotis, détruite pendant la dernière guerre, après une existence de quarante années. Un million de visiteurs l'ont déjà fréquentée, en l'espace de deux mois et demi.

De décembre à avril, afin de remédier à la saison creuse, le Kursaal d'Ostende organise des week-ends gastronomiques, placés sous le signe de la

Ronde des grands maîtres-queux de France. Chaque samedi soir, un chef réputé, qui change de semaine en semaine, vient préparer un menu gastronomique, offert à un prix raisonnable. La direction du Kursaal assure le logement gratuit des clients, participant à ces soirées de gala, dans l'un des meilleurs hôtels de la ville. En outre, elle organise, au cours du dîner, une grande tombola, dotée chaque fois de fort beaux prix.

## Marchés agricoles

### Marché des légumes

Les récoltes d'automne nous fournissent des salades pommées, des laitues romaines, des choux-fleurs, des raves et des navets d'automne.

D'autre part, le marché offre une variété de légumes, soit les épinards, le fenouil, les chicorées pain de sucre, les scaroles et les poireaux, qui permettront de présenter des menus divers.

On trouve également les premières récoltes de rampon et de choux de Bruxelles.

### Marché des fruits

Le marché est abondamment fourni en pommes et l'on trouve actuellement toutes les variétés à des prix abordables. Il est recommandé de faire des provisions pour l'hiver.

### La pêche dans les lacs suisses

Pour le premier semestre 1962, le revenu de la pêche dans neuf lacs suisses, qui représentent 75 à 80% de la production totale de nos lacs, les pêcheurs ont atteint un résultat inférieur à la période correspondante des années 1959, 1960, 1961. Les pêcheurs professionnels, en effet, n'ont annoncé pour le premier semestre de cette année qu'une pêche de 5631 quintaux alors que, dans le premier semestre 1961, ils avaient pêché 6596 quintaux et qu'en moyenne durant les trois dernières années, ils avaient pêché 6285 quintaux. De plus, le gain moyen est actuellement de 2 fr. 19 par kilo pour les pêcheurs, c'est-à-dire 6% de moins que le prix moyen retenu durant le premier semestre des années 1959 à 1961.

Eine neue Kaffeemaschine? Dann ...



Vollautomatisch, rationell und vorteilhaft, einfach ideal!  
 Detaillierte Dokumentation:  
**POSTFACH 81, LUZERN 6, Telefon (041) 3 83 34**

**SORA 40**

Spezial-Vorwaschmittel für fettige Wäsche (Berufs- und Küchenwäsche)

**SCHNEEWEISS**  
3-fach

zuverlässiges Hochleistungs-Vollwaschmittel auf Seifenbasis, schont garantiert Wäsche und Wascheinrichtung.

Fachmännische Beratung, Gratismuster oder Vorführung durch:  
**SEIFENFABRIK HOCHDORF**  
 für beste und schönendste Waschmittel  
 Telefon (041) 88 10 36



## Grossküchen-Anlagen

jetzt auch in der Schweiz

- kürzeste Lieferfristen
- günstigste 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.



Zug 1 Postfach, Telefon 042 4 37 57, Gartenstr. 2

# APÉRITIF

# SULZE

## À LA GENTIANE

**ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE**  
2 bis, RUE DU VALAIS

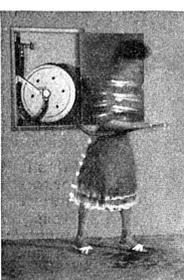


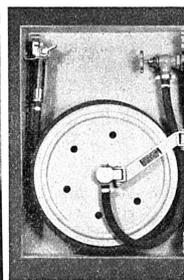
**In jedes das unentbehrliche Gästezimmer Bidet**

keine Installationskosten  
Preis nur Fr. 34.-  
Rabatt bei größeren Mengen

Prospekte und Spezialangebot durch Hermann Käser  
Küchenbau und Apparate  
Weidensteinstrasse 35, Bern  
Telefon 631 45 71 24

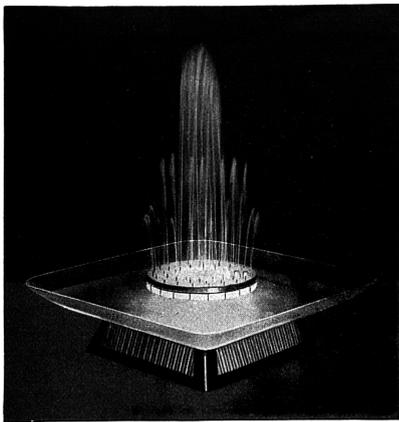




**Wir fabrizieren:**  
 Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschäum.  
 Jede Grösse und Ausführung mit Hanfschläuchen.  
 VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.  
 Stationäre Wassernebellösch-Anlagen.

**Gebrüder Vogt**  
 Oberdiessbach BE  
 Maschinenfabrik  
 Telefon (031) 68 33 44  
 Gegründet 1916



Unsere neuen reizvollen

### DEKORATIONS-FONTÄNEN

erfreuen auch Ihre Gäste. Formschöne Modelle mit Beleuchtung schon ab Fr. 80.—. Auf Wunsch bequeme Teilzahlung. Auch Vermietung für spezielle Anlässe; für Hochzeiten grosses, rundes, weisses Modell besonders empfehlenswert. Auskunft und freie Besichtigung bei

**TEXIMEX Handels-GmbH. ZÜRICH 6**

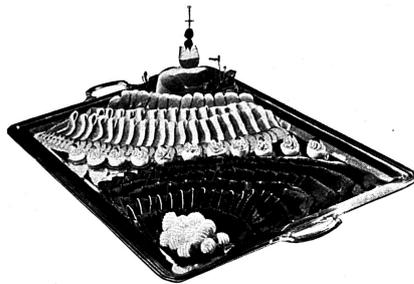
Lindenbachstrasse 35 Telefon (051) 28 80 88

# Spieß

Albert Spieß + Co Schiers

Grossmetzgerei

und Fleischwarenfabrik



081 5 31 03

Spieß-Produkte kommen aus Graubünden, dem Kanton mit der kristallklaren Luft und der grossen Ultra-Sonnenkraft

<b>Für die Bündner-Platte</b>	Bündnerfleisch	19.50
	Bündner	
	Rohschinken	18.50
	Bündner	10.50
	Rohspeck	12.70
	Salami Nostrano	12.50
Spieß Salami	8.70	
Bauern Salami	16.—	
Bündner Coppa	5.40	
Mortadella		

<b>Für die Aufschnitt-Platte</b>	* la Rouladen	9.60
	Zungenwurst	9.60
	Bierwurst	9.60
	* Aufschnittpastete	9.60
	Lyoner	8.—
	Balleron	8.—
Presswurst	8.—	
* Fleischkäse	7.60	
* Modellschinken	10.20	
* Press-Schinken	9.20	

<b>Fleisch-Konserven</b>	Grosspackungen	Dosen-Schinken	à 9.40
		5-6 kg	
		Dosen-Press-Schinken	à 8.40
		5-6 kg	
		Nuss-Schinkli	à 9.40
		1500 g	
		Dosen-Zungen	à 8.40
		1500 g	
		Rippli 1050 g Dose	9.70
		Fleischkäse	
1400 g Dose	7.40		
Ochsenmaulsalat			
5200 g Dose	14.—		

wie gut sie bei Ihnen aufgehoben sind. Dies gilt auch auf dem Sektor kalte Platten, Lunches usw. Diese Platten, die selbst den Gaumen verwöhnter Gourmets schmeicheln, erfreuen — nicht zuletzt dank Ihrer Garnierkunst — auch die Augen erwartungsfroher Gäste.

Verlangen Sie unsere ausführliche Preisliste

## Hotel-Mobiliar-Liquidation

des bestbekanntesten Hotel und Restaurant Steinbock, Chur

Infolge Abbruch des Hotels gelangen die gesamten gepflegten Hotelzimmer-Einrichtungen, zum Teil hochmodern, Teppiche, Glaswaren, Hotelwäsche, gepflegte Bett-, Tisch- u. Küchenwäsche im Detail gegen Barzahlung und bei sofortiger Wegnahme zu günstigen Preisen freihändig zum Verkauf:

Ca. 110 Betten mit prima Rosshaarmatratzen, Kissen, Plümen, Flaumdecken und Flachduvets, Wolldecken und (zum grössten Teil hellfarbig) und Jacquard, Kleider- und Wascheschränke (1-, 2-, 3- und 4türig), Wäsche- und Frisierkommoden, Ruhebetten, Halbschränkl, Schreibtische, Salonstühle, Sofas, Fauteuils und viele Polsterstühle, Koffertbänke in Holz und Stahrohr, moderne Stahrohr-Badehocker und -Bänkl in verschiedenen Farben, Papierkörbe, Deckenlampen, Wandappliquen, Nachttischlämpchen, viele grosse moderne Vorhänge, Bettvorlagen, Bettumrandungen, Teppiche in 120x180 cm, 170x240 cm, 200x300 cm, zum grössten Teil neuwertig, Bilder und Siche.

Einige hochmoderne Doppelschlafzimmer: Grand-lits mit Plastik gepolstertem Umbau, modernen Doppelstoppdecken, mit 4türigen Wäsche- und Kleiderschränken, Damenschreibtischen, modernen Stühlen und Vorhängen.

