

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 71 (1962)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

** Forschungsinstitut für
Fremdenverkehr an der
Universität Bern
Hirschengraben 9
BERN

A. Z. Basel 2



Basel, den 15. November 1962

Nr. 46

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

La législation sociale suisse face au problème de l'harmonisation dans le marché commun

par Basilio Blucchi, professeur d'économie politique à l'Université de Fribourg

Le numéro 3 de la Revue économique franco-suisse d'octobre 62, vient de sortir de presse. Il est consacré aux législations sociales face à l'intégration européenne. Comme de coutume, cette revue est admirablement présentée et richement illustrée, ce qui rend les articles qu'elle contient encore plus vivants et attrayants.

La législation sociale est en général un sujet rébarbatif que l'on n'aborde qu'en cas d'absolue nécessité. Mais l'organe de la Chambre suisse de commerce en France a réussi à présenter les problèmes de législation sociale d'une manière si claire et si complète malgré la brièveté des articles, qu'on les lit d'une traite. Après une introduction de Roger Priouret, chef des services économiques de France-Soir, Jean Romeuf, directeur de l'Institut d'observation économique, expose le problème social français. Puis Charles Kuntschen, ancien secrétaire de l'Union centrale des associations patronales suisses, fait l'inventaire de la législation sociale suisse, plus compliquée qu'ailleurs en raison de notre fédéralisme. Le sujet brûlant de la main-d'œuvre étrangère est traité par le directeur de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, M. Max Holzer, tandis que Joannie Roy du «Monde», analyse l'harmonisation des législations sociales dans le cadre du traité de Rome.

Nous remercions ultérieurement sur l'article de M. Kuntschen, mais nous voulons aujourd'hui reproduire, puisque la Chambre de commerce suisse en France nous en donne l'autorisation, l'article de M. Basilio Blucchi, professeur d'économie politique à l'Université de Fribourg, qui expose parfaitement la situation de la Suisse en matière sociale face aux problèmes de l'harmonisation dans le Marché commun. Le sujet intéresse l'hôtellerie au premier chef et l'on constatera, une fois de plus, que les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers ont été et sont encore bien inspirés en «poussant à la roue» pour que notre industrie ne demeure pas en arrière dans le domaine social et n'éprouve encore de plus grandes difficultés dans le recrutement du personnel. Le professeur Blucchi recommande aux industries suisses de s'aligner et les récentes décisions mettant les travailleurs suisses et étrangers sur le même pied en matière d'allocations familiales en particulier, montrent que l'hôtellerie est à l'avant-garde. (Réd.)

1. Observations générales

L'esprit social du Traité de Rome est strictement lié à la mission et au but de la Communauté. Il ne s'agit pas d'établir une simple union douanière, mais d'arriver à un «rapprochement progressif», à un «développement harmonieux», à un «relèvement accéléré du niveau de vie» (art. 2) des pays membres. Dans la conception moderne de l'économie, la promotion sociale n'est pas uniquement le résultat à atteindre, c'est aussi la condition de l'expansion économique.

L'emploi, les conditions de travail, la promotion professionnelle, la sécurité sociale, la protection contre les accidents et les maladies, l'hygiène du travail, deviennent nécessairement les objectifs d'une politique commune. L'harmonisation de la législation sociale est logiquement une des conditions du fonctionnement et de la réalisation d'un marché intégré. Mais, statuant sur ce principe fondamental, le Traité de Rome n'a pas prétendu au préalable que toutes les législations sociales des pays membres — qui ont notamment un niveau de développement et une structure économique et sociale assez différents, et par conséquent des lois et charges sociales fort divergentes — soient uniformisées. Le grand dessein de «promouvoir l'amélioration des conditions de vie et de travail de la main-d'œuvre permettant l'égalisation dans le progrès» résultera — tant du fonctionnement du Marché commun, qui favorisera l'harmonisation des systèmes sociaux, que des procédures prévues par le Traité» (art. 117).

Ce qui compte, c'est le niveau de la charge salariale, c'est-à-dire le coût total de l'heure de travail: salaire de base, cotisations obligatoires diverses, congés, et autres avantages accordés par l'entreprise. Dans cette direction, un alignement effectif était indispensable même et déjà au cours de la période transitoire. Ainsi, l'article 119 du Traité a cherché à réaliser l'harmonisation des régimes de rémunération en obligeant les Etats membres, au cours de la première étape, à appliquer l'égalité des rémunérations entre les travailleurs masculins et féminins.

L'intérêt et l'importance d'une telle disposition sont évidents, si l'on considère que la main-d'œuvre féminine, dans la plupart des pays membres, atteint dans presque tous les secteurs une proportion de 30-40%, étant même dans certaines branches (textiles et constructions électriques) de 70-80%.

On a reproché au Traité de Rome d'être resté, dans le rapprochement des législations et des politiques sociales, sur le simple terrain des principes, et d'avoir laissé subsister, par ce fait, des conditions de concurrence discriminatoires, faussant le fonctionnement d'un marché intégré. Mais on oublie, peut-être, deux considérations importantes: 1. les Etats, où le niveau salarial à la charge de l'entreprise est encore bas, sont obligés assez souvent de prendre à leur charge (par la dépense budgétaire) les allocations sociales; ils ont donc un intérêt réel à accélérer l'alignement; 2. la libre circulation des travailleurs et l'institution du Fonds social européen favorisent l'harmonisation et ont déjà déclenché, au cours de cette première étape, un vrai phénomène «d'osmose sociale», qui conduira rapidement à l'égalisation dans le progrès des conditions de vie et de travail.

2. La situation de la Suisse face à l'harmonisation sociale

Apparemment, la situation de la Suisse est favorable: dans notre pays, le niveau de vie et des rémunérations et conditions de travail nous place au rang des nations les plus favorisées et les plus avancées. Bien qu'on soit encore assez mal renseigné sur les coûts du travail et sur les charges sociales dans différents pays, quelques tableaux statistiques objectivement élaborés donnent cependant des indications valables: Salaires horaires et allocations sociales 1955 en fr.s.¹

	Index: France = 100		
Suède	4,30	151	France 2,84
Suisse	3,53	124	Allemagne 2,84
Angleterre	3,15	111	Italie 2,30
Belgique	2,91	102	Hollande 2,24

Tenant compte, soit des allocations sociales, soit des congés payés, l'Ohlin Report publié par le BIT était arrivé, pour 1954, aux comparaisons suivantes (index: Suisse = 100):

Suède	128	Belgique	88
Finlande	111	France	92
Danemark	108	Allemagne	75
Norvège	101	Hollande	62
Suisse	100	Autriche	60
Angleterre	88	Italie	73

L'expansion économique survenue entre temps, notamment en Italie, en Allemagne et en France, a sans doute contribué à un alignement des salaires. Il est de même évident qu'une amélioration parallèle a aussi fait monter le niveau des salaires en Suisse. Une statistique plus récente nous indique la position de la Suisse au sein de la petite zone de libre échange.

Salaires, allocations sociales et congés payés 1961 par heure de travail en D-Mark²

	Travailleurs masculins	Travailleurs féminins
Angleterre	4,35	2,50
Suède	5,60	3,86
Danemark	4,38	2,95
Norvège	4,56	3,12
Suisse	3,87	2,46
Autriche	2,25	1,57

Cette statistique peut paraître surprenante: elle révèle que le niveau de salaire de notre pays, dans le cadre de l'AELE, n'est pas excellent.

Ceux qui ont élaboré cette statistique soulignent à ce propos que la Suisse occupe cette place inférieure parce que les salaires relevés se réfèrent à la moyenne générale de la rémunération, service inclus, et non seulement à la production industrielle comme dans les statistiques des autres pays. Personnellement, j'ajouterais que le niveau suisse paraît bas, parce qu'on a tenu compte, dans cette comparaison, des charges et allocations sociales obligatoires, et probablement pas des allocations privées et

¹ F. Knescharek, in «Aussenwirtschaft», März/Juni 1958.
² Löhne und Sozialleistungen der Arbeitgeber in verschiedenen Gewerbebereichen der 7 EFTA-Staaten, Deutsches Institut für Statistik Köln, 1962.

volontaires payées par l'entreprise en dehors des obligations légales. Malgré cette atténuation, le problème fondamental ne change pas et nous oblige à un examen sérieux, afin de comprendre notre situation réelle face à l'harmonisation sociale dans une Europe communautaire.

3. La main-d'œuvre étrangère et l'harmonisation sociale

C'est vis-à-vis de la main-d'œuvre étrangère que le problème de l'harmonisation sociale se pose dans toute sa gravité et son urgence. L'allergie générale et la grande peur qui régnaient jusqu'il y a peu de temps envers l'intégration européenne en marche troublent la vision des perspectives futures, déjà clairement amorcées. Elles empêchent surtout de comprendre que, volentes nolentes, associés ou non, les Suisses seront obligés de s'aligner au niveau européen, c'est-à-dire d'adapter leur législation économique et sociale aux pays qui sont nos concurrents, sur le marché du travail. Or, personne ne peut raisonnablement douter que le «développement harmonieux», le «relèvement du niveau de vie», la «meilleure distribution de la richesse», considérés comme facteurs concomitants de l'expansion économique de la Communauté, ne seront poursuivis par tous les moyens disponibles. L'application du Traité et surtout son accélération le prouvent. Lisons le rapport le plus récent: «L'amélioration des conditions de vie et de travail ne saurait signifier un alignement sur le «niveau théorique»: la notion d'égalisation dans le progrès» ne peut justifier un arrêt de l'évolution dans les pays les plus favorisés, ni une aspiration à l'égalisation mécanique des conditions de vie et de travail. Ainsi cette égalisation dans le progrès doit être considérée comme une condition fondamentale du développement économique puisqu'elle tend notamment à la valorisation optimum des capacités techniques, moteur de toute politique d'expansion». Le «Règlement de la libre circulation se présente, comme les autres mesures visant à l'accélération de la mobilité professionnelle, comme instrument nécessaire d'une politique communautaire de l'emploi».

Quelle est la situation véritable en Suisse? A côté d'une main-d'œuvre nationale qui jouit de hauts salaires et qui occupe les places de travail qualifiées et mieux rémunérées, plus de la moitié de la main-d'œuvre étrangère (actuellement 645 000 travailleurs) se place au niveau du travail non qualifié, avec une rétribution basse, dans des branches (agriculture, hôtellerie, manœuvres du bâtiment, textiles, etc.) où les ouvriers suisses sont une infime minorité.

Dans ces conditions de travail, de rémunération, de logement, d'assurances sociales (nous ne pouvons pas ignorer que les étrangers ne jouissent pas des mêmes avantages, dans beaucoup de secteurs de protection sociale, que les Suisses, notamment dans les allocations familiales et dans l'assurance invalidité et accidents) si nous ne nous alignons pas au niveau européen, il sera difficile pour la Suisse de recruter encore longtemps de la main-d'œuvre en Italie, en Espagne, en Grèce. De surcroît, notre police des étrangers et notre politique d'établissement sont encore étroitement restrictives. Que deviendra la situation de la Suisse quand la libre circulation des travailleurs et le libre droit d'établissement des travailleurs et de leurs familles seront réalisés dans l'Europe communautaire?

Au taux actuel de développement et d'augmentation de notre revenu national (même en supposant une rationalisation, une automatisation et l'introduction — hélas inévitable — de beaucoup de self service dans l'hôtellerie) le plafond de 700-800 000 ouvriers étrangers — minimum indispensable pour notre économie — sera très difficile à obtenir sans marcher dans la direction de la Communauté européenne, soit l'amélioration constante des conditions de vie et de travail, la formation professionnelle de la main-d'œuvre étrangère, l'amélioration du logement et, surtout, le règlement de la libre circulation et de l'établissement des ouvriers étrangers. Parler de «Überfremdung», de plafond, de stabilisation du nombre des ouvriers étrangers, de l'impossibilité de changer notre police des étrangers, c'est voir le problème dans une perspective fautive ou faussée. Le vrai problème économique de la Suisse, dans ce domaine, est celui de l'offre de main-d'œuvre étrangère en constante diminution dans un avenir très proche, à mesure que la Communauté européenne réalisera la politique sociale visée par le Traité, notamment par l'article 117.

Il est dangereux de penser que les pays du Marché

Festtagsgratulationsablösung zugunsten des Mitgliederunterstützungsfonds

Bereits sind die ersten Zeichnungen eingegangen. Mitglieder, denkt rechtzeitig an jene Eurer Kollegen und Kolleginnen, die auf eine solidarische Hilfe angewiesen sind.

Zeichnungen werden fortlaufend auf Postscheckkonto SHV V 85 Basel mit herzlichem Dank entgegen genommen.

Souscription de nouvelle année

Le produit de cette souscription sera de nouveau affecté au

Fonds de secours en faveur des sociétaires.

Les premiers dons ont déjà été versés au compte de chèques postaux de la SSH V 85 Bâle, avec mention «Souscription de nouvelle année.»

Que chacun pense à temps de faire le geste de solidarité que l'on attend de lui.

commun ne pourront pas exercer un «dumping social», à cause du haut niveau de vie suisse, car nous oublions trop souvent les conditions de vie, de travail, de logement, d'assistance sociale, dans lesquelles nous employons 200-300 000 ouvriers étrangers, dans des branches où les Suisses ne veulent pas être employés.

Nous pouvons refuser l'harmonisation sociale et la liberté de circulation du Traité, mais nous serons quand même obligés de nous adapter et de suivre la politique de la Communauté, si nous voulons encore obtenir de la main-d'œuvre étrangère.

Il ne suffit pas pour résoudre le problème de l'harmonisation sociale de l'amélioration du niveau de vie et du travail, de dire que notre standard de vie est avancé et que nous pouvons donc attendre que les moins favorisés, près desquels maintenant nous puisons largement les forces de travail qui forment notre revenu national, aient comblé leur retard. Dans beaucoup de branches d'assurance, d'assistance et de formation professionnelle de la main-d'œuvre étrangère, nous sommes déjà en train de nous laisser dépasser. L'esprit social de la Communauté est pleinement opérant et le Marché commun dispose d'un Fonds social européen conçu comme une caisse de compensation pour assurer aux pays moins favorisés le financement commun du «coût social» du Marché commun.

C'est surtout dans le domaine de l'assurance-chômage, de l'assurance-maladie, des allocations familiales, de l'égalisation des salaires pour les travailleurs masculins et féminins, ainsi que dans la liberté de circulation et d'établissement qu'une grande partie de la main-d'œuvre étrangère est effectivement discriminée. Maintenir ces discriminations et restrictions et prétendre ou espérer ne pas rencontrer de grandes difficultés, dans une Europe où la demande de travail deviendra constamment plus rare, c'est fermer les yeux devant la réalité. Il faut avoir le courage de voir ces problèmes et d'en chercher la solution, avec ou sans association au Marché commun. Les nier et affirmer simplement l'impossibilité d'une adaptation et harmonisation, vivre dans l'illusion que les conditions de vie et de travail en Suisse sont encore le nec plus ultra, les meilleures du monde, parce que jusqu'aujourd'hui notre pays était préféré par les travailleurs des pays européens moins favorisés (Italie, Espagne, Autriche), signifie ne pas vouloir reconnaître — ou sous-estimer — la réalité et les idéaux sociaux d'une Europe communautaire qui a déjà largement franchi les objectifs de la première étape du Marché commun.

Basilio Blucchi

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

	Seite/page
Stadthotellerie	2
Die Gefahr radioaktiver Verseuchung unseres Wassers	2
Les restaurants de tourisme en France	3
Ancien et Nouveau Mondes en face au tourisme	3
Touristische Ausbildung auf Hochschulestufe	3
L'essor touristique s'est poursuivi en août	4
ERFA VI in Appenzel	5
Problèmes de l'hôtellerie internationale	6
Planung von Cafeterias	22

¹ La première étape du Marché Commun, juillet 1962, p. 78.

² Die Schweiz und der gemeinsame Markt, NZZ, page 105.

Stadthotellerie

Die Herberge in alter Zeit, die Gaststätte und in unserer Zeit das Stadthotel, ist untrennbar verbunden mit dem Leben und der Geschichte einer Stadt. Ebenso gut wie Kirchen, Rats- und Zunfthäuser gehören altebackene Gaststätten zu deren Bau- und Kulturgeschichte. Solche Gaststätten haben Menschen aller Schichten durch Jahrhunderte hindurch gesehen, und nicht selten ist in ihren Mauern Geschichte gemacht worden.

Die Stadthotellerie hat in den letzten Jahren an Bedeutung in der ganzen Welt sehr stark zugenommen. Landesregierungen und Stadtbehörden bemühen sich überall, den Bau von erstklassigen Stadthotels mit grosszügigen Anlagen, Einfahrten und Installationen zu unterstützen. Nicht nur in den Städten Nord- und Südamerikas sowie Europas kann man diese Tendenz verfolgen. Besonders auffallend ist sie in den kommunistischen Staaten und in neuester Zeit auch in den sogenannten Entwicklungsländern. Man hat begriffen, dass es leichter ist, ausländische Diplomaten-, Staats- und Geschäftsvertreter zu empfangen und mit ihnen zu verhandeln, wenn diese Persönlichkeiten komfortabel und gut untergebracht sind in einem herrlich gelegenen, angenehmen Hotel, betreut und umsorgt von geschultem, hilfsbereitem Personal, wodurch die Gäste einen ersten guten Eindruck des betreffenden Landes erhalten. In Ländern mit staatlich gelenkter Wirtschaft werden gute Stadthotels besonders gefördert, weil sie sehr deviseneinbringend sind. So sind denn auch in den letzten Jahren in vielen Ländern grosszügige Stadthotels entstanden, die auf verschiedenste Stadthotels entständen, die auf verschiedenste staatliche Subventionen meist à fonds perdu erhalten haben. Dies bezieht sich aber nicht auf unser Land, wo die Stadthotels sämtlich aus privater Initiative mit eigener Finanzierung und Bankdarlehen entstanden sind. Es ist bei uns daher auch notwendig, dass die Hotellerie selbst die Öffentlichkeit auf ihre Probleme aufmerksam macht.

Wirtschaftlich haben die Stadthotels heute in der Mehrheit nicht zu klagen, wenn man die Dinge im grossen ganzen betrachtet. Der Gast im Stadthotel ist bereit, einen angemessenen Zimmerpreis zu bezahlen und gibt für gute Leistungen aus Küche und Keller mehr als zu früher. Einen Grossteil der Kundschaft der Stadthotels verkörpern Vertreter von Staaten, grossen Unternehmungen und Firmen, für welche der betr. Arbeitgeber die Rechnung begleicht. Die erfolgreiche Werbung für das Stadthotel geht jedoch nach wie vor über die Werbung für den Einzelgast, bei aller Berücksichtigung der Gruppenreisenden. Die Werbung für den Einzelgast ist wohl der mühevollste, allerdings auch sicherlich immer noch der erfolgreichste Weg. Die gute schweizerische Tradition der persönlichen Betreuung des Gastes, die wir von unseren Grossvätern und Vätern ererbt haben, welche die Pionierarbeit leisteten, ist immer noch aktuell und ausschlaggebend.

Eine gewisse Kultur im Stadthotel ist heute, vielleicht mehr noch als früher, von besonderer Wichtigkeit. Niemand will mehr auf die Errungenschaften der modernen Technik verzichten, die auf der ganzen Welt die gleichen sind, und doch sollte nach Möglichkeit die Eigenständigkeit eines Landes und seiner Städte in einem bestimmten Stil und der Wohnkultur ihrer Hotels zum Ausdruck kommen. In einem Entwicklungsland lässt man sich moderne Zweckbauten auch in der Hotellerie selbstverständlich gefallen. Umso schöner ist es, wenn man in alten Kulturländern neben dem modernen Komfort Zeugen einer langsam gewachsenen Eigenständigkeit vorfindet, die sich ihres «Provinzialismus» nicht zu schämen braucht. Gerade die moderne Technik, der wir die Verschönerung unseres Landes vorwerfen, gibt uns die Möglichkeiten an die Hand, wenn wir uns ihrer richtig bedienen, um die Atmosphäre eines Hauses angenehm und komfortabel zu gestalten, ohne dadurch der Schönheit oder der Gemütlichkeit des Raumes Abbruch zu tun. Es sei hier an die Anbringung bzw. den Einbau von Heizungs- und Kühlungsanlagen, von Radio- und Fernsehgeräten und Beleuchtungselementen erinnert. Natürlich sind die Kosten dieser Verbindung von alt und neu erheblich, und zwar sowohl an gedanklicher Vorarbeit als auch an finanziellen Mitteln. Was den Bilderschmuck sowohl in den Schlafzimmern wie in den öffentlichen Räumlichkeiten anbelangt, lohnt sich immer eine zuverlässige gute Beratung. Man muss sich darüber klar sein, dass, wenn auch der Gast bereit ist, für seinen Komfort zu zahlen, die Ansprüche doch immer mehr und mehr steigen. In einzelnen Häusern ist der Telefonanschluss nicht nur im Zimmer, sondern auch im Bad erwünscht. Handdusche, Wäschewärmer, Kleenexkästchen, die feierliche Seife, die der Gast bei der Ankunft in netter Aufmachung vorfindet, der wohlthuende Badezusatz, sind Annehmlichkeiten, die heute schon bald als selbstverständlich dazu gehören. Ebenso gross sind die Ansprüche an eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche, die immer die saisongemässen Spezialitäten bereithalten muss.

Dass die technische Installation der Wirtschaftsräume beim heutigen Personalangel von grosser Bedeutung für das Stadthotel ist, wird jedermann verstehen. Diese Installationen sind sehr kostspielig und wenig gewinnbringend. Sie müssen aber gemacht werden, um dem Personal die Arbeit zu erleichtern und nach Möglichkeit Einsparungen vorzunehmen.

Heute spricht und schreibt man sehr viel von den neuen modernen Stadthotels und vornehmlich von der grossen Gruppe der Hilton-Hotels. Unsere Schweizer Städte haben wohl eine Reihe von neuen modernen Hotels mittlerer Grösse erhalten, besonders die Städte Basel, Biel, Bern, Lausanne und Zürich. Aber nur in Genf sind bis heute zwei neue Grosshotels der Luxusklasse entstanden, und weitere solche Grosshotels sind in der Rhonestadt im Bau. Auch in Zürich sind Grosshotel-Projekte in Beratung. Hilton-Hotels gibt es bis heute noch keine in der Schweiz.

Glücklicherweise hat sich der Umbau und die Modernisierung unserer alten bekannten Stadthotels aller Preisklassen sehr gut bewährt. Wir haben viele Beispiele von Stadthotels und selbstverständlich auch

von Saisonhotels, die vorbildlich umgebaut und renoviert worden sind und dabei vor allem ihre eigene Atmosphäre beibehalten haben. Dafür gebührt den ausführenden Architekten unbedingtes Lob. Wir wissen auch, dass Stadthotels seit eh und je eine grosse Rolle im kulturellen und Geschäftsleben der Städte gespielt haben und heute, im Zeitalter der Kleinwohnung und des Hauspersonalsmangels, sind sie mehr denn je zuvor mit ihren Stadtrezeptions-, Terrassen, Bankett- und Sitzungssälen Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Städte. Gut frequentierte Stadthotels sind die besten Devisenbringer für ein Land, denn die ausländischen Gäste geben ihr Geld nicht nur im Hotel selbst aus, sondern benützen die Gelegenheit, um Einkäufe aller Art zu tätigen, Bankgeschäfte zu erledigen, in Restaurants, Cafés, Bars und Dancings zu speisen und zu trinken, Museen und andere Sehenswürdigkeiten zu besichtigen und bei Zufriedenheit den Namen der Stadt in ihrem eigenen Lande zu preisen und ihren Besuch anzudeuten.

Vielleicht könnten diese Ausführungen den Eindruck erwecken, als ob mit dem Bau und der tadellosen Installation eines Stadthotels das Wesentliche «geschafft» sei. So wichtig auch die schöne und technisch einwandfreie Einrichtung, die für den täglichen Ablauf des Betriebes rationell, bis in alle Details durchdachte Installation sein mag, ein Hotel wird niemals eine Fabrik sein, sondern bleibt immer ein Haushalt, der von Menschen für Menschen geführt wird. Der Mensch, der die Dienstleistung «produziert», steht in direkter Verbindung mit dem Menschen der sie «konsumiert». Natürlich wird die Dienstleistung wesentlich bestimmt vom technischen «Equipment» — ebenso wesentlich aber auch von dem Menschen, der sie anbietet. Und das bezieht sich im Hotel nicht nur auf den Leiter des Unternehmens, sondern auf jeden Departements-Chef und auch auf den letzten Angestellten. Grösser als in anderen Berufen sind daher auch die Fehlerquellen, die auf menschliches Versagen zurückzuführen sind. Daraus wird verständlich, wie wichtig die gründliche fachliche Schulung sowie auch die menschliche Bildung in diesem Berufe sind. Denn es kommt auf jeden einzelnen im Hause an, jeder ist für die Atmosphäre direkt mitverantwortlich.

Was können Regierung und Bevölkerung einer Stadt tun, um die Frequenz des deviseneinbringenden Fremdenverkehrs zu fördern?

1. Ein moderner Flugplatz ist heute wohl der wichtigste Faktor. Die Statistik beweist klar und deutlich, dass Städte in aller Welt mit grosszügig angelegten Flugplätzen das ganze Jahr hindurch eine gute Bettenbesetzung der Stadthotels aufweisen. Städte aber mit unbedeutenden und ver-

nachlässigten Flugplätzen hinken in der Bettenbesetzung ihrer Stadthotels nach und ihre Frequenz ist ständig grossen Schwankungen unterworfen. Selbstverständlich leidet darunter nicht nur die Hotellerie, sondern die gesamte Gesellschaftswelt dieser Städte. Ein gleichmässig florierender Fremdenverkehr ist ein Stimulus für das ganze wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben der Städte und letztlich auch des Staates.

2. Gute Bahnverbindungen.
3. Gute Zufahrtsstrassen für die Automobilisten, nach Möglichkeit Anschluss an die Autobahnen mit sehr gut sichtbaren Markierungen, um rasche Orientierung und flüssigen Verkehr zu gewährleisten.
4. Gute Markierung zu den Hotels, bequeme Zufahrts- und Parkierungsmöglichkeiten vor den Hotel-Eingängen, Schaffung von Garagemöglichkeiten.
5. Bereitstellung von Ausstellungshallen für die Abhaltung von Messen, Ausstellungen und Kongressen. Banketträglichkeiten in allen Grössen.
6. Ein leicht zugängliches, modernes, im Zentrum gelegenes öffentliches Verkehrsbureau mit gut organisierter Information und genügend ausgerüstet mit finanziellen Mitteln für Werbung.
7. Interessante und preiswerte Einkaufsmöglichkeiten.
8. Gute Unterhaltung der Gebäulichkeiten von kulturellem und historischem Wert, Museen, Parkanlagen, Schwimmbäder (Zoologischer Garten!).
9. Organisation und Abhaltung von Festen, Festspielen, Konzert- und Musikwochen, Theater, Kleinbühnen und Cabarets.
10. Feinliche Sauberkeit in den Strassen, freundliche Auskunftserteilung an fremde Gäste durch die Bevölkerung, diensttuende Polizisten und Betreuer der öffentlichen Verkehrsmittel.

Wenn zuletzt die Faktoren zusammengestellt wurden, welche zur Förderung der Frequenz der Stadthotellerie bedeutungsvoll sind, so sei neben den Anforderungen an die technischen Leistungen zum Zwecke der internationalen Verkehrsverbindungen nochmals besonders hervorgehoben: die Forderung nach Wahrung der Eigentümlichkeit, der Pflege des «Eigen-tümlichen», Charakteristischen einer Stadt, vor allem ihrer Bau- und Kulturdenkmäler. Leider steht der Verwirklichung der einen Forderung die der andern oft genau entgegen. Aus dieser Spannung kann jedoch bei grosszügiger Lösung aller Beteiligten ein harmonisches Ergebnis erzielt werden, das den Besucher entzückt und den Rahmen schafft für Begegnungen und Gespräche, auf die wir alle heute mehr denn je angewiesen sind.

A. Kienberger, Basel

Die Gefahr radioaktiver Verseuchung unseres Wassers

Von Paul Ackermann von der Luftüberwachungsanlage Payerne

Projektionierung und Bau der so dringend notwendigen Kläranlagen hatten in der Schweiz kaum begonnen, da tauchte schon ein neuer Gefahrenherd für den Gewässerschutz auf: die mögliche radioaktive Verseuchung der Gewässer infolge nuklearer Versuchsexplosionen und ständig zunehmender Verwendung von radioaktiven Stoffen in Industrie, Medizin und Forschung.

Verseuchungsquellen

Die im Explosionsplatz enthaltenen, schweren radioaktiven Teile fallen rasch in einer Nahzone aus. Die Ausdehnung dieses zigarrenförmigen, stark gefährdeten Gebietes hängt von den Richtungen und Geschwindigkeiten der Höhenwinde ab und beträgt in der Windrichtung einige hundert Kilometer. Die kleinsten Partikel hingegen, für die die schwere praktische Rolle mehr spielt, werden mit den in unseren Breiten vorherrschenden Westwinden um den Erdball getragen. Die Niederschläge waschen sie aus und bringen sie in angereicherter Konzentration zur Erde. Der radioaktive Gehalt in einem Kubikzentimeter Regen ist ungefähr hunderttausendmal grösser als in einem gleichen Volumen Luft.

Der trockene Ausfall spielt, abgesehen von der Nahzone, gegenüber Regen und Schnee eine untergeordnete Rolle. Die Troposphäre, das heisst die wetteraktive Zone, in der sich Niederschläge bilden, wird in einigen Wochen von Radioaktivität gereinigt. In der Atompliz hingegen in grössere Höhen über 9–12 km ü. M. in die Stratosphäre eingedrungen, so verweilen dort die radioaktiven Partikel infolge der besonderen meteorologisch-physikalischen Bedingungen viel länger. Dieses radioaktive Reservoir entleert sich stossweise, besonders im Frühling, innerhalb einiger Jahre in die unteren Luftschichten, die Troposphäre.

Durch den Erdboden werden die Niederschläge gefiltert, und ein grosser Teil der Radioaktivität wird in den obersten Erdschichten zurückgehalten. In den Gewässern erscheint die Radioaktivität einige Tage nach dem Niederschlag in abgeschwächter Form, und man misst noch ungefähr 5% der ursprünglichen Niederschlagsaktivität pro Volumeneinheit. Im Jura und anderen Regionen hingegen, wo das Regenwasser direkt in Zisternen gesammelt wird, spielt sich dieser natürliche Vorgang nicht ab.

Neben der von nuklearen Explosionen herrührenden Verseuchung darf die mögliche Gefahr infolge der rapid ansteigenden Verwendung von radioaktiven Stoffen für immer neue Zwecke in Industrie, Medizin und Forschung nicht übersehen werden. Das neue Strahlenschutzgesetz sieht deshalb strenge Vorschriften und Überwachungsmassnahmen für diese Fälle vor. Es ist nicht mehr zulässig, Abfälle von radioaktiven Stoffen dem Abwasser zu übergeben oder einfach zu vergraben. Früher oder später würde die Verseuchung im Grundwasser erscheinen. Der Bund ist deshalb daran, besonders ausgebauten Stapelplätze für solche Abfälle einzurichten.

Gefahren der radioaktiven Verseuchung von Gewässern

In der verseuchten Wolke ist ein Gemisch von vielen radioaktiven Elementen enthalten. Ausserhalb der Nahzone besteht die Gefahr hauptsächlich im Einbau von besonders gefährlichen Elementen in den Körper durch Aufnahme von Trinkwasser und Nahrung. Das Gemisch enthält, deren Aktivität innert kurzer Zeit abklingt. Ausserdem existieren langlebige Elemente, die vom Körper rasch wieder ausgeschieden werden. Besonders gefährlich sind langlebige Isotope, die sich in bestimmten Körperorganen konzentrieren und eine lange Verweilzeit haben, wie das dadurch berüchtigt gewordene Radiostrontium, welches sich in die Knochen einbaut.

Ausser dem Genuss von Trinkwasser bestehen andere Verseuchungswege. Das Vieh trinkt Wasser, das mit radioaktiven Elementen durchsetzt ist; Fische und Wasserpflanzen leben ganz in diesem Medium. Das auf diese Weise infizierte Fleisch kann für den Menschen, der es genießt, schädlich sein.

Durch das bereits erwähnte Filtern des Regenwassers auf der Erde wird der Boden verseucht, und die Pflanzen nehmen im Rahmen des Wachstumsprozesses Strontium auf. Der Genuss von Gemüse und Heu stellt in diesem Fall eine weitere indirekte Verseuchungsquelle für Menschen und Tiere dar. In der Milch des Viehs, das nach einem radioaktiven Regen mit Frischfutter genährt wurde, erscheint das Radiostrontium nach ungefähr zwei Tagen.

Es ist deshalb von höchster Bedeutung, unsere Quellen, Gewässer und Grundwasser von radioaktiver Verseuchung freizuhalten, besonders weil die Trinkwasserversorgung immer mehr auf das Reservoir unserer Seen zurückgreifen muss. Gegen die radioaktiven Wolken sind wir machtlos, hingegen muss selbst der Kleinverbraucher von Isotopen durch Beachtung strengster Disziplin verhindern, dass nachteilige Folgen entstehen.

Überwachungssystem

Die Eidg. Kommission zur Überwachung der Radioaktivität hat im Auftrag des Bundesrates ein Überwachungsnetz aufgebaut, das den ständig neuen Anforderungen angepasst wird. Da die von Versuchsexplosionen herangeführte Luft in breitem Strom dahinfliesst, genügen einige Luftüberwachungsstationen, Wasser von Regensammeln, die in den Hauptniederschlagsgebieten und in den dichtbevölkerten Gegenden der Schweiz aufgestellt sind, wird periodisch untersucht. Bei erhöhter Luftaktivität werden die Proben häufiger analysiert. Aus sämtlichen Flußsystemen unseres Landes werden Proben entnommen und gemessen. Ein besonderes Problem bedeuten die radioaktiven Material verarbeitenden oder benützenden Industrien; Reaktorbetriebe müssen gesetzlich ihren eigenen Sicherheitsdienst haben und werden ausserdem durch Messungen der Eidg. Kommission kontrolliert.

Ein Gast meint...

Das Gesicht nicht verlieren

Für den Leser, der's noch nicht weiss: Der Ausdruck «Das Gesicht nicht verlieren» stammt aus dem Fernen Osten und ist etwa gleichbedeutend wie «Würde bewahren, ja nicht zeigen, wie es in einem aussieht, sich nicht blamieren, aber auch sich nichts vergeben» — siehe Beispiel.

In einem besseren Restaurant: «Herr Ober! — Herr Ober! — Herr Ober, bitte schön! — Verdammt noch mal, gibt es hier einen Oberkellner oder nicht? — Nun denn, wo steckt er? — Seit einer halben Stunde rufe ich nach ihm! Was glauben Sie eigentlich, ich komme in dieses Restaurant, um den Ober zu suchen oder um zu speisen? — Was? — Na also, nun aber fix, herbei mit dem Ober! — — — Aaaaah, schau mal an, der Herr Ober persönlich!

Herr Ober, ich habe es nicht nötig und bin es auch nicht gewöhnt, mich mit Hilfskellnern oder mit gewöhnlichen Kellnern herumzuschlagen. Sie müssen schliesslich das bringen, was sie aus der Küche erhalten. Aufgehängt, wenn etwas nicht in Ordnung ist, gehört der Küchenchef, ich weiss! Erzählen Sie mir keine Märchen!

Da nun aber der Küchenchef selbst oder nie sich in die Arena wagt, wo sich die Gäste über das von ihm vorgesetzte Essen aufregen, muss man sich nachgedrungen an denjenigen halten, der vermutlich der Höchste am Ort ist. Und das sind Sie, Herr Ober! Bitte, keine Erwiderung. Lassen Sie mich aussprechen!

Ich bin keineswegs Abstinenz, aber ich lebe jahrelang in Amerika; ich erlaube mir diesen langjährigen Aufenthalt, ohne Sie zu fragen, und gewöhnte mich dabei an Milch als Getränk zum Mittagessen.

Ha, ich gestehe ein, dass ich einen Fehler machte, als ich arglos dieses Restaurant betrat, um hier ein Mittagessen einzunehmen, und der zweite Fehler bestand darin, dass ich mir zum besagten Mittagessen ein Glas frischer Milch bestellte und die verlockende Weinskarte beiseite schob, ohne Sie zu konsultieren. Bitte unterbrechen Sie mich nicht, Herr Ober! Ich anerkenne diese Fehler, unter der Voraussetzung, dass auch Sie das anerkennen, was ich nachfolgend vorzubringen habe. — Sie nicken mit dem Kopf! Ein gnädiges Nicken, fürwahr! Es sei!

Herr Ober, ich ersuche Sie, die Milch aus dem mir hier servierten Glas zu kosten, und frage Sie gleichzeitig: Befinden wir uns hier in der Schweiz, in Ihrer Schweiz vermutlich — bitte? ach, Sie sind auch Ausländer? — also hier in der Schweiz, im geradezu klassischen Land der Milch, die hier gleichbedeutend ist wie Öl für Saudiarabien? Haben anderswärts wir Gäste der Schweiz es nötig, uns für unser gutes Geld, das wohl in die Millionen Fränkl gehen wird pro Jahr, laue Milch in diskutablem Zustand vorgesetzt zu lassen?

Herr Ober, bitte, äussere Sie sich dazu! Schweizen hin oder her: Sie, und niemand anders als Sie hier im Restaurant, sind massgebend und verantwortlich. Bitte — kein Wort — was, soll ich nun zu Hause erzählen, wenn sie mich fragen? Bitte, Berge wunderbar, Seen tiefblau, Strassen verstopft, Milch miserabel und nahezu kaum trinkbar? Muss ich das sagen? Na also?

Der Ober: «Verzeihung, selbstverständlich wird die Milch durch eisgekühlte Milch sofort ersetzt werden. Die Schweizer Milch ist und bleibt erstklassig.»

Diesem Herrn Ober gebührt der höchste Orden, den die Schweiz zu vergeben hat!

A. Traveller

P.S. Leider vergibt die Schweiz keine Orden. Schenken wir daher diesem mustergetreuen Herrn Ober, der sein Gesicht — und das Gesicht seines Arbeitgebers — zu wahren wusste, ein «Heimetti» mit 1–2 Kühen. Einverstanden?

Man darf ruhig feststellen, dass die Sicherheitsvorschriften für Reaktoren viel strenger und der dadurch bedingte Anteil an den Betriebskosten viel höher ist, als was heutzutage vom Gewässerschutz den normalen Industrien zugemutet wird.

Abwasser von Leuchtfarbenfabriken und Flüssen, die aus den Gegendern mit Leuchtfarben verarbeitenden Industrien kommen, wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Eine Leuchtfarbenfabrik hat bereits eine spezielle Filteranlage gegen Radioaktivität in ihren Abwässern eingebaut.

Alarmorganisation

Da in Europa keine menschenleeren Räume für die Nahaufnahme zur Verfügung stehen, werden in Friedenszeiten die Versuchsexplosionen wie bisher in grosser Entfernung durchgeführt werden. Wir haben deshalb kaum damit zu rechnen, dass die direkte Strahlung der Luft oder deren Einatmung eine Gefährdung bedeutet. Die schleichende, fortwährende Verseuchung des Bodens und schliesslich der Gewässer infolge ständig fortgeführter Versuchsexplosionen kann aber schliesslich zu fatalen Konsequenzen führen. Unfälle in Reaktorbetrieben sind infolge der mannigfachen Sicherheitsvorkehrungen und der ständigen Überwachung durch Spezialisten sehr unwahrscheinlich. Bei kleineren, radioaktiven Material verarbeitenden Betrieben kann sich ein Unfall lokal nur sehr begrenzt auswirken.

Trotz aller diesen Vorkehrungen ist dennoch mit einer — wenn auch sehr kleinen — Möglichkeit von Überraschungen zu rechnen. Ein überalltägiger ausbrechender Krieg, selbst wenn er nur unsere Nachbarländer betrifft, kann zu einer sehr schweren radioaktiven Gefährdung unseres Landes führen, bevor noch unsere Armee, an die in Kriegs- und Aktivdienstzeiten die Verantwortung übergeht, mobilisiert ist. Es muss deshalb schon für Friedenszeiten eine Alarmorganisation ausgebaut werden. Ein Übersichten eines bestimmten Pegels melden die Überwachungsstellen an die Vorwarnzentrale in Payerne.

Cognac
Favraud
bietet
mehr!



Im schlimmsten Fall wird die betroffene Bevölkerung mit Rundspruch und andern Mitteln unverzüglich orientiert und über die ersten Verhaltensregeln instruiert.

Gleichzeitig werden die Spezialisten zusammengeführt, die über die weiteren Massnahmen entscheiden. Dies ist aber der unwahrscheinlichste Fall, da dazu eine Bombe in unserer Nähe explodieren müsste. Bei allen andern Möglichkeiten steht für Massnahmen mehr Zeit zur Verfügung.

Gegenwärtige Situation

Die Ende Mai 1961 stattgefundenen russischen Versuche haben wieder eine deutliche Erhöhung der

Radioaktivität gebracht. Die Situation ist für die Luft derjenigen von 1958/59 vergleichbar. Dank zweier besonderer Umstände war der radioaktive Ausfall bei uns aber kleiner als in nördlicheren Gegenden. Die Hauptversuche fanden im hohen Norden statt. Der Hauptanfall konzentrierte sich infolge der vorherrschenden Westwinde in diesen Breitengraden. Ausserdem war unser Land beim Durchzug der höchsten Luftaktivitätsspitzen ausser der Südschweiz fast niederschlagsfrei. In den Flüssen und Seen konnte deshalb nur eine leichte Erhöhung festgestellt werden. Die stärkere Zunahme in den Zisternen, die mit reinem Regenwasser gespeisen werden, kann infolge des kleinen Gehalts an Radiostrontium noch als ungefährlich bezeichnet werden.

Les restaurants de tourisme en France

Petite rétrospective d'un grand congrès

Sous la devise : Les restaurants de tourisme sont à votre disposition sur toutes les routes de France, le congrès national des restaurants de tourisme a tenu ses assises dans le cadre de l'Equip'Hôtel 62. Afin de compléter les commentaires que nous avons consacrés à cette impressionnante manifestation dans les numéros 42 et 43 de la Revue suisse des hôtels, nous rappelons à nos lecteurs qu'un nouveau guide international 1962 des restaurants de tourisme vient de paraître. Soigneusement édité, il est pourvu d'une préface et d'un petit dictionnaire en quatre langues (français-anglais-allemand-italien) à l'intention de tous les touristes étrangers; il contient noms et adresses exactes, ainsi que certaines spécialités de 2500 restaurants de tourisme en France, et même une petite annexe qui énumère des restaurants de 3 et 4 étoiles à l'étranger.

La Suisse y figure en bonne place avec des établissements renommés à Bâle, Lucerne, Genève, Zurich et Locarno. La documentation est utilement complétée par une carte des vignobles de Bordeaux, une carte des stations de sports d'hiver, des stations thermales classées et quelques renseignements utiles (adresses d'administrations parisiennes, banques, bureaux de change, etc.).

Le congrès homologue les réformes des normes de classement des restaurants de tourisme et notamment leur prix, dont voici les détails.

Les prix, dans les restaurants, étant fixés librement, les restaurants de tourisme ont toutefois l'obligation de présenter le menu touristique de leur catégorie au prix suivant : établissement 1 étoile : jusqu'à 5 NF, établissement 2 étoiles : de 5 à 10 NF, établissement 3 étoiles : de 10 à 18 NF, établissement 4 étoiles : de 18 à 30 NF, établissement 4 étoiles luxe : au-dessus de 30 NF.

Dans le cas de service compris, les prix ci-dessus pourraient être majorés du montant du service qui devra être inclus dans ceux-ci.

Le pancarteau des restaurants de tourisme apposé visiblement à l'extérieur devra correspondre à la classification de l'établissement et porter le millésime de l'année.

Il va de soi que de tels congrès sont l'occasion de se réunir autour de tables bien garnies. Les restaurants qui ont la charge de servir des menus de choix à des spécialistes mettent naturellement les petits plats dans les grands, et soignent particulièrement la qualité des mets.

Le menu offert au restaurant du Palais des con-

grès par les organisateurs d'Equip'Hôtel était caractérisé par une simplicité de bon aloi. Qu'on en juge :

Turbot Chantilly, pintadeau aux lentilles, plateau de fromages, tarte paysanne, café.

Celui offert par la maison Rémy Martin se déroula sous la présidence de M. Jean Sainteny, commissaire général au tourisme et eut lieu au restaurant « Les succoups volantes », à l'aérodrome du Bourget. On put savourer : Consommé royal ; turbotin Duglère, fillet de bœuf renaissance, pommes nettes, salade flamande, plateau de fromages, boules de neige, petits fours, café, le tout arrosé de Sauvignon et de Château Pontet-Canet, cognac Rémy Martin étant à l'honneur après le café.

Que tous les trois présidents fédéraux — Julien François pour les restaurants et en même temps à titre de président temporaire de la FNHI, Marcel Bourseau pour les hôteliers et R. Bideault pour les limonadiers et cafetiers — aient personnellement tenu à assister à ce congrès et aux deux repas officiels, voici la meilleure preuve de l'importance qu'a prise ces dernières années, l'évolution des restaurants avec menus obligatoires à prix fixe.

Les dirigeants de l'hôtellerie et de la restauration françaises se rendent parfaitement compte des reproches que l'on formule parfois, en France et à l'étranger vis-à-vis de la gastronomie française à savoir que le maintien de sa qualité comporte souvent des prix qui paraissent exagérés lorsqu'on pense au pouvoir d'achat du touriste moyen. La formule des restaurants de tourisme tend à faire baisser le niveau de ces prix, tout en maintenant la qualité des repas et à rendre la bonne cuisine française plus populaire en Europe, même pour les nombreux Américains qui veulent échapper à la « mécanisation du ravitaillement hôtelier » chez eux et dans certains pays européens.

Le pancarteau avec le chef de cuisine à la toque blanche sur fond tricolore doit être un symbole pour le menu de haute qualité à un prix abordable à toutes les bourses. C'est pour cette raison que les restaurants de tourisme peuvent servir de modèle à d'autres pays. Sans porter atteinte à la tradition de la cuisine « à la carte » des restaurants de luxe ou du « bistro du coin », cette institution constitue un progrès vers l'harmonisation des prix dans l'hôtellerie et la restauration du Marché commun et de la plus grande Europe des onze. Walter Bing

Ancien et Nouveau Mondes face au tourisme

Durant des années, l'Europe eut le monopole quasi absolu du tourisme international ; les grandes associations de voyages, de transports et d'hôteliers y avaient leur siège et y tenaient régulièrement leurs assises.

L'ère du jet a changé tout cela... Avec le monde entier à portée de la main, les intérêts du tourisme se sont développés partout. L'Amérique occupe actuellement l'avant-scène. Demain peut-être, viendra l'heure de l'Asie. Mais l'Europe, on doit le reconnaître, est en perte de vitesse.

Derniers venus dans la compétition touristique internationale, les Etats-Unis font preuve d'un dynamisme remarquable. Durant les années qui suivirent la dernière guerre, ils virent tout d'abord dans le tourisme le moyen le plus agréable d'exporter les dollars nécessaires à la consolidation du monde libre.

C'était l'époque du Plan Marshall. «Allez passer vos vacances à l'étranger, disait l'Administration américaine à ses ressortissants; et dépensez beaucoup d'argent!»

Et aux pays européens, la même administration conseillait d'organiser le tourisme de l'Ancien Monde de telle manière que la clientèle du Nouveau se sente à l'aise et ait envie d'y séjourner le plus souvent et le plus longtemps possible!

C'est déjà un temps révolu. Dès son arrivée au pouvoir, le président Kennedy a déclaré que le tourisme international devait être un véritable échange. S'il souhaitait que les Américains continuent à parcourir le monde aussi librement que par le passé, il entendait aussi que, de partout, l'on vienne en visite aux Etats-Unis.

But de l'opération sur le plan monétaire : stopper la sortie des dollars touristiques afin de contribuer au redressement de la balance américaine des revenus, dangereusement déficitaire.

zur Verfügung gestanden. Aus irgendeinem Grunde hatte er nämlich im Wallis den Zug verpasst, so dass er sich gezwungen sah, ein anderes Verkehrsmittel zu wählen. Kurzentschlossen nahm der unternehmungslustige, modern eingestellte Parlamentarier Kontakt mit Gletscherpilot Hermann Geiger in Sitten auf, und bald einmal ging's im Flugzeug vom Wallis über den Alpenkamm — via Raulpass-Pilat — an den Vierwaldstättersee. Unterwegs gerieten sie jedoch in einen heftigen Föhnsturm, mit Spitzengeschwindigkeiten bis zu 120 km/h, der den Piper einer Feder oder einem Wattlebauschlein gleich in der Luft nach oben und unten, rechts und links blies und dabei die Insassen rüttelte und schüttelte. In Luzern angelangt, stiegen die beiden mutigen Flieger auf vereinzelt starken Bodennebel, doch fanden sie schliesslich in Hergiswil ihre Landeplatzchen. Von dort führte ein Auto der Kursleitung den schnellst erwarteten Referenten — ohne auffallende Verspätung — schnurstracks ins Rathaus an der Reuss.

Jeder zweite Parlamentarier in der Fremdenverkehrs-kommission — jedoch keine Hoteliers im Parlament

Die Ausführungen von Nationalrat Kämpfen über die Fremdenverkehrsprobleme aus parlamentarischer Sicht galten naturgemäss der Schweiz. Der Referent skizzierte, dass unser Land keinen eigentlichen Verfassungsartikel für den Fremdenverkehr kenne. Als die Bundesverfassung 1874 in Kraft trat, sprach noch niemand vom Fremdenverkehr im heutigen Sinn. In der Zwischenzeit begannen sich dann eigentlich sämtliche Departements mit diesem bedeutenden Zweig unserer nationalen Wirtschaft zu befassen. In

L'action «Visit USA», lancée il y a deux ans, a donné déjà des résultats remarquables. Si les «rentrées» ne compensent pas encore les «sorties», la tendance est plus que favorable. Elle encourage les instances américaines à redoubler d'efforts.

Ce n'est donc pas l'effet du hasard si les trois plus grands congrès du tourisme mondial viennent de se dérouler dans le Nouveau-Monde : la Fédération internationale des agences de voyages (FIAPV) avec 550 délégués représentant 53 pays, à Mexico-City, l'American Society of travel agents (ASTA), avec 2300 délégués venant de 80 pays et de tous les continents à Las Vegas, et enfin l'Association internationale des Skål-Clubs, amicale du tourisme réunissant — encore à Mexico-City — plus de 1000 délégués de 150 clubs répartis dans le monde entier.

Si l'on ajoute que le congrès de l'ASTA, en 1963, aura lieu à Mexico et qu'il est fortement question de l'organiser à Hong-Kong en 1965, Miami ayant déjà été choisie pour 1964, on doit admettre que l'Europe perd chaque année un peu de son prestige et de son «leadership».

Certes, il en faudrait davantage pour compromettre, sur ce continent, les progrès du tourisme international; l'Europe est un marché considérable et peut se suffire à elle-même.

Mais si l'on veut considérer le tourisme comme l'élément le plus valable du rapprochement entre les peuples, à l'heure où les distances n'existent pratiquement plus, on ne doit pas se contenter de cette issue.

Et l'on souhaite que les pays de longue tradition touristique et hôtelière unissent leurs efforts pour conserver à notre vieux monde la place à laquelle il a droit dans le tourisme international. — P.-H. J.

der parlamentarischen Gruppe für Verkehr, Tourismus und Hotellerie, der der Briger Stadtpräsident vorsteht, ist denn auch jeder zweite Parlamentarier vertreten. Diese Gruppe hat — nach den Worten des Referenten und Präsidenten — aber nur informellen Charakter. Auch gebe es darin keine Hoteliers. Dies zögen es vermutlich vor, dem Gast direkt zu dienen, als dem Parlament. Fremdenverkehrspolitik werde aber andererseits nicht nur im parlamentarischen Saal betrieben, sondern auch an vielen weiteren Orten unseres Landes, denn jeder Schweizer werde mittelbar und unmittelbar vom Fremdenverkehr berührt. Die föderalistische Struktur der Schweiz mache denn auch eine Dezentralisierung notwendig. Im Punkte unserer Werbung im Ausland gelte es jedoch, die zur Verfügung stehenden Mittel nicht aufzusplitteln und zu verschleudern, sondern in der Schweizerischen Verkehrszentrale zu koordinieren.

Mit 1.8 Milliarden Franken Nettoeinnahmen figuriert der Tourismus in der Schweiz an der Spitze sämtlicher Fremdenverkehrsländer. Der Anteil des Fremdenverkehrs in unserem Land, gemessen am gesamten Sozialprodukt, macht 8–10% aus. Als reiner Wirtschaftszweig betrachtet wird er nun von der Maschinenindustrie überflügelt und rangiert vor der Uhrenindustrie, der chemischen Industrie, dem Export von Käse und Schokolade. — Aber auch neben diesem Ergebnis in der Ertragsbilanz unserer Wirtschaft gilt — wie Nationalrat Kämpfen abschliessend ausführte — an die ideellen Ziele zu denken, an den gegenseitigen menschlichen Austausch, an das Sich-besserkennenlernen und damit auch bessere Verständnis unter den Völkern zu denken.

Nicht nur Geld verdienen, auch das Herz sprechen lassen!

Stadtpräsident Paul Kopp eröffnete zum 10. Mal im die bekannten Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

stimmungsvollen Rathausaal am Kornmarkt

me. — Aus repräsentativen Gründen wurde vor zehn Jahren der Auftakt der inzwischen im internationalen Fremdenverkehr einen besonderen Namen erhaltenen Luzerner Kurse in den heimeligen und anprechenden Stadtratssaal des Rathauses der Leuchtenstadt an der Reuss verlegt. Und schon damals durfte Stadtpräsident Kopp die Kursteilnehmer begrüßen. Inzwischen ist das Interesse am Fremdenverkehr noch gewachsen, die Zahl der Kursteilnehmer gestiegen, die Ausführungen der Referenten gewichtiger geworden. Stadtpräsident Kopp — zugleich auch Präsident des Luzerner Verkehrsvereins und Präsident des Patronatskomitees der Luzerner Kurse für Fremdenverkehr — hielt es mit seiner reichen Erfahrung als gegeben, die Begrüssungssprache knapp zu halten (was ihm nicht verargt wurde!), um auch die andern noch zu Worte kommen zu lassen, wie er sagte. In seinen geistreichen Ausführungen kam das Stadtoberhaupt auf den Zweck dieser Luzerner Kurse für Fremdenverkehr zu sprechen, erwähnte, dass die Kurstage nicht allein einer Erarbeitung von Übersichten der gegenwärtigen Lage und der nächsten Zukunft im Fremdenverkehr sowie eines besseren Verständnisses für bedeutende Vorgänge und Zusammenhänge im Tourismus dienen; diese Punkte seien wohl recht wichtig, gleichzeitig gelte es jedoch auch, die rein menschlichen Kontakte zu pflegen, das Herz sprechen zu lassen. Der Fremdenverkehr gibt uns nämlich nicht nur — richtig verstanden und richtig angewandt — die Möglichkeit, die wirtschaftliche Ertragsbilanz des Landes in ein günstigeres Licht zu rücken, er gibt uns auch die Gelegenheit, höher stehende und dauerhaftere menschliche Werte zu pflegen und zu verwirklichen.

Besondere Nachwuchsprobleme

Dr. Franz Portmann, Präsident der Schweizerischen Hotelfachschule, die mit dem Kurslokal im Hotel Montana auch Trägerin dieser Luzerner Kurse für Fremdenverkehr ist, begrüßte es als Schulpräsident aus lebhaftester, dass sich der diesjährige Kurs in einem ausführlichen Referat von Prof. Hunziker und einem anschliessenden Kolloquium den Nachwuchs-

fragen widmet, einem Problem, das sich in der Hotellerie ganz besonders bemerkbar macht.

In witzigen, launigen Worten kam darauf der Kursleiter, Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries, auf die «ominöse» Zahl 13 zu sprechen, die der diesjährige Kurs trägt, erwähnte, dass das «schwache» Geschlecht dieses Jahr etwas schwächer vertreten sei (ob im Zusammenhang mit der Zahl 13, entzieht sich unserer Kenntnis), dass der Kurs jedoch mit 50 Teilnehmern voll ausgelastet sei, die Teilnehmer bei gesellschaftlichen Anlässen durch das Fehlen der holden Weiblichkeit aber scheinbar vor «nicht geringe Schwierigkeiten» stellen werde. Dr. Fries konnte dieses Jahr Kursteilnehmer aus neun Nationen begrüßen, aus Deutschland zehn, Österreich vier, Schweden und den Niederlanden je drei, zwei aus Dänemark und — neben der Schweiz, die mit 26 den Haupttharst stellte — je einen Vertreter aus Belgien und — erstmals auch aus Israel. In Fräulein Jenny Ziltener vom Seehotel Du Lac in Weesen SG findet der Luzerner Kurs für Fremdenverkehr seine treueste Teilnehmerin, nimmt doch Fräulein Ziltener bereits zum 13. Mal daran teil. Andere, wie Frau Elisabeth Bopp, Kurssekretärin in Badenweiler (Deutschland), und der Journalist und Werbefachmann für touristische Publikationen, Alfred Schwarz, Zürich, sind bereits zum neunten Mal mit von der Partie.

Der fliegende Nationalrat — Zug verpasst, mit dem Flugzeug gekommen!

Als erstes Referat des diesjährigen Kurses folgte — noch im Rathaus am Kornmarkt, währenddem die weiteren am Montagnachmittag und den nachfolgenden Kurstagen im Hotel Montana gehalten wurden — im Anschluss an die Begrüssung eine durch Nationalrat Moritz Kämpfen (Bruder des SVZ-Direktors) beleuchtete Betrachtung der Fremdenverkehrsprobleme aus parlamentarischer Sicht. Der Stadtpräsident von Brig und Präsident der Parlamentarischen Gruppe für Verkehr, Tourismus und Hotellerie, Nationalrat Kämpfen, hätte beinahe seine Verpflichtung, vor dem internationalen Forum von Fremdenverkehrsfachleuten in Luzern zu sprechen, nicht einhalten können, wäre ihm nicht die moderne Technik

Touristische Ausbildung auf Hochschulestufe

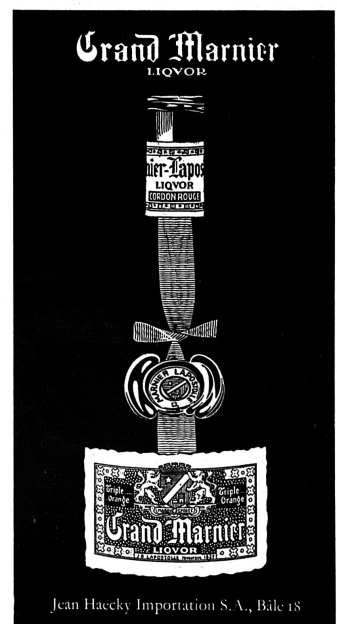
Von Prof. Dr. W. Hunziker, Bern

Vor kurzem wurde an der rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät der Universität Barcelona ein dem Lehrstuhl für Wirtschaftspolitik zugeordnetes Seminar für Fremdenverkehrswirtschaft geschaffen. Den vorliegenden Angaben nach zu schliessen handelt es sich um ein Hochschulinstitut, das Untersuchungen und Studien über den Fremdenverkehr durchzuführen und dabei namentlich die verschiedenen dafür geeigneten Landesteile Spaniens zu berücksichtigen gedankt. Inwiefern diesen ein Vorlesungsbetrieb angegliedert werden soll, lässt der nach Sachgebieten sehr weitgespannte Arbeitsplan nicht erkennen, bleibt also abzuwarten.

Die spanische Neuschöpfung darf als kennzeichnend gelten. Sie legt davon Zeugnis ab, wie ein aufstrebendes Fremdenverkehrsland erkannt hat, dass sich die Einbeziehung des Fremdenverkehrs in das Hochschulstudium aufdrängt. Unausgesprochen blieb dabei in den erwähnten Organisations- und Arbeitsplänen, dass dies vor allem auch zur Ausbildung eines geeigneten touristischen Führungsstabes unerlässlich ist. Die nicht zufällige Koinzidenz der Ereignisse will es, dass darüber auch am kürzlichen 13. Luzerner Fremdenverkehrskurs gesprochen wurde. In der dortigen vorwiegend praktisch orientierten Teilnehmerschaft herrschte die Auffassung vor, dass für leitende Posten wie namentlich jenen des Vorstehers eines Verkehrsbüros oder Verkehrsamtes eine geeignete Ausbildung auf Hochschulestufe ebenso geboten wie erstrebenswert erscheine. Es wäre zweifellos abwegig und kurzfristig zugleich, Bemühungen nach solcher Richtung mit der unangebrachten Bemerkung abzutun und zu diskreditieren, man brauche keine Fremdenverkehrsdoktoren. Darum geht es gar nicht. Titel spielen überhaupt keine Rolle, wohl aber die Möglichkeiten, dem leitenden touristischen Kader auf zweckmässigstem Wege jene Kenntnisse zu vermitteln, deren dieses bedarf. Bei den gesteigerten Anforderungen, die gestellt werden, eignet sich dazu aber am besten die Hochschule. Es kann nicht darum gehen, das «Ob» zu diskutieren; in Frage steht vielmehr allein das «Wie».