Aparte Einer- und Doppelschlafzimmer in Esche, zum Teil Schwedenstil (neuwertig), mit Federkernmatratzen und prima Flachduvets, Schreib- und Frisierstischen, 4türigen Wäsche- und Kleiderschränken, modernen Stühlen und Stahrohr-Koffertbänkl.

Einige neuwertige moderne Nussbaum-Doppelschlafzimmer mit Federkernmatratzen, 4türigen Kleiderschränken, grossen Spiegel- und Frisiertoilettens, modernen Polstergarnituren, Salonstisch, 4flammigen Deckenleuchter.

Prachtvolles Eisbirken-Doppelschlafzimmer mit Umbau, 4türigem Kleiderschrank, grosser moderner Frisiertoilette, Heriz ca. 300x400 cm, schwere bedruckte Leinwandvorhänge, runde gepolsterte Hocker.

Empfangshalle: Ca. 80 Fauteuils, Sofas und Polsterarmlehnstühle, grosser Perserteppich (Mahal) 280x360 cm und verschiedene kleinere Perserbrücken, 3 grosse geschnittene Deckenleuchter, 4flammig, grosse rote Samtvorhänge.

Frühstückszäll: Diverse Tische, ca. 40 gepolsterte Stühle, 1 Anrichte-Buffet, Anstellischl, Servierboys, grosser 4flammiger Deckenleuchter, 7 Doppel-Wandappliquen, moderne, schwere Vorhänge.

Grosser Saal: 1 Flügel (Ibach), 153 cm lang, 12 Saaltische in diversen Grössen, 11 Wandappliquen, 2- und 4flammig. Grosser Posten Gläser und Weinkaraffen, 2, 3 und 5 dl.

Restaurant-Einrichtung: neuwertig: 1 National-Registrierkasse, 5 Services Nr. 614 (4-7), 7 Doppelsäulentische, 70x120 cm, 6 Säulentische 70x70 cm, 8 Bänke mit Kunstlederpolster und Stahrohrbügelrücken, 120 cm lang, 2 Bänke, dito 195 cm lang, 3 Bänkschen, 120x200 cm, 1 grosse Bankreihe (1 Seite abgerundet), total 5.60 Meter, 71 Stühle, grün mit Kunstleder gepolstert, diverse Anstellischl und Patisserie-Servierboys, 2 Abschlusswände mit Kupfer-einsätzen für Blumen, 1 modernes neuwertiges Kühlbuffet, 375 cm lang, 80 cm tief, 92 cm hoch mit eingebauter, ausziehbarer Bier säule, Kühl schubladen, auf Rollen laufend, Tischplatte, in Chromstahl und Textolyte, Vorderteil mit 9 Besteck-Einbauschubladen, 1 elektrische Kaffeemaschine (Royal), 1 Expresskolben mit Kaltebehälter (modern).

1 elektrische Royal-Kaffeemühle mit Dosierung, Todaro (neuwertig), 1 Glas-Kühlvitrine mit Kastli, 162x70x95 cm, 1 modernes Wandkombi-Halbbuffet mit eingebautem Chromstahlwaschtrog, 5 Kästli und 4 Schubladen, neuwertig, 92 cm lang, 91 cm hoch, 45 cm tief.

1 Wandvitrine mit Schiebeglastüren, auf Rollen und mit Glasablagen, 400x47x28 cm, moderner neuwertiger Einbau-Wärmeschrank (Weibel), durchgehend zu öffnen, 104x80x91 cm, diverse Türschliesser, moderne Garderobe und Hutaulage in Messing, 2 Deckenleuchter, 4flammig, 4 Deckenleuchter, 4flammig, 5 4flammige Wandappliquen, Vorhänge, Zeitungs-halter, grosser Spannteppich, neuwertig, ca. 81 m<sup>2</sup>.

Maschinen: 1 Frühstückskaffeemaschine «Bravilor», elektrisch, mit Milchbehälter, je 5 Liter, 1 Hobart-Abwaschmaschine mit Spüllischen, mit Durchlauferhitzer kombiniert mit Schnell-trocknungsanlage (345 cm lang), betriebsbereit, 1 Kartoffelschälmaschine «Wellco», 25 kg (380 Volt), 1 grosser Restaurationsherd (Therma) mit 8 viereckigen und 3 runden Kochstellen mit Bain-marie und Wärmerechaud, 380 Volt, 150x330 cm, dazupassender grosser Plattenrost, 1 Doppel-Friteuse (Fritout), 380 Volt, 1 Glace-Freezer, Thermo, 6 Liter, 380 Volt, 1 National-Registrierkasse, 1 4flammiges 85x245 cm, 1 grosser Fleischhackstock, 2 Telefonkabinen, 3 Staubsauger, diverse elektrische Öleli, 2 neuwertige «Ferrum»-Waschautomaten, 25 kg, 1 Berex-Grill, kombiniert mit Wärmeschrank und Bratgrill, 157x35x73 cm, 1 ältere elektrische Registrierkasse (National), 1 Uhrenanlage «Magna» (Mutteruhr mit ca. 10 An-schlüssen).

Korridor- und Treppenläufer mit Filzunterlagen, zum Teil neuwertig: 135x840 cm, 135x170 cm, 135x880 cm, 135x25,40 cm, 135x520 cm, 135x770 cm, 135x620 cm, 135x740 cm, 135x600 cm, 135x24,20 cm, 135x910 cm, 135x16,90 cm, 135x720 cm, 135x250 cm, 95x400 cm, 95x200 cm, 95x290 cm, 95x140 cm etc. 3 Maschinen-Aigman-geppiche, 230x320 cm, schwere, durchgewebene Qualität, neuwertig, Spannteppiche in diversen Farben, je ca. 18 m<sup>2</sup>, fast neu.

Hotelwäsche: Ober- und Unterleintücher, in Halbleinen und Percal, Plümen, Kissen und Bettdeckenanzüge, Piquedecken, Mollons, Frotteitücher, Badetücher und Toilettenleintücher, feine Tischwäsche: Tischtücher, Nappeperons und Servietten, in Leinen und Halbleinen, farbige Tischtücher, grosser Posten Küchenwäsche.

Gartenmobiliar: Bänke, Tische, Stühle, handgeschmiedete Eingangslampen, Ochsenreimer, WC-Garnituren.

Ca. 30 Angestelltenzimmer: Betten mit Inhalt, Kästen, Kommoden, Tische, Stühle und vieles andere mehr.

Freie Besichtigung und Verkauf:

Montag, Dienstag, Mittwoch, den 12., 13., 14. November 1962, von 9-12 und 14-17 Uhr.

**Hotel-Restaurant Steinbock, Chur**

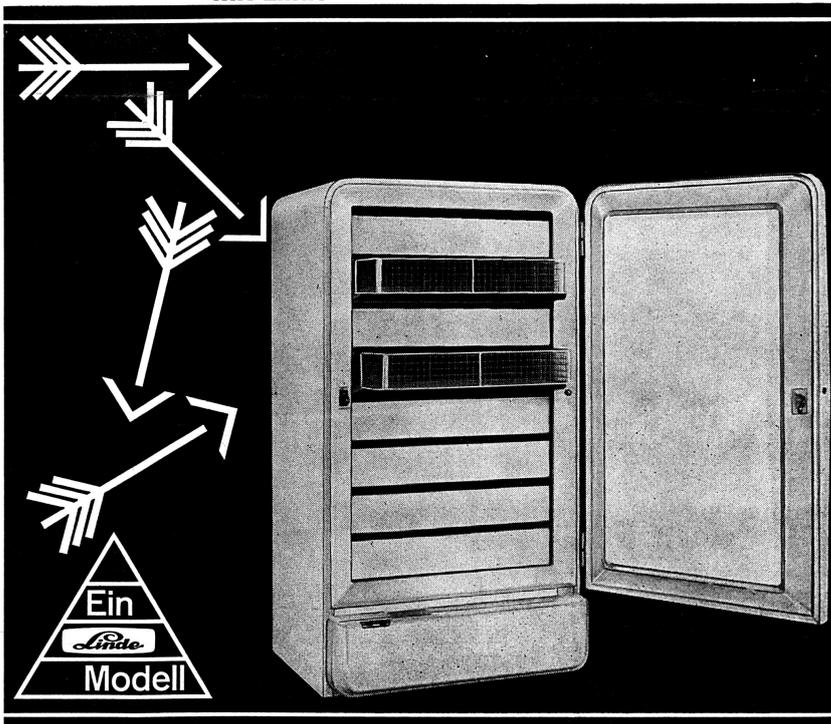
(vis-à-vis Bahnhof)

Der Beauftragte:

**Alfred Hotz, Liquidator**

Privatadresse: Altwiesenstrasse 132, Zürich, Telefon (051) 41 53 41.

## Rationalisieren Sie mit Linde



### Das schafft der Gefrierschrank GS 580

Alles in Ruhe vorkochen und eingefrieren! Wenn das Stossgeschäft dann einsetzt: einfach auftauen und servieren. Welche Entlastung für die Küche! Auch Tiefkühlkost und Tiefkühl-Fertiggerichte lagern abrufbereit

und sicher in 8 grossen Schüben in dem GS 580. Wirklich: ein unentbehrliches Linde-Modell mit Umluft-System(!), das wartungsfrei ist und vollautomatische Abtaugung hat. Denken Sie an Ihr

Personalproblem - wählen Sie Linde!