In Luzern wurde als Beispiel einer organisch mit dem Hochschulstudium verbundenen touristischen Ausbildung das St.-Galler Fremdenverkehrsseminar

etwas ausführlicher dargestellt. Die in Barcelona getroffene Lösung gibt Veranlassung, hier auf weitere Realisierungen einzutreten, die Beachtung erheischen.



Jean Hacky Importation S. A., Bâle 18

An die Spitze genommen zu werden verdient ohne alle Zweifel das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern, das unter der sachkundigen und initiativen Leitung meines Freundes und Kollegen Prof. Kurt Krapf steht. Es hat nicht allein als bestausgestattetes touristisches Hochschulinstitut zu gelten, das über eine für Experten und dergleichen stark herangezogene Betriebswirtschaftliche Abteilung (Leiter: Oberassistent Dr. P. Risch) und eine Fachbibliothek verfügt, die ihresgleichen sucht, sondern ist auch in besonders glücklicher Weise mit dem Vorlesungsbetrieb der Universität Bern verbunden.

In dessen Rahmen hält Prof. Krapf gut besuchte Vorlesungen und Kolloquien ab, die eine ihnen gebührende Beachtung finden. Die Forschungstätigkeit des Instituts findet ihren Niederschlag in den Publikationen der Schriftenreihe «Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft». Es ist wichtig festzuhalten, dass auf solche Weise eine Forschungs-, Lehr- und Ausbildungsstätte entwickelt werden konnte, die man als beispielgebend für ähnlich gelagerte Fälle bezeichnen darf. Das Wort «exempla docent» hat hier volle Bedeutung erlangt. Davon legt nicht zuletzt die Tatsache Zeugnis ab, dass eine ganze Reihe leitender Persönlichkeiten des Fremdenverkehrs die «Bernser Schule» absolvierten und dass das Berner Institut nicht zuletzt auch an der Ausbildung von Führungskräften von Entwicklungsländern starken Anteil nahm. Man kann deshalb Neuschöpfungen wie jener in Barcelona nichts besseres wünschen, als dass sie sich am Berner Beispiel inspirieren.

Diesem in ihrer Art am nächsten kommen die touristischen Hochschulinstitute in München und Wien. Das «Deutsche Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr» an der Universität München (Leiter: Prof. Dr. B. Pfister und Prof. Dr. O. Hinter) entfaltet vor allem einen regen Institutsbetrieb, der stark betriebswirtschaftlich orientiert ist und dessen Publikationen in einem «Jahrbuch für Fremdenver-

kehr» sowie in der Schriftenreihe des Instituts veröffentlicht werden. Die Spezialvorlesungen liegen namentlich in den Händen von PD Dr. G. Walterspiel und Regierungsdirektor Dr. K. Morgenroth. Das Münchner Institut nimmt im deutschen Fremdenverkehr, dessen Exponenten mit ihm eng verbunden sind und zusammenarbeiten, eine geachtete Stellung ein und wirkt an der Heranbildung des Nachwuchses leitender touristischer Kräfte in Deutschland in bedeutender Weise mit. Dasselbe ist für Österreich vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Hochschule für Welthandel in Wien (Leiter: Doz. Dr. P. Berner) zu sagen. Auch hier besteht zwischen Instituts- und Vorlesungstätigkeit eine glückliche Symbiose. Die Person und die führende Stellung des Institutsleiters in der österreichischen Fremdenverkehrswissenschaft an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität in Frankfurt a. M. (Leiter: Prof. Dr. H. Sauermann) weniger der Ausbildung als der Fremdenverkehrsforschung gewidmet. Dasselbe gilt für das «Centre d'études du tourisme de l'Université d'Aix-Marseille».

Demgegenüber ist das Institut für Fremdenverkehrswissenschaft an der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Frankfurt a. M. (Leiter: Prof. Dr. H. Sauermann) weniger der Ausbildung als der Fremdenverkehrsforschung gewidmet. Dasselbe gilt für das «Centre d'études du tourisme de l'Université d'Aix-Marseille».

Berücksichtigt man noch, dass in Italien die Schaffung touristischer Lehrstühle bevorsteht und in Polen sowie Jugoslawien bereits seit einiger Zeit erfolgt ist, so wird man gestehen dürfen, die Notwendigkeit der Heranziehung eines Nachwuchses für leitende Stellungen im Fremdenverkehr durch hochschulmässige Ausbildung sei nicht blosses Postulat geblieben, sondern erkannt worden. Für die Verwirklichung liegen nunmehr eine Reihe überzeugender Beispiele vor, worunter die schweizerischen und hier wiederum jenes des Berner Instituts geeignet erscheinen, als Richtschnur für weitere Verwirklichungen zu dienen.

plottations d'un prix de pension minimum n'excédant pas 15 francs, 47% aux entreprises appliquant un tarif de base allant de 15.50 à 22 francs et 16% aux hôtels d'un prix minimum de 22.50 et plus. Les hôtels du pays sont descendus de préférence dans les établissements des catégories de prix inférieures et moyennes, les étrangers dans ceux des classes moyennes et supérieures. Les écarts sur le plan économique, entre la fréquentation indigène et la fréquentation étrangère, sont confirmés par le relevé ci-après, lequel résume la participation des hôtels du pays et des hôtels de l'étranger au total des nuitées, dans les différentes catégories de prix.

Etablissements d'hébergement d'un prix de pension minimum de francs	Parts respectives des hôtels sur 100 nuitées de chaque catégorie de prix minimum	Hôtels du pays	Hôtels de l'étranger
moins de 13	58	42	
13 — 15	40	60	
15.50 — 18.50	27	73	
19 — 22	24	76	
22.50 — 25.50	19	81	
26 — 29.50	17	83	
30 et plus	12	88	
En tout	32	68	

Le classement des nuitées enregistrées au cours du mois examiné, d'après le genre des exploitations, fait apparaître que plus de 4 millions ou 77% ont été passées dans les hôtels, auberges et pensions, 0,66 million ou près de 13% dans les établissements en garni, 202 000 (3,9%) dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations, 165 000 (3,2%) dans les établissements balnéaires, 104 000 (2%) dans les maisons d'accueil de groupements étrangers et 59 000 (1,1%) dans les motels. Le taux d'occupation des lits s'inscrit entre 77% dans les hôtels et pensions garnis et 90% dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations.

Dans les diverses zones, l'évolution du mouvement hôtelier a été empreinte des caractéristiques propres à un mois d'août ensoleillé. Les bonnes conditions météorologiques ont favorisé les régions alpêtres, qui ont recueilli en moyenne 7% de nuitées de plus qu'il y a un an. Leur part au total des nuitées s'est relevée de 33 qu'elle était à 34 1/2%. La fréquentation sur les rives des lacs et dans les villes n'a en général pas dépassé son volume d'août 1961. Toutefois, le taux d'occupation des lits de l'hôtellerie des grandes villes (91%) et celui des établissements des stations de vacances bordant les lacs (93%) sont notablement plus élevés que la cote moyenne enregistrée pour l'hôtellerie de montagne (76%).

Le progrès qui s'est manifesté dans le mois en revue a profité surtout aux régions alpêtres, parmi lesquelles le Valais a bénéficié de la plus forte expansion (+9%). Le chiffre des nuitées a augmenté de 6% aux Grisons, de 5% dans les Alpes vaudoises et de 2% dans l'Oberland bernois. Pour ce qui est des contrées situées entièrement ou en majeure partie hors de la zone alpestre, les taux de progression sont les suivants: 5% dans la région du Jura, 4% sur la Plateau occidental, à peine 3% en Suisse orientale, 1% en Suisse centrale et sur le Plateau nord-est. Dans la région lémanique, la fréquentation a pris le même volume qu'il y a un an. Une baisse est enregistrée au Tessin (-3%), réduit conséquemment de 4 points la part des lits d'hôtels occupés. En raison de l'accroissement du nombre des lits les taux d'occupation ont aussi légèrement fléchi au Léman, dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale et sur le Plateau.

L'évolution a suivi un cours irrégulier à l'intérieur des diverses régions. Ainsi, un certain nombre de stations de vacances ont été moins recherchées qu'il y a un an, cependant que d'autres ont reçu bien plus de monde. Dans les grands centres, parmi lesquels Interlaken, Lucerne, Montreux et Zurich ont connu une occupation à 100%, les résultats obtenus en août de cette année correspondent en général à ceux de l'an dernier.

Sanatoriums de montagne et maisons de cure

La régression du mouvement des malades observée depuis quelques mois s'est poursuivie en août. Le total des nuitées enregistrées dans les sanatoriums de montagne et maisons de cure s'est réduit de 2% pour descendre à 194 000. Etant donné que le nombre des lits a diminué dans une plus forte mesure que la fréquentation, le taux moyen d'occupation est monté de 5 points pour s'établir à 89%.

Nachhaltiges Angebot von Lammfleisch

Die Schweizerische Genossenschaft für Schlachthof- und Fleischversorgung (GSF) teilt mit:

Die Lämmer und Schafe sind dieses Jahr in selten guter Schlachtkvalität von den Bergen gekommen. Obwohl die Nachfrage nach Lamm- und Schaffleisch bisher recht gut war, hart immer noch eine grosse Zahl dieser Tiere auf den Talweiden ihrer Bestimmung. Wir wären den Hausfrauen und Leitern von Gaststätten sehr dankbar, wenn sie auch in nächster Zeit noch öfters Lamm- und Schaffleisch auf den Tisch bringen würden. Dieses Fleisch kann auf mancherlei Art zubereitet werden, sei es als Irish-stew, als Ofen- oder Spiessbraten, als Grillade, als Ragout an brauner oder weisser Sauce oder als «chüstiges» Emmentaler Lammvorreiss an goldgelber Safransauce mit Kartoffelstock.

und Ferienreisen werden dann nicht mehr mit der Bahn gemacht.

Gerade das Anwachsen der Einwohnerzahl von Weesen ist zu einem grossen Teil dieser Einzel-Motorisierung zuzuschreiben.

Die SBB kennt diese Erscheinung und trifft hinsichtlich der Verbesserung des Reisekomforts grosse Entscheidungen. An der Wurzel aber sollte dieser ansteigenden Konkurrenz begegnet werden.

Der Abwanderungstendenz von der Schiene zur Strasse kann nur durch bessere Verbindungen nach allen Seiten wirksam begegnet werden. Die SBB-Propaganda: «Im Zuge reist der Kluge» soll Wirklichkeit werden!

Noch benötigen rund 1/3 der Schweizer die Bahn, aber es ist nicht zu vergessen, dass die Zunahme der Motorisierung in weit grösserem Tempo ansteigt als sie vor 10 Jahren veranschlagt wurde. Die Zahl einer Million Fahrzeuge wurde 18 Jahre früher erreicht, die stets dichter werdenden Auto-Kolonnen bezeugen diese überraschende Entwicklung.

Wer gewinnt?

Für die SBB bietet die aufgezeigte Verkehrsumgestaltung im Raume Glarnerland und Walensee eine dankbare Aufgabe. Von den ersichtlichen Vorteilen einer gut durchdachten Lösung gewinnen nicht nur die gelegentlichen Bahnbenutzer, die Abonnementsfahrer, die Industrie, der Fremdenverkehr, die Sonntagsausflügler, die Freierwerbenden, die Bauern beiderseits der Kantonsgränze, sondern die SBB selbst am meisten! Wenn es ihnen ernst ist, diesen vielseitig geschichteten Verkehr für sich zu erhalten und Verlorenes zurückzugewinnen, so werden sie etwas tun.

Oder soll etwa der neue Bahnhof Weesen als Gütergruppenbahnhof, als Umschlagbahnhof, oder gar nur als unbesetzte Blockstation entstehen? Was würden die Molli, die Glarner, die Amdener und die Weesener dazu sagen?

Wieviele Züge würden denn in Weesen halten?

Gemessen am heutigen Verkehr, dürften in Weesen voraussichtlich folgende Zugshalte zu erwarten sein:

Von Linth-Linthal-Rapperswil—Zürich	ca. 36
zuzüglich ca. 5 Motorwagenzüge nach Uznach—Wattwil—St. Gallen	ca. 5
Von Linth-Chur—Zürich Personenzüge	ca. 18
zuzüglich Schnellzüge der internationalen Durchgangsrouten Rotterdam—Basel—Wien, Paris—Wien	ca. 18
Das ergibt die überraschende Zahl von	ca. 77

Halten, also mehr als dreimal soviel als heute mit den mageren 23 Halten. Für Fremdenverkehrsgebiete, wie dies Weesen und Amden sind, sind gute Verbindungen grundsätzlich sehr wichtig.

Bei der Beurteilung und Bewertung von Verkehrswerten einer Gegend sind aber nicht nur die heutigen Zahlen ausschlaggebend, es müssen auch die Zuwachsraten berücksichtigt werden. Laut Statistik-Handb. beträgt die jährliche durchschnittliche Zunahme der Einwohner in der Schweiz rund 1%. Die Zuwachsraten im Verkehrswesen betragen aber 10% pro Jahr. Die vorsorgliche, gute Disponierung einer teuren Verkehrsanlage sollte mindestens für eine Zeitdistanz von 30 Jahren genügen.

Mit grosser Wahrscheinlichkeit wird sich nicht nur Weesen und Amden, sondern auch das Gebiet von Molli, in dessen Huben der neue Bahnhof zu stehen kommt, noch mächtig entwickeln.

Lokalinteresse oder schweizerische Verkehrspolitik?

Bei näherer Betrachtung des Problems ergibt sich aus der Rückverlegung des Knotenpunktes nach dem

Reines Natur-Produkt

Speiseöl u. Kochfett

AMBROSIA

Ernst Hürliemann
Öle und fette Wälders
Trustfries
Unternehmen



Mit den wertvollen Handtuch-Punkten

Nouvel essor du tourisme en août 1963

Nouveau maximum d'août — Résultat du mois d'août de l'an dernier dépassé de 2% pour l'ensemble du pays et de 7% dans la zone alpestre — Léger accroissement du nombre des nuitées d'hôtels indigènes, nord-américains et hollandais — Plus forte affluence d'Allemands, de Français, de Belges, de Scandinaves et d'Israéliens — Tendence persistante à la régression du tourisme en provenance de Grande-Bretagne — Allemands et Français en tête des visiteurs étrangers — Essor considérable du trafic d'excursion.

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Hôtels, motels, auberges et pensions

AOÛT s'est révélé une fois encore le meilleur mois de l'activité hôtelière. Le nombre des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie, qui avait atteint 4,33 millions en juillet, s'est porté à 5,21 millions dans le mois en revue. De ce fait, l'excellent résultat d'août 1961 se trouve dépassé de 121 000 ou de 2%. Le taux moyen d'occupation des lits a toutefois quelque peu fléchi — de 81,3 à 79,8 — car le nombre des lits s'est accru de 4% en l'espace d'une année. Environ 3,53 millions ou plus des deux tiers des nuitées annoncées dans le mois considéré ont été fournies par les hôtels de l'extérieur et 1,68 million par les hôtels du pays. Le total des nuitées des Suisses est monté de 55 000 ou de 3% et celui des étrangers a augmenté de 66 000 ou de 2%. Ces taux d'accroissement s'inscrivent donc dans des limites modestes. On ne pouvait cependant guère s'attendre à une plus forte expansion puisque bon nombre de stations de vacances, notamment les centres touristiques fréquentés habituellement par la clientèle étrangère, avaient déjà obtenu au cœur de l'été 1961 des taux d'occupation maximums. Selon toute présomption, le mouvement ascensionnel sera de nouveau plus accentué dans l'arrière-saison.

Comme en juillet, le tourisme en provenance des différents pays a évolué d'une façon inégale. Par rapport au mois d'août de l'année passée, la fréquentation des hôtels des Etats-Unis et des Pays-Bas accuse une légère hausse, celle des villégiateurs venus d'Allemagne, de France, de Scandinavie, de Belgique et de l'Etat d'Israël s'est sensiblement renforcée, alors que le tourisme de Grande-Bretagne poursuit sa tendance à la régression. Les effectifs d'Autriche, de Grèce, de Turquie et de quelques pays extraeuropéens se sont également réduits.

Dans le mois examiné, les Allemands l'emportent de beaucoup parmi les étrangers avec un apport de 811 000 nuitées, c'est-à-dire 45 000 ou 6% de plus qu'il y a un an. Abstraction faite du Tessin et des Alpes vaudoises, toutes les régions ont vu affluer un plus grand nombre de visiteurs germaniques, surtout la Suisse centrale et orientale, l'Oberland bernois et le Valais (+9 à 14%). Le deuxième rang revient aux Français, avec un nouveau maximum d'août de 806 000 nuitées. Comme on l'avait prévu, le repli du contingent français constaté en juillet comparativement au même mois de l'année antérieure n'a été que passager, puisqu'en août le compte des nuitées d'hôtels de France a marqué une progression de 51 400 ou de 7%. Le taux d'accroissement de la fréquentation française s'est situé au-dessus de la moyenne générale sur les rives du Léman, dans la contrée du Jura, en Valais, aux Grisons (+9 à 13%), ainsi que dans les Alpes vaudoises (+19%). Les Anglais, classés au troisième rang des étrangers, ont totalisé 614 000 nuitées, soit 60 000 ou 9% de moins qu'en août 1961. Le mouvement rétrograde du tourisme britannique observé depuis quelques mois s'est encore accentué pendant la période observée. Les régions des lacs (rives du lac de Thoun, du lac des Quatre-Cantons, du Léman et le Tessin) ont particulièrement été touchées par la désaffection des hôtels de Grande Bretagne, mais elles ont tout de même recueilli beaucoup plus de nuitées de touristes britanniques que les contrées alpêtres. Alors que les Allemands et les Français ont été aussi nombreux en montagne que dans les stations situées en bordure des lacs, les Anglais ont marqué une prédilection — dans la proportion de 3 à 1 — pour les centres de villégiature des rives des lacs. Le chiffre des nuitées des Italiens, placés en quatrième posi-

tion, s'est maintenu à son niveau de l'an dernier, soit à 277 000. Il est intéressant de relever que le pourcentage des Italiens descendus dans les hôtels des catégories de prix supérieures est bien plus élevé que celui des autres hôtes européens. Les cinquième et sixième rangs des étrangers reviennent aux Américains du Nord et aux Belgo-Luxembourgeois, avec respectivement 256 000 et 254 000 nuitées, ce qui représente au regard d'août 1961 une augmentation de 1 et 7%. Comme en juillet, le surplus de fréquentation belge, provenant essentiellement d'une intensification du tourisme collectif, a profité principalement à Engelberg et Saint-Moritz. A la baisse très sensible de la clientèle des Etats-Unis enregistrée au Tessin (-11%) et au Léman (-13%) s'oppose des gains de nuitées dans la plupart des autres régions. Les Hollandais, figurant au septième rang, ont accru leur apport de nuitées de 1 1/2% pour le fixer à 182 000. Ils ont été sensiblement plus nombreux qu'il y a un an aux Grisons (+20%) et au Tessin (+8%). Viennent ensuite, selon l'importance des groupes, les Autrichiens (54 000 nuitées), les Israéliens (50 500) et les Scandinaves (48 800). La fréquentation autrichienne, qui avait marqué une hausse très sensible l'année dernière à pareille époque, s'est réduite de 6%, tandis que le tourisme en provenance de l'Etat d'Israël s'est amplifié de 25% à peu près. De même, le mouvement touristique des pays nordiques vers la Suisse, caractérisé en juin et juillet par une tendance régressive, s'est sérieusement repris en août (+7%).

La répartition des nuitées par catégories de prix minimum des établissements d'hébergement ne s'est que peu modifiée par rapport à août 1961. Sur les 5,2 millions de nuitées, 37% reviennent aux ex-

Verkehrsgestaltung im Raume Glarnerland und Walensee: Neuer Bahnhof Weesen

Zweckmässigkeit des Gleisdreiecks Weesen—Niederurnen—Ziegelbrücke (Fortsetzung)

Durch die Trennung der Güterzugbildung vom Personen-Umsteigeverkehr, d. h. der Reservierung des Bahnhofes Ziegelbrücke für die Güterzüge, und der Ausrüstung des neuen Bahnhofes Weesen als Schnellzugstation ergibt sich von selbst eine sinngemässe Benützung des Dreiecks. So werden dann z. B. die Züge Zürich—Buchs—Chur, die den grössten Verkehr aufweisen, dem bisherigen Weg Ziegelbrücke—Weesen folgen, während die Güterzüge von und nach Glarus die bisherige Route Ziegelbrücke—Niederurnen benützen. Freilich werden Extra-, Sport- und Gesellschaftszüge nach Linthal—Braunwald ebenfalls den letztgenannten Weg befahren, ohne den Bahnhof Weesen zu belasten. Auch der Wintersaisonzug Paris—Linthal—Braunwald dürfte den alten Weg benützen.

Die Bildung von Gleisdreiecken ist übrigens nichts Neues, und es wäre auch nicht das einzige in der Schweiz. Bald wird eine neue Dreiecksseite zwischen Oerlikon und Altstetten—Zürich in Angriff genommen, eben um die stets länger werdenden Güterzüge von den Personenbahnhöfen fernhalten zu können.

Wie gestaltet sich die Reise der vielen werktäglichen Abonnementsfahrer?

Wie schon früher erwähnt, wird sich durch die Einführung des 30-Minuten-Betriebes auf der Strecke

Zürich—Rapperswil mit festgekuppelten Pendelzugseinheiten für die Glarner Linie eine Änderung ergeben. Entweder zeichnet sich ein gleichartiger regelmässiger Rhythmus ab, oder es werden die Anschlüsse an die Schnellzüge Chur—Zürich oder an die Züge Uznach—Wattwil—St. Gallen angenähert. Diese Umstellung dürfte vorwiegend den vielen Hundert täglicher Berufsfahrer zugutekommen. Es ist Tatsache, dass aus den Ortschaften am Walensee sehr viele Leute in das industriereiche Glarnerland zur Arbeit fahren. Jenen, die gegen Schwanden—Glarus, wie jenen, die gegen Ziegelbrücke—Bilten oder Uznach und umgekehrt fahren, stünde eine reichhaltigere Auswahl an Verbindungen zur Verfügung. Jedenfalls würden die langen Wartezeiten verkürzt und in Fahrzeiten umgewandelt. Dem Fahrplanbüro müsste die Festlegung dieser Industriezüge nach wie vor überlassen bleiben.

Wird dem in verkehrsarmen Gebieten wohnenden Abonnementsfahrer die Reise zur Arbeit und zurück zur unpraktischen Last von täglich 1—2 Stunden Fahr- und Wartezeit, so greift einer nach dem andern zur Selbsthilfe und kauft sich irgendein Motorfahrzeug. Damit kann er sich die Hin- und Rückfahrt oft bis auf einen Drittel der Fahrzeit reduzieren. Diese motorisierten Leute gehen dann aber der Bahn fürs ganze Jahr als Kunden verloren. Wochenende-

neuen Bahnhof Weesen, auf Glarner Boden, folgen des Bild:
Mühelhorn und Bitlen rücken wieder näher an ihren Kanton Glarus heran, Weesen und Amden erhalten eine lebhaftere, direkte Verbindung mit den übrigen St-Galler Aussengemeinden im Gasterland w. als mit dem Hauptort St. Gallen.
Weit mehr als nur das Zusammenrücken der Eckposten der beiden Kantone wird erreicht:
Alle miteinander kommen mit den Schwyzer Aussengemeinden, dem Rheintal und dem Bündnerland in engeren Kontakt.
Für das ganze Gebiet der an und zwischen der Linth-Limmat und dem Rhein gelegenen Kantone, d. h. der ganzen Nordostschweiz, entsteht ein Sternpunkt eines noch viel grösseren Verkehrsraumes:

ERFA VI in Appenzell

Am 24./25. Oktober trafen sich die Mitglieder der ERFA-Gruppe der Saalbesitzer zu einer zweitägigen Sitzung im Hotel Hecht in Appenzell, dem schönen und bodenständigen Hauptort der Inneren Rhoden. Nicht alle Mitglieder waren erschienen, denn bei den Inhabern von Saalbetrieben steht das Bankettgeschäft im Vordergrund, und so kann es eben geschehen, dass just dann, wenn eine ERFA-Tagung anberaumt ist, beim einen oder andern Mitglied ein grösserer Anlass stattfindet, dessentwegen der Betriebsinhaber unabkömmlich ist.

Das war auch diesmal wieder bei einigen Kollegen der Fall. Dennoch konnte Obmann G. Marugg eine stattliche Zahl von Mitgliedern willkommen heissen, von denen einige ihre Damen mitgebracht hatten, um auch sie teilhaben zu lassen an den frohen Stunden kollegialen Zusammenseins, die bei zweitägigen Tagungen sich zwischen den geschäftlichen Teil einschleichen. Obmann Marugg betonte denn auch in seinem Begrüssungswort, dass neben Zahlen und Statistiken das Sich-gegenseitig-kennenlernen, kurz das Menschliche ebenso wichtig sei und der Pflege bedürfe. Unter den Gästen begrüsst er die beiden Referenten F. Dietrich, Bern, und K. Seeger, Leiter des Mövenpicks, Luzern, sowie die Obmänner der ERFA I und IV und der neugegründeten Vereinigung der Berner Saalbetriebe, nämlich die Herren H. Schellenberg, Winterthur, E. Fringer, Arosa, und E. Bülkhofer, Bern. Da auf der Traktandenliste das Thema «Erfolgsbeteiligung des Personals» figurierte, legte der Obmann Wert darauf, auch einen Vertreter der Union Helvetica beizuziehen, und freute sich, dass Herr Dr. F. Portmann der Einladung Folge geleistet hatte, um den Standpunkt der Arbeitnehmererschaft darzulegen.

Erfolgsbeteiligung des Personals

Die Frage, wie man das Personal an den Betrieb fesseln kann, fesseln im Sinne einer inneren Bereit-

Süddeutschland-Österreich-Schweiz und Italien. Dieser Sternpunkt, als Ausgangspunkt für den dritten Alpendurchschnitt auf Schweizer Gebiet, die Tödi-Graina-Bahn, muss als sehr günstig bezeichnet werden.
Die Idee einer Ostalpenbahn, damals noch unter Spügenbahn bekannt, ist heute 120 Jahre alt! Die politischen Kämpfe um den Vorrang der ersten Alpenbahn dauerten lange Jahre, und es siegte nicht der kürzeste Weg, da er zu wenig Tarifkilometer aufwies. Der Gotthard wurde gebaut, die Ostschweiz wartet noch immer auf den Tag, nein, auf «ihren Tag» der Verwirklichung der ältesten Idee.
Über die Verkehrsgeschichte des letzten Jahrhunderts berichte ich später noch etwas eingehender.

-2-

schaft zu freudiger Mitarbeit, ist heute von besonderer Aktualität. Obmann Marugg leitete denn auch dieses Thema mit dem Hinweis darauf ein, dass bei aller sozialen Einstellung der fortschrittlichen Elemente im Hotel- und Gastgewerbe, das wichtigste das Arbeitsklima, die Betriebsatmosphäre ist, und betonte die Notwendigkeit, über die gesamtvertragsrechtlichen Bestimmungen hinaus noch etwas mehr für unser Personal zu tun. Er erwähnte dabei die Schaffung einer zusätzlichen Alterskasse für das angestammte Personal durch den SHV und unterstrich, wie wichtig es ist, dass wir bei unserm Personal ein Gefühl der Sicherheit schaffen. Bei einer Erfolgsbeteiligung aber, bei der diejenigen, die etwas geben, dafür auch eine Gegenleistung erwarten, stellt sich das Problem, wie die Reaktion bei den Angestellten ist, wenn die Betriebsinhaber bei einem Konkurrentenrückgang nicht mehr inhaber sind, die Vergünstigungen weiter auszubezahlen.

Um über das Problem der Erfolgsbeteiligung ein objektives Urteil bilden zu können, hatte der Obmann zwei Referenten gewinnen können, von denen der eine die Aufgabe hatte, von der theoretischen Seite die Lohnpolitik zu behandeln, während der andere als Praktiker über seine in einem Mövenpickbetrieb mit der Erfolgsbeteiligung gemachten Erfahrungen zu sprechen sich bereitgefunden hatte.

Die theoretischen Aspekte

Franz Dietrich, der Leiter der Abteilung für Vorgesetztschulung der Kommission für Betriebsberatung SHV in Bern, verstand es in ausserordentlich klarer und prägnanter Weise das Lohnproblem, bei dem die Frage der gerechten Entlohnung nur einen Teilaspekt darstellt, in seiner ganzen Komplexität darzulegen. Er erläuterte Begriffe und Arten des Lohnes und unterschied bei der Entlohnungstechnik Lohnanreiz, und Erfolgsbeteiligungssysteme. Es gibt kein System, das sich auf ganze Wirtschaftszweige

anwenden liesse, denn in jedem Betrieb liegen die Voraussetzungen anders. In der Industrie, so führte er aus, geht man mehr und mehr vom Erfolgsbeteiligungssystem ab und zum Leistungslohn über. Die Entlohnung nach Leistung beruht auf der Arbeitsplatzbewertung durch eine paritätisch zusammengesetzte Arbeitsplatzkommission und bedingt eine Qualifikation. Zum Leistungslohn gehören auch die arbeits- und arbeitszeitbedingten Zulagen. Auch kann die soziale Komponente berücksichtigt werden. Ein Vergleich des heute in der Industrie, in andern Wirtschaftszweigen und beim Bund sich immer mehr durchsetzenden Leistungslohnsystems mit dem Entlohnungssystem in der Hotellerie zeigt, dass die Hotellerie, namentlich in bezug auf das Bedienungspersonal, gar nicht weit weg von diesem System ist, wenn auch das Problem des gerechten Lohnes im Beherbergungsgewerbe, wo zwischen den verschiedenen Chargen z. T. unhaltbare Unterschiede bestehen, nicht gelöst ist.

Die Ausführungen des Referenten veranlassten den Obmann, eine Reihe interessanter Fragen aufzuwerfen. Im Verlaufe der Diskussion wies letzterer auch darauf hin, dass in Fällen, wo Betriebe mit ihren sozialen Leistungen sich noch im Rückstand befinden, dies nicht immer auf schlechtem Willen beruht, sondern darauf, dass die Betriebe die Leistungen nicht aufzubringen vermögen. Oft sei dies eine Folge des Nicht-rechnen-könnens. Aufklärung über die Betriebskalkulation könnte vielen Betriebsinhabern helfen, ihren sozialen Verpflichtungen besser nachzukommen.

Erfahrungen eines Praktikers

Die mehr theoretischen Darlegungen von Herrn Dietrich bildeten eine ausgezeichnete gedankliche Vorbereitung für den Vortrag von Herrn K. Seegers, der als Praktiker von seinen Erfahrungen mit dem im Mövenpickbetrieb Luzern angewandten Erfolgsbeteiligungssystem berichtete. Es war ungemein interessant, seinen Ausführungen — denen eines entschiedenen Befürworters der Erfolgsbeteiligung — zu folgen. Angefangen hatte man in Luzern mit der Küchenprämie. Später ergab sich die Notwendigkeit der Einführung auch einer Restaurationsprämie. Was besonders am Beispiel des Luzerner Mövenpicks beeindruckte, war der Wille, allen Schwierigkeiten zu trotzen, und über alle Situationen hinweg, die das Funktionieren des Systems in Frage zu stellen drohten, dem Gedanken der Erfolgsbeteiligung zum Siege zu verhelfen. Herr Seeger empfahl auf Grund der von ihm gemachten guten Erfahrungen die Erfolgsbeteiligung des Personals. Wenn das Personal weiss, dass von seinem Verhalten, von seiner Leistung und Sorgfalt der Geschäftserfolg abhängt, so hat es ein Interesse daran, diesen Geschäftserfolg zu steigern, weil es an ihm beteiligt ist. Die Beteiligung am Erfolg bewirkt weniger Personalwechsel, erzeugt eine aufgeschlossener Atmosphäre bei den ersten Mitarbeitern und eine grössere Einsatzfreudigkeit. Wichtige Voraussetzung aber ist, dass das Personal in aller Offenheit sehr genau und sehr rasch über

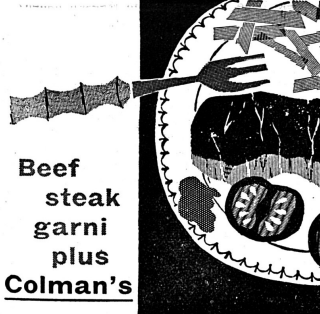
die Umsatzentwicklung und seine Anteile informiert wird, und zwar durch möglichst einfache, klar verständliche Ansätze. Damit zeigte der Redner auch implizite, dass ein solches Erfolgsbeteiligungssystem, das auf einer Arbeitsplatzbewertung beruht, auf Grund der Chargenpunkte verteilt werden, sich nur in einem durchdrachten Betrieb mit einer modernen, ausserordentlich rasch arbeitenden Buchhaltung verwirklichen lässt.

Auf diesen Punkt wies denn auch u. a. Dr. Portmann hin, der als Arbeitnehmervertreter gegenüber den Erfolgsbeteiligungssystemen eher eine kritische Einstellung verriet und auf misslückliche Beispiele hinweisen konnte. Viele Faktoren seien eben von der Personalseite aus nicht beeinflussbar. Es ist richtig, bemerkte der Redner, dass die Lohnvergleich des Biga für das Gastgewerbe nicht so ungünstig sind, wie es den Anschein hat, denn die Angestellten schätzen den Naturallohn erst dann richtig ein, wenn sie den Beruf gewechselt haben. Die Einführung der Bedienungsgeldabläßung im gesamten Gastgewerbe, also auch in den kleinen Restaurationsbetrieben, könnte viel zur Beseitigung starker Spannungen unter dem Personal beitragen. Einstweilen sei der Zeitpunkt für die Fixentlohnung, vor allem der Gäste und des Personals wegen, noch nicht gekommen. Die Tronc-Verteilung nach der BO lasse übrigens auch einen kleinen Spielraum für den Leistungslohn.

Die Lanze Dr. Portmanns für die Beibehaltung und den weiteren Ausbau der Bedienungsgeldordnung und die Ablehnung der Erfolgsbeteiligung wurde mit Interesse registriert. Der Obmann bekannte sich demgegenüber zum Prinzip des Leistungslohnes, denn es ist nicht richtig, führte er aus, dass man Löhne bezahlt, ohne die Leistung zu berücksichtigen. Wenn wir uns heute alle Mühe geben, Servierlehrtöchter auszubilden, ihnen das Flamieren, Tranchieren, die Kunst des Ausschneidens von Qualitätsweinen usw. beizubringen, so ist es falsch, wenn bei einem Stellenwechsel die gelernte Serviertöchter in der Hierarchie des Servierpersonals nicht mehr richtig eingesetzt wird und nicht gewisse Vorteile gegenüber dem un- oder angelernten Servierpersonal genießen.

In der weiteren Diskussion fand der Gedanke der Erfolgsbeteiligung noch Befürworter. Vor allem Kollege V. Baumgartner, Basel, befürwortete auf Grund eigener guter Erfahrungen die Erfolgsbeteiligung unter der Voraussetzung, dass sie nicht an ein starres System gebunden ist, sondern frei vom Patron, je nach dem Geschäftsergebnis, gehandhabt wird. Auch mit Treueprämien kann man gut fahren.

Es war nicht beabsichtigt, zum Thema Erfolgsbeteiligung Beschlüsse zu fassen. Vielmehr bestand der Zweck in einer Orientierung über die damit zusammenhängenden Probleme in einem freimütigen Gedankenaustausch. Dieser Zweck ist erreicht worden, und die Diskussion zeigte, dass man in den Kreisen der Hotellerie mit grösster Aufgeschlossenheit an die Prüfung von Fragen herantritt, die nun einmal durch die wirtschaftliche und soziale Entwicklung aufgeworfen werden.



Beef steak garni plus Colman's

La moutarde Colman's couronne le repas

Colman's Mustard

Formschöne und bequeme Hotelstühle und Möbel

Verlangen Sie Prospekte oder unverbindlichen Vertreterbesuch, es lohnt sich, wer sparen will kauft bei

MÖBEL-VONBUN, SCHAAN/Rheintal Telefon (075) 2 17 25

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



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

Kaiser AG Postfach Basel 2

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

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

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

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

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

5 Friteuse mit automatischer Ölkühlung, die die Ausführung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird dank der Formgebung als Tischgerät speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/230 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt, 1200 Watt).

6 Rührstab, ein tragbarer «Mixer», sehr handlich, speziell robust gebaut für Grossbetriebe. Wirkt in jedem Kochgeschirr von 2 bis 100 Litern direkt, deshalb grosse Einsparung an Zeit und Geschirr. Gewicht 2,900 kg. Totallänge 62 cm. Das neue, moderne Küchengerät von hervorragender KISAG-Qualität!

WIR DIENEN IHNEN GERN MIT VORSCHLÄGEN, PREISEN UND KOSTENLOSER BERATUNG DURCH TECHNISCHES VERTEILER.

Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit!

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

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



EINE BÜNDNER SPEZIALITÄT



VELTLINER PERLA DI SASSELLA

«Veltliner ist ein herrlich' Guot, so man ihn recht trinken tuot».
(Aus dem Calvenlied)

Heute noch wie anno dazumal, werden unsere Veltliner Weine nach alter Tradition in den bevorzugten Regionen um Sondrio ausgebaut und hernach in unseren vorzüglichen Gebirgskellern bis zur endgültigen Reife gehegt und gepflegt.

Veltlinerweinhandlung

Kindtschi

Davos
Gegründet 1860

Der zweite Tag war dem Problem der Personalverpflegung gewidmet. Frh. Wehrli vom Marianne Berger-Institut in Kemptal unterhielt die Mitglieder der ERFA VI in ausserordentlich anregender Weise über diese wichtige Frage der Personalpolitik. Wir werden auf dieses Referat und die sich daran anschliessende rege Diskussion noch zurückkommen und wollen nur festhalten, dass es ebenfalls eine Fülle von Anregungen bot.

Die rein geschäftlichen Fragen beanspruchten nur wenig Zeit, gab es doch keine Betriebszahlen zu vergleichen und zu besprechen. Obmann Marugg teilte mit, dass er auf Grund des Beschlusses an der Berner Tagung der ERFA VI einen Prospektentwurf für die ERFA-Saalbetriebe ausgearbeitet habe, den er zirkulieren liess. Von zahlreichen Betrieben fehlen noch die Unterlagen. Er appellierte an die Mitglieder, die nötigen Angaben nun raschmöglichst zu liefern, damit der Prospekt definitiv durchgearbeitet werden kann.

Zur Frage des Mitgliederbestandes wurde bemerkt, dass die Zahl der Mitglieder einer ERFA-Gruppe 15 bis 16 nicht überschreiten sollte, und im Zusammenhang damit wurden einige Richtlinien betreffend Neuaufnahmen besprochen.

Auf die nächste Tagung soll eine Erhebung über die Küchenrechnung durchgeführt werden. Als Tagungsort wurde Frauenfeld bestimmt.

Herr Bütikofer, Bern, Obmann der Vereinigung bernischer Saalbetriebe, teilte mit, dass durch diesen Zusammenschluss die Frage der Saalmiete in Bern in befriedigender Weise gelöst werden konnte.

Die Stilettoabsätze gaben zu reden

Herr Knechtel kam am Schlusse der ERFA-Tagung noch auf die verheerenden Schäden zu sprechen, die durch die Stilettoabsätze der Damen auf den Böden verursacht werden, und konnte bei dieser Gelegenheit auf die Beschädigungen hinweisen, die innert kurzer Zeit die neuen Böden seines Hauses erlitten haben. Da ein Modewandel nicht in Sicht steht, wurden einige Präventivmassnahmen besprochen. Wenn man bedenkt, dass auf einem cm² eines Stilettoabsatzes – seine Fläche ist oft noch kleiner – eine grössere Last ruht als auf der gleichen Fläche eines schweren Panzers, so kann man ermes- sen, welch grosser Schaden an Böden und Teppichen durch die Schuhmode unserer verehrten Damen verursacht wird. Man hat schon versucht, die Absätze mit einer Art Gummihüllen zu versehen. In einigen Schulen und Parlamentsgebäuden wird Mädchen und Damen mit Stilettoabsätzen das Betreten der Räume einfach verweigert. Andernorts stellen man ihnen Hausschuhe zur Verfügung. Aber welcher Hotelier hier könnte bei einem festlichen Anlass, etwa bei einem Ball, eines dieser Mittel anwenden? Und doch liegt hier ein Problem vor, denn irgendwie muss sich der Hotelier für die Beschädigungen seiner Böden schadlos halten können. Da es nicht richtig wäre, dafür die „Unschuldigen“ mit einem Preisschlag zu bestrafen, wird man vielleicht einmal dazu kommen, Damen mit Stilettoabsätzen für die Eleganz ihrer Schuhe mit einem Schönheitsfränsel zu belohnen, gleichgültig ob sie selbst oder ihr Kavalier es bezahlt. Vielleicht wäre das der wirksamste Weg, um dieser Mode den Garaus zu machen. Möglicherweise aber fällt dem A. Traveller etwas Originelleres und Realisierbarereres zu diesem Thema ein, sofern er sich einmal in die Lage des Hoteliers versetzen kann und es nicht vorzieht, bedingungslos Liebkund der Damenwelt zu spielen. Jedenfalls zeichneten sich bei der Diskussion in der ERFA VI noch keine Wege ab, um dem Übel Stilettoabsätze wirksam zu begegnen. Aber das Problem ruht nach einer Lösung.

Probleme der hôtellerie internationale

Lors du dernier congrès général de l'AIH à Lisbonne, un représentant de l'hôtellerie portugaise, M. Telmo de Bragança, Hôtel Rex à Lisbonne, a fait un intéressant exposé sur certains problèmes qui se posent aux organisations hôtelières nationales et internationales. Nos lecteurs verront que la Suisse est sur la bonne voie, puisque la SSH vient de fonder les services de renseignements techniques et économiques que préconise M. Bragança. L'on sait aussi que l'AIH est en pleine réorganisation et que la nécessité de fournir une documentation plus étendue aux organisations nationales ou aux membres individuels a été unanimement reconnue. Mais des services de ce genre ne peuvent être réellement utiles qu'après plusieurs années consacrées à recueillir des renseignements, à les étudier et à en tirer la quintessence.

Après s'être félicité des progrès réalisés par l'hôtellerie portugaise et montré qu'il ne suffit pas de se reposer sur les lauriers acquis, M. Bragança rappelle comme suit l'origine et les tâches de l'Association internationale de l'hôtellerie:

Cette association, qui n'est que la continuation de l'Union internationale hôtelière, fondée en 1869, et de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, créée à Paris en avril 1921, est la plus importante de toutes. L'AIH, qui sous sa forme actuelle existe depuis 1946, a pour but:

- l'étude de tous les problèmes de l'hôtellerie internationale,
- la constitution d'une documentation sur les questions professionnelles et techniques;
- la publication d'un guide international des hôtels, d'un répertoire international des agences de voyages, et d'une revue internationale de l'hôtellerie;
- l'établissement d'un service de placement de la main-d'œuvre hôtelière;
- le développement, à l'occasion des congrès annuels, des contacts personnels entre les membres, hôteliers et restaurateurs, des deux hémisphères.

En analysant ces objectifs primordiaux, on constate d'une manière générale que ceux-ci ne sont pas toujours atteints dans la mesure souhaitable, car:

Der «Hecht» — Stolz der Appenzeller

Bei ERFA-Tagungen kommt, sofern die Zeit reicht, neben dem Geschäftlichen, dem Beruflichen, die Pflege der Kollegialität stets auf ihre Rechnung. Das traf auch für Appenzell zu, wo in der gastlichen Atmosphäre des Hotels Hecht den Tagungsteilnehmern sich Gelegenheit bot, sich näher kennenzulernen und einige frohe Stunden zu verbringen. Auf den Aperitif – den Appenzeller Alpenbitter – überraschte Knechtel Knechtel mit einem ausserordentlich skurrilen und signierten Mahl, begleitet von erstklassiger Tranksame. Die Überraschung bestand nicht darin, dass es sehr gut war, was man im Hecht Appenzell nicht anders erwartet, sondern wirklich über jede fachmännische Kritik erhaben. Die Tafelgemeinde hatte auch die Freude, als Gast Herr Regierungsrat Senn, Direktor der Appenzellischen Kantonalbank und Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Appenzell, in ihrer Mitte zu wissen, der es denn auch nicht unterliess, für die Einladung zu danken und vor allem Kollege Arnold Knechtel zu gratulieren für die beispielhafte Erneuerung seines Hauses, die weit und breit im Appenzellerland ihresgleichen sucht. Nicht nur hat er ein Kino und eine vollautomatische Kegelbahn eingerichtet, sondern das ganze Haus von zuunterst bis zuoberst erneuert, sämtliche Zimmer auf gediegene Art und Weise modernisiert, eine Anzahl mit Bad ausgestattet, einen Lift installiert, die Säle und Restaurationsräume neu gestaltet und eine hübsche kleine Bar geschaffen, die Küche neugestaltet, überall moderne Toiletten eingebaut, so dass nun Appenzell auf seinen «Hecht» stolz sein kann. Herr Knechtel, der übrigens die Tafelrunde bereits zu Beginn in seinem Haus aufs herzlichste begrüsst hatte, fuhr Herr Regierungsrat Senn fort, hat eine gastgewerbliche Aufbauarbeit geleistet, die alle Anerkennung verdient. Wenn heute eidgenössische Kommissionssitzungen im Hecht stattfinden, liegen die Gründe darin, dass hier für alle gastlichen Voraussetzungen erfüllt sind. Regierungsrat Senn wies ferner darauf hin, dass Appenzell-Innenrhoden der einzige Kanton ist, der einen Bevölkerungsrückgang zu verzeichnen hat. Früher hatte die Handstickerei der Bauernbevölkerung einen zusätzlichen Verdienst gewährt. Heute beschränkt sich die Industrie auf ein grösseres Textilunternehmen sowie auf die Fabrikation des Appenzeller Alpenbitters. Umso grössere Bedeutung kommt dem Fremdenverkehr zu, der in den letzten Jahren einen beachtlichen Aufschwung genommen hat.

Ein unwürdiges Unterhaltungsprogramm mit der Streichmusik Alpestein (Dohler Josef, Weissbad), einem Tänzerpaar in Appenzeller-Tracht und drei Alphornbläsern schufen eine animierte Stimmung, die durch köstliche Appenzellerworte der Musikanter Höhepunkte erreichte.

Obmann Marugg versäumte denn auch nicht, dem Kur- und Verkehrsverein für diese autochthone Unterhaltung herzlich zu danken und ganz besonders auch Herrn und Frau Knechtel für die beispielhafte Gastfreundschaft, die nicht zuletzt im Gebotenen und der herrlichen Tischdekoration sinnfälligen Ausdruck gefunden hatte. Man kann wirklich sagen, dass Herr Knechtel in den 25 Jahren, während denen er den Hecht geführt hat, alles getan hat, um als Hotelier für das Land Ehre einzulegen.

Am folgenden Tag, nach Schlusse der Sitzung, bot sich den Teilnehmern noch Gelegenheit, das 1959 renovierte Rathaus zu besichtigen. Besonderen Eindruck hinterliess die 1916 wiederentdeckte Freskomalerei mit Szenen aus der biblischen und römischen Geschichte. Eine historische Lektion durch Staatsarchivar Dr. Gisler bewies, dass das geschichtliche Bewusstsein der Bevölkerung des auf eine ereignisreiche und eigenartige Vergangenheit zurückblickenden Standes Appenzell ausserordentlich lebendig ist.

a) l'hôtelier, de par lui-même et quelle que soit la localité où il se trouve, est obligé de devenir membre de diverses organisations touristiques afin de suivre l'évolution de sa profession et d'en faire respecter les intérêts, que les objectifs poursuivis par ces organisations risquent parfois de menacer;

b) l'hôtelier, par l'intermédiaire de l'association ne prend connaissance que d'une manière souvent imparfaite de la documentation sur les questions professionnelles ou techniques; de même, il est souvent fort mal tenu au courant des salons d'équipement hôtelier; en fait, le seul lien qui l'unisse à l'Association reste pratiquement la Revue de l'hôtellerie internationale, car les congrès, s'ils sont toujours bénéfiques et promoteurs de contacts personnels, ne sont pas à la portée de tout le monde;

c) compte tenu de la complexité et de l'étendue du panorama touristique international, les éléments d'information technique et professionnelle que l'hôtelier parvient à obtenir par la lecture de la Revue de l'hôtellerie internationale sont en général assez peu nombreux;

d) enfin, les hôteliers n'ont pu encore observer une augmentation notable des échanges de main-d'œuvre, alors qu'il existe ci ou là un excédent des spécialistes qui font justement défaut ailleurs.

Par conséquent, nous estimons que malgré le grand mérite de cette organisation elle ne parvient pas à résoudre d'une manière suffisamment efficace et directe les nombreux problèmes que pose l'actuelle conjonction du tourisme, considérée dans son ensemble. Le fait est que cette dernière est fonction des facteurs les plus divers et que ces facteurs se trouvent le plus souvent hors de portée ou d'influence de l'Association. C'est pourquoi nous sommes tout naturellement amenés à songer à la grande utilité que pourrait présenter la création d'une commission (ou section d'étude) d'orientation et de renseignement, placée à un échelon intermédiaire entre les associations nationales et l'organisation internationale – ou même intégrée à cette dernière. Cette commission aurait pour tâche l'étude des problèmes d'intérêt général et l'échange d'informations sur les méthodes techniques et événements ayant trait au tourisme dans les divers pays; elle assurerait égale-

ment la présence d'un technicien de compétence reconnue, et qui agirait en tant que représentant accrédité, auprès de toutes les réunions de l'ASTA et de la FIAV, dont les initiatives nous affectent tous et où il est souvent question de l'hôtellerie.

Standardisation du tourisme

Or, parmi les questions qui préoccupent le plus les responsables chargés d'apporter une solution aux problèmes que pose le tourisme, et qui par conséquent se reflètent – et très sensiblement – dans l'hôtellerie mondiale tout entière, figure celle de la standardisation du tourisme. Il évolue à l'heure actuelle avec une rapidité incroyable et constitue par là même un des facteurs du développement touristique, conjointement avec le particularisme propre à chaque peuple et à chaque région, qui lui, dépend d'autres domaines, voire même d'autres organes. Nous pensons que c'est précisément du développement et de la synthèse de ces pôles opposés, mais complémentaires, que découle le progrès du tourisme.

C'est ainsi notamment que la standardisation du tourisme s'avère particulièrement souhaitable et nécessaire lorsqu'il s'agit de matériel, d'installations, d'équipement, de tarifs, de formalités de frontière, de facilités de transit, de services, de modèles de publicité, d'impôts et de taxes de services, de législation, de désignations et classifications.

Nous ne méconnaissons nullement l'effort considérable dont fait l'objet la solution de ces problèmes auprès des organismes internationaux, et notamment auprès de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT), de la Commission européenne de tourisme (CET), et de l'Organisation européenne de coopération économique (OECE); mais le chemin qui reste à parcourir est encore long, compte tenu des intérêts complexes des industries touristiques et de la concurrence intercontinentale en jeu.

Ne serait-il pas du plus haut intérêt, de comparer dans une étude que pourrait entreprendre notre organisation professionnelle, ce qui a déjà été réalisé dans les différents pays avec ce qui reste encore à faire?

Les tentatives constructives entreprises par certains de ces pays ne manqueraient pas de constituer un exemple et un stimulant dont nous pourrions tous nous inspirer pour agir dans l'intérêt général de tous et pour informer les pouvoirs publics des divers pays. Car c'est là précisément la fonction de la commission dont nous avons préconisé la création, (une comparaison des législations sociales nationales vient d'avoir lieu. Réd.)

Nous estimons donc qu'il est nécessaire, non seulement d'éliminer nos insuffisances hôtelières, mais aussi d'étudier les meilleures méthodes de collaboration avec les industries liées à l'hôtellerie (en particulier les entreprises de transports et les agences de voyages) et pour assurer leur développement.

Tourisme Amérique-Europe

A titre de remarque, nous croyons utile de rappeler qu'il est possible, sinon probable, que nous ayons à faire face à une diminution du nombre des visiteurs qui ont jusqu'ici contribué le plus au développement de notre tourisme: les Américains. D'un autre côté, il ne saurait être question de négliger le problème que pourrait représenter la déviation hors de l'Europe et notamment vers l'Amérique, de certaines de milliers de touristes européens, sollicités par les services officiels de tourisme américains, par l'intermédiaire de leur représentant au dernier congrès de la FIAV tenu à Torremolinos.

N'oublions pas que les Etats-Unis disposent de moyens aussi puissants que redoutables, parmi lesquels on peut citer notamment un équipement hôtelier qui figure parmi les meilleurs et les plus modernes du monde entier. Cela aussi bien pour ce qui a trait aux installations et à l'équipement qu'en ce qui concerne le nombre et la qualité des prestations de service, sans compter que ce vaste continent est dépourvu de frontières internes, parle la même langue et n'a qu'une monnaie. De plus, cette formidable structure touristique est desservie par quelque cinq mille agences de voyages, qui ne se bornent pas uniquement à organiser des excursions

Die Türkei auf dem Wege, Reiseland zu werden

Eine Binsenwahrheit: die Welt ist durch die modernen Verkehrsmittel – die technischen Fortschritte im allgemeinen – klein geworden. Wir können uns dies nicht oft genug vorhalten, denn die Entwicklung vollzog sich so rasch. Ist es doch nur etwa 150 Jahre her, dass Goethe im «Faust» (Osterspaziergang) einem Bürger folgende Worte in den Mund legte:

Nichts Besseres weiss ich mir an Sonn- und Feiertagen,
Als ein Gespräch von Krieg und Kriegsgeschrei,
Wenn hinten, weit, in der Türkei,
Die Völker aufeinander schlagen.
Man steht am Fenster, trinkt sein Gläschen aus
Und sieht den Fluss hinab die bunten Schiffe
gleiten;
Dann kehrt man abends froh nach Haus
Und segnet Fried' und Friedenszeiten.

Heute liegt kein Land mehr «weit hinten», und überall kann ein Krisenherd zur Bedrohung des Weltfriedens führen. So ist es nicht gleichgültig, ob ein Land wie die Türkei friedlichen Zielen zustrebt – was Defensivbereitschaft, wie wir aus Erfahrung wissen, nicht ausschliesst – oder Kriegsgeanken nährt. Ist es nicht eigentlich erstaunlich, dass sich ein Land, das zu 97% auf asiatischem Boden liegt, mehr und mehr Europa zuwendet? Der Schweiz fühlt sich die Türkei seit dem Friedensvertrag von Lausanne besonders verbunden. Dass der Vertrag im Juli 1923 in dieser Stadt zustande kam, gab ihr und unserem



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

Gemäss Beschluss des Zentralvorstandes gelangen von nun an auch Diplome mit italienischem Text, resp. Medaillen und Uhren mit italienischer Gravur, zur Vergabe. Der mehr und mehr sich zeigenden Nachfrage nach Diplomen und Verdienstgeschenken in italienischer Sprache wird damit Rechnung getragen.

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

Le comité central a décidé de remettre également, désormais, des diplômes rédigés en italien, des médailles et montres gravées en cette langue, car ils sont de plus en plus demandés.

et à réserver des places, mais poussent le soin du détail jusqu'à envoyer leurs experts en Europe, pour y visiter les installations des hôtels qu'elles comptent utiliser, pour y inspecter les conditions de transport qu'elles réserveront à leurs clients, pour se renseigner sur les communications aux ports, aux aéroports et aux frontières terrestres, et tout ceci par le moyen de contacts directs.

Ils observent également, non seulement le folklore, mais aussi les méthodes pratiquées par nos organisations touristiques, et même par nos musées, ainsi que nous avons pu nous-mêmes le constater lors de visites que nous ont rendues des agents de voyages américains.

Quel bel exemple à suivre pour des centaines d'agents de voyages de certains pays de notre continent, et en particulier du nôtre!

Mais, comme si tout cela ne suffisait pas encore, les Américains possèdent un réseau dense et confortable de voies ferrées et d'autocars – sans parler de leurs puissantes et prospères compagnies aériennes. C'est ce pays immense, ce véritable continent, doté du formidable outil touristique auquel nous venons de faire allusion, et que connaissent beaucoup de gens mais sur lequel malheureusement peu prennent modèle, que nous voulions remettre en mémoire lors de ce congrès. Il est en effet certain que les Etats-Unis – comme ils l'ont d'ailleurs déjà annoncé – ne négligeront plus à l'avenir leurs immenses possibilités; et force nous est de reconnaître que ce n'est que justice s'ils récoltent les fruits de ce qu'ils ont semé.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, nous ne désirons n'emettre par là qu'une opinion – qui soit en même temps un avertissement à l'industrie touristique européenne – tout en réservant ce qu'il peut toujours y avoir de discuté en tout jugement humain.

Et M. de Bragança termine: «Je souhaite que l'on aboutisse à un objectif commun: le développement touristique mondial.

Landen in den Augen des türkischen Volkes einen Nimbus.

Ein äusseres Zeichen für diese Verbundenheit ist die Eröffnung eines Büros für Presse und Tourismus, angeschlossenen an die Botschaft in Bern, das allen Interessenten gerne Auskunft erteilt und das ein schönes Buch herausbrachte, aus dem wir einige Angaben herausgegriffen haben.

Um die leichte Überwindung der räumlichen Distanz zu kennzeichnen, führen wir an, dass der Flug Zürich-Istanbul nur sieben Stunden dauert. Doch bestehen für Reisende, die mehr Zeit zur Verfügung haben, auch gute Schiffs- oder Zugverbindungen, im ersten Falle ab Marseille, Venedig, Genua und Neapel, im letzteren mit dem Simplon-Orient-Express.

Die Hotelpreise sind vor allem in kleineren Städten sehr niedrig; es gibt schon Zimmer ohne Bad ab Fr. 2.50, mit Bad ab Fr. 5.–. Wer hohe Ansprüche stellt, kann aber auch in Ankara im Hotel I. Klasse «Ballon» ein Zimmer mit Bad für Fr. 30.– wählen oder im Luxushotel «Cinar» in Istanbul zwischen Fr. 30.– und 50.– anlegen. Mahlzeiten kosten in guten Restaurants zwischen Fr. 2.– und 10.–.

Auf die Verpflegung wird so hoher Wert gelegt, dass ein türkisches Sprichwort behauptet «Der Geist eines Menschen hängt von der Speise ab, die er isst» – was mit einem Ausspruch übereinstimmt, der Richard Wagner zugeschrieben wird «Der Mensch ist, was er isst». Doch wir wollen es den Physiologen

überlassen, diesen Zusammenhängen weiter nachzuforschen (die ja auch unserer Hotellerie nicht gleichgültig sind). Für Reisezwecke merken wir uns, dass je nach Jahreszeit, Erdbeeren, Pfirsiche, Birnen und Melonen in feiner Qualität erhältlich sind und dass verschiedene Weine von Kennern geschätzt werden. Die Liebhaber des Aperitifs finden den «Raki», aus Trauben gebrannt und mit Anis gewürzt, der die «Overture» zu jeder rechten Mahlzeit bildet.

Über den «Café turc» brauchen wir kaum Worte zu verlieren; wir können wohl schwerlich von der Türkei reden hören, ohne an diesen Kaffee zu denken. Dass er wirklich auch dort hoch geschätzt ist, lässt ein Sprichwort erkennen: «Eine Tasse Kaffee verpflichtet einen zu 40 Jahren Erkenntlichkeit.»

Wer keine ausgefallenen europäischen Gerichte serviert haben will, kann sie auch in der Türkei erhalten. Aber es wäre gewiss schade, sich nicht Spezialitäten der türkischen Küche vorsetzen zu lassen, die – soweit es sich nach der Beschreibung beurteilen lässt – köstlich munden müssen. Überdies haben sie originelle Namen; ein Gericht heisst z. B. «Seiner Majestät hat es geschmeckt» – wie leicht kann sich also der Gast zur Majestät «hinaufsetzen».

Musikfreunde wird es interessieren, dass es zwei Sinfonie-Orchester gibt, die auch international anerkannte Gastdirigenten und Solisten engagieren, und dass Opernbesuche in Ankara und Istanbul lohnend sind. Konzerte mit klassischer türkischer Musik werden in diesen Städten im Winter alle vierzehn Tage gegeben, und ausserdem kann man in den Sendern Darbietungen von dieser und von Volksmusik bewohnen.

Nachtklubs fehlen nicht in den grossen Städten, weder internationale noch solche mit Lokalkolorit, die ja für Ausländer anziehender sind.

Zum Skisport wird kaum jemand aus der Schweiz nach der Türkei fahren; auch Fussball-Wettkämpfe werden nur in Ausnahmefällen ein Reisegrund sein. Ringkämpfe sind für uns ebenfalls nichts Aussergewöhnliches; aber in der Türkei gibt es eine Abart davon, die wir nicht kennen: Ringkämpfe zwischen Kamelen, diesen seltsamen Tieren, die wir unwillkürlich sich vom Wüstenhintergrund abheben sehen.

Reizvolle Landschaftsbilder bietet die Provinz Antalya, die – geschützt durch die Taurusberge – ein so mildes Klima aufweist, dass bis Weihnachten Sonnen- und Meerbäder zum Genuss werden. Reli-

gionsgeschichtlich ist dieses Gebiet von Bedeutung, weil Paulus, Barnabas und Markus von dort aus ihre Missionsreisen unternahmen. Heute ist dieses «Traumland» ab Istanbul oder Ankara per Flugzeug zu erreichen, um nur die schnellste Reiseurte zu nennen.