Rosenmund, Generalvertretung und Service der Linde-Kühlung für die ganze Schweiz.

Rosenmund, Liestal  
Telephon 061 / 84 18 21



Linde hat die längste Erfahrung in der Kältetechnik

**ROSENMUND**

## Assemblée générale de la HOWEG

L'Hôtel-Revue a récemment rendu compte de manière détaillée en allemand, de l'assemblée générale de la HOWEG, qui s'est tenue à Winterthour. Nous avons, en français, reproduit des extraits du rapport de gestion de cette coopérative d'achat, extraits qui donnaient une idée de l'intense activité et des excellents résultats obtenus par la centrale d'achat pour les hôtels et restaurants.

Nous voulons aujourd'hui revenir sur l'importante allocution prononcée par M. E. Senn, directeur, qui esquissa l'évolution économique et la politique pratiquée par la Howeg en matière d'achat.

### Solidarité internationale

La rapidité des moyens de communication facilitant les relations entre les pays et les continents, il en résulte une interdépendance de plus en plus prononcée. La force intrinsèque et l'importance de notre économie nationale ne lui éviteront pas l'obligation de s'engager sur le chemin de la solidarité internationale. La constatation récente de la Commission de recherches économiques sur la situation générale se réjouissant du fait que la conjoncture économique dans notre pays ait évolué à un rythme différent de celui des grands pays de l'Ouest, n'y change rien. A la longue, il n'y aura que l'ascension grâce à la communauté et alors le déclin général. Prenant conscience de ce sort commun, nous attachons une importance croissante aux événements spirituels, politiques et commerciaux des pays qui nous entourent. Le monde est devenu petit, l'arctique n'est plus pensable, sauf dans le cas où l'on veut admettre une baisse considérable du standard général de la vie.

### Libération internationale

Cette notion s'impose surtout à l'industrie hôtelière et aux entreprises touristiques suisses. Les vacances pour toutes les classes de la population, l'ouverture des frontières et la libre circulation dans la mesure la plus large possible, sont les conditions préalables d'une évolution ultérieure. Dans le passé, aucune autre branche n'a été aussi sensible aux événements politiques et économiques que le tourisme. Nos dispositions doivent donc s'inspirer d'une conception internationale, tout en tenant compte de l'évolution qui se fait jour dans le monde entier.

Le 31<sup>e</sup> exercice de la Howeg s'est situé dans une période marquée par l'augmentation du nombre des ouvriers étrangers, ainsi que par la hausse des salaires et des prix. L'accroissement des revenus a stimulé les dépenses pour l'achat de biens de consommation. La demande de biens d'importation a été particulièrement forte en 1961. Les importations ont dépassé de 282 millions de francs les exportations (importations: 11644 millions; exportations: 8822 millions de francs). En tenant compte des revenus transférés de l'étranger, des transports en transit, des services à l'étranger, totalisant 1900 millions de francs, la balance suisse des paiements 1961 comporte quand même un déficit de 914 millions. Dans le groupe des exportations « invisibles » le tourisme rapporte en devises 1080 millions de francs. Il est facile d'en déduire le rôle important que joue l'industrie hôtelière dans le cadre de notre économie nationale.

L'afflux de capitaux venant de l'étranger a contribué au financement des importations et des investissements suisses. L'indice des prix de gros des denrées alimentaires a été de 4% en hausse en 1961, celui des prix de construction de 5%, ce qui a influencé les frais d'achat, les frais d'exploitation et d'entretien dans notre profession. Les mesures prises par la Banque Nationale et la Confédération n'ont pas freiné la haute conjoncture. Au début de 1962, afin de limiter le boom de la construction, la création de commissions cantonales a été proposée ou même effectuée; en attendant, leur utilité reste encore discutée. Sur le marché intérieur, les forces d'expansion continuent d'agir.

L'industrie hôtelière souffre — sur le plan national — des repercussions de la charte agricole. Le choix des denrées alimentaires et des boissons n'est plus libre en Suisse, ni la fixation de leur prix. Les règles valables sur le marché mondial — dont dépend l'industrie hôtelière — ne sont plus applicables. Des charges supplémentaires sous forme de contingents quantitatifs, de droits de douane de « protection » et de taxes de compensation renchérissent le prix de revient et rendent difficile la lutte contre l'hôtellerie étrangère.

### Le contingentement pousse à la hausse du prix du vin

Notre département des boissons lutte depuis des années contre l'application du contingentement des vins étrangers. Dans les années 1930, lorsque des contingents ont été établis avec nos pays fournisseurs traditionnels, ils correspondaient à la moyenne des quantités précédemment importées. Pour protéger les vins blancs suisses, les contingents de vins blancs de consommation courante ont été réduits presque à zéro; en ce qui concerne les rouges, le volume admis date maintenant de trente ans.

Depuis cette époque, la population domiciliée en Suisse a augmenté de 1,4 million d'habitants. Plus de 600 000 ouvriers, originaires des pays de la Méditerranée et habitués à boire du vin, s'y ajoutent (donc au moins 2 millions de consommateurs de plus qu'en 1932). Les nombreux touristes et campeurs étrangers, dont les repas depuis la fin de la guerre sont en augmentation de 25 millions par an, consomment naturellement une quantité appréciable de vins. Ainsi la disproportion entre la production vinicole suisse et l'importation d'un côté, les besoins de la distribution et de la consommation de l'autre, est devenue notable.

Les vigneronnes suisses ont su empêcher jusqu'à présent la mise à jour des contingents. Actuellement

nous déplorons la conséquence suivante: les importations et les vins du pays peu demandés ne suffisent pas à satisfaire la totalité de la demande. Ce qui a provoqué ces dernières années une hausse continue des prix, dont le montant dépasse maintenant toute mesure ou limite raisonnable. En 1959/1960 certains ont tourné la difficulté en important du vin dans des récipients en matière plastique contenant 3 litres, tout en payant les droits de douane pour vin en bouteille. Il en est résulté une hausse de 25 à 30 centimes par litre. Un arrêté du Conseil fédéral de novembre 1961 a mis fin à ce procédé, maintenant soumis au contingentement. En contrepartie un contingent annuel supplémentaire de 100 000 hl avait été promis. Mais il a été réparti entre plusieurs pays fournisseurs (Italie, France, Espagne, Portugal) dont certains proposent des vins qui ne sont pas appréciés par les clients suisses.

La restauration et l'hôtellerie regrettent amèrement que la part du lion est attribuée notamment aux organisations de distribution du commerce de détail. Le fait d'avoir accaparé la vente des vins à emporter ne justifie nullement un procédé qui a pour résultat d'empêcher notre ravitaillement suffisant en vins à débiter dans les restaurants et hôtels. Ces établissements doivent agir énergiquement dans le domaine public pour obtenir enfin l'approvisionnement indispensable en vins rouges de bonne qualité.

Sous la pression du déficit que nous venons de citer, certains marchands de vin importent des vins en bouteilles de verre, contenant 3 litres, payant des droits de douane élevés. La qualité en souffre et le prix revient 50 centimes plus cher par litre. Ce n'est donc pas une solution et les autorités semblent décidées à boucher prochainement ce trou.

Dans la lutte pour l'existence, les classes moyennes suisses au sein des arts et métiers, se sont groupées depuis longtemps en coopératives d'achat, suivant en cela l'exemple des tisserands de Rochedale en 1844. Il existe une différence dans ce sens que là-bas ce furent des consommateurs, tandis que chez nous ce sont la restauration et l'hôtellerie, branche intermédiaire appartenant aux classes moyennes, qui se défendent par pareille initiative.

Le nombre des sociétaires Howeg augmente sans cesse et par conséquent également le volume du chiffre d'affaires. Nos membres, sans exception, semblent juger avec satisfaction les résultats obtenus. Ce qui est promet pour notre progression future. Afin de pouvoir accroître notre capacité, une extension de notre organisation de distribution s'imposera au cours des prochaines années.

### Notre programme de constructions

Il existe un programme de constructions se chiffrant à 15 millions de francs. Lan dernier on avait cité le chiffre de six à huit millions. L'établissement d'un programme détaillé fit ressortir qu'il faut compter avec le double de la dépense envisagée, y compris la construction des bureaux à Granges SO. Dans le même programme figurent des entrepôts à Landquart pour les Grisons et la vallée du Rhin et à Rivérà-Bironico pour le Tessin. Ensuite, l'extension si rapide de notre département des viandes exige l'installation spéciale d'un abattoir et d'un local frigorifique. Le moment n'est pas loin où il faudra se décider à installer un grand entrepôt central pour tout le Suisse. Rien n'a encore été décidé concernant l'emplacement des deux derniers projets. Dans un délai assez rapproché, la Suisse orientale devra aussi obtenir son entrepôt régional Howeg.

## L'horaire d'hiver de Swissair

L'horaire d'hiver 1962/63 de Swissair est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> novembre et restera valable jusqu'au 31 mars 1963. Pour la première fois, Swissair maintient en hiver presque tous les services exploités pendant la saison d'été à destination des cinq parties du monde. Les changements sont ainsi nombreux.