Bursa ist Besuchern zu empfehlen, die sich für orientalische Baukunst interessieren, da es als ehemalige Hauptstadt des osmanischen Kaiserreiches viele Moscheen und Mausoleen in sich birgt. Auch diese Stadt ist per Flugzeug erreichbar.

Selbstverständlich wird jeder Besucher der Türkei zuerst Istanbul kennenlernen wollen, das als Konstantinopel einst eine so mächtige Stellung in der Welt einnahm. Noch gegenwärtig ist diese Stadt der

kulturelle und kommerzielle Mittelpunkt der Türkei, obschon nun Ankara die Hauptstadt ist, die als Symbol der neuen Türkei bezeichnet wird und stolz darauf ist, die Stadt zu sein, in der am 29. Oktober 1923 die Türkische Republik ausgerufen wurde. Hier ist auch das Grabmal des ersten Präsidenten der Türkischen Republik – Atatürk – zu finden, der so viel für sein Land getan hat und dem es wohl vor allem zu danken ist, dass die Türkei nicht unter östlichen Einfluss geraten ist, wie es bei ihrer geographischen Lage leicht hätte geschehen können.

Izmir, Kaysari und Konya seien noch erwähnt, die historisch bedeutsam sind und sowohl landschaftlich als auch durch Baudenkmäler zu Anziehungspunkten werden.

Assiette des Grisons

Just in dem Zeitpunkt, da Graubünden, von den heranbrausenden Wogen der Hochkonjunktur am Rande erfasst, aus dem Dornröschenschlaf erwacht und sich überall eine gedeihliche Entwicklung anbahnt, werden bestbekannte

Churer Hotels geschlossen.

Es begann mit dem Hotel «Lukmanier» am Postplatz, eine um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts eröffnete, traditionsreiche Gaststätte, die neben vielen andern Persönlichkeiten im Oktober 1872 Friedrich Nietzsche auf einer Fahrt ins Engadin und zweieinhalb Jahrzehnte später Jakob Christoph Heer beherbergte. Jahrzehntlang war das Hotel Lukmanier Wirkungsstätte der Familie Branger, die 1910 das bestrenommierte Gasthaus übernahm und im traditionellen guten Geiste weiterführte. 1954 trat Frau Branger, die lange Zeit hindurch die Last allein getragen hatte, das Hotel an Willi Moser ab. Karl Sigrist übernahm die Leitung. Vor zwei Jahren wurde die Liegenschaft von einem Architekturbüro käuflich erworben. Die ursprünglich vorgesehene Kombination mit Hotel- und Restaurationsbetrieb musste schliesslich zugunsten eines reinen Geschäftshauses fallen gelassen werden. Das ehemalige Hotel Lukmanier wird nun Sitz der Schweizerischen Bankgesellschaft werden.

Am 1. November hat auch die repräsentativste Gaststätte in Chur, das Hotel «Steinbock» am Bahn-

hofplatz, ihre Tore geschlossen, nachdem die ganze Liegenschaft vom Kaufhaus «Globus» übernommen worden ist. Das Hotel «Steinbock» war im verschnörkelten und undefinierbaren Stil der Jahrhundertwende erbaut und vor rund sechs Jahrzehnten dem Betrieb übergeben worden. Seit 1956 hatte der aus der bekannten Davoser Hotelfamilie stammende Conrad Meier die Leitung inne. Eine Gesamtrenovation drängte sich auf. Mit der Veräusserung der Liegenschaft hat die Inhaberin (eine Aktiengesellschaft) das Problem einfacher gelöst. In Chur wird das Verschwinden dieser Gaststätte an bevorzugter Lage bedauert. Hiess es früher, dass ein Teil des geplanten Neubaus wiederum als Hotel betrieben würde, so steht heute fest, dass lediglich zwei Restaurationsbetriebe vorgesehen sind: ein Bierrestaurant im Parterre und ein Speiserestaurant im ersten Stock. Mit dem Verschwinden dieser beiden Gaststätten gehen der Stadt Chur auf Grund der im Hotelführer angeführten Zahlen 130 Gastbetten verloren. Dieser Verlust wird jedoch durch Hotel-Neubauten mehr als ausgeglichen.

Garni: die grosse Mode

Nach dem Hotelführer für das laufende Jahr standen in Chur 627 Gastbetten zur Verfügung. Im neuen Hotelführer ergeben die angeführten Gaststätten eine Totalsumme von 706 Betten. Nebst kleineren An-

Fortsetzung auf Seite 8

Verbilligung der Telefon-Ferngespräche

Zeitimpulstaxierung ab 1. Januar 1963

Von den Kreisteledirektionen werden dieser Tage die Telefonabonnenten davon in Kenntnis gesetzt, dass mit dem Inkrafttreten des Bundesgesetzes über die Anpassung von Post- und Telephontaxen auf 1. Januar 1963 die Ferngespräche fühlbar verbilligt werden.

Die Tarifierleichterung geschieht durch die Einführung der Zeitimpulstaxierung. Die Ferngespräche werden dabei nicht mehr nach Zeitabschnitten von je drei Minuten berechnet, sondern nach der wirklichen Sprechdauer. Die Umstellung erfordert allerdings umfangreiche technische Änderungen in den Zentralen und kann nur gebietsweise im Verlaufe einiger Jahre im ganzen Lande vollzogen werden. Dennoch sollen alle Telefonbenutzer von Anfang an in den Genuss einer Tarifierleichterung gelangen; bis zur Einführung der Zeitimpulstaxierung werden die Dreiminutentaxen für Gespräche auf über 20 Kilometer Entfernung herabgesetzt.

Die Übergangszeit sieht bis Jahresende folgenden Tarif vor: 8–18 Uhr: 20–50 km –.50, 50–100 km –.70, über 100 km 1.–; 18–8 Uhr: 20–50 km –.30, 50–100 km –.40, über 100 km –.60.

Tarif gültig ab 1. Januar 1963: Montag bis Samstag 8–18 Uhr: 20–50 km –.40, 50–100 km –.60, über 100 km –.80; Montag bis Samstag 18–8 Uhr, Samstag 18 Uhr bis Montag 8 Uhr: 20–50 km –.30, 50–100 km –.30, über 100 km –.50.

Die verbilligten sogenannten Nachttaxen werden an Sonntagen auch während des Tages angewendet, das heisst der verbilligte Tarif wird von Samstag 18 Uhr ununterbrochen gelten. Diese Vergünstigung bleibt auch nach Einführung der Zeitimpulstaxierung in Kraft.

Mit der Anpassung der technischen Ausrüstungen an die herabgesetzten Dreiminutentaxen ist im Laufe dieses Monats begonnen worden; sie wird Ende dieses Jahres abgeschlossen sein. Der genaue Zeitpunkt für die Umstellung des Anschlusses auf die Zeitimpulstaxierung wird den einzelnen Telefonabonnenten später mitgeteilt.



Buffets-Flaschenkühler

Unsere Kühltagegregate lassen sich in jedes Buffet einbauen. Die Kosten hierfür sind gering, und die Leistung ist frappant.

**AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH**

Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 48 15 55

Autofriger



Thomi + Franck AG, Basel

INCA Sofortkaffee koffeinfrei

Lust auf Kaffee hat man fast immer, vor allem aber nach einem guten Essen! Dennoch verzichten viele Ihrer Gäste stillschweigend darauf, weil sie ihn nicht vertragen. Schlagen Sie darum immer auch koffeinfreien Kaffee vor – Ihr Kaffeeumsatz kann sich noch steigern! Mit Inca koffeinfrei geht es ja spielend einfach: Er ist sofort zubereitet und schmeckt herrlich, denn er ist immer gleich frisch... Inca koffeinfrei, mit dem natürlichen Kaffee Aroma, wird aus erstklassigen koffeinfreien Kaffeesorten hergestellt. Die Grosspackung ist sehr preisgünstig. Verlangen Sie unsere Preisliste.

Woldecken ab Fabrik

Standard, grau, Streifenborde	Fr. 17.50
Ticino, extra, Streifenborde	Fr. 20.—
Saas-Fee, Jacquardborde	Fr. 29.—
Kamelhaar und Wolle, uni	Fr. 45.—

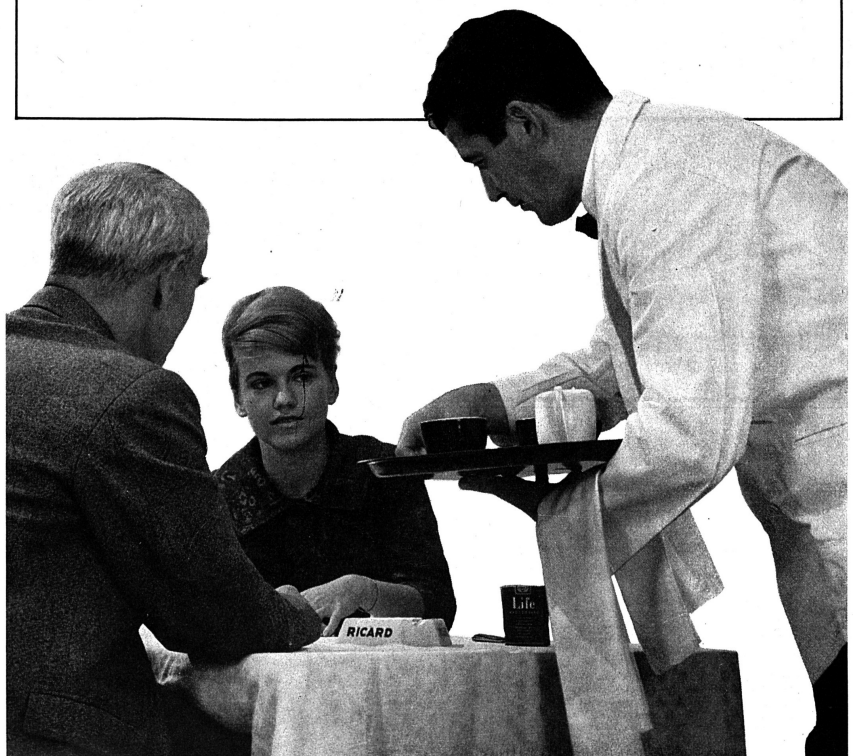
Harry Halm, Hotelbedarf en gros
Locarno, Via Verenna. Tel. (093) 7 20 68



Polstermöbel kaufen Sie am besten direkt in der Fabrik. Aufarbeitungen werden gewissenhaft ausgeführt.

Grosse Fabrik Ausstellung.
Verlangen Sie bitte Offerte.

E. Bopp, Polstermöbelfabrik, Adliswil ZH. Tel. (051) 91 66 15



rungen im Bettenangebot bestehender Betriebe («Franziskaner», «Gansplatz», «Bahn- und Post-hotels») sind neu das Hotel «Freieck» und das Hotel «ABC Garni» aufgeführt. Im «Freieck» in der Reichsgasse waren früher Restaurationsbetriebe und Privatwohnungen untergebracht. Die Wohnungen haben modernen Gastzimmern Platz gemacht, und so stehen heute 45 Betten den Gästen zur Verfügung. In unmittelbarer Nähe des Bahnhofs, keine fünfzig Meter vom ehemaligen «Steinbock» entfernt, steht das Hotel «ABC» vor seiner Vollendung. Es handelt sich um ein Hotel garni, jedoch mit ausserlesenen Abendmahlzeiten und mit Alkoholausschank. Zentrale Lage mit prächtiger Aussicht zeichnet die neue Gaststätte aus, die auf drei Stockwerken verteilt 50 Betten zählt. Die sehr geräumigen und exklusiv möblierten Zimmer besitzen eigenes WC, ferner Dusche oder Bad kombiniert mit Dusche. Der Essraum ist in altenglischem Kolonialstil gehalten, während der Aufenthaltsraum modernen Stilentzügen folgt. Konferenzzimmer, eigene Autoboxen und ein eigener Parkplatz ergänzen die Einrichtung dieser modern und grosszügig konzipierten Gaststätte. Die Leitung wird das aus Basel stammende Ehepaar Betty und Kurt Spiess übernehmen (beide Inhaber des Fähigkeitsausweises). Das Hotel «City» am Martinsplatz hat sein Bettenangebot verdoppelt und steht heute mit 140 Gästebetten zahlenmässig an der Spitze aller Churer Hotels. Die Erweiterung des Betriebes wurde durch die Erstellung eines direkt anschliessenden Neubaus ermöglicht. Die Verbindung mit dem bisherigen Hotelbau erfolgt durch zwei unterirdische Durchgänge und eine Passerelle auf der Höhe des ersten Stockes. Im Neubau sind sämtliche Zimmer mit Bad-WC oder Dusche-WC dotiert. Alle Zimmer sind mit Telefon und Radio, fünf auch mit Fernsehern ausgerüstet. Im Neubau konnten ein Ausstellung- und Konferenzzimmer sowie ein Restaurantbetrieb mit Rotisserie untergebracht werden. Dem Hotel steht eine Autoteinstellhalle für 40 Wagen zur Verfügung, der eine Tankstelle mit Waschanlage angegliedert ist. Der neue Hoteltrakt soll am 1. Dezember dem Betrieb übergeben werden.

Einiges im Werden

Die ehemalige Villa Zambail an der nördlichen Einfahrtsstrasse von Chur, der Masanserstrasse, soll abgerissen und durch ein Hotel ersetzt werden. Geplant ist ein Hotel garni mit rund 50 Betten. Mit den Bauarbeiten soll demnächst begonnen werden. Ein grösseres Hotel garni mit etwa 100 Betten ist auf dem Areal des Stadtbaumgartens in unmittelbarer Nähe der Zentralpost projektiert. Es handelt sich in diesem Falle um eine besonders originelle Lösung in Zusammenarbeit zwischen der Stadt und der Privatinteressen. Die Stadt benötigt für das Schulhaus Stadtbaumgarten dringend Turnhallen. Eine entsprechende Vorlage war vor Jahren in der Volkstimmung abgelehnt worden. Mit dem projektierten Neubau liessen sich zwei geräumige Turnhallen mit Schwimmbecken zu günstigen Bedingungen realisieren, während die zwei oberen Stockwerke der Privatinteressen für einen Hotelbetrieb zur Verfügung stünden. Der Stadtrat wird sich in nächster Zeit mit dem interessanten Projekt zu befassen haben. Nachdem Chur auch als Ferienort, dank den grossen Ausflugsmöglichkeiten, eine ständig wachsende Rolle spielt, ist ein vermehrtes Bettenangebot nur zu begrüssen.

Auch Wellkurorte machen mit

Der Aufschwung der Hotellerie in baulicher Hinsicht beschränkt sich nicht auf die Kantonshauptstadt. Auch Wellkurorte machen mit. Vor Jahresfrist konnte

in Flims der erste Hotelneubau seit fünf Jahrzehnten dem Betrieb übergeben werden. Heute steht in St. Moritz das moderne und luxuriöse Hotel «Crystal» unmittelbar vor seiner Vollendung. Die neue Gaststätte steht mitten in St. Moritz-Dorf und zählt 160 Betten. Ein Neubau beschleunigter Ausmasses ist in Arosa geplant, doch fehlen nähere Angaben. Und so lassen wir es diesmal bei der generellen Feststellung bewenden, dass in der Bündner Hotellerie nach einer langen Periode der Stagnation sich neue Kräfte regen, die eine neue Blüte verheissen. Allen Schwierigkeiten und widerwärtigen Tendenzen des modernen Tourismus zum Trotz. — Sp.

Chronique valaisanne

Le Grand Conseil siège

La session ordinaire du Grand Conseil valaisan a lieu cette semaine et les députés se penchent depuis quelques jours sur le budget de l'année prochaine. La commission des finances a déposé son rapport. Les conclusions sont celles que l'on attendait: demande d'une plus grande exactitude du budget pour que les faits des années précédentes ne se reproduisent pas et coup de frein aux crédits supplémentaires. On a vu, depuis plusieurs années, les budgets présenter des déficits et se solder par de coquets bénéfices. On aimerait maintenant que les autorités tiennent mieux compte des réalités.

Le Valais isolé pour l'hiver

Chaque année, à pareille époque, revient la rengaine de l'isolement du canton. Il s'agit d'un état de fait qu'il faudrait, une fois pour toutes, supprimer. Dès que l'hiver fait son apparition, les routes alpêtres sont coupées, les quantités de neige dépassant largement la capacité de travail d'un chasse-neige. St Bernard, Grimsel et Simplon sont impraticables et la vallée du Simplon est isolée du reste du canton.

Pour quitter le Valais, il faut, par la route, passer par St Maurice.

On réclame des tunnels routiers pour que le canton demeure relié, par la route, à tous les cantons et pays voisins. Voilà pourquoi tout le monde suit avec attention, non seulement l'avancement des travaux de percement et de finition du tunnel routier du St Bernard mais aussi l'avancement des études des nombreux projets pour le Rawyl, la Gemmi, le Simplon et la vallée de Saas, sans oublier le Nufenen et le tunnel de Naters à l'Oberland bernois.

La tempête a sévi

Le Valais tout entier a plié l'échine sous les tempêtes de vent qui se déferlèrent, la semaine dernière. Les points plus particulièrement touchés se situent dans le val d'Ille et au Saanetsch. Toutes ces régions ont vu de nombreux chalets décapités et même parfois entièrement emportés. Il n'y a heureusement que deux blessés légers, mais les dégâts matériels dépassent le million de francs. Le trafic sur la ligne de chemin de fer Monthey-Champéry a été interrompu pendant plusieurs jours, une dizaine de pylônes ayant été cassés par le vent.

Le nombre de personnes sans abri est très important. Quelques torrents ont débordé causant des dégâts à la campagne et gênant sensiblement la circulation.

Les saisonniers commencent à partir

Les saisonniers italiens commencent à regagner leur pays. En effet, dès les premiers froids, nombreux

sont ceux qui ont préféré rentrer chez eux. Aussi, les trains en direction de la frontière sont-ils souvent bondés de saisonniers chargés de lourds bagages et heureux d'aller retrouver leurs familles.

Cette année, la saison fut bonne en raison des augmentations de salaires contractuelles consenties en début de saison et même en cours d'année. Il y eut relativement très peu de jours de mauvais temps. Beaucoup ont promis de revenir l'an prochain.

Mangeons des pommes

Les producteurs valaisans de pommes se sont réunis à Bramois pour étudier la situation du marché et constater que de grosses quantités de reinettes du Canada demeurent en stock et n'ont pas encore trouvé preneur. Auparavant, les frontières françaises s'ouvraient pour les accueillir mais, cette année, cette ouverture n'a pas encore eu lieu. Sur le marché suisse, la vente est difficile d'autant plus que le plateau doit lui-même écouler des tonnes de fruits d'autres variétés. Une demande faite par les producteurs pour la prise en charge des frais de transports, afin de réduire les prix de vente, n'a pas non plus été agréée.

Les producteurs réunis à Bramois ont demandé que toute la question des prises en charge et des prix de transports soit revue également que l'on introduise des zones pour la production des pommes de Canada.

Une commission a été nommée pour rédiger une pétition à l'adresse du Conseil fédéral. Cly

Les instantanés de Pierre Valette

Dans sa fructueuse carrière littéraire, Pierre Valette, décédé l'an dernier, avait écrit des instantanés qui paraissaient, chaque matin, dans un quotidien valaisan. Ils étaient attendus avec impatience par des centaines de lecteurs et principalement de lectrices — et un dialogue s'était engagé entre l'auteur et ses admirateurs ou ses détracteurs.

Une touchante intention de la part de son épouse a permis maintenant l'édition de ces instantanés et le livre vient de sortir de presse. Il porte une préface signée Maurice Zermatten. Cly

Chronique genevoise

Le plus grand palace de Suisse prend de la hauteur

C'est sur une parcelle de l'ancienne campagne de Budé, au Petit-Saconnex, soit aux portes de la ville et à proximité de l'aéroport de Cointrin et des grandes institutions internationales, que l'hôtel Intercontinental, dont seize étages et huit cents lits feront le plus grand palace de notre pays, sort actuellement de terre. On en est au treizième étage et, si les intempéries ne viennent pas troubler le rythme de la progression, le gros œuvre de ce bâtiment géant — soixante mètres de hauteur! — sera terminé à la fin de l'année.

Les travaux ont commencé il y a dix-huit mois déjà mais, avant de procéder aux fondations, il a fallu déplacer soixante mille mètres cubes de terre, afin de niveler la surface du terrain, et assécher une importante nappe d'eau souterraine. Un restaurant panoramique occupera le dernier étage de cet établissement, dont les promoteurs pensent ouvrir les portes en 1964, à l'occasion de l'Exposition nationale de Lausanne.

— V.

Un comité d'action s'est constitué pour le percement d'un tunnel sous la Faucille

Nous avons annoncé récemment, que, tant dans les départements français voisins que dans le canton

de Genève et la région de Nyon, on se préoccupait actuellement d'un projet de percement d'un tunnel routiers sous le col de la Faucille, dans le Jura français, ce qui permettrait de mettre en communication directe Paris et le tunnel du Mont-Blanc par le tracé de cette fameuse Route Blanche, dont il a été question à plusieurs reprises déjà dans ces colonnes, via Dijon, Dôle, Mijoux et Genève. Long de 1460 mètres, percé à l'altitude de quelque onze cents mètres, cet ouvrage coûterait une quinzaine de millions de francs suisses, montant dont Genève pourrait couvrir le tiers environ.

La semaine dernière, un comité d'action en faveur du percement de ce tunnel s'est constitué en France avec la participation d'un certain nombre d'hommes politiques de la région, des chambres de commerce et des milieux de l'automobile-club. Il est présidé par M. Cadoz, maire de Gex, l'une des sous-préfectures de l'Ain.

On s'attend à la constitution prochaine à Genève, d'un comité semblable formé d'un certain nombre de personnalités locales. Ainsi donc, on va résoudre de l'avant au sujet de ce projet d'un nouveau tunnel routier. — V.

Le Salon des arts ménagers a remporté un grand succès

Le Xe Salon des arts ménagers, qui s'est tenu dans les halles légères du Palais des Expositions à Genève, vient de clore ses portes. Il a remporté un vif succès puisqu'il a reçu la visite de quelque cent vingt mille personnes en dix jours, soit vingt mille de plus que l'année d'avant. Aussi, d'ores et déjà, les organisateurs de cette manifestation ont décidé de la mettre sur pied l'an prochain également et choisi les dates du 23 octobre au 3 novembre 1963.

Il a été également décidé d'accroître l'ampleur de ce Salon, qui occupera une quatrième halle, afin de donner satisfaction à un certain nombre d'exposants qui n'ont pas trouvé de place où qui ont dû se contenter d'une surface plus restreinte que celle désirée.

Pour les hôteliers-restaurateurs, le clou de cette manifestation aura certainement été la magnifique exposition qui — sous le titre «Les arts de la table» — reconstituait diverses pièces d'habitation dans des styles différents. Porcelaine, verrerie et cristaux, meublement et décoraient un jardin-terrasse, un living-room, un fumoir, une chambre d'enfants décorée pour une réception, un pavillon de chasse. La table était mise pour une cocktail-party, pour un dîner aux chandelles et l'on retrouvait les marques les plus célèbres de porcelaine, cristaux et argenterie.

La pièce-maîtresse de cette exposition était constituée par le service à dîner offert à Sa Majesté la reine Elizabeth II par le maire de Derby, de la Royal Crown Derby en 1957 et créée spécialement à cet effet. Cette première exposition fut un véritable succès. — V.

Un banquet de mille cent couverts pour le centenaire des transports en commun

C'est par un banquet de mille cents couverts, que la C.G.T.E. (transports en commun genevois) vient de fêter le centenaire du premier service de transport public à Genève (il s'agissait d'un omnibus à chevaux qui reliait la place Neuve où se trouve maintenant le Grand Théâtre reconstruit, à celle du Rondou à Carouge, de l'autre côté de l'Arve).

A l'occasion de cette manifestation, fixée un lundi soir afin que les usagers subissent le moins d'inconvénients possibles, la C.G.T.E. avait reçu l'autorisation des autorités fédérales et cantonales compétentes, de suspendre tous ses services tant en ville qu'en

Sensationnel!

Flachduvet, 100% Flaum

Grösse 120x160 nur Fr. 59.—

Grösse 135x170 nur Fr. 69.—

Harry Halm, Hotelbedarf en gros
Locarno, Via Varenna, Tel. (093) 72068

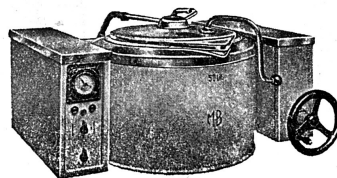
Sämtliche

Hotel-Bücher
Hotel-Drucksachen
Papierservietten
Napperons
Plattenpapiere
Klosettpapiere

U.B.Koch's Erben, Chur

vormals Koch & Uttinger Tel. (081) 21227

Buchdruckerei - Buchbinderei - Hotelartikel



Unser Fabrikationsprogramm:

Für Metzgereien:

Kipp-Kochkessel

Fleischkäse-

Backofen

Für Landwirtschaft:

Futterkocher

Bauern-Brotbackofen

Für Grossküchen:

Elektrischer

Kipp-Kochkessel

Kipp-Bratpfannen

Wärme-Schränke

Gross-Rechauds

Bains-Marie

Max Bertschinger & Co.

Lenzburg

Telefon (064) 8 27 12

Coupon

(gratis und unverbindlich)

Name

Strasse

Ort

Interesse für

HR

WENN SIE

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

Zu verkaufen

im waadtländischen Jura, 30 Autominuten von Lausanne, herrliche Lage, Aussicht, sonnig, 876 m über Meer

grosses Haus für 50 Personen

(30 Räume)

Terrasse und grosser Obstgarten von 3500 m². Einmalige Gelegenheit für Hotel-Pension, Erholungsheim, Institut. Notwendiges Kapital 85000 Franken nach Hypotheken. Gemeinde ohne Steuer. Immobilienagentur Claude Butty, Estavayer-le-Lac. Telefon (037) 6 32 19.



Mod. 6001



Für jeden Zweck baut Horgen-Glarus die geeigneten Stühle und Tische

Wir stellen seit vielen Jahren Bestuhlungen für das Gastgewerbe her und freuen uns, auch Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

HORGEN-GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

campagne, à partir de 21 heures, ce qui permet donc à l'ensemble du personnel — et cela était encore sans précédent dans les annales de la compagnie — de se retrouver en la grande salle du restaurant du Palais des Expositions, pour ce banquet monstre, dont le menu avait été composé de la manière suivante: Timbale de ris de veau aux champignons, Aiguillette de bœuf à la charolaise, Pommes en feuille, Petits pois à la française, Framboisines, le tout accompagné de vins genevois, soit Perle du Mandement (blanc), Rose-Reine (rosé), Gamay Clef d'or (rouge) et Royal Pinot (grand vin rouge).

Une partie officielle et récréative a suivi ce repas, qui a été égayé de productions musicales exécutées par un orchestre de cuivres et la Fanfare des tramways.

Un film genevois a triomphé au Festival de Trente

Lors du récent Festival du film de montagne, qui s'est déroulé à Trente, en Italie, «Venez Grimper!», film d'enseignement de la technique alpine, réalisé au Salève par le Dr Albert Amoudrux, sous la direction technique de l'alpiniste Michel Vaucher et du professeur Jean Juge, lui aussi alpiniste de valeur, a remporté le Grand prix de l'Union internationale des associations d'alpinisme. Le jury international a reconnu en cette bande des qualités tout particulières, de nature à éveiller parmi la jeunesse, le goût et l'intérêt pour les techniques alpines modernes.

Chauds, chauds les marrons!

C'est une bien sympathique tradition que Genève connaît chaque automne. Dès que les premiers frimas se font sentir et que les arbres commencent à se dépouiller de leur feuillage d'or ou de pourpre, les marchands de châtaignes s'installent aux principaux carrefours. Ce sont tous des Tessinois de la montagne, qui viennent passer la mauvaise saison à Genève et se procurent quelque argent par ce petit négoce.

Leur doyen est M. Pietro Berti, qui habite Primatengo au-dessus de Faido, dont la petite échoppe de bois se dresse à la place Bel-Air. Depuis cinquante-quatre ans, chaque hiver, il revient fidèlement à Genève pour vendre ses marrons. Il a succédé à son père qui, lui-même, avait pratiqué ce petit négoce pendant cinquante-sept ans.

Outre M. Pietro Berti, douze autres Tessinois ou Tessinoises se livrent au commerce des châtaignes rôties, dont la vente continue à connaître une faveur certaine quand bien même les goûts ont évolué. Tant mieux pour ces braves gens...

L'anis à l'honneur

La commanderie genevoise des Anyssetiers du Roy, dont le grand-maître est M. Honoré Snell, ancien président du Conseil municipal de la Ville de Genève, vient de tenir son chapitre annuel dans les salons de l'Ecole hôtelière du Vieux-Bois.

On remarquait la présence d'un certain nombre de personnalités, dont plusieurs furent intronisées comme nouveaux confrères, et d'invités de marque accourus d'Italie et de France, tant il est vrai que l'anis et les apéritifs qu'il illustre, jouissent d'une réputation qui dépasse les frontières nationales.

Genève aura des agentes de police

Si, depuis quelques mois, la Ville de Zurich possède vingt-cinq gendarmes appartenant au beau sexe, qui sont principalement affectés au fonctionnement de la signalisation lumineuse réglant le trafic à certains carrefours particulièrement fréquentés, Genève aura aussi les siens. Par suite de la pénurie d'agents masculins, l'effectif légal du corps de gendarmerie manque d'une cinquantaine d'hommes. Dans une ville en pleine expansion, où la circulation devient toujours plus dense, cet état de chose ne saurait se prolonger davantage.

C'est pourquoi le Département de justice et police vient de mettre au point un projet en vue du recrutement de quarante gendarmes en jupe. A ces jeunes femmes, qui seront davantage des hôtesse de la circulation que des cerbères verbalisateurs, on demandera de surveiller la sortie des écoliers, d'assister les personnes âgées dans la traversée de certaines artères, de surveiller les grands carrefours du centre de l'agglomération et de faire respecter par tous, tant les usagers de la route que les passants, les passages pour piétons.

Certainement que la gentillesse et le charme que ces dames et ces demoiselles apporteront à l'accomplissement de leurs fonctions seront de nature à rendre la circulation plus courtoise, ce dont personne ne se plaindra. Au contraire...

Marchés agricoles

Marché des légumes

Le marché des légumes est actuellement bien approvisionné en poireaux, fenouil, choux-fleurs et raves qui se prêtent à des préparations très variées. La salade scarole est offerte en abondance.

Nous vous donnons quelques prix de détail, à titre tout à fait indicatif.

Carottes Fr. —.70 à —.80, Choux blancs Fr. —.70 à —.80, Choux rouges Fr. —.80 à —.90, Epinards Fr. 1.20 à 1.40, Oignons Fr. —.75 à —.80, Céleri Fr. 1.20 à 1.30, Poireau Fr. —.75 à —.85, Scarole Fr. —.40 à —.60, Pommes de terre Bintje Fr. —.45.

Marché des fruits

Cette année les pommes et les poires sont d'une qualité remarquable et induiront la ménagère à leur accorder la préférence. La Reinettes du Canada et la Gravenstein se mangent volontiers à la main. La Reinettes du Canada et la Boskoop conviennent très bien pour la compote et les gateaux, tandis que la Gravenstein permet une purée veloutée.

Difficultés sur le marché des œufs

Le marché des œufs n'est pas encore solidement organisé à l'échelon international. Ce désordre permet à certains pays exportateurs d'envoyer dans un pays comme la Suisse des œufs à un prix extraordinairement bas à cause des subventions à l'exportation. Cela cause naturellement un assez dur problème aux producteurs indigènes. Une fois de plus, c'est à l'échelle internationale que se pose le problème et c'est à cette échelle aussi qu'il faut chercher à le résoudre, au delà des habituelles perspectives protectionnistes.

Avis

Lings Travel Ltd., 49, Viktoria Street, London SW 1

Cette maison a succédé à l'ancienne agence de voyage Leslie Lings Private Tours Ltd. qui fait l'objet d'une procédure concordataire. Leslie Lings Ltd. semble continuer à exercer une activité d'agence de voyage, mais elle a quelque peine à faire face à ses obligations.

Crédit à la clientèle étrangère

Nos membres demandant fréquemment protection juridique à une société d'assurances fédérale concessionnée en la priant de récupérer les créances que des hôteliers suisses et d'autres entreprises ont sur des clients étrangers.

Il est très difficile de mener de telles démarches à bonne fin. Des mesures coercitives ne peuvent être prises en Suisse pour entrer en vigueur à l'étranger et des procès, particulièrement outre-mer, entraînent pour le demandeur de telles dépenses, qu'on ne peut les tenir pour raisonnables. Nous ne voulons donc pas manquer de mettre en garde les hôteliers, en leur déconseillant d'accorder crédit à des hôtes étrangers. Nous leur recommandons particulièrement de vérifier, avant d'accepter les chèques, s'ils sont couverts.

On s'efforce actuellement d'encaisser le montant de deux dettes; mais les débiteurs ne pourront être contraints à les régler que lors d'un éventuel séjour dans notre pays, du fait qu'ils habitent outre-mer. Il s'agit de:

1. MM. John Diess et S. Kay, New York (USA). (Chèques sans provision, établis au nom d'un Club de ski «Partenkirchen», probablement dissout entre-temps).
2. M. Charles Brewer, 451 George Street, et 31 High

Vers une augmentation de nos exportations de vins

Selon le rapport de la Fédération suisse des négociants en vins, l'exportation des vins en fûts a de nouveau marqué un recul, après l'essor de 1960: elle s'est réduite de 1227,7 hectolitres à 1052,3 hectolitres.

Quant à l'exportation des vins en bouteilles, elle s'est élevée à 554 911 kg contre 552 740 kg en 1960.

Les principaux acheteurs de nos vins sont l'Autriche, les États-Unis, les pays du Benelux, l'Allemagne et la Grande-Bretagne.

Etant donné la qualité favorable des 61, il semble possible d'augmenter l'exportation à l'étranger de plus grandes quantités de nos vins.

Orgie ex!

Zum Wirtschaftspatententzug in Schaffhausen

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

Am 18. Juni 1962 beschloss der Regierungsrat des Kantons Schaffhausen auf Antrag des Schaffhauser Stadtrates, dem in Winterthur wohnhaften M. das

Street Court (adresse professionnelle), New Haven, Conn. (USA).

Nous serions reconnaissants, si des hôteliers qui se trouveraient en contact avec ces débiteurs, voulaient bien nous avertir de leur entrée en Suisse. Ces hôteliers ont, il va de soi, tout lieu d'être eux-mêmes prudents...

Auskunftsdienst

Vorsicht, schlechter Zahler!

Im Januar d. J. warnten wir an dieser Stelle vor der Firma «Sky Lines Holidays Ltd.» in Glasgow. Ungünstige Nachrichten über dieses Unternehmen geben Veranlassung, den Mitgliedern erneut sehr zu empfehlen, gegenüber diesem Reisebüro grösste Vorsicht walten zu lassen.

Achtung, Checkbetrüger!

In einem Hotel in Winterthur hat ein Gästepaar gefälschte Checks der Kreditanstalt Aarau in Zahlung gegeben.

Signalement:

Er — ca. 35-jährig, ca. 180 cm gross, schlank, schmales Gesicht mit zwei ausgesprochenen senkrechten Wangenfalten, links eine, rechts zwei Warzen, auffallendes senkrechtes Grübchen in Kinnmitte unten; spricht Zürcher Dialekt, nennt sich Choli, Megert oder anders.

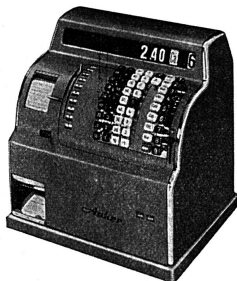
Sie — ca. 30–35-jährig, schlank, elegant, ca. 170 cm gross, hellblond, gefärbt, spricht Berner oder Aargauer Dialekt.

Zweckdienliche Mitteilungen über das Paar, das möglicherweise am Montag, den 12. November, in einem anderen Hotel Unterkunft gesucht hat, an die Kantonspolizei Winterthur, Telefon (052) 2 63 11.

Patent zur Führung des Gasthofes zum «Wacholderbaum» (wo sich die Domino-Bar befindet) sofort zu entziehen. Der Wirt hatte die Pflichten, die ihm das schaffhausische Gesetz über das Wirtschaftsgewerbe vom 29. Oktober 1934 auferlegt, krass vernachlässigt. Dieses Gesetz verlangt vom Patentbewerber nicht nur guten Leumund, sondern auch, dass er befähigt und in der Lage ist, sein Geschäft gehörig zu beaufsichtigen. Die persönlichen Geschäfts- und Familienverhältnisse des Patentinhabers müssen Gewähr bieten, dass er die Wirtschaft richtig zu führen vermag, namentlich zur Erhaltung guter Ordnung und Sittlichkeit.

Im «Wacholderbaum» war es nicht nur zum unerlaubten Anbringen eines Zigarettensautomaten, zum Kegeln nach 23 Uhr, zur Missachtung der Polizeistunde gekommen. M. hatte sogar die Anordnungen der Gerantin durchkreuzt, als diese an einem hohen Feiertag auf Grund eines gesetzlichen Verbotes Gästen das Tanzen und Kegeln untersagen wollte. So konnte von einem geordneten Wirtschaftsbetrieb nicht die Rede sein. Die Regierung hätte im Septem-

Einfach
Klein
Schnell
Sicher



Grosse Auswahl

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

Neue Kassen ab
Fr. 880.-

Zur Geldkontrolle
Anker Kassen

Zürich 4

Tellstrasse 31
Telefon 25 21 44

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

Konfitüren Portionen-Gobelets
preisgünstig

KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/906044
KUSNACHT / ZH



TRIPLEX 61601



Margarine végétale
avec 10% de beurre et
vitamines A + D.
Réalisée spécialement pour
hôtels, restaurants et
pensions. Excellent produit,
qui a brillamment fait ses
preuves. Un essai s'impose!

Livrabre en matolles de 5 kg,
sous emballage d'aluminium.
Prix Fr. 4.45 par kg

RANDON S.A.
Chêne-Bourg / Genève
première fabrique
suisse de margarine.

Pachtausschreibung

Infolge Rücktritts des Pächters wird das bestbekannte

Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern

zur Neuverpachtung ausgeschrieben.

Pachtantritt: 1. Januar 1964 oder nach Vereinbarung. Interessenten können das Pflichtenheft gegen Bezahlung von Fr. 20.- bei der städtischen Liegenschaftsverwaltung in Bern, Gerechtigkeitsgasse 81, beziehen, die auch jede weitere Auskunft erteilt.

Pachtofferten sind mit entsprechenden Unterlagen bis und mit 31. Januar 1963 einzureichen.

Bern, den 3. November 1962

Der städtische Finanzdirektor:
Schürch

Sofort ab Lager zu verkaufen

4-Felder-Hotelherd

Fabrikat Locher

komplett revidiert

Bestückung: 6 Kochplatten, 400 x 400 mm; 3 Kochplatten, 220 mm Durchmesser; 1 Bratofen, beidseitig bedienbar, Grösse 550 x 250 x 1080 mm; 1 Bratofen, Grösse 550 x 250 x 800 mm; 1 Wärmeschrank, beidseitig bedienbar, 500 x 1040 x 400 mm. Anschlusswert 43,5 kW, Anschluss in 2 Gruppen.

Preis Fr. 5000.—.

Geko Apparatebau AG, Thun

Industriestrasse 6, Telefon (033) 2 94 44

ber 1961 das Patent nicht erneuert, wenn sie von alledem Kenntnis gehabt hätte.

Nicht in Betracht fielen für die Regierung die «Dolce-vita-Szenen», die sich junge Leute im angebauten Appartementhaus geleistet und die seinerzeit die Aufmerksamkeit auf die Gaststätte gelenkt hatten.

M. focht den Patentreizung mit der staatsrechtlichen Beschwerde beim Bundesgericht an. Er behauptete, der Patentreizung sei willkürlich, weil er sich hauptsächlich auf Ereignisse in den Jahren 1959 und 1960 stütze. Diese seien der Polizeidirektion damals unterbreitet, aber von ihr nicht als so schwerwiegend erachtet worden, weshalb sie eine Meldung an den Regierungsrat unterlassen habe. Die staatsrechtliche Kammer des Bundesgerichtes hielt dem entgegen, dass zwar wohl seit Anfang 1961 nur zwei Bussen wegen der Führung des «Wacholderbaums» ausgefällt worden seien. Dennoch sei diese nicht klaglos gewesen. Vielmehr zeigten Nachruhestörungen, Streitigkeiten unter Gästen und anderes mehr, dass M. nicht Ordnung schuf. Gerade wegen der leichtfertigen Leitung wurde der «Wacholderbaum» zum Treffpunkt gefährdeter Jugendlicher und anderer schwieriger Elemente. Die kantonale Behörde konnte

ohne Willkür annehmen, dass jemand, der die Übertretung wirtschaftspolizeilicher Vorschriften sogar forderte, keine Gewähr dafür biete, dass dieser Entwicklung entschlossen entgegengetreten werde.

Es kann dahingestellt bleiben, ob die regierungsrätliche Auffassung zutrafte, wonach die Ereignisse im benachbarten Appartementhaus wirtschaftspolizeilich nicht erfassbar seien. Die Regierung handelte auf alle Fälle nicht widersprüchlich, wenn sie sich durch die dortigen Vorkommnisse warnen liess und dem «Wacholderbaum» erhöhte Aufmerksamkeit zuwandte. Es traten dabei Mißstände stärker ins Licht als bei routinemässiger Überprüfung. M. kann für sich nichts daraus ableiten, dass ihm vorher das Patent stets erneuert worden war. Er irrt auch, wenn er meint, man hätte ihn vor dem Patentreizung noch besonders warnen müssen. Derlei sieht das kantonale Wirtschaftsgesetz nicht vor, und zudem war er durch die vorgängigen Bussen und polizeilichen Verfahren genügend gewarnt, liess sich aber nicht beeindrucken. Der Patentreizung ist nicht willkürlich und hält sich im Rahmen der für Polizeieingriffe notwendigen Verhältnismässigkeit. Dass in anderen Fällen gleicher Art ungleiche Anordnungen getroffen worden seien, ist nicht dargetan. Daher wurde die Beschwerde abgewiesen.

Dr. R. B.

St. Moritz rüstet für die Wintersaison

Das Engadin rüstet sich für die bevorstehende Wintersaison mit mehr Energie als je zuvor. An vorderster Stelle der Neuerungen steht zweifellos die Erschliessung des Corvatsch-Skigebietes. Noch wird allerdings tüchtig gearbeitet, aber schon ragen die sechs Stützen der ersten Sektion hoch über den Baumwipfeln hervor. Die beiden Stationen sind unter Dach und zwei Skilifte gehen ihrer Vollendung entgegen. Kaum wird der Betrieb schon zu Beginn der neuen Saison aufgenommen werden können, hingegen wird im Hochwinter allen Skifahrern hier etwas serviert, das in den Alpen seinesgleichen sucht. Das Gebiet zwischen St. Moritz und Sils-Maria wird einen neuen, nie erlebten Aufschwung sehen, in dessen Mittelpunkt Silvaplana steht. Die 80plätzigen Gondeln und die beiden Skilifte Murtel und Glan- d'Alva werden nicht weniger als 2200 Personen pro Stunde befördern können.

Im Salet in St. Moritz-Bad, einem der ältesten Skigebiete des Engadins, wird ein Skilift entstehen, der den weniger geübten Skifahrern hübsche und leichte Abfahrten ermöglicht. Die Schweizer Skischule St. Moritz wird für Anfänger in Parallelklassen unterrichten.

Im Herzen von St. Moritz, an den Südhängen der Corviglia, von Salatrains nach Munt da San Muzan, geht ein Skilift der Vollendung entgegen, der über 600 Personen pro Stunde auf rund 2700 m hinauf bringt. An der Nordflanke der Corviglia, von Marguna gegen den Piz Nair Pitschen, ist ein weiterer Skilift im Bau, der die Abfahrt vom Piz Nair nach Marguns besonders animieren wird, und der 550 Personen in der Stunde in ein bisher wenig befahrenes Gebiet bringt. Dadurch wird der Kreis des Karussells um den Piz Nair herum geschlossen.

Den Abschluss des St. Moritzer Talkessels gegen Nordosten bildet das langgestreckte Massiv von Muottas Muragl. Der Muottas Moragl-Schuss, das

heisst der Steilhang in der Nähe von Muottas-Kulm, bietet dem Skifahrer beste Gelegenheit, sein Können zu zeigen, doch war der Hang bisher immer irgendwie stiefmütterlich behandelt worden. Nunmehr ist aber ein Skilift im Bau, mit einer Länge von 885 m und einer Höhendifferenz von 232 m. 660 Personen können stündlich befördert werden. Dadurch kommt auch das Muottas-Muragl-Skigebiet in Zukunft wieder mehr zum Zuge als bisher.

Etwas weiter entfernt vom St. Moritzer Dorkern, aber immer noch zum St. Moritzer Skigebiet gehörend, am Piz Lagalb, geht eine weitere Luftseilbahn der Vollendung entgegen. Der Slalomberg wird auch jenen Skibegeisterten erschlossen, die sich lieber mechanisch zum Ausgangspunkt der Abfahrten transportieren lassen, als den Aufstieg mit Muskelkraft zu vollbringen. Damit dürften die Wartezeiten an der Diavolezza verkürzt und die Abfahrten bereichert werden. Sogar Abfahrten ins rund 1000 m ü. M. liegende Puschlav werden während einiger Wochen des Jahres ermöglicht. Bergbeförderung pro Stunde 500 Personen.

Durch alle diese neuen Transportmittel wird es möglich, in einem Umkreis von maximal 15 km vom Zentrum St. Moritz aus, in Zukunft pro Stunde 4510 Personen an den Ausgangspunkt von Skifahrten zu transportieren.

Das altbekannte Suvretta-Haus wird im Monat Dezember auf sein 50jähriges Bestehen zurückblicken können. Gleichzeitig wird mitten in St. Moritz-Dorf ein neues erstklassiges Hotel, das «Crystal», mit 200 Betten dem Betrieb übergeben.

Fast ein halbes Hundert St. Moritzer Hotels sind im Laufe des Herbstes Renovierungen und Erneuerungen unterzogen worden. Zahlreiche Badzimmer wurden neu erstellt und viele unscheinbare Arbeiten

wurden ausgeführt, alle um dem Gast den Aufenthalt bequemer zu gestalten. Der 1884 eröffnete Cresta-Run – die schnellste und älteste Schlittelbahn der Welt – wurde durch ein Clubhaus bereichert. Dadurch wird es den Gästen in Zukunft möglich sein, das beliebte Sportgeschehen von geheizten Räumen aus zu verfolgen. Ein kleiner Zeinmerurm, von dem aus man die ganze 1300 m lange Bahn überblickt, überragt das hübsch in die Landschaft passende Gebäude.

Die St. Moritzer Bobbahn, die Geburtsstätte des Bobsports, wurde im Laufe des Herbstes neu ausgebaut und erhält nunmehr einen neuen Startplatz, der 30 m weiter westlich liegt als der bisherige, und der den Höhenunterschied der ganzen Bahn von 92 auf 100 m erhöht.

Das St. Moritzer Sportprogramm zeigt auch für den bevorstehenden Winter eine ganze Reihe von Veranstaltungen, die mit der Weihnachtssprungkonkurrenz eröffnet werden. Der Reigen geht dann weiter mit internationalen Skiveranstaltungen, mit Cresta- und Bobrennen, mit grossen Curlingspielen, Eishockeymatsch usw. Im Januar und anfangs Februar steigen die pferdesportlichen Veranstaltungen mit einem Concours Hippique und den berühmten internationalen Pferderennen auf Schnee und dem Grand Prix von St. Moritz am 3. Februar. Weitere sportliche Veranstaltungen finden bis Ende März statt.

Neue Lagalb-Bahn in Pontresina

Bei programmgemässen Fortschreiten der Bauarbeiten wird die neue Lagalb-Bahn auf den Piz Lagalb (2959 m ü. M.) zu Weihnachten 1962 dem Betrieb übergeben werden können. Die neue Bergbahn erschliesst ein einzigartiges Skigebiet und einen prachtvollen Aussichtspunkt. Der Piz Lagalb ist schon seit Jahrzehnten als «Siberg der Skiberge» bekannt. Die neue Bahnanlage wird mit einer Fernsteuerung ausgestattet, die es erlaubt, von den Kabinen aus die Bahn in Betrieb zu setzen und die Fahrgeschwindigkeit beliebig zu ändern. Die maximale Fahrgeschwindigkeit beträgt 9 m/sec. Die Fahrbahnlänge misst 2381 m und die Höhendifferenz rund 800 m. Die modern ausgestatteten Kabinen fassen je 60 Personen. Die stündliche Transportleistung in jeder Richtung wurde auf 500 Personen errechnet. Im Panorama-Bergrestaurant mit 200 Sitzplätzen und im Talrestaurant mit 80 Sitzplätzen wird für das leibliche Wohl gesorgt. Für Sonnenbäder stehen zwei grosse Terrassen zur Verfügung. Mit verschiedenen Beherbergungsbetrieben des Oberengadins besteht ein Lunchaustausch, so dass die Gäste nicht mehr benötigt sind, das Lunchpaket mitzutragen. Pächter der neuen Restaurationsbetriebe ist Herr Hans Schär vom Hotel Schweizerhof in Pontresina.

Aus der Hotellerie

Besitzerwechsel des Hotels Engadinerhof in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

Am 1. Oktober dieses Jahres ist das weitherum bekannte Hotel Engadinerhof in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera von der Familie Frei an eine Aktiengesellschaft verkauft worden, für welche Herr K. Camenzind aus Oberwil AG verantwortlich zeichnet. Wir wünschen den neuen Besitzern des sympathischen Hauses recht viel Erfolg.

Die PAHO gibt Auskunft

Auskunftspflicht

Personen, die sich zur Aufnahme in eine Arbeitslosenkasse anmelden, Versicherte und ihre Angehörigen und die beteiligten Arbeitgeber, sind verpflichtet, den Kassenorganen sowie den zuständigen Behörden des Bundes und der Kantone alle erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

Wer die schuldige Auskunft verweigert oder vorsätzlich unwahre Auskünfte erteilt, macht sich strafbar.

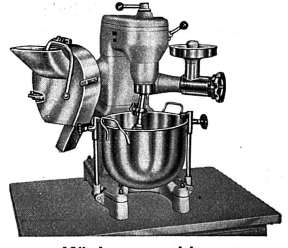
Gefälligkeitsausweise können also für die beteiligten Personen unangenehme Folgen haben.

Im Interesse des Ansehens der Arbeitslosenversicherung wird jede Arbeitslosenkasse auf der einwandfreien Abklärung des Versicherungsanspruches bestehen.

Mit grossem Bedauern müssen wir dagegen zum Kenntnis nehmen, dass sich die Familie Frei aus dem Hotelgeschäft zurückgezogen hat, nachdem sie seit 1897 dem SHV angehört hatte. Herr J. Frei hat damals einige Jahre das Hotel Frei in Davos geführt und kam dann nach Scuol, wo er den Engadinerhof baute und 1912 auf 130 Betten vergrösserte. Als er 1937 starb, übernahm der Sohn, Hermann Frei, die Leitung des Hauses, die er bis heute mit bestem Erfolg inne hatte. Vorher schon hatte er jahrzehntelang im väterlichen Betrieb mitgearbeitet. Trotz der beiden Weltkriege und der Wirtschaftskrisen hat die Familie Frei mit Hilfe ihrer tüchtigen Frauen das schöne Unternehmen durchgehalten, Tausenden von Gästen eine erfolgreiche Kur und einen schönen Aufenthalt, ferner Tausenden von Angestellten Arbeit und Verdienst geboten. In den vielen Jahren konnte aber das Haus nur teilweise den Forderungen der neuen Zeit angepasst werden. Nachdem auch der Wintersport in Scuol einen beträchtlichen Aufschwung nimmt, sollte das Haus auch für den Winterbetrieb eingerichtet werden. Leider war in der Familie Frei kein geeigneter Nachfolger vorhanden, der sich für das Hotel interessierte, so dass die Familie sich zum Verkauf entschliessen musste.

Herrmann Frei, jetzt im Alter von 75 Jahren, hat sich um den Kurort sehr verdient gemacht. Wie sein Vater war er jahrzehntelang in den Vorständen des Hotelvereins und des Kurvereins tätig, welcher letzterer ihn auch zum Ehrenmitglied ernannte. Als hervorragender Alpinist und ausgezeichneter Skifahrer hat er die meisten bedeutenden Berge unserer Heimat erklommen und genossen und einen von den Gästen geschätzten Führer der Wanderwege des Unterengadins publiziert.

Wir wünschen nun dem betagten Hotelier ein schönes otium cum dignitate in seinem hübschen Haus an der Bahnhofstrasse und einen sonnigen Lebensabend.



Küchenmaschinen
bis auf weiteres kurzfristig lieferbar

Loepthien AG Bern
Mattenhofstrasse 30, Telefon (031) 66 01 01

A vendre
par mise volontaire aux enchères publiques

immeuble locatif
avec

hôtel-restaurant
(60 lits)

à Montreux, centre ville, excellente situation, vue imprenable sur le lac. Comprend divers magasins, grand garage, etc. Affaire intéressante. La mise aux enchères aura lieu le **mercredi, 28 novembre 1962 à 15 h.** à l'Hôtel Terminus à Montreux. Pour visiter s'adresser à l'Agence Immobilière Charles Muller-Veillard, à Montreux. Les conditions de mise sont déposées en l'Etude des notaires Testaz et Rogmon, à Montreux.

Reklame-Verkauf!
500 Portier-Schürzen
(Art. 2028), la Schaffhauserstrasse, grün, 100 cm, per Stück. **Fr. 7.80**

Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Es liegt in Ihrem Interesse, die Spezialisten



VARONE SION

beim Einkauf la FENDANTS zu Rat zu ziehen

Auf Herbst 1963 wird das

BAD ATTISHOLZ
bei Solothurn

Hotel- und Restaurationsbetrieb
neu verpachtet.

Ausführliche Offerten mit vollständigen Unterlagen werden erbeten an die Direktion der Cellulosefabrik Attisholz AG., vorm. Dr. B. Sieber, Attisholz, Post Luterbach (Solothurn).

Einmalige Gelegenheit!

Wegen Auflösung von möblierten Wohnungen werden neu angeschafft

Schlaf- und Wohnzimmereinrichtungen
sowie

Wäsche, Geschirr und Glaswaren
sehr günstig abgegeben.

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

HOTEL
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karlmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen

A vendre
Jura vaudois, 30 minutes de Lausanne (auto), situation dominante, vue, soleil, altitude 876 m.

grande maison pour 50 personnes
(30 pièces)

avec terrasse et grand verger de 3500 m². Unique pour Hôtel-Pension, maison de repos, institut. Pour traiter 85000 Fr. après hypothèque. Commune sans impôts.
Agence immobilière Claude Butty, Estavayer-le-Lac. Téléphone (037) 6 32 19.

Günstig zu verkaufen

Glättmaschine
Marke «Wamag (wie neu)

Avro-Tumbler
(wie neu)

Waschmaschine
Marke «Cieles», halbautomatisch, 15 kg)

Telephon (063) 2 47 84.

Inserieren bringt Gewinn!

Zu verkaufen
in weltbekanntem Sommer- und Winterkurort im Kanton Graubünden bestbekanntes

Hotel mit Restaurant

mit ca. 50 Fremdenbetten, Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser, sehr modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen, Snackbar und Speisesaal, grosse Parkplätze und Garagen. Nachweisbarer Umsatz ca. Fr. 300'000. Steigerungsmöglichkeit noch vorhanden. Kaufpreis inkl. reichhaltigem Inventar Fr. 680'000, erforderliche Anzahlung ca. Fr. 300'000. Schriftliche Anfragen an Fritz Walker, Heerbrugg SG.

A louer
à La Chaux-de-Fonds

1 bar emménagé

avec patente d'alcool, à personne qualifiée, connaissant bien le métier. Petite mise de fond nécessaire pour racheter le stock. Faire offres sous chiffre BE 2950 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zu verkaufen

Automobil-Packard

Limousine, 6-Platzer, Farbe schwarz, 8 Zyl., 31 PS, 70000 km gefahren, in sehr gutem Zustand, wie neu. Agence Mercedes-Benz, Delémont. Tel. (068) 21323 od. 22424.

Wir offerieren Ihnen

Tisch-nelken
zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.

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

Unser Mitglied Walter Hegglin — Zuger Stadtrat

Vergangenen Sonntag wurde Hotelier Walter Hegglin, Hotel City-Ochsen in Zug, als Vertreter der Konservativ-Christlichen in die Zuger Stadtebene gewählt. Diese Wahl ist ein untrüglicher Beweis für das Vertrauen, das Herr Hegglin als Mensch und Bürger in seiner Vaterstadt geniesst. Wir gratulieren ihm aufrichtig zu seinem neuen, ehrenvollen Amt und freuen uns, dass ein Mitglied unserer grossen Berufsgemeinschaft in die oberste Behörde der Stadt Zug einzieht.

Goldene Hochzeit

Am 16. November kann das Ehepaar Christian Jilly, das bis 1939 in St. Moritz-Dorf das Hotel «Privat» vorzüglich führte, das Fest der Goldenen Hochzeit feiern. Seitdem sich das Paar ins Privatleben zurückgezogen hat, wurde Genf zu seiner engeren Heimat. Wir entbieten unsere herzlichsten Glückwünsche zu dem feierlichen Tag und hoffen, dass Herr und Frau Jilly noch viele Jahre in Gesundheit vereint bleiben können.

Neues Angestelltenhaus des Hotel Euler, Basel

In den Städten wird es für die Hotelangestellten, die nicht im Hause, in dem sie arbeiten, untergebracht werden können, immer schwieriger, ein Zimmer zu finden. Vermieter weigern sich oft, Zimmer an Hotelangestellte abzugeben, weil diese beruflich häufig zu später Stunde nach Hause kommen und angeblich die übrigen Hausbewohner in ihrem Schlaf stören. Aber auch der Angestellte ist nicht gewillt, hohe Zimmerpreise, die weit über das hinausgehen, auf das sie als Zimmerentschädigung Anspruch erheben können, zu bezahlen. Zudem sind die Zimmer oft weit vom Arbeitsplatz entfernt, was für diejenigen, die ihre Arbeit zu später Stunde beenden, nicht sehr zweckmässig ist, besonders wenn ihnen nachts keine Transportmittel mehr zur Verfügung stehen. Viele Arbeitskontrakte sind an der Unterkunftsfraße gescheitert, und so ist es begreiflich, dass die Hoteliers nach Lösungen suchen müssen, die sie von den Zufälligkeiten und Widerwärtigkeiten des Zimmermarktes unabhängig machen.

Diesen Weg hat nun auch das Hotel Euler in Basel beschritten, das seit einiger Zeit ihr weibliches Personal in einem Anbau trakt sehr komfortabel untergebracht hat. Für die männliche Personal fehlte indes eine genügende eigene Unterbringungsmöglichkeit. Als sich daher Gelegenheit bot, ein Haus an der Küchengasse, direkt hinter dem Hotel, zu relativ günstigen Bedingungen zu erwerben, griff der Besitzer, Dr. Oskar Michel, zu und schuf nun für 42 männliche Angestellte eine komfortable Behausung. Fast alle der grossen, geräumigen und gut möblierten Zimmer — zum grossen Teil Einzelzimmer — haben fliessendes Wasser. Auf jeder Etage steht den Angestellten ein Bad zur Verfügung. Anlässlich einer Führung durch Herrn und Frau Direktor Scheel konnte man sich von der Zweckmässigkeit und der guten Ausstattung der Zimmer und der sauberen sanitären Einrichtungen überzeugen. Die wenigsten Angestellten dürften in der Lage sein, privat ein so wohlhohes Logis zu finden, und es steht wohl auch ausser Zweifel, dass sie diese Unterkunftsmöglichkeit zu schätzen wissen. Der Zugang zum Haus ist nachts nur durch das Hotel möglich. Tagsüber besteht ein Eingang von der Küchengasse, der für Lieferanten und für die Parkierung der Autos im Hotel benützt wird. Durch den Hauskauf hat das Hotel Euler gut ein Dutzend zusätzlicher Parkplätze gewonnen, was heute, angesichts der Parkraumnot,

ebenfalls ins Gewicht fällt. Im Parterre des Angestelltenhauses besteht die Absicht, die Buchhaltung einzurichten, und ein anderer Raum dient der Warenannahme bzw. der Lieferungskontrolle.

Un hôtel centenaire disparaît à Clarens

A Clarens, la pioche des démolisseurs s'est attaquée à l'Hôtel du Château, qui ne sera plus, bientôt, qu'un amas de ruines. Il fera place à un bâtiment moderne, dont on dit grand bien.

Au moment où disparaît ce témoin vénérable, rappelons que c'est en 1865 — donc il y a un siècle à peu près — que l'Hôtel du Château fut édifié, et cela en pleine zone de verdure: vergers et vignes. La ligne du chemin de fer venait d'être construite (en 1861 exactement). Et cet établissement ne tarda pas à jouir d'une excellente réputation parmi les hôtes de Clarens. Ceux-ci y jouissaient d'une tranquillité parfaite, qu'ils appréciaient hautement.

Tout à tour, les familles Brun, Souvairan et Brandenburger en assumèrent avec succès la direction. Ces dernières années, l'hôtel passa en d'autres mains et connut des revers.

On peut regretter que cet établissement modeste n'ait pu être maintenu; il avait sa raison d'être dans l'équipement touristique de la station.