Après le retrait du trafic des deux derniers DC-6B et la mise en service, fin octobre, de la huitième et dernière Caravelle, notre compagnie nationale dispose d'une flotte de 31 avions essentiellement composée de trois types d'appareils à réaction les plus récents (3 Douglas DC-8, 5 Convair Coronado et 8 Caravelle) qui effectuent plus de 7/8 de la production totale. La participation plus active de Cointrin, pendant l'été, dans les courants de trafic nord-sud-nord a été fort appréciée des passagers qui trouvaient sur place des correspondances aériennes directes aussi bien à destination des pays scandinaves que méditerranéens. L'horaire d'hiver a tenu compte des excellentes expériences dans ce domaine en maintenant, par exemple, pour la première fois en hiver, une liaison quotidienne entre Copenhague et Genève, d'une part, et Genève, Madrid et Lisbonne, d'autre part.

Les caractéristiques de l'horaire d'hiver de Swissair peuvent se résumer ainsi:

- utilisation d'une flotte complète d'avions à réaction pour longues, moyennes et courtes distances;
- accroissement de l'importance de Cointrin comme plaque tournante du trafic aérien européen nord-sud-nord.

### Amérique du nord

La ligne à destination de l'Amérique du nord continue d'être exploitée exclusivement par des « jets » Douglas DC-8. Jusqu'au 7 mars, Swissair assure 3 vols par semaine vers New York dont 5 au départ de Genève. A partir du 8 mars, un DC-8 quittera tous les jours Genève pour New York. La ligne Zurich-Montréal-Chicago, inaugurée ce printemps, subsiste avec 2 vols par semaine.

## La causerie gastronomique de Paul André

### Le Japon, les USA et le Pôle Sud au Clos-de-Vougeot

Le château du Clos-de-Vougeot, on a beau croire le bien connaître, et y aller presque comme chez soi, il vous attend toujours avec quelque mystère. Trop de siècles y demeurent présents. Trop de travail en profondeur dans les sous-sols du génie de la nature. Ils se trompent, par conséquent, les non initiés qui assimilent le lieu à une cave où l'on noie sa conscience dans des flots de vin. La cour, déjà, a cette noblesse qui impose le respect. Et, assis dans la salle des intronisations, les futurs Chevaliers du Tastevin comprennent bientôt que la cérémonie à laquelle ils sont conviés n'a rien d'un banal divertissement. Ce qu'ils écoutent, c'est la Bourgogne ducale — avec sa verve à la fois joviale et solennelle, sa distinction élégante et libre, sa poésie forte et pénétrante.

Ce soir du 27 octobre, pour le Chapitre d'automne — le 223<sup>e</sup> de tous! — les choses n'allaient pourtant pas si bien. A l'extérieur, d'abord. Quelques navires venus de l'Est, avec leur redoutable cargaison, cinglaient encore vers l'île des Tremplins, avant de décrire brusquement une significative arabesque pour l'éviter — sous la menace de recevoir, s'ils insistaient dans leur dessin primitif, les mieules despedés des coups de pieds ses fesses (comme eût dit, à peu près, le maître François Rabelais). A l'intérieur? Oui-non, oui-non, oui-non. C'était, oui, la houle de la campagne pour ou contre le referendum. A en avoir la tête tournée, non? Si bien que, devant son verre, on risquait de perdre ses réflexes élémentaires, au point de se demander s'il fallait avaler ou repousser la coupe!

Tels étaient les bruits de fond que couvra le répertoire des Cadets de Bourgogne: ces chants bachiques dont ils offrent un modèle d'interprétation, sans que l'ardeur souhaitable tourne à l'excès, ni que la juste retenue devienne sécheresse. N'empêche que si, pour prévenir ce dernier danger, ils remplissent avec munificence leurs verres, pas un seul ne vide le sien. Je relève le détail, parce qu'aucun auditeur, peut-être, n'a eu le loisir de s'en apercevoir. Voix qui sonnent à merveille, rythme expressivement marqué, élan toujours rebondissant, mimique si expansive qu'elle en paraît spontanée — voilà, me semble-t-il, les qualités de cette chorale à laquelle doit beaucoup le succès bientôt trentenaire du Tastevin. Production étonnante de jeunesse réellement conservée! Car il y en a peu, chez ces cadets, des hommes qui ne soient depuis longtemps pères ou même grands-pères. Plusieurs, et des plus actifs, ont les cheveux grisonnants ou tout blancs. Beau démenti à cette erreur fondamentale du siècle, qui veut que l'on soit bon pour le rancart après la quarantaine...

Plus brillants que jamais furent également les orateurs — autres artisans, depuis le début, du prestige mondial de la Conférence. Mais, ici, la nouvelle génération a pris la relève — ce qui n'était pas facile, dans le sillage des Camille Rodier, des René Engel, des Georges Faively. Or, pas de brusque entre les fondateurs et les continuateurs: ceux-ci font s'épanouir la façon reçue, par leur art d'en extraire et d'en vivifier le suc. Quant au plaisir des participants, il avait son équilibre des grands jours: entraîné dans les conversations privées, silence très attentif durant les allocutions. Qui croirait possible ce contraste?

Bref — les pièges de l'océan reculaient dans les brumes atlantiques. Et l'on oubliait les remous de la carte électorale, en ce doux pays où la grammaire veut que l'on soit monarchiste, puisque le français est la langue de l'ordre, mais où l'esprit

demeure passionnément républicain, puisque son verbe lui donne la clarté nécessaire à une incisive critique et à une sourcilieuse indépendance. Avait seulement la parole, avec ses immuables séductions, la France de la vigne — celle qui a survécu à toutes les aventures de l'histoire.

Un mot, maintenant, sur le repas appelé la « disnée », pour le différencier, légitimement, d'un banquet plus ou moins courant. Il y avait là cinq cent-trente couverts, marqués à des noms représentant dix nations. La présidence était assurée par trois personnes, dont un Japonais, un Américain, un Français: prudence formule pour éviter tout soupçon de dictature ou d'impérialisme. Je ne sais si l'Ecole des sciences politiques a déjà délégué quelqu'un au Tastevin: le contact serait de toute façon utile à prendre ou à garder. Notez que ce triumvirat se composait de deux Excellences: M. Toru Haguiwara, ambassadeur du Japon à Paris, et M. S. Pinkney Tuck, ambassadeur des Etats-Unis à Paris: rapprochement subtil. Le troisième, eh! bien, c'était le magistrat continuateur de Charcot: l'explorateur polaire Paul-Emile Victor.

Entre les mets — porcelets en gelée, quenelles à la Fagon, jambon à la Morvandelle, pintadeaux sur canapé, fromages, glaces, fruits — viennent les harangues et les chants. Nul alors ne remarque la discrète célérité du service — qui est, pourtant, un chef-d'œuvre en son genre. Ou est le maître d'hôtel, qu'on l'applaudisse? Partout — et on ne l'a jamais vu! Six changements d'assiette, six interventions sur l'estraade. Cela ne se décrit ni ne se résume. Le Chambellan Chevignard, le Prieur Jacques-Prieur, l'Intendant Misserey, le Camérier Senard, l'Ecuyer Barbier, il faut les entendre, avec leurs envois, tous si différents, et néanmoins de la même famille, où fuse l'expression qui porte. Au dessert, c'est l'investiture des Grands-Officiers et des Commandeurs. Il y a, comme à l'Académie, les discours de réception.

Recevant M. Toru Haguiwara, le Grand Sénéchal Guy Faively l'a présenté comme le Talleyrand de son pays — entendez le Talleyrand du Traité de Vienne, qui parvint, dans la plus difficile des situations, à sauver l'essentiel d'un état renversé. Et c'est vrai. Ce petit homme, dont on ne devinerait jamais le rang, tant est simple son allure, eut la redoutable tâche de prendre en 1846 la direction du Bureau des traités au Ministère des affaires étrangères. Poste où il déploya un tel talent que ses partenaires tinrent à sa présence dans les conseils mondiaux. Il présidait en 1952 le comité juridique de la conférence générale de l'Unesco, qui élit, la même année, membre de son conseil exécutif. Et il représente depuis plusieurs années le Japon à l'ONU. Son histoire diplomatique de la deuxième guerre mondiale, publiée en 1949, fait d'autre part autorité chez les plus compétents. La perspicacité, l'adresse, l'a-propos — vous pensez bien que ce n'est pas ce qui lui manque. On s'en est rendu compte par sa réponse — pas si brillante, toutefois, que s'il l'eût prononcée en japonais ou en anglais. Mais, sans faire allusion à Talleyrand, il sut remarquer que, lui, il a pour principe de dire toujours la vérité. En cela d'accord avec l'adage: In vino veritas...

Avec Paul-Emile Victor, dont la carrure est celle d'un brise-glace et l'éloquence quelque peu militaire, il fut surtout question de la gastronomie chez les Esquimaux. Ils mangent naturellement de l'ours — blanc comme neige. Mais la distribution des morceaux fait l'objet d'un rituel où l'humour a son mot à dire. Le crâne, par exemple, est pour les hommes; la langue, pour les femmes. L'explorateur a en outre donné la recette du pâté de phoque. Elle consiste à introduire dans l'animal vidé des carrés de graisse de morse — dûment pimentés; on coud ensuite les flancs, et on laisse faindancer durant plusieurs mois la préparation, assez à l'abri des courants d'air pour que cette viande devienne vert tendre. Quand elle est ainsi à point, elle sera mangée crue. Le goût? A peu près celui de l'huile de foin de morue, à laquelle aurait été ajoutée une poignée de poivre. L'étranger d'ailleurs ne sent rien; il rejette la tête en arrière, avec le sentiment d'être serré à la gorge ou de recevoir un coup de poing sur le nez. Les autochtones, eux, savourent à pleines bouchées le régali. Il y a aussi le bouillon de phoque — préparé, en somme, comme tout autre pot-au-feu. A une différence près, cependant. La doyenne de la famille, celle qui n'a si possible plus de dents, mâche de gros quartiers de graisse, et les crache avec tout le soin désirable dans la soupe bouillante. Je ne sais ce qu'en pensèrent les hygiénistes. Mais tous les physiologistes admettent que c'est enrichir ce potage en ferments hautement digestibles. Puisque nous en sommes à la cuisine biologique, pourquoi ne pas étudier de près la formule? Paul André

### Amérique du sud

L'Amérique du sud est desservie deux fois par semaine par Convair 990 Coronado avec escale à Lisbonne, Dakar, Rio de Janeiro, Montevideo, Buenos Aires et Santiago du Chili.