(Journal de Montreux)

Auslandschronik

Starke Expansion des italienischen Gastgewerbes

Nach einer Erhebung, die gemeinsam vom römischen Verkehrsministerium und ENIT durchgeführt wurde, nimmt die Zahl der Übernachtungsbetriebe in Italien zu. Nach dieser Erhebung wurden am 30. Juni d.J. in Italien insgesamt 34 380 Übernachtungsbetriebe gezählt. Davon waren 12 128 Hotels, 6 911 Pensionen und 15 341 Gasthöfe. Sie verfügen insgesamt über eine Kapazität von 901 040 Betten. Im Vergleich zu den am 30. Juni des Vorjahres gezählten Betrieben und Betten bedeutet dies eine Erhöhung um 1385 Betriebe und 64 336 Betten. Daraus kann man schliessen, dass auch die bestehenden Hotels, Pensionen und Gasthöfe ihre Bettenkapazität gesteigert haben.

D.

Italienische Fremdenverkehrsaussichten optimistisch beurteilt

Nach bisher vorliegenden Meldungen scheint auch das Reisejahr 1982 für den italienischen Fremdenverkehr wiederum ein sehr gutes Jahr zu werden. Der Verkehrsminister in Rom schätzt die ausländische Besucherzahl im Jahr 1982 auf rd. 20 Millionen, mit einer Ausgabensumme von nicht weniger als 500 Milliarden Lire in Italien. Nach bisherigen Ermittlungen blieb jeder ausländische Gast durchschnittlich 3 1/2 Tage. Auch die weiteren Aussichten werden optimistisch beurteilt. Dieser Optimismus kommt auch in den Bemühungen der italienischen Hotels zum Ausdruck, ihre Bettenkapazität zu erhöhen und den Service zu verbessern.

D.

Totentafel

† Adolf Steidinger, Hotel «Rössli», Brunnen

Am vergangenen Dienstag wurde auf dem Kirchhof in Ingenbühl ein Mann ins Grab gesenkt, dessen Leben lange wähnte und das — wie es in der Schrift steht — Mühe und Arbeit gewesen ist. Adolf Steidinger starb am 3. November, kurz vor Erfüllung seines 80. Lebensjahres. Ein Meer von Blumen legt Zeugnis ab von der hohen Wertschätzung, deren sich der liebe Verstorbene in seinem Leben erfreuen durfte.

In Schaffhausen wurde Adolf Steidinger am 20. November 1882 als Sohn des Schneidemeisters Anders und der Helene Belsen geboren. Die Mutter entstammte einer Weinbauernfamilie aus Ligerz. Ob dies der Grund war, dass der Sohn sich der beruflichen Ausbildung für das Gastgewerbe zuwandte, bleibt dahingestellt.

Von der Ausbildungszeit und den vielen Stationen beruflicher Vertiefung in die Kunst des Kochens in ersten Häusern bis zum Kauf des altehrwürdigen Hotels Rössli in Brunnen waren es nahezu 30 Jahre ins Land gegangen. Im Kriegsjahr 1914 kam Adolf Steidinger mit seiner jungen Familie nach Brunnen. Seine stattliche Frau hatte ihm mittlerweile Zwillinge in die Wiege gelegt, mit denen die Mutter lange Jahre allein fertig werden musste, weil der Vater, wegen der Ungunst der Zeit, auswärts das Brot verdienen musste.

In den «goldenen zwanziger Jahren» wurde dann der Traum von der Betätigung im eigenen Bereich Wirklichkeit: die Betätigung im eigenen Bereich. Vater Franz Greter verkaufte das «Rössli» in Brunnen dem tüchtigen Koch Steidinger. Er und seine Frau verstanden es meisterhaft, das heimelige Gasthaus zu einem gern aufgesuchten Hotel mit internationaler Kundschaft zu gestalten. In eben dieser Zeit drängte die Lebens- und Reiselust überall zum Unternehmensegeist, nicht zuletzt auch in Brunnen. Vater Steidinger stellte seine Erfahrung und Intelligenz sofort dem Gemeinwesen zur Verfügung, leitete von 1927 bis 1932 den Kurverein und von 1929 bis 1949 den Hotelier-Verein.

Adolf Steidinger war aber nicht nur Geschäftsmann und Förderer materieller Pläne, ihn verband eine grosse Liebe mit Tieren und Pflanzen, und als Präsident der Barligesellschaft bekundete er auch Sinn für Humor und Tradition.

In den Kriegsjahren stellte Adolf Steidinger sich wacker zu den Luftschutztruppen, und im Rössli wurde viel und heftig Partei ergriffen für die gerechte Sache der Alliierten. Im Jahre 1950 ging die gute Rössliwirtin ihrem Mann im Tode voraus und hinterliess eine empfindliche Lücke, die auch von den liebevoll besorgten Söhnen und Schwiegertöchtern nicht geschloffen werden konnte.

Nun ist es seiner Frau nachgefolgt in die ewige Heimat. Man trauert wohl um einen solchen Mann, aber die Trauer wird gemildert durch den Gedanken: er hat gelebt, gewirkt, erworben, das Erworbene weitergegeben an die nächste Generation und beispielhaft gelebt. Das sei den Angehörigen Trost im Leid, und in diesem Sinn nehmen wir Abschied von dem lieben Verstorbenen.

Divers

Vers eine baisse du prix de la viande ?

A la suite de la conférence de presse donnée récemment par la Division de l'agriculture et la Coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande (CBV), la nouvelle s'est répandue qu'il était prévu d'exporter environ 20 000 pièces de bétail bovin à l'aide de subside fournis par le fonds de réserve qui est alimenté par les taxes prélevées à l'importation sur le bétail de boucherie et la viande.

La division de l'agriculture déclare que cette manière de présenter les faits ne correspond pas à la réalité et appelle une rectification. Afin d'alléger le marché, perturbé sous l'effet de la pénurie de fourrages, les autorités ont pris, avec le concours de la CBV, les mesures prévues à cet effet par l'ordonnance du 30 décembre 1953 concernant le marché du bétail de boucherie et l'approvisionnement en viande. Ainsi, la CBV reprend les quartiers de devant — peu demandés — d'animaux de boucherie de qualité et les met en frigorifique en vue de les placer au printemps, vraisemblablement en majeure partie par le canal de l'armée. Les boucheries et maisons de commerce autorisées à importer du bétail de boucherie doivent, en vertu de l'obligation de prise en charge qui leur

incombe, acheter environ 8000 pièces de gros bétail et stocker cette viande en frigorifique jusqu'à ce que la CBV puisse la déboucher en vue de son utilisation. De plus, on a eu recours à la bonne volonté des entreprises de boucherie pour qu'elles adoptent de leur propre chef des mesures de mise en valeur des excédents. Celles-ci qui mettent en entrepôt de la viande de bœuf jusqu'au printemps prochain reçoivent en compensation de leurs frais un subside prélevé sur le fonds de réserve.

Les autorités de leur côté examinent aussi s'il ne serait pas possible, pour alléger le marché, de stimuler la consommation de la viande par une judicieuse baisse de son prix accompagnée d'une propagande appropriée. La mise à exécution d'une telle entreprise se heurte toutefois à de très sérieuses difficultés dans la pratique.

Ce n'est que si toutes les mesures de mises en valeur prises jusqu'ici et celles qui auront été adoptées ensuite devaient se montrer insuffisantes qu'il pourrait être question d'envisager au besoin d'intervenir dans le domaine de l'exportation. En tout cas, le consommateur du pays devrait avoir bénéficié auparavant d'une réduction de prix dans le cadre des mesures citées.

Howeg-Nachrichten

Die Ausgabe von Mitte November berichtet über die Ernte in den Schweizer und französischen Weinbieten und die zu erwartende Preisentwicklung und spricht von den Auswirkungen der Kuba-Affäre im Sektor Lebensmittel. Von den wahren Werten fälschlicher Küchenleistungen handelt ein aus der Pariser Presse übernommener französischer Aufsatz, und weiter ist von der Betriebsmodernisierung vom Standpunkt rationaler Arbeitstechnik die Rede, eine gastronomische Einweisung wird beschrieben, und wie immer enthält das Blatt eine Fülle interessanter, auf den gastgewerblichen Bedarf zugeschnittener Einkaufstipps und Angebote.

Zeitschriften

Die Schweiz im Ausklang des Herbstes

In diesen Tagen müssen wir uns wieder daran gewöhnen, Gärten und Strassen durch die Vorfenster zu betrachten. Je stiller jedoch die Natur wird, desto lebhafter erwacht unser Verlangen nach dem Genuss kultureller Güter. So wird beim Betrachten des Novemberheftes der Reisezeitschrift «Schweiz», herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrszentrale, unsere Phantasie beflügelt durch die köstlichen Werke spätgotischer Bildteppichkunst aus dem Historischen Museum Basel und durch einen kalligraphischen Liebesbrief, den das Ortsmuseum des bernischen Städtchens Wiedlisbach nebst vielen andern Schätzen alter Volkskunst verwahrt. Wir lassen uns am 26. November nach Bern zu dem pittoresken «Zibelemerli» entführen oder wenden uns am 24. November dem Wallis zu, wo der hundertste Geburtstag des «Docteur Goudron» in Brig gefeiert wird. Werner Kämpfen erzählt ungemein anregend und anschaulich, wie der Arzt Ernest Guglielminetti aus Brig einst dazu kam, sich nicht mehr nur dem Studium der Bergkrankheit zu widmen, sondern im Jahre 1902 die von der Staubbahn auf den Strassen bedrängten Gäste von Monte Carlo durch die erste geleerte Strasse zu verfrachten. Ein Pionier des Verkehrsfortschritts wird uns also jetzt wieder in Erinnerung gerufen. — Bereits kleiden sich einige Bilder des Novemberheftes in Weiss, indem sie die verschneiten Churfirsten und Bergbauern mit Schlitten auf der winterlichen Alp zeigen. — E. A. B.

Dans l'impossibilité de répondre personnellement à toutes les marques de sympathie lors du décès de son regretté

Président du Conseil d'Administration
et Directeur

Monsieur Ernest Oehninger

la Société Anonyme E. Oehninger à Montreux exprime sa vive gratitude à toutes les personnes qui ont pris part à son grand deuil.

In der Nähe von PALERMO (Sizilien)
zu verpachten

modernes Strandhotel

(Eröffnung Frühjahr 1983)

106 Zimmer mit Bad, Dusche und Telefon. Restaurant mit 200 Sitzplätzen, Bar, Nightclub, Dancing, Dachgarten und Schwimmbassin.

Interessenten sind gebeten, sich zu wenden unter Chiffre MS 1201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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



ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau

Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telefon (051) 34 88 66

Zu verkaufen Konzert- Flügel

Occasion, Marke Berdux.
Zlimbelfähig, Einwand-
freier Zustand.

Preis Fr. 4900.—, Passend für
Hotelhalle, Bar usw. Karl Rein,
Thun, Telefon (033) 2 16 16.

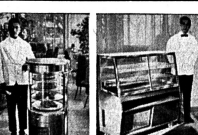
Zimmermädchen

mit guten Zeugnissen sucht
Stelle für die Wintersaison.
Graubünden oder Wallis.
Offerten unter Chiffre ZM
1225 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

1808-1958



150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas



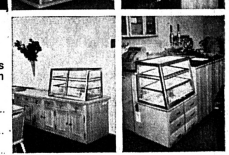
Kühlprobleme?
COOLFRESH löst sie
elegant und zweckmässig!
COOLFRESH-Kühlvitrinen, fahrbar und für Einbau
COOLFRESH-Getränkewagen



Kühlvitrinen und Kühlwagen
Schweizer Fabrik, ein- und ausgebaut geschickt

HCH. GRAF, USTER Singsgasse 5, Tel. (051) 81 31 33

Verlangen Sie durch Einsendung dieses Inserates
den Spezialprospekt über die Sie interessierenden
Modelle.
Name:
Adresse:
Nr.



Günstig abzugeben:

eine Silecto-
Bodenreinigungsmaschine
mit Staubsaugung, wie neu,
1175 Fr.

eine Silecto-
Bodenreinigungsmaschine
mit Staubsaugung, reparatur-
bedürftig, wenige Jahre im
Gebrauch, 435 Fr.

eine Silecto-
Bodenreinigungsmaschine
Modell 420, Fabrikationsjahr
1954, 445 Fr.

eine Bodenreinigungsmaschine
«Sutor-Strickler Junior»,
525 Fr.

sowie eine Anzahl fast neue
Blocher

wie Volta, Electrolux, Fa-
kir, Tornado usw.

E. Bisang
WIBIS-Bodenreinigungsmas-
chinen

A. Follmer am Ribi
Telefon (051) 99 63 36.

X Wichtig!

Renovin macht dunkel-wolkig
gewordenes
Porzellan

wieder wie neu. Sie ersparen
Neukaufausgaben. Fordern
Sie Offerte.
Renovin engros, chemische
Spezialien, Firma J. Ulrich,
Stratzenstrasse 51, Zürich 23,
Postfach 3253.

Achtung! Strumpf- Automat

umständlicher weil unter
Ankaufspreis zu verkaufen.
Erst ein Jahr im Gebrauch.
Eignet sich vorzüglich für
Hotelbetrieb mit viel Damen-
kundschaft. Offerten sind zu
richten unter Chiffre SA 1265
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie Hotel-Mobiliar

oder technische Ein-
richtungen zu kaufen
suchen oder zu ver-
kaufen haben, so las-
sen Sie eine Annon-
ce in der Schweizer
Hotel-Revue erschei-
nen.

2 Restaurationsstüchler

suchen Stellen für Wintersaison
in gutem Speiserestaurant oder
auch Bar, Daves, Klosterr, Arco
oder Umgebung. Offerten sind zu
richten an Rosmarie Ryser, Blum-
stein bei Thun BE.

Junge Schweizerin sucht Stelle im Service

Englischkenntnisse und et-
was Französisch. Bevorzugt
Arco. Offerten unter Chiffre
SS 1227 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Duo

frei für Wintersaison (evtl.
ein paar Wochen). Unterhal-
tungs- sowie moderne Tanz-
musik. Beste Referenzen.
Offerten unter Chiffre MF
1130 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Kellner, Deutscher, 26 Jahre
alt, gute Umgangsformen,
engl. und franz. Sprachkennt-
nisse, sucht ab sofort Stelle
als

Restaurations- kellner

Lange Zeit in der Schweiz
tätig, Angebote an Helmut
Schmandke, Kleinfeld 30,
Lachen/Fials (Deutschland).

Tiroler Sportstudent

sucht für die Wintersaison
passende Arbeit (Sprachen,
Führerschein, gutes Auf-
treten.) Angebote unter Chiffre
SS 1167 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Jeune fille âgée de 21 ans,

parlant français, allemand et
anglais, quelques notions
d'italien. Recherche place de

demoiselle de réception et aide du bureau

dans hôtel. Offres sous chif-
fre DR 1153 à l'Hôtel-Revue,
Bâle 2.

Telephonistin

sucht Saisonstelle in Grand
Hotel in Graubünden oder im
Bern Oberland, Deutsch,
Franz. und Engl. sprechend.
Monique Chervet, Haupt-
strasse 9, Muntelier bei
Muri FR

Hotel-Restaurant-Tea-Room

mit Jahrespatent, netten Wirtschaftslökalitäten, Fremdenzimmern mit 30 Betten, Kalt- und Warmwasser, in lebhaftem Sommer- und Wintersportort zu 330000 Fr. mit Inventar zu verkaufen. Grosser Umsatz nachweisbar. Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Nr. 2256 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Im Toggenburg

an bester Lage alpbekanntes

HOTEL

zu verkaufen, evtl. zu vermieten

Notwendige Anzahlung 80000 bis 100000 Fr. Selbstinteressenten melden sich unter Chiffre U 69240 G an Publicitas St. Gallen.

Versiertes Wirthegepaar sucht Pacht oder Gerance von

Tea-Room-Restaurant oder Bar

auf Frühjahr 1963 zu übernehmen. Offerten bitte an H. Campoleoni, Châlet Au, Auenstein AG.

Zwei junge, dynamische Mitarbeiter, erstklassiger Schweizer Koch und kaufmännische Führungskraft, beste Referenzen, suchen

Grand Hotel oder Landgasthof

nur zentrale Lage, zu pachten. Senden Sie uns Ihre Offerte unter Chiffre OFA 4997 ZI Orell Fussli-Annoncen AG, Zürich 22.

Jeune couple hôtelier Suisse avec un capital important cherche

hôtel

à acheter ou à louer dans les cantons du Tessin, Valais ou Vaud (minimum 45 lits).

Offres sous chiffre HO 1191 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotelier-Ehepaar sucht

Direktion, Pacht oder Gérance

Saisonhotel oder Restaurationsbetrieb. Führt jahrelang eigenes Etablissement, ist initiativ, sprachgewandt und gutpräsentierend. Eintritt Frühjahr 1963, eventuell nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HE 1143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Qualifiziertes Personal sucht gelegentlich

Direktion oder Gérance von nur Hotel garni

(in Lugano oder Umgebung)

Offerten unter Chiffre DG 1165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur d'hôtel-restaurant

Titulaire de la grande patente. Expérience gestion et direction, établissements importants cherche

gérance ou location

ou situation en rapport dans affaire, offrant possibilité de développement. Sérieuses références à disposition. Entrée immédiate ou à convenir. Faire offres sous chiffre PM 19177 L à Publicitas Lausanne.

Hôtelier de métier trentaine cherche pour saison d'hiver, situation de

adjoint de direction ou chef de réception

Possède formation internationale et expérience dans direction hôtels et restaurants. (Anglais, français, allemand). Libre de suite. (Éventuellement envisagerait gérance). Ecrire sous chiffre PO 18817 L à Publicitas, Lausanne.

2 junge Köche

(mehrere Commisjahre) suchen zwecks Zusammenarbeit Stellen in kleinerem Hotel oder Restaurant, auf 20. November 1962. St. Moritz oder Davos bevorzugt. Freundschaftliche Angebote erbeten unter Chiffre ZK 1159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Abfall-Boy**

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Trommel, Höhe 44 cm. Bestellen Sie heute noch! Fr. 74.-

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen - Pfister AG Luzern

Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

**Internationale Bar-Schule**

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

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

Persone de 30 ans ayant de bons certificats, bonne présentation sérieuse, cherche place comme

portier d'étage

dans hôtel, de préférence en Suisse allemande, à partir du 1er décembre 1962. Parle l'italien, l'espagnol et le français. Faire offres sous chiffre PE 1169 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, 24 Jahre alt, Engl., Franz., Ital. sprechend, gute Referenzen und Zeugnisse, sucht gute Saison- od. Jahresstelle in

Hotel-Reception

Angebote erbeten an Fr. Christ Flückinger, Kärnerstrasse 14, Innsbruck (Österreich), Telefon 92451.

Junger

Commis de cuisine

(Italiener), mit 3jähriger Praxis, spricht Italienisch und etwas Französisch, mit besten Zeugnissen, hat zeitweise als Alleinleisch gearbeitet, sucht Stelle in der französischen Schweiz (Wintersaison). Offerten unter Chiffre CD 1150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 27 Jahre alt, Abitur, Englisch, Französisch u. Italienisch fl. in Wort und Schrift, 4 Jahre als Reiseleischmetzgerin in Italien tätig, selbstständig Korrespondenz, Maschinenschreiben, sucht Winterarbeitsstelle als

Empfangssekretärin

In Erstklassenhaus. Angebote an Helena Zeitschel, Dottenfelder Strasse 78, Bonn (Deutschland).

Staatlich geprüfte

Masseuse

(25jährig), sucht für die Wintersaison neuen Wirkungskreis. Mit allen vorzukommenden Arbeiten vertraut, wie BGM (Dicke), UWM, Packungen, Heilmassagen usw. Beste Referenzen. Angebote unter Chiffre MA 1148 an die Hotel-Revue, Basel 2.

hostesse réception

interprète, préférence montagnarde. Licenciée anglaise. Italien. Tel. (021) 22 78 94.

Junge tüchtige

Coiffeuse-manicure

deutsch und französisch sprechend, sucht Saisonstelle in Winterkurort, wenn möglich in einem Hotel. Angebote unter Chiffre OFA 1265 A an Orell Fussli-Annoncen AG, Basel 1.

Barmaid

fach- und sprachkundig, sucht Stelle für die Wintersaison. Dancing bevorzugt. Offerten unter Chiffre BD 1127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune femme (24 ans), parlant français, allemand et italien, cherche place pour saison d'hiver comme

portier débutant ou auxiliaire

Offres à Jean Tétin, 36, rue d'Ilzach, Mulhouse (France).

Commis de rang

italien, parlant le français, cherche place en Suisse romande. Libre de suite ou pour date à convenir. Certificats. Offres sous chiffre FX 19154 L à Publicitas, Lausanne.

Serviertochter

Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht Saisonstelle in Winterort. Gute Zeugnisse vorhanden. Schriftliche Offerten mit Verdienstmöglichkeiten sind erbeten an L. Kaufmann, Post, Matzdorf SO.

2 Serviertöchter

fleissig, gewandt (37 Jahre alt, Deutsch, Franz., Engl. bzw. 25 Jahre alt, Deutsch, Franz., Ital.) suchen Stellen für die Wintersaison. Frdl. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten erbetet höflich H. Jud, bei Flach, Steinertorberg 14, Basel.

Junger

Journalführer

sucht Stelle für die Wintersaison. W. Eisen, Hotel Ochsen, Baar ZG.

2 femmes de chambre

parlant l'allemand, le français et l'anglais, cherchent places dans même hôtel pour la saison dans station d'hiver. De préférence Suisse romande. Offres à T. Hug, Freudenberg, Rosstrü bei Wil SG.

Junger

Koch

19 Jahre alt, bereits Sommer 1961 und 1962 in der Schweiz tätig, sucht Winterarbeitsstelle. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Angebote mit Gehaltsangaben unter Chiffre KO 1164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger spanischer

Kellner

(noch in Palma) sucht Stelle. Sprachen: Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre SK 1160 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutsche, 3 Sprachen sprechend, seit zwei Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Empfangssekretärin-Journalführerin

evtl. Gouvernante

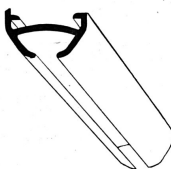
in Basel oder Umgebung. Offerten erbeten an Dorothea Runte, Birsgr. 24, Basel.

**EINE GERÄUSCHLOSE VORHANGSCHIENE FÜR JEDE DECKE**

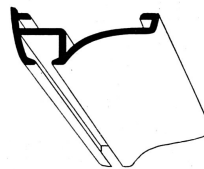
Spannfix heisst die Spezialvorhangschiene, welche mit einem Minimum von Schrauben auf allen Decken wie Beton, Leichtbau- und Schallschluckplatten, Metall, Holz, Verputz oder Gips befestigt wird. Kleine, flügelartige «Spanner»

werden in Abständen von 40 bis 60 cm an die Decke geschraubt. Man legt das Profil auf die Spanner, dreht diese ein, und die Schiene sitzt fest. Spanner samt Schrauben bleiben unsichtbar, die Vorhangschiene scheint auf die

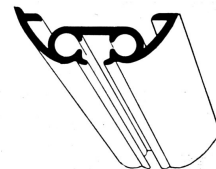
Decke geklebt. Spannfix ist ein Fabrikat der Marke Silent Gliss, der ersten geräuschlosen Vorhangschiene der Welt, in welchen selbst schwerste Vorhänge samtweich und leise gleiten.



Silent Gliss Profil Spannfix 1060 für mittelschwere und leichte Schleuderzugvorhänge in normalgrossen Räumen



Silent Gliss Profil Spannfix 1043 für Schleuderzugvorhänge in grossen und hohen Räumen



Silent Gliss Profil Spannfix 1041 für komfortable Schnurzüge in normalgrossen Räumen



Verkauf durch den Fachhandel. Handmuster, Prospekte und Referenzen durch:

METALLWARENFABRIK F.J.KELLER + CO. LYSS/BE TELEFON 032/857 42-43

Junger Schweizer (sprachkundig) sucht Stelle als

Kellner

Offerten unter Chiffre KE 1229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

Schweizerin, mit Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, sucht Stelle als

Stütze des Patrons

in gediegenes Hotel, evtl. als Gerantin in kleinerem Hotel. Offerten unter Chiffre HS 1192 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Libre de suite:

jeune commis

(Français)

cherche place dans restaurant de 1re classe. Excellentes références. Parle l'anglais et le français. Ecrire à Tournier, 218, St-Marthe, Bâtiment C2, Marseille XIVe (France).

Junger, versierter

Barman

(sprachgewandt)

sucht Winter- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre JB 1154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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 Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.

Gesucht ein Engagement für die Zeit vom 26. 12. 1962 bis und mit 2. 1. 1963.

Orchester für moderne Tanzmusik

(Amateurs)

Gute Referenzen. Interessenten wollen sich wenden an Hof Waller, Seestrasse 4, Zürich 2. Telefon (051) 23 14 24.

Restaurateur

mit In- und Auslandspraxis sucht

Gérance

oder

Direktion

in nur gutgehenden Betrieb. Offerten an Postfach 583, Neuchâtel.

Gutversierte, 28jährige deutsche

Hotelsekretärin

Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse vorhanden, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre HS 1142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, selbständige

Serviertochter

sucht Stelle für die Wintersaison in gutgehenden Passantenbetrieb. Offerten unter Chiffre TS 1240 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jährige Schweizerin, Hostess, fließend Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht abwechslungsreichen Posten in Wintersaison als

Empfangsdame, Bürolistin, Telefonistin

evtl. Verkäuferin oder in Verkehrsbureau Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an Chiffre E 56501 Q Publicitas AG, Basel.

Junger Italiener, Deutsch und Französisch sprechend, gute Zeugnisse vorhanden, sucht Stelle als

II. Barman

in Dancing oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre BM 1235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier, 22 ans, cherche place comme

chef de partie

Entrée à convenir. Louis Froidevaux, La Cibourg, B.M. 24, La Chaux-de-Fonds. Tél. (039) 8 14 37.

Zwei gelernte deutsche

KELLNER

(20jährig, Auslandspraxis)

suchen ab 1. Januar 1963, evtl. früher, geeignete Stellen (Demi-Chef). Gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch. Beste Referenzen. Udo Wessel, Axel Kramer, Kirchstrasse 4, Bad Godesberg (Deutschland).

Betriebswirtschafter

54jährig, abgeschlossenes Hochschulstudium, Organisator, Buchhaltungs-, Bilanz- und Steuerfachmann, langjährige In- und Auslandspraxis, reiche Erfahrungen, ausgezeichnete Kenntnisse im Gastronomiegewerbe, sucht passende Anstellung ab Jahresanfang 1963 oder evtl. früher. Angebote erbeten unter Chiffre W 46153 Lz an Publicitas Luzern.

20jähriger Deutscher, gelernter

Metzger und Koch

mit Referenzen erster Häuser, sucht Stelle in nur bestem Hause, franz. Schweiz wird bevorzugt. Eintritt könnte am 1. Dez. 1962 erfolgen. Auch Saisonbetrieb angenehm. Gehaltsangebote werden gewünscht. Offerten unter Chiffre MK 1149 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als

Commis-Saucier oder Chef-Entremetier

(Alter 20 Jahre). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft für die Wintersaison. Offerten an W. Weinreich, Rosengasse 22, Rothenburg ob der Tauber (Deutschland).

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.

Jüngeres Ehepaar sucht Wintersaisonstelle als

Küchenchef und Serviertochter

Beste Referenzen und Zeugnisse vorhanden.

Gute Referenzen. Interessenten wollen sich wenden an Hof Waller, Seestrasse 4, Zürich 2. Telefon (051) 23 14 24.

Bin 23jährige Schweizerin, fachkundig und sprachengewandt (Deutsch, Franz., Engl. und etwas Ital.) und suche

auf 15. Dezember 1962 Stelle als

I. Sekretärin evtl. Alleinsekretärin

Bern oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten mit Arbeitsbedingungen und Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre SA 1145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sie könnten meinen Sohn Dietmar (19 Jahre alt), beste Zeugnisse, ohne Vorbehalte etwa auf 15. Dezember 1962 in ihr gutes Haus aufnehmen als

Entremetier oder Gardemanger

Oberland bevorzugt. Angebote erbeten an Kurt Friebe, Sonnenstrasse 12, (679) Landstuhl/Pfalz (Deutschland).

Junge Hotelsekretärin mit Auslandspraxis und guten Referenzen (spricht 4 Sprachen perfekt) sucht Stelle ab sofort oder später in

Büro oder Reception

eines grossen Hotels in Basel oder Umgebung. Zuschriften erbeten unter Chiffre JH 1198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aide-Dirigée mit Zeugnis der Hotelfachschule Lausanne und Praxis, Deutsch, Englisch und Französisch perfekt in Wort und Schrift, Kenntnisse in Spanisch, sucht Anfangsstelle in

Sekretariat, Empfang, Economat oder Etage für Winter- oder Sommer- und Sommersaison. Angebote an Monica Rudloff, Beatusstrasse 36, Bern.

Junger Deutscher (24 Jahre alt) sucht für die Wintersaison Stelle als

Alleinkellner

in Restaurant oder Saal (evtl. Barkellner oder Chef de rang) Gute Fachkenntnisse. Sprachen: Deutsch, Englisch, etwas Italienisch. Offerten mit Verdienangaben an Helmut Piza, zurzeit Feldis GR.

Junges deutsches Ehepaar sucht Wintersaisonstelle als

Kellner

24 Jahre alt, schnell, sauber, zuverlässig. Sehr gut Engl. und Franz. sprechend.

Zimmermädchen

21 Jahre alt, flink und sauber, beste Zeugnisse. Offerten unter Chiffre KZ 1195 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Dame, Deutsche, 22 Jahre alt, sucht Stelle als

Aide-Gouvernante oder im Empfang

in nur gutem Hause in der franz. Schweiz. Gymnasialbildung, höhere Handelsschule, Hotelfachschule, 1/2 Jahr Auslandspraxis. Angebote erbeten unter Nr. A 10715 an Anzeigen-Luz, Reutlingen/Württemberg (Deutschland), Postfach 323.

Gardemanger

sucht Stelle für Wintersaison. Peter Mischke, Askaniering 50c, (1) Berlin 20 (Deutschland).

Hotelsekretärin

25 Jahre alt, in allen vorkommenden Arbeiten durch langjährige Erfahrung versiert, erste Zeugnisse vorhanden, sucht passende Stelle. Angebote an Lore Horn, Röderstrasse 5, Worms am Rhein (Deutschland).

Deutsche (26 Jahre alt), Hotelfachschule (Diplom), seither nur als Allgemeinverwalterin tätig, sucht Stelle in

Réception

Englisch, Französisch, Italienisch. In ungekündigter Stelle. Frühester Eintrittstermin 15. Januar 1963. Angebote unter Chiffre DR 1197 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In erstem Hotel-Restaurant ausgebildete Hotel- und Gaststättengehilfin mit sehr guten Zeugnissen, 22 Jahre alt, höhere Schule, Deutsche, sucht Stelle für die Wintersaison, evtl. anschließende Sommersaison, als

Empfangs- und Büropraktikantin

in erstklassigem Haus. Sprechende Englisch und etwas Französisch, beste Kenntnisse im Maschinenschriften, Franz. Schweiz bevorzugt. Angebote erbeten an Christa Kalkuhl, Volmest. 47, (689) Schalksmühle (Deutschland).