### Afrique, Proche et Extrême-Orient

Ce sont également des avions à réaction Coronado qui relient, 3 fois par semaine, la Suisse à Tokio par le sud-est asiatique. A destination de l'Afrique et du Proche-Orient, Swissair maintient pendant l'hiver les services inaugurés récemment et dessert avec sa flotte d'avions à réaction Abadan, Accra, Ankara, Athènes, Bagdad, Beyrouth, Le Caire, Dakar, Dhahran, Istambul, Khartoum, Lagos, Téhéran et Tel-Aviv.

### Europe

En Europe, les Caravelle de Swissair participent de plus au trafic au départ de Cointrin. C'est ainsi que ces bi-réacteurs assurent quotidiennement un vol vers Madrid et Lisbonne, Francfort et Düsseldorf, ainsi qu'un service direct à destination de Copenhague. Ce sont également des Caravelle que Swissair utilise entre Genève et d'autres capitales européennes, comme Paris, Rome et Londres, cette dernière étant également desservie par des vols de nuit.

### Suisse

Dans le réseau interne suisse, l'inauguration, ce printemps, de la ligne Genève-Bâle avec continuation vers Munich a été bien accueillie. Ce vol quotidien est maintenu pendant l'horaire d'hiver. D'autre part, Genève est reliée quotidiennement à Zurich par 7 vols locaux, auxquels s'ajoutent les vols long-courriers en transit. Soulignons dans ce secteur une innovation qui répond aux désirs des hommes d'affaires: l'introduction d'un vol quittant Kloten à 19 h. 10 et qui permettra aux passagers d'être de retour à Cointrin au début de la soirée.



## Blick in eine moderne Fabrik Knäckebrot – Zwieback – Brezel

Brot – schon seit Jahrtausenden Symbol der menschlichen Ernährung – ist noch immer ein Hauptnahrungsmittel. Freilich, im Wandel der Ernährungsgewohnheiten hat es im gesamten Nahrungsmittelverzehr des Menschen an Bedeutung relativ stark eingebüsst. Andere Nahrungsmittel haben es teilweise substituiert, nicht nur weil eine viel größere Auswahl an Kalorienträgern zur Verfügung steht als früher, sondern vor allem auch deshalb, weil der heutige Mensch durchschnittlich viel weniger körperliche Arbeit leistet und leisten muss als seine Vorfahren, weshalb auch sein Kalorienbedarf kleiner geworden ist. Kommt hinzu, dass die «Sorge um die Erhaltung der schlanken Linie» bei unseren Damen die Tendenz zu kalorienarmer und gleichzeitig vitaminreicher Nahrung gefördert hat. Ja, selbst beim sog. starken Geschlecht lässt sich ein deutlicher Wandel in den Ernährungsgewohnheiten feststellen, der in die gleiche Richtung weist. Der von der Arbeit

täten gehören vor allem auch Knäckebrot und Zwieback, zwei Brotarten, die sich ganz besonders für die industrielle Herstellung eignen.

Kürzlich bot sich der Presse Gelegenheit, eine modern eingerichtete Fabrik in Murten zu besichtigen – die Roland, Murten AG., was ihr ermöglichte, Einblick in Herstellungsweise dieser Brot-Spezialitäten zu gewinnen und dabei einen durch und durch rationalisierten Betrieb kennenzulernen, bei dem die manuelle Arbeit auf ein absolutes Mindestmass reduziert ist. Das zeigte sich vor allem bei der Brezelherstellung, einem weiteren Zweig im Produktionsprogramm der Roland AG. War früher das Brezelschlingen eine Arbeit, die von Hand ausgeführt werden musste, was teure Arbeitskräfte erforderte, so wird heute diese Verrichtung durch eine vollautomatische Brezelschlingmaschine ausgeführt. Diese komplizierte, aber sehr leistungsfähige Maschine – eine amerikanische Erfindung – ist 1962 für Europa freigegeben und von der Roland AG. in Murten so gleich in 4 Exemplaren angeschafft und in Betrieb gesetzt worden. Ihre Leistungsfähigkeit ist im Vergleich zur Handarbeit frappant und erlaubt dem Unternehmen der wachsenden Nachfrage nach den kleinen Salzbrezeln, die bei Aperitifs zu Bier wie übrigens die verwandten Sticks, die ebenfalls von Roland, Murten, hergestellt werden, zu genügen. Natürlich werden die freigesetzten Arbeitskräfte nicht arbeitslos, Roland hat für sie an anderer Stelle des Betriebes Verwendung.

An dieser Pressebesichtigung überhaupt das Eindrücklichste war die weitgetriebene Automatisierung der gesamten Produktion. Jedes Erzeugnis – das Knäckebrot, Zwieback, Brezel und Sticks – hat seine eigene Produktionsstrasse. So absolviert beispielsweise das Knäckebrot vom Mehltsack bis zum verladebereiten Karton für 20 Pakete folgende Stationen: In der betriebseigenen Mühle wird der Tagesbedarf an Roggenmehl – denn Knäckebrot wird ausschließlich aus Roggenmehl hergestellt – am Vortag sorgfältig gemahlen, dann wird in Spezial-Knetmaschinen gekühlter Teig hergestellt, der hernach ausgewalzt, gelocht und in einer kontinuierlichen Aufbereitungsanlage gestanzt wird. Das Backen erfolgt in einem langen Tunnelofen innert weniger Minuten bei grosser Hitze. Dem Backprozess folgt das vollautomatische Verpacken des Backgutes in zwei hermetisch schliessende Folien und in die bedruckten Schachteln. Diese wiederum werden in Versandkartons verpackt, welche automatisch verschnürt werden. Während des Produktionsablaufs werden mehrmals strenge Kontrollen vorgenommen, so dass qualitativ absolut gleichartige Ware zum Verkauf gelangt. Da für alle Produktionsarten – Knäckebrot, Zwieback, neuerdings auch Toasts, Sticks und Brezel – besondere Produktionsstrassen bestehen, werden somit die gleichen Maschinen und Öfen immer nur zur Herstellung des gleichen Produktes verwendet.

Besucht die Rolandfabrik in Murten durch den in ihr verwirklichten hohen Grad der Automatisierung, so bringt sie der Firma auch noch den Vorteil, die Preise der Erzeugnisse relativ tief halten zu können und nicht gezwungen zu sein, steigende Lohnkosten immer gleich auf den Konsumenten zu überwälzen.

Das Roland-Werk in Murten wurde 1938 von Leopold Schöffler, dem Vater des heutigen Firmenleiters, gegründet. Als Bäcker und Kaufmann verfügte er über ein sehr umfassendes berufliches Wissen. Auf ausgedehnten Auslandsreisen vertiefte er seine Kenntnisse der verschiedenen Mahl- und Backverfahren und kam in Nordeuropa auf den naheliegenden Gedanken, das reine Roggenbrotzeugnis Knäckebrot auch in der Schweiz herzustellen. Nach mehrjährigen Experimenten mit dem Schweizer Roggen gelang es ihm, ein Knäckebrot herzustellen, welches seine Knusprigkeit, Luftigkeit und Haltbarkeit ohne jeden Zusatz (Milch, Fett, chemische Triebmittel) gewinnt

hat. Erst 21jährig, sah sich der junge Heinz Schöffler gezwungen, den Familienbetrieb zu übernehmen. Durch weise Sortimentsbeschränkung – er erweiterte das Produktionsprogramm in den letzten 12 Jahren nur um den Toast und die Brezel – wurde es möglich, die Qualität konsequent hochzuhalten und die Fabrikation auf jenen Stand der Automatisierung zu bringen, der sich im Hinblick auf den ausländischen Konkurrenzdruck und auf den sich abzeichnenden europäischen Markt aufdrängte.

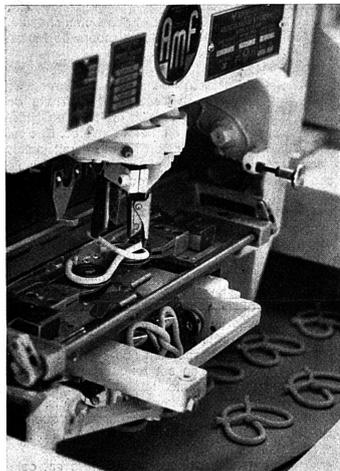
Noch vor wenigen Jahren erblickten viele Leute im Knäckebrot und Zwieback eine ausgesprochene Kranken- und Kindernahrung. Heute haben die neuen Ernährungsgewohnheiten einen Wandel geschaffen. Auch in den Hotels erhält man mehr und mehr zum Frühstück Knäckebrot und Zwieback, und Brezel und

Das neue «Hotel garni im Palais Schwarzenberg» nimmt den ganzen rechten Flügel des Prunkbaues ein. Er schliesst sich der dreibogigen Säulenvorhalle an, die von der zentralen, ringförmigen Krone der Saalkuppel überragt wird. Da es sich um einen «Gartenpavillon» handelt, um einen Sommersitz, verfügt ein Teil der Gästezimmer über einen Ausblick auf die herrlichen, im englischen Stil gehaltenen Parkanlagen, von den der Inneren Stadt zugekehrten Räumen her schweift das Auge über die grünen Hänge des Kahlenberges. Sehr schätzenswert ist auch die zentrale Lage nächst Ringstrasse, Oper, Burg und dem Stadtkern mit seinen architektonischen Schätzen, den wichtigsten Ämtern und den Ministerien. In unmittelbarer Nachbarschaft, sozusagen «Gartenmauer an Gartenmauer», liegt das Schloss Bellevue, der Sommerpalast Prinz Eugens, des Türkenbesizers, mit seinen kostbaren Sammlungen.

Die Gesamtanpassung des Hoteltraktes wurde Architekt Baron Cajus Dürfeld anvertraut, der auch mit subtilem Einfühlungsvermögen die Gestaltung der Gästerräume durchführte. Sie sind kosig und warm, mit echten Stuhlöhfen ausgestattet, die aber in keinem Falle «museal» wirken, den Zimmern jedoch genau jenen Charakter verleihen, der die Häuslichkeit traditionsbewusster alter Familien auszeichnet. Man fühlt sich in die kultivierte Atmosphäre des alten Wien versetzt und wer auch als Hotelgast Wert auf ein gepflegtes Milieu, auf stilvolles Wohnen legt, fühlt sich hier «wie zu Hause». Jedes der Gästezimmer ist mit Privatbad, eigener Toilette und Telefon ausgestattet, in den Preisen – für ein Einbettzimmer werden öS 300.–, für ein Zweibettzimmer öS 350.– bis 500.– verlangt – sind Frühstück, Service und Taxen begriffen. Eine besondere Annehmlichkeit: Der von den weitausgehenden Seitenflügeln eingefasste Ehrenhof, zu dem bequeme Rampen hinaufführen, bietet für die Privatwagen der Hotelgäste unbeschränkten Parkplatz.

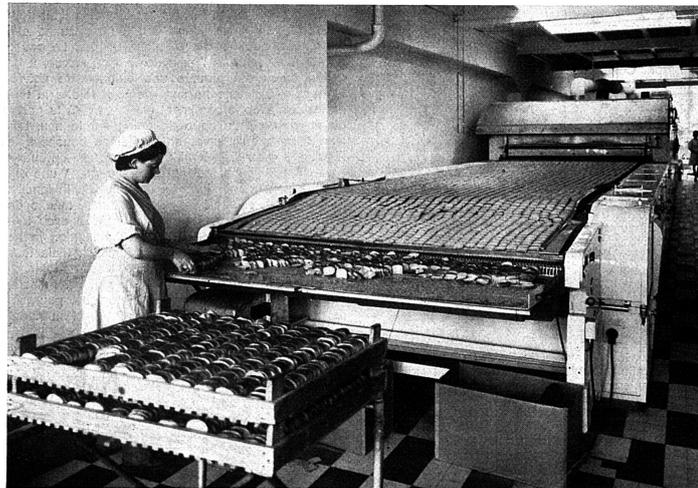


Brezelschlingen früher ...



... und jetzt

gehetzt, ständig unter Nervenanspannung stehende Mann meidet – oft auf ärztliches Anraten – mehr und mehr die schwere, fett- und eiweisreiche Nahrung und gibt leichter Kost den Vorzug. Das hat sich sogar bis in die grossen Festmenüs ausgewirkt, indem gegenüber früher an Stelle der Quantität in vermehrter Masse die Qualität getreten ist und bei



In ununterbrochenem Fluss stösst der Ofen die Zwieback aus

der Aufstellung der Speisenfolgen bewusst auf die Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft Rücksicht genommen wird.

Dieser Wandel in den Ernährungsgewohnheiten hat sich zwangsläufig auch auf den Brotkonsum ausgewirkt, und zwar im Sinne eines Rückganges. Aber auch das Brot verteidigt sich. Das Bäckerregewerbe ist dazu übergegangen, in zunehmendem Masse Spezialbrote herzustellen, um dem Wandel der Bedürfnisse Rechnung zu tragen. Zu diesen Spezial-

und sich internationale Anerkennung zu schaffen vermochte.

Als Vater Schöffler im Jahre 1949 starb, hinterliess er seinen Angehörigen einen Fabrikationsbetrieb, der durch seine mittlere Grösse und seinen Qualitätsstandard als typisch schweizerisch betrachtet werden konnte. Gleichzeitig hatte er gerade noch die Grundlage für die Einführung des Sticks, jener Salzstengeli geschaffen, welche aus den USA kommend sich inzwischen auch bei uns als Knuspergebäck eingeführt



Verpackung vollautomatisiert



Automatische Verschnürung der Versandpakete

Sticks haben sich als willkommene Beigaben zu Aperitifs bei Cocktailparties längst eingebürgert.

Da der Mensch nicht von Brot allein lebt, fand die Pressebesichtigung bei Roland AG., Murten, ihren Abschluss mit einem Lunch bei unserem Mitglied Hans Buol im Vieux-Manoir, dem gediegen-vornehmen Hotel-Restaurant, das sich einer sehr anspruchsvollen Kundschaft erfreut. Unnötig zu sagen, dass dieser gastronomische Exkurs dem Ruf des Hauses alle Ehre machte.

## Wiener Barockpalais wurde Palasthotel

Das neue «Hotel Garni im Palais Schwarzenberg»

Von Paul W. Stix, Wien

Wien verfügte schon immer über mehrere Hotelpaläste, aber seit kurzem hat sich diesen Luxusherbergen ein echter Palast zugesellt, im edelsten Barockstil erbaut und nun – wenigstens zum Teil – in ein Hotel umgewandelt. Sein Erstbesitzer war der kaiserliche Obersthofmarschall Heinrich Franz Graf Mansfeld-Fürst Fondi, von dessen Töchtern und Erbinnen eines schönen Junitages des Jahres 1716 Fürst Adam Franz von Schwarzenberg den nur teilweise vollendeten Bau um 50 000 Gulden erwarb. Die endgültige Fassung wurde dem in Wien nur als «Palais Schwarzenberg» bekannten Gebäude von Johann Bernhard Fischer von Erlach verliehen, Österreichs grösstem Baumeister dieser und aller nachfolgenden Epochen. Es darf denn auch behauptet werden, dass gerade dieser Palast zu jenen Wiener Barockpalästen zählt, die als die architektonischen Höchstleistungen der profanen Baugeschichte Wiens gewertet werden müssen. Mit ihnen vollzog sich im übrigen auch die Schöpfung eines repräsentativen Reichsstiles, der es verstand, deutsche Baukunst unter Einschmelzung italienischer und französischer Elemente weltgültig zu machen.

Bei diesem Palastbau hatte Fischer von Erlach einen anderen grossen Baumeister des Barocks, nämlich Johann Lukas von Hildebrandt, abgelöst; somit bildet das Palais Schwarzenberg eine Gemeinschaftsleistung der zwei hervorragendsten Baukünstler, die Österreich je besass. Die Vollendungsarbeiten zogen sich bis 1728 hin, jedoch der Bauherr, Fürst Schwarzenberg, erfreute sich nicht mehr lange dieser Pracht – schon im Jahre 1732 wurde er auf der Jagd von Kaiser Karl VI. aus Versehen erschossen ...

## Reichhaltige Speisekarte – rationelles Angebot

Qualität und Auswahl sind Hauptmerkmale der gepflegten Küche. Es ist der Ehrgeiz jedes Küchenchefs, ein möglichst reichhaltiges und trotzdem rationelles Angebot auf seine Speisekarte zu setzen.

**Real Turtle und Oxtail clair – zwei erstklassige Maggi Produkte, die ohne spezielle mise en place immer auf der Karte bleiben können**

Diese beiden Qualitätssuppen aus echtem Schildkröten- und Ochsenschwanzfleisch legen Ihrer Küche Ehre ein. Sie sind im Nu zubereitet. Dazu haben Sie die Gewähr einer absolut konstanten und gleichmässig hochstehenden Qualität.

**eine sichere Einnahmequelle für Sie**

Maggi Real Turtle und Oxtail clair sind äusserst preiswert. Mit diesen beiden Qualitätssuppen können Sie sehr gute à-la-carte-Gerichte repräsentativ ausschmücken, bzw. zu einem Menu ergänzen.



**ob nature oder anspruchsvoll variiert ...**

Maggi Real Turtle und Oxtail clair sind immer gut, immer gediegen. Für höchste Ansprüche haben Sie zudem im Handumdrehen eine weitere Spezialität geschaffen, wenn Sie z. B. Sherry oder Cognac beifügen, oder wenn Sie gar eine exklusive «Lady Curzon» offerieren.

**Tip: Maggi Real Turtle und Oxtail clair sind Vollkonserven. Halten Sie deshalb diese beiden Delikatess-Suppen immer in Vorrat, denn sie sind Aushängeschilder für die gute und vornehm gepflegte Küche**

besser kochen-besser leben mit

# MAGGI

In Holland:

## Offizielle Eröffnung des Amsterdam-Hilton-Hotel

Das Amsterdam-Hilton mit 275 Zimmern wurde im vergangenen Sommer offiziell von Conrad N. Hilton, dem Präsidenten der Gesellschaft Hilton Hotels International, und Seiner Königlichen Hoheit Prinz Bernhard der Niederlande feierlich eröffnet.

An diesem Tage rollte eine kurze, aber sehr farbenprächtige Zeremonie an. Prinz Bernhard und der amerikanische Botschafter aus Den Haag, John S. Rice, hielten die Flaggen der Niederlande und der Vereinigten Staaten von Nordamerika. Mr. J. M. Honig, der Präsident der Gesellschaft Amsterdam Hilton Maatschappij, der Eigentümergesellschaft des Hotels, übergab in einer feierlichen Handlung dem Türpörier einen goldenen Schlüssel, mit dem symbolisch der Haupteingang des Hotels aufgeschlossen wurde. Daran anschliessend gab Mr. Hilton bekannt, dass das Hotel nunmehr eröffnet sei, und bat Prinz Bernhard einzutreten.

Nach diesem offiziellen Teil folgte ein Mittagessen für 350 geladene Gäste. Der Bürgermeister von Amsterdam, Mr. Honig, und Mr. Hilton hielten dabei kurze Ansprachen.

Die internationalen Gäste, Würdenträger und wichtige Persönlichkeiten des holländischen öffentlichen Lebens, die für diese dreitägigen Festlichkeiten eingeladen wurden, hatten Gelegenheit, das 11stöckige Hotel zu besichtigen, welches, eingerahmt zwischen dem breiten, repräsentativen Boulevard «Apolloaan» und dem Kanal «Norder-Amstel», liegt. Sie hatten Gelegenheit, den eingelegten Marmorflur in der Halle zu bewundern, die typisch holländische Kaffeestube mit der Aussenterrasse, den «New Amsterdam Grill» mit dem Delfter Porzellanrelief und einer Landkarte aus dem frühen 17. Jahrhundert, die beide die erste holländische Siedlung zeigen «Nieuw Amsterdam», aus der später New York City entstand, ferner die «Half-Moon Bar» (Halbmondbar), genannt nach Henry Hudsons berühmtem Schiff.

Der Ballsaal des Amsterdam Hilton Hotels fasst 400 Personen und ist mit goldenen, orangenen Motiven dekoriert, den Farben des Hauses Oranien. Die anschliessenden Konferenz- und Tagungsräume sowie die Gästezimmer und Appartements sind alle mit einer in Holland hergestellten Inneneinrichtung ausgestattet.

Es sei in diesem Zusammenhang noch erwähnt, dass die Gesellschaft Hilton Hotels International somit vier Hotels in Europa besitzt. Die drei anderen sind das Berlin Hilton in Deutschland, das Castellana Hilton (Madrid) in Spanien und das Istanbul Hilton in der Türkei. Zusammen mit dem Rotterdam Hilton sollen im Frühjahr 1963 drei weitere Hilton-Hotels neu eröffnet werden: Das Athen Hilton in Griechenland, das Cavalieri Hilton in Rom und das London Hilton in England.

## Fachliteratur

König Gast

Zu einem sehr zeitgemässen Buch

Als erstes wollen wir festhalten, dass das im Hugo-Matthäus-Verlag, Stuttgart, erschienene Buch von Kuno Arndt ein liebenswertes Buch ist, weil es aus Liebe zum Hotel- und Gastgewerbe geschrieben ist, aus Zuneigung zu allen seinen Berufsvertretern in der Vergangenheit, Gegenwart und vor allem in der Zukunft, da es an diesem Nachwuchs liegt, die Tradition dem Geiste nach – bei allem Wandel der Formen – weiterzuführen.

Die Beispiele für die äusseren Verhältnisse sind meist dem deutschen Hotel- und Gastgewerbe entnommen, es wird zwischen dem wilhelminischen, dem weimarschen und dem «Münchner» Deutschland vertriehen, aber alles Wesentliche in dem kleinen Buch kann auf Allgemeingültigkeit Anspruch erheben – obschon und vielleicht gerade weil es nicht anspruchsvoll auftritt, sondern in ehrlicher Bescheidenheit aus langer Berufserfahrung freundschaftliche Ratschläge erteilt. Alles ist vom Autor selbst erlebt und selbst durchdacht, wobei wir nur erwähnen wollen, wie er das Wort «zuvoorkomend» deutet, über das oft achttlos hinweggegangen wird und das doch so sinnvoll sein kann.

Auf welchem Boden der Autor steht, zeigt schon das eine Zitat: «Was hülfte es dem Menschen, wenn er die ganze Welt gewönne und nähme doch Schaden an seiner Seele.» So ist es selbstverständlich, dass er auf die besonderen Gefahren in den Berufen des Hotel- und Gaststättengewerbes aufmerksam macht und den älteren Angestellten vor Augen führt, wie wichtig ihr gutes Vorbild für die jungen Angestellten ist.

Viele Beispiele aus der Praxis beleben die theoretischen Bemerkungen. Die Untersuchungen erstrecken sich sozusagen über alles, was im Hotel- und Gaststättengewerbe vorkommt. Charakteristische Fähigkeiten für die verschiedenen Berufe werden aufgezählt, über die Herkunft der Gäste und des Personals Betrachtungen angestellt, was zum Schluss führt, dass das Milieu des vom Gaste gewählten Hotels oder Restaurants in der Regel dem Milieu des Gastes entspricht («Birds of a feather flock together», das im deutschen «Gleich und gleich gesellt sich gern» sein Pendant findet). Die Motive zur Berufswahl werden geprüft, wobei davor gewarnt wird, materielle Motive vorwiegend zu lassen, erst recht, wenn es sich um den Beruf des Koches handelt; es heisst ja wohl nicht umsonst Koch-«Kunst», und Künstler kann nur werden, wer den Beruf aus Neigung ergreift. (Es fällt der Rezensentin da der Fernsehkoch Clemens Wilmenrod ein, der – als er noch Schauspieler war – bereits so enthusiastisch von einer selbstzubereiteten Mahlzeit sprach, als habe er in einem Theaterstück die Vorzüge einer Gabeltaten zu preisen.)

Die Gefahr der Konjunktur wird gestreift, die manchen Angestellten wegen der vielen zur Verfügung stehenden Arbeitsplätze nachlässig werden lässt. Die vier Grundtemperaturen der Gäste werden geschildert, die verschiedene Reaktionen gegenüber dem Verhalten der Angestellten verursacht – und über allem steht das angeführte Wort von César Ritz «Le client a toujours raison». Wieviel Selbstbeherrschung und –überwindung die Hotel- und Gaststättenerberber erfordern, geht aus dem Buch klar hervor. Und diese Qualität wird ja neben den eigentlichen fachlichen Eignungen verlangt, die durch Erwerbung von Fachkenntnissen und Fremdsprachen vorbereitet werden müssen, auf welchem Wege, wie der Autor betont, geeignete Fachliteratur beachtliche Hilfe sein kann.

Das heikle Thema des Bedienungsgeldes wird nicht gescheut, die unerklärlichen Sympathien und Antipathien werden nicht vergessen, die Wichtigkeit des guten Betriebsklimas wird unterstrichen – kurz, es kommen alle Probleme zur Sprache, die in Hotels und Restaurants auftauchen und alle den «König Gast», der ja in seiner Gesamtheit der anonyme Arbeitgeber ist, zum Mittelpunkt haben. Ein Gast hat denn auch «das letzte Wort» im Buch, und zwar ein Gast, wie alle ihn sich wünschen.

Das Buch eignet sich gut als Geschenk, z.B. an Angestellte. Doch kann diesen empfohlen werden, ohne auf ein Geschenk zu warten, es sich zum Zwecke der Weiterbildung selbst anzuschaffen. Unsere ausführliche Besprechung ist in dieser Meinung geschrieben, denn es handelt sich um ein aufbauendes Buch, das dem Gewerbe, dem es gewidmet ist, zum Nutzen gereicht.

**Chemische Untersuchungsmethoden für Weinbereiter und Süssmosthersteller.** Von Prof. Dr. Kurt Hennig, Direktor bei der Hessischen Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim a. Rh. 5., neubearbeitete und erweiterte Auflage, 128 Seiten mit 16 Abb. (Heft 43 der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte im Garten- und Weinbau») Kart. DM 7.–. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1, Postfach 1032.

Die Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz und die Qualitätsnormen verlangen vom Weinbereiter und Süssmosthersteller die Kenntnis einfacher Untersuchungsmethoden. Auf diese praktischen Anforderungen für die technische Betriebskontrolle ist die bewährte Schrift von Prof. Hennig abgestimmt, die nun schon wieder in einer wesentlich erweiterten und verbesserten Neuauflage erschienen ist. Bereichert wurde sie u.a. durch ein Kapitel über die Mängel, Fehler und Krankheiten der Moste und Weine, in dem die Erkennungsmerkmale kurz und prägnant beschrieben, dann die Ursachen der Mängel, Fehler und Krankheiten sowie die Art der Behandlung angegeben werden. Wertvolle Ergänzungen hat auch das Kapitel über die chemische Untersuchung der Bestandteile des Mostes und Weines aufzuweisen. Im Anschluss an die einzelnen Untersuchungsmethoden werden die Untersuchungsergeb-

nisse kurz besprochen; hier wird dem Weinbereiter und Süssmosthersteller gezeigt, wie er die gewonnenen Zahlen richtig auswertet, was ja das Wichtigste bei jeder Untersuchung ist. Instruktive Bilder ermöglichen es dem Untersuchenden, seine Apparaturen selbst zusammenzustellen. Im zweiten Kapitel werden die Kellerbehandlungsmittel so eingehend dargestellt, dass der Praktiker danach die Schönungsverfärbungen und die Schönungen selbst ausführen kann. Den Abschluss bilden ein Kapitel über die Verbesserung der Moste und Weine und ein umfangreicher Tabellenanhang, der die Ermittlung des Alkohol-, Gesamtextrakt- und Zuckergehalts, die Trocken-zuckerung sowie die Verbesserung der Moste und Weine wesentlich erleichtert. Eine vielseitig brauchbare, sehr empfehlenswerte Schrift!

## Zeitschriften

«die Frau» im November

In ihrer neuesten Ausgabe greift diese beliebte Frauenzeitschrift ein Thema auf, das heute leider nur allzu aktuell ist: die Schlaflosigkeit. Der Artikel geht den verschiedenen Gründen nach und beleuchtet sie von der medizinischen und der psychologischen Seite her.

Interessant ist auch der Beitrag: «Brauchen Kinder Tiere, um glücklich zu sein?». In einem Interview gibt Prof. Hediger, der Zürcher Zoo-Direktor, Auskunft auf Fragen, die viele Eltern bewegen.

Im Artikel «267 Briefe an Frau Gerda» kommt nochmals das Haushaltbudget zur Sprache, das in der Augustnummer erschienen war.

Noch viele weitere interessante Artikel, Kurzgeschichten, Handarbeitsvorschläge und Rezepte vervollständigen diese vielseitige und anregende Novembernummer.

## Inserate und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 24.–, halbjährlich Fr. 15.–, vierteljährlich Fr. 8.–, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.–, halbjährlich Fr. 18.–, vierteljährlich Fr. 10.–, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Birkhäuser AG, Basel 16. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postfach 85, Girokonto V 85, Telefon (061) 3486 90.

Redaktion: Ad. Pilster  
P. Nanfornord  
Inseratentell.: E. Kuhn



**EMMANUEL WALKER AG.**  
**BIEL**  
Gegründet 1886  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22



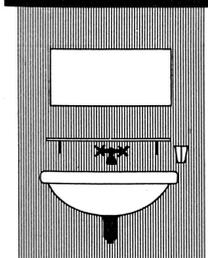
**Auch im Ausland sind Sie als «Winterthur»-Versicherter nicht auf sich selber angewiesen.**

Auch dort setzt sich unsere Vertretung sofort für Sie ein, wenn Ihnen ein Unfall zustösst oder wenn Haftpflichtansprüche an Sie gestellt werden.

### Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteller-Verein.

### Für Neubauten und Innenrenovationen



Glanz-Eternit, das schöne und kostensparende Wandverkleidungsmaterial mit seiner sprichwörtlichen Unverwundlichkeit für Küchen, Bad, WC, als Toilettenrückwand in den Gästezimmern, für Trennwände in WC-Anlagen und für zahlreiche andere Anwendungen. Glanz-Eternit ist in 20 verschiedenen Farben erhältlich, schlag- und kratzfest, feuerhemmend und unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Muster, Prospekte und Auskunft über Bezugsquellen nachweis durch

## GLANZ ETERNIT AG

Niederurnen GL Tel. 058/41671



## Kaffee Rahm

### EIN EINDEUTIGER ERFOLG

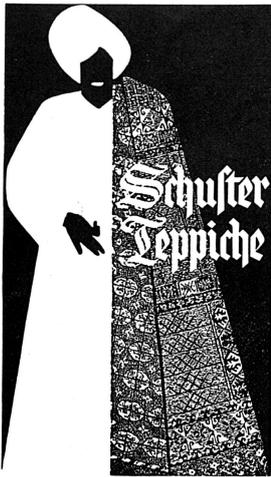
#### des VMB KAFFEE-RAHM'S in der neuen Tetra-Packung

- VMB Kaffee Rahm bietet:
- grösstmögliche Sicherheit in bezug auf Haltbarkeit, weil keimfrei und in Lichtschutz-Packungen abgefüllt
- höchsten Geschmackswert

- vorzügliche Weiskraft (sparsam im Gebrauch)
- ausgezeichnete Ausfließfestigkeit (laugefest)
- praktische Handhabung dank Einwegpackung, wird nur 1x und nur für Sie gebraucht
- günstigen Preis

▶ Erhältlich in Ihrem Spezialgeschäft

## Verbands-Molkerei Bern GmbH



**Schuster  
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 23 76 03

Jeden Tag neuen **GEWINN**  
dank

# GAGGIA

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

**GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.**

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



Bitte Offerte oder den unverbindlichen  
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (031) 2 21 44

Günstig zu verkaufen  
**eine Silectro-  
Bodenreinigungsmaschine**  
mit Staubabsaugung und Zubehör  
Meiser, Restaurant Waldhaus, Davos-Platz GR.  
Telephon (083) 3 60 34.

Champagne  
**TAITTINGER**  
Blanc de Blancs



Agence Bâle  
**Alphonse Fischer**

Première Distillerie  
par Actions Bâle  
Tél. (061) 33 20 54/55  
Privé (061) 33 20 34

Agence Lausanne  
Aux  
**Planteurs Réunis**  
S. A.  
Téléphone (021) 23 99 22  
4 lignes

**Wenn Sie**

Hotel-Möbiliar zu verkaufen  
haben oder zu kaufen su-  
chen, dann HILF Ihnen ein  
Inserat in der Hotel-Revue.

Gesucht  
**1 Occasions-  
Flambierwagen**

Offerten unter Chiffre OF  
2976 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

**Percal-  
Leintücher**

trocknen sofort, sparen  
Waschmittel, Strom und  
Arbeit und sind bei den  
Gästen überaus beliebt.  
Unsere Spitzenqualität  
hat sich seit 1932 in  
vielhundertmaligem Was-  
chen bewährt.

Bitte verlangen Sie An-  
gebot mit Mustern für  
Einer- und Doppelbet-  
ten, weiss und farbig.



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

Inserieren bringt Gewinn

**frifri** Die  
Qualitäts-Friteuse

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

**ARO** LA NEUVEVILLE  
Telephon (038) 79091/92

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zah-  
lungserleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. —  
Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

Wir offerieren Ihnen  
**Tisch-  
nelken**  
zu den niedrigsten Ta-  
gespreisen. Sendungen  
ab Fr. 30.— franko.

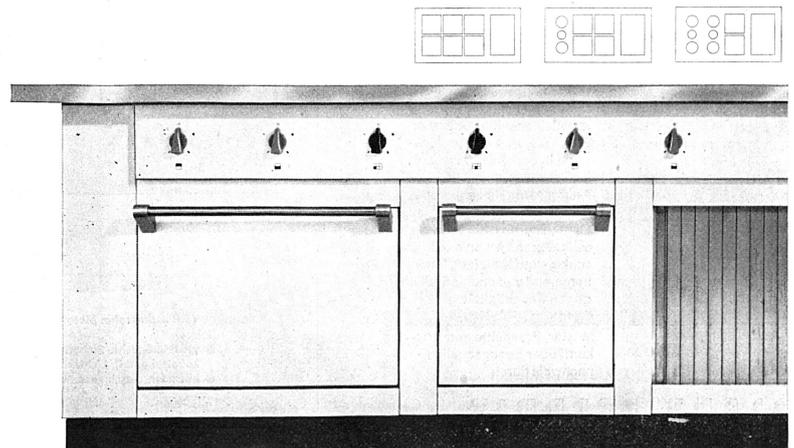
**Blumen-Kummer**  
Baden, Tel. (056) 6 62 88

A louer  
à La Chaux-de-Fonds  
**1 bar  
emménage**

avec patente d'alcool, à per-  
sone qualifiée, connaissant  
bien le métier. Petite mise de  
fond nécessaire pour rache-  
ter le stock. Faire offres sous  
chiffre BE 2950 à l'Hôtel-  
Revue, Bâle 2.

# Die neue SALVIS Linie

Hier der neue Herd — formschön — einfach. An der Schweizer Mustermesse Basel mit «Die gute Form 1962» ausgezeichnet. — Moderne, klare Linienführung und deshalb einfach zu reinigen. Grosse Vorteile bieten auch die fest eingebauten Platten. Die Kochfläche präsentiert sich einheitlich; die Schmutzrinnen sind niedrig und gut zugänglich. Eine solide Rahmenkonstruktion hält ausserordentlichen Beanspruchungen stand und gewährleistet auf die Dauer eine ebene Plattenfläche.



SALVIS AG

Fabrik elektrischer Apparate und Installationen

Emmenbrücke / Luzern



**Einstück WC-Anlage POLARIS**  
Werk Nr. 102 019

Die Klosettanlage mit der rasanten Spülwirkung  
weiss und farbig erhältlich

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

**Kera-Werke AG. Laufenburg / AG**