Deutsches Ehepaar sucht Stelle (auch Wintersaison), Sie als

Zimmermädchen, Er, Hotelkaufmann, Hotelfachschule, Auslands-erfahrungen (Schweiz, Frankreich) als

Hotelsekretär, Journalführer oder Direktionsassistent

Offerten unter Chiffre ZJ 1233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fach- und sprachenkundige junge

BARMAID

mit guten Referenzen, sucht Stelle auf 15. Dezember 1962 in Dancing- oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre FB 1234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolventin einer 2jährigen Hotelfachschule sucht

Stelle

in der Réception oder im Service in erstangemigtem Hotel. Angebote an Sieglinde Woitich, Baden AG, Schönaustrasse 17.

Junge Österreicherin,

Receptionistin

Engl., Franz. in Wort und Schrift, möchte sich Jahres- oder Saisonbetrieb verändern. Hanne Schindlauer, Itzinger Hauptstr. 10, Salzburg (Österreich).

Anfangssekretärin

sucht Saisonstelle in mittlerem Hotelbetrieb. Handelschulbildung mit guten Zeugnissen, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse vorhanden. Eintritt und Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre SN 1244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Schwestern, 18 und 21 Jahre alt, suchen auf 15. Dezember in der Schweiz Stellen in einem Hotel als

Zimmermädchen

(jüngere Schwester als Anfangssekretärin), St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre ZM 1243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutschschweizerin sucht Stelle für die Wintersaison als

Anfangssekretärin

Engl.- und Franz.-Kenntnisse. Frei ab Mitte November. Offerten erbeten an Hanny Sigrist, Uffikon LU.

Suisse allemande cherche place en Suisse romande pour 4 mois, comme

secrétaire

(Réception, journal, caisse) Connaissance de la langue française et anglaise (orale-ment). Offres sous chiffre SE 1241 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche geeignete Jahresstelle als

Anfangssekretärin

in mittlerem Hotelbetrieb in der Zentralschweiz. Eintritt

1. Dezember oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre AS 1238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang

mit ersten Referenzen sucht

Posten (auch Alleinkoch). Offerten an A. Coreth, Tschollstrasse 28, Feldkirch-Tisis/Vorarlberg (Österr.).

21jährige Deutsche, Hotelfachschulbildung, Praktikum

als Gouvernante in der Schweiz, fließend Englisch in Wort u. Schrift, Grundkenntnisse der franz. Sprache, sucht Stelle in

Service/Etage

Rath Lausanne, Genf oder Chamonix (um die franz. Sprache zu vervollständigen). Frei ab 20. Dezember 1962. Offerten an Traudi Röllauer, Zum Bären 3, (6501) Heroldsberg bei Nürnberg (Deutschland).

Suchen Sie versierte, sprachkundige

Barmaid

für Ferienabläufe, Anlässe, usw. Offerten an R. Suter, Unterwilrain, Lättau (K. Luzern).

Suche Stelle für die Wintersaison als

Receptionistin

Engl. und Franz. sprechend. Offerten an Annemarie Schumacher, Bahnhof, Entlebuch (K. Luzern). Tel. (041) 875535.

Suchen Sie versierte, sprachkundige

Barmaid

für Ferienabläufe, Anlässe, usw. Offerten an R. Suter, Unterwilrain, Lättau (K. Luzern).

Suche Stelle für die Wintersaison als

Receptionistin

Engl. und Franz. sprechend. Offerten an Annemarie Schumacher, Bahnhof, Entlebuch (K. Luzern). Tel. (041) 875535.

Suchen Sie versierte, sprachkundige

Barmaid

für Ferienabläufe, Anlässe, usw. Offerten an R. Suter, Unterwilrain, Lättau (K. Luzern).

Suche Stelle für die Wintersaison als

Receptionistin

Engl. und Franz. sprechend. Offerten an Annemarie Schumacher, Bahnhof, Entlebuch (K. Luzern). Tel. (041) 875535.

Suchen Sie versierte, sprachkundige

Barmaid

für Ferienabläufe, Anlässe, usw. Offerten an R. Suter, Unterwilrain, Lättau (K. Luzern).

Suche Stelle für die Wintersaison als

Receptionistin

Diplomierte, tüchtige

Hausbeamtin

sucht interessanten und selbständigen Wirkungskreis in Hotel- oder Restaurationsbetrieb (Bern und Umgebung bevorzugt). Eintritt auf Frühjahr 1963 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HB 1151 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer (23jährig) sucht Stelle als

Restaurationskellner

auf den 1. Dezember. Sprachenkenntnisse: Französisch, Deutsch und Italienisch. Offerten unter Chiffre RK 1248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Allemande parlant le français et l'anglais cherche place comme

secrétaire

pour le 1er janvier. Offres sous chiffre JA 1237 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche Saisonstelle in St. Moritz oder nähere Umgebung als

Serviertochter

Fach- und sprachkundig, 23 Jahre alt. Speiseservice bevorzugt. Angebote erbeten an Ingeborg Reif, Dürerstr. 9, Marburg an der Lahn (Deutschland).

Zwei deutsche Töchter

in der Hotelbranche kundig, suchen Stellen in der franz. Schweiz

an verantwortungsvollen Posten

Sprachenkenntnisse vorhanden. Englisch perfekt. Es kommt nur seriöser Betrieb ohne Nachtlokal in Frage. Offerten sind zu richten unter Chiffre ZT 1181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste ou duo de bar

(piano, batterie, accordéon)

cherche engagement dans station d'hiver (Valais ou Vaud). 10 à 15 jours pour les fêtes et les samedis et dimanches jusqu'à fin de saison.

A. Tschant, 23, rue Merle d'Aubigné, Genève.

18jähriger Metzger (mit abgeschlossener Lehre) sucht

Kochlehrstelle

Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre KL 1158 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 28 Jahre, sucht sich auf 15. November 1962 zu verabschieden, in nur gutem Hause. Englisch, Französisch. Abgeschlossene Kochlehre, Hotelfachschule, Auslandspraxis. 12 Jahre in Fach tätig. Raum Zürich oder Basel bevorzugt. Zuschriften mit Gehaltsangeboten an Hans Butz, Hauptstrasse 13, 7461 Rossau (Krs. Balingen) (Deutschland).

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

LINGÈRE

(gute Näherin) Offerten unter Chiffre OFA 76D an Orell Füssli-Annouen AG, Davos.

Allemande, 22 ans, cherche poste de

réceptionniste

pour saison d'hiver, en Suisse romande ou Mé-gève. Parle et écrit couramment l'anglais et le français. Séjour à l'étranger. Correspondance espagnole, baccalauréat, école hôtelière, dactylographie. Offres à Traudi Engelhardt, Hallerwiese 18, Nürnberg (Allemagne).

Junge Schweizerin, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht Stelle als

II. Hotelsekretärin

Arosa oder Davos bevorzugt. Zuschriften erbeten unter Chiffre HO 1140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige Sekretärin

mit mehrjähriger Hotelpraxis im In- und Ausland, 4 Sprachen, sucht Auslandsstelle in

Réception / Sekretariat

für Januar-Februar 1963. Offerten unter Chiffre TS 1246 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune cuisinier (même sortant d'apprentissage) serait engagé immédiatement comme

aide de cuisine

par établissement important de la vallée du Rhône. Ouvert toute l'année. Offres avec prétentions de salaire sous chiffre XX 1144 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2, ou téléphoner au (026) 8 22 44.



Gesucht
für lange Wintersaison:

Commis-Pâtissier
Aide-Caviste
Portier d'étages
Buffetdame
Anfangszimmermädchen

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an das Zentralbureau oder an die Direktion des Hotels Mont Cervin/Seilerhaus, Zermatt.

Gesucht
für Wintersaison (Weihnachten bis Anfang April):

Obersaaltöchter
Saaltöchter
Angestellten-
Zimmermädchen
Hausmädchen
Mädchen für Bar-Office

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbitten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald.

Grand Hotel Belvédère, Wengen

sucht auf Ende November:

tüchtigen
Koch
als 1. Aide de cuisine/Chefstellvertreter
Commis de cuisine
Pâtissier
Personalkoch oder -köchin
Küchenburschen

Wir ersuchen um detaillierte, handgeschriebene Offerten.

Erstklasshotel Graubünden

sucht für die Wintersaison

Chef de rang (möglichst Schweizer)
Saaltöchter
Anfangs-
zimmermädchen
Angestelltenkoch
Chasseur

Offerten von qualifizierten Bewerbern mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben erbitten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Hôtel Beau-Rivage
Genève

cherche:

un apprenti cuisinier
(entrée de suite ou à convenir)
deux apprentis cuisinier
(printemps 1963)
apprentis de restaurant
(entrée de suite ou à convenir)

Faire offre ou se présenter.



Astoria Hotel
Luzern

sucht in Jahresstellen:

Argenier
Commis de rang
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an die Direktion.

Gesucht

zum sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft

Buffetöchter
evtl. Anfängerin

Offerten an Bahnhofbuffet La Chaux-de-Fonds.

Auf nächste Sommersaison (April bis Oktober) ist der Posten eines

Küchenchef

in unserem Hause neu zu besetzen.

Wir verlangen: Führung einer ganz erstklassigen, abwechslungsreichen Küche. Beherrschung eines lebhaften à-la-carte-Betriebes. Fähigkeit, einer grösseren Brigade mit Takt und Autorität vorzustehen. Erfahrung im Einkauf. Gewandtheit im Erledigen der schriftlichen Arbeiten (Kalkulation, Küchenabrechnungen, Menuvorschlägen, Aufstellen der Speisekarten usw.). Organisationstalent.

Wir bieten: Überdurchschnittliche Bezahlung und weitgehende Selbstständigkeit in der Küchenführung.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Angaben von Gehaltsansprüchen und Referenzen sind erbitten an die Direktion Hotel Balances & Bellevue, Luzern.

Wir suchen für grösseren Restaurationsbetrieb

Chef de service- Aide du patron

(eventuell Ehepaar)

Wir verlangen: Organisationstalent, Autorität, Service-, Küchen- und Bürokenntnisse.

Wir bieten: Interessante Arbeit und gute Verdienstmöglichkeit.

Direktionssekretärin

Vertrauensperson, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, an selbständige und interessante Arbeit gewöhnt. Offerten mit Lebenslauf und Bild sind zu richten unter Chiffre SD 1207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Office-Küchen-Gouvernante

I. Portier-Vorarbeiter

zur Führung und Beaufsichtigung der Hausburschen

Portier-Saaldienner

für Reinigungsarbeiten in der Tonhalle

Barlehrtöchter

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

Hôtel de premier ordre dans les Grisons

cherche pour la saison d'hiver:

saucier

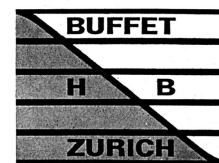
(qualifié et expérimenté)

première lingère

(expérimentée)

lessiveuse ou laveur

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



Wir suchen

per sofort oder
nach Übereinkunft

Gouvernante

zur Betreuung eines abwechslungsreichen Arbeitsgebietes.

An selbständige Arbeit gewöhnte, energische Persönlichkeit findet bei uns eine geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause, und Vorgesetzte, die Sie in ihre Arbeit einführen können.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind erbitten an das Personalbüro, das über Telefon (051) 23 37 93 gern weitere Auskünfte erteilt.

Grand Hotel Kronenhof
Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison

Kontrolleur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Lorenz Gredig.

Ersiklassiges 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

(sprachkundig)

Zimmermädchen-Tournante

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

Wir eröffnen unser Hotel-Restaurant auf den 15. Dezember 1962 und suchen



**Chef saucier-
Sous-chef**

(Schweizer mit guten Fachkenntnissen bevorzugt) bei Eignung evtl. Jahresstelle

Ihre Offerten mit kurzem Lebenslauf, Zeugnisabschriften mit Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Chesery S. A., Case Rive 75, Genève.

Grand Hotel Kronenhof
Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison

Office-Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Lorenz Gredig.

Für die Organisation und Beaufsichtigung unserer ambulanten Verpflegungsdienste in den Zügen suchen wir

Oberstewardess

Dieser interessante, vielseitige und weitgehend selbständige Posten verlangt folgende Kenntnisse und Fähigkeiten: Organisationstalent, Verantwortungsgefühl, beste Umgangsformen im Verkehr mit Kunden und Personal, Sprachen (Deutsch und Französisch perfekt, Englisch-, eventuell Italienisch-Kenntnisse), rasche Auffassungsgabe.

Interessentinnen, vorzugsweise aus der Verkaufs- oder Servicebranche, wollen detaillierte Offerte einreichen an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft Olten.



FLUGHAFEN-RESTAURANT, ZÜRICH-KLOTEN

sucht in Jahresstelle

Kontrolleur
Economat-Gehilfin
Buffetöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

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

Gesucht

auf 15. November oder nach Übereinkunft
tüchtiger, fachlich gutausgewiesener

Koch neben Patron Serviertochter

Jahresstelle. Hotel mit Spezialitätenrestaurant, in
Luzern. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre
KO 1023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Eden, Verbier

cherche pour la saison d'hiver:

cuisinier (chef)
secrétaire-débutante
(notions d'anglais)
aide-cuisinière
garçon de cuisine
filles d'office
femmes de chambre
(notions d'anglais)
serveuses
(notions d'anglais)
serveuse-barmaid
(notions d'anglais)
garçon de maison-portier

Faire offres écrites avec certificats et photo à la direction.

Sind Sie ein tüchtiger, gutausgebildeter

Entremetier

und haben Sie Freude an einem gepflegten
Tellerservice, dann sind Sie der Fachmann,
für den in der Küche unseres Zuschauer-
Restaurants ein Arbeitsplatz frei ist.

Wir bieten Dauerstelle, angemessene Entlohnung
(Pensionskasse und betriebseigene Wohnung)
und geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Überein-
kunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir
an den Personalchef, Flughafen-Restaurant Kloten,
Postfach Zürich 58.

Spezialitäten-Restaurant in Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft
versierten

KOCH

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten bitte an E. Schei-
lin, Restaurant Della Casa, Schupenstrasse 16,
Bern. Telefon (031) 2 21 42.

Gesucht**DAVOS**

Saaltochter oder Saalkellner

Sehr guter Verdienst. Offerten mit Photo und
Zeugnisakopien an Hotel Wettstein, Davos-Platz.

Gesucht ins Engadin

in mittleren Betrieb selbständiger

KOCH

Saison- oder Jahresstelle. Eintritt 1. Dezember.
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen
an K. Klarer, Conditiorei-Pension, Zuoz.

Gesucht

in Jahresstelle in Hotel garni in Zürich

Alleinkoch oder -köchin

Eintritt 1. Januar 1963.

Offerten unter Chiffre AL 2999 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht

Köchin

in gutes alkoholfreies Hotel. Jahresbetrieb. Ge-
regelte Arbeitsbedingungen. Offerten mit Angabe
der Lohnforderungen an Alkoholfreies Hotel
«Rhätia», Thusis GR. Telefon (081) 8 15 44.

Gesucht für kommende Wintersaison:

Serviertochter

sowie ein

Zimmermädchen

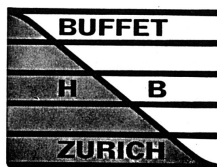
Offerten erbitten an Pension Tea-Room Hefli, Engi
(Kt. Graubünden).

Gesucht

tüchtiger

Koch oder Köchin

in alkoholfreiem Betrieb mit gutem Ambiente
Küche. Jahresstelle. Guter Lohn, geregelte Arbeits-
bedingungen. Offerten an Alkoholfreies Volks-
haus, Amriswil TG. Telefon (071) 6 73 29.



Wir suchen
für Jahresstelle
auf 1. Dezember

2 Commis-Pâtissier

In unserem lebhaften Betrieb erwartet Sie ein gut eingespieltes Team,
eine interessante Arbeit und ein Chef, der Sie verständnisvoll weiter aus-
bilden kann.

Wir bieten Ihnen einen den heutigen Verhältnissen angepassten Lohn,
Kost und Logis im Hause und geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind er-
bitten an das Personalbüro, das über Tel. (051) 23 37 93 gern weitere
Auskünfte erteilt.

Gesucht nach Zermatt

in grösseren Hotel-Betrieb:

Chef de service

sprachengewandt, gut präsentierend. Auch williger Anfän-
ger kommt in Frage.

Chef Gardemanger

mit Erfahrung.

Offerten mit Lichtbild, Referenzen und Gehaltsansprüchen
sind zu richten unter Chiffre FS 2514 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Sternen, Grosshöchstetten

sucht nette, freundliche

Serviertochter

womöglich Französisch sprechend. Überdurchschnittli-
cher Verdienst, geregelte Freizeit und angenehmes Ar-
beitsklima.

Daselbst

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.

Erstklassshotel in Zürich

sucht in Jahresstelle sprachenkundigen

Nachtconcierge

Vertrauensstelle mit gutem Einkommen.

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen sind erbitten
unter Chiffre NC 1210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz, tüchtige

Hilfsköchin

für Saison- oder Jahresstelle. Vielseitige und interessante
Tätigkeit, geregelte Freizeit und guter Lohn. Eintritt auf 1. De-
zember 1962 oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-
abschriften, Lohnanspruch und Photo erbitten an:

Konditorei Hanselmann, St. Moritz. Telefon (082) 3 38 64.

Je cherche pour restaurant de moyenne importance:

dame de buffet
cuisinier ou cuisinière
2 sommelières
garçon ou fille d'office

Bon salaire assuré. Faire offres à Mme Fernand Emery,
2, rue de Comba-Borel, Neuchâtel.

Hotel Bristol, Wengen

sucht per Mitte Dezember für die Wintersaison

Tournante

(Service/Zimmer)

Offerten an Hotel Bristol, Wengen. Telefon (036)
3 45 51.

Wintersporthotel in Arosa

sucht tüchtige

Sekretärin

für Journal und Kasse (sprachenkundig, nur Schweizerin)

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

Auf nächste Sommersaison (April bis Oktober) ist der
Posten eines

I. Oberkellner

in unserem Hause neu zu besetzen.

Erfordernisse: Mindestalter 35 Jahre,
Organisations- und Verkaufstalent,
Beherrschung eines gepflegten, erstklassi-
gen Service,
Erfahrung im Umgang mit einer verwöhnten,
internationalen Kundschaft,
Fähigkeit einer grösseren Brigade mit Takt
und Autorität vorzustehen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisakopien, Photo und Refe-
renzangaben sind erbitten an die Direktion Hotel-Balances
& Bellevue, Luzern.

Welcher tüchtige Koch (Alter 30–50 Jahre) möchte den
vielseitigen und interessanten

Vertrauensposten des Aide-patron

übernehmen? Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Be-
werber mit Kochpraxis, absolvierter Kellnerlehre oder Ser-
vierkurs, mit deutschen, englischen, italienischen und fran-
zösischen Sprachkenntnissen richten ihre Offerte mit Le-
benslauf, Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen an Hotel
Hirschen und Cabaret Cadadou, Luzern.

Wir suchen für unseren vielgestaltigen Betrieb
(Restauration, Bankett, Grill-Spezialitäten)

Küchenchef

Gut ausgewiesener, arbeitsamer Koch, der eine mittel-
grosse Brigade führen kann und ein guter Organisator
ist, bieten wir gutbezahlte Dauerstelle.

Offerten sind erbitten unter Chiffre PG 20638 W an
Publicitas Winterthur.

Grosser Restaurationsbetrieb auf dem Platze
Zürich sucht

Waren- kontrolleur

Jüngere Bewerber, die sich für einen interessanten,
selbständigen Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten inter-
essieren, die aber auch bereit sind, diesen verantwort-
ungsvollen Platz längere Zeit auszufüllen, sind gebeten,
Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Angaben
über Eintrittsmöglichkeit und Gehaltsansprüchen einzu-
senden unter Chiffre P 49592 Z an Publicitas Zürich.

DAVOS

Gesucht per 15. Dezember (bis Ostern)

Commis de cuisine

mit 2- bis 3-jähriger Praxis, neben Patron.

Guter Lohn.

Offerten erbitten an Sporthotel Terrasse, Clavadel-
Davos.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

Buffetdame
Buffettochter
Zimmermädchen
Etagengouvernante
Restaurations-tochter

Offerten erbitten an die Direktion.

On cherche

pour entrée fin novembre ou 15 décembre

saucier-rôtisseur

pouvant remplacer le chef et par la suite accéder
au poste de chef. Place à l'année. Faire offres
avec prétentions de salaire au Restaurant Saint-
Honoré, Neuchâtel.

VERBIER

Cherchons pour la saison d'hiver dans restaurant neuf
(spécialités valaisannes):

sommelière
sommelière tournante
filles d'office
(références, certificats)
de suite:
filles de ménage

Mme Michelod-Sports, Téléphone (026) 7 12 26.

Grand Hotel Belvédère, Wengen

sucht auf Ende November:

Saal-/Hallentochter
oder -kellner
Servicepraktikantin
Zimmermädchen
Näherin-Stopferin
Lingeriemädchen

Wir ersuchen um detaillierte, handgeschriebene Offerten.

Gesucht per sofort:

tüchtige, sprachenkundige

**Restaurations-
tochter**
Alleinzimmermädchen
Lingeriemädchen
Zimmer im Hause.

Offerten an Jean Stilli, Hotel-Restaurant «Du Parc», Baden.
Telephon (056) 2 53 53.**Gesucht nach St. Moritz****Hotel Caspar Badrutt**

(Eintritt etwa Mitte Dezember)

Conducteur

mit Legendienst (Plymouth 5-Platzer)

**2 Küchen-Office-
Mädchen oder**
**2 Küchen-Office-
Burschen**

Ersiklasshotel im Tessinsucht für Ferienabläufe von ca. 15. November
bis ca. 15. Dezember

**Aide du patron /
Chef de réception
Sekretär(in)**

Offerten unter Chiffre ET 1094 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Wir suchen

zu baldmöglichem Eintritt

Buffetdamewelche auch kleine Bar bedienen kann. Sprach-
kenntnisse erwünscht. Jahresstelle. Hotel Monopol
& Metropole, beim Bahnhof, Luzern,
Telephon (041) 2 08 01.ZERMATT
mit langer Wintersaison**Gesucht**

wird tüchtige, etwas sprachenkundige

Serviertochterin kleineres, neuerstelltes Speiserestaurant eines
gutgehenden Hotels. Offerten mit Bild an Postfach
33367, Zermatt VS.**Hotel Adler, Grindelwald**

sucht

Alleinpatissierfür Winter/Sommersaison (9 Monate). Gut bezahlte
Dauerstelle. Offerten erbeten an Direktor J. Früh.**L'Hôtel des Familles à Genève**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un tournant de hall

sachant l'anglais. Offres écrite seulement.

In auf Ende Jahr neu renoviertes Kleinhotel mit
Grill-Room und modern eingerichteter Küche
suche ich einen tüchtigen, jüngeren**Alleinkoch**

und

Serviertochterbewandert im Spezialitäten-Service. Angenehme
Arbeitsbedingungen. Grosszügige Freizeit. Guter
Lohn. Kurzofferten bitte an A. Casanova, Hotel
Bahnhof, Rheineck, Telephon (071) 4 42 86.**Hotel Beatus
Merligen, (Thunersee)**sucht für die kommende Sommersaison
(Ende März 1963 bis Ende Oktober)

erstklassigen

Küchenchef

(Restaurateur)

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.**Flüela****Sporthotel Davos-Dorf**

sucht für lange Wintersaison:

Officegouvernante**Glätterin****Chasseur-Telephonist**

(sprachenkundig)

Kellermeister/Heizer

Offerten an A. Gredig, Flüela Sporthotel, Davos-Dorf.

Wir suchen

in gutbezahlte Jahresstellen

Nachtportier /**Hausbursche****Buffettochter****Commis de cuisine****I. Lingère**Offerten sind erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus,
Winterthur, Telephon (052) 2 82 51.**Gesucht**in Jahresstelle nach Zürich selbständige,
sprachenkundige**Saaltochter**

sowie Anfängerin als

Saalkochpraktikantin

zur gründlichen Ausbildung im Service

Offerten sind erbeten an Hotel Neptun, Zürich 8.

DAVOS**Gesucht**

für Wintersaison 1962/63:

**Chef-Gardemanger
Commis-Tournant**Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel
Du Midi, Davos-Platz.**Gesucht**

für lange Wintersaison, evtl. auch Sommersaison:

Köchin

(neben Chef)

Buffettochter

(mit Barkenntnissen)

Barmaid**Serviertochter**

(in Dancing-Restaurant)

Offerten an Hotel Löwen und Monopol, Andermatt.

On cherche

pour le 1er décembre

**filie ou garçon de
comptoir**Vie de famille. Faire offres avec prétentions de
salaire au Restaurant Ancien Stand, La Chaux-
de-Fonds.**Erstklasshotel in Luzern**

sucht in Jahresstellen:

**Commis-Saucier
oder Tournant**Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien
und Photo sind zu richten unter Chiffre EL 1118
an die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**

nach Davos für lange Wintersaison

SaalkochpraktikantinOfferten an Sporthotel Sans-Souci, Davos-Dorf.
Telephon (083) 3 60 38.**Mittleres Bahnhofbuffet**

mit Spezialitäten-Restaurant, sucht tüchtigen

Commis de cuisineneben Chef und Lehrlinge. Jahresstelle. Gute Ent-
lohnung bei geregelter Arbeitszeit. Offerten an
Bahnhofbuffet Liestal BL.**Altbekanntes Spezialitätenrestaurant**

nähe Zürich sucht per sofort jüngeren

KOCH (Saucier) sowie**COMMIS DE CUISINE**in gutbezahlte Jahresstelle. Geregelter Arbeits-
und Freizeit.

Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Wir suchenin unseren neu eingerichteten Betrieb einen
guten und selbständigen**Buchhalter**Gute Bezahlung. Möglichkeit, unserer Pensions-
kasse beizutreten. Offerten an W. Frauchiger-
Minnig, Buffet SBB, Winterthur.**Bon restaurant**

cherche

commis de cuisinePossibilité de se perfectionner. Offres détaillées
au Restaurant «Le Boisy», 40, Pierrefleur, Lau-
sanne.**Gesucht**

in mittleres Hotel für lange Wintersaison

tüchtige

AlleinsaaltochterOfferten mit Zeugniskopien erbeten an Frau J. Gre-
dig, Hotel Sporthof, Davos-Dorf.**Wir suchen**

für sofortigen Eintritt in gute Jahresstellen (evtl. nur Saison):

tüchtige Serviertochter
saubere Zimmermädchen
**willige Küchen-Haus-
burschen**

Offerten mit Zeugniskopien bitte an Hotel Kurhaus Rietbad,
Nesslau (Toggenburg). Telephon (074) 7 68 91.**Hotel Niederschlacht, Braunwald**

sucht für lange Wintersaison:

**Restaurations-
tochter-
Barmaid**

selbständig, sprachenkundig, sehr hoher Verdienst

Saaltochter**Serviertochter**

für Bergrestaurant

Offerten mit Zeugniskopien an J. Streiff, Hotel Nieder-
schlacht, Braunwald.**Hotel Beau-Site
Interlaken**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Köchin

(neben Chef)

Serviertochter**Buffettochter****Hausbursche-Portier****Küchenbursche**Offerten an E. Ritter, Hotel Restaurant Beau-Site, Inter-
laken.**Hotel Belvédère-Tanneck
Arosa**

sucht für lange Wintersaison:

I. Saalkellner**Saalkellner-
tochter****Patissier/Aide de cuisine****Commis de cuisine****Köchin**

Offerten mit den üblichen Beilagen erbeten an die Direktion.

Hotel Royal-St. Georges, Interlaken

sucht für Sommersaison 1963

Küchenchef**Saucier****Gardemanger****Entremetier****Patissier****Commis de cuisine****Oberkellner****Sekretärin****Büropraktikantin**

Offerten an Familie H. Kurzen.

Gesucht nach Bern

tüchtige

**Buffetdame
Buffettochter**Geregelter Arbeitszeit (Schichtbetrieb). Eintritt so-
fort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo,
Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen sind
zu richten unter Chiffre NB 1116 an die Hotel-
Revue, Basel 2.**Gesucht**per sofort oder nach Übereinkunft in grösseren und sehr
lebhaften Stadtbetrieb:

tüchtige, energische

Economatgouvernante**Kellerbursche**

mit etw. Erfahrung

2 Serviertochter

(sprachenkundig und tüchtig)

Bürofräulein

für Reception, Kontrollen und allgemeine

Büroarbeiten

Guter Verdienst, gute Behandlung. Geregelter Arbeits- u.

Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen

unter Chiffre EK 1028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-restaurant des Mélézes

Crans-sur-Sierre (Valais),

engage pour la saison d'hiver

lère fille de sallecapable de fonctionner comme chef de service,
salle et restaurant. Connaissance des langues
exigée.

Faire offres avec photo. Téléphone (027) 5 28 10.

Das neuingerichtete Hôtel du Jura, Laufen BE, sucht:

für sofortigen à-la-carte-Service eine tüchtige,
sprachenkundige (nicht zu junge)**Restaurations-
tochter**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause; sowie

tüchtigen

Zimmermädchen**Buffettochter**

Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien und Photo an

M. Régli, Hôtel du Jura, Laufen BE.

**Neues Hotel-Restaurant
am Zürichsee**sucht per Ende November (in Jahresstelle)
jungen, gutausgewiesenen**Chef de service**

Organisationstalent, Autorität und Bankett-erfahrung erforderlich. Bewerber mit Referenzen senden handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre FS 1035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison in Hotel mit 50 Betten:

**Portier-Hausbursche
Junge Saalochter
Saalpraktikantin**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bel Air Eden, Grindelwald.

Gesucht für die Wintersaison
nach Flims-Waldhaus**Serviertochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. R. Stebler, Tea-Room Dancing Bambi, Flims-Waldhaus. Telefon (081) 2 36 62.

Gesucht
für die Wintersaison**Saalpraktikantin**

Hotel Danis, Lenzerheide GR. Tel. (081) 7 12 59.

St. MoritzGesucht
in kleinen, gepflegten Hotelbetrieb**Allein-Saalochter**mit guten Fach- und Sprachkenntnissen
Offerten an Hotel Aurora, St. Moritz.**I.-Klass-Betrieb in bekanntem
Sommer- und Winterkurort**

sucht gut präsentierende, fach- und sprachkundige

Barmaid

(evtl. Barman)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeiten.
Komplette Offerten sind unter Chiffre BA 1108 an die Hotel-Revue, Basel 2, einzureichen.**KOCH**gesucht
auf 1. Dezember (Jahresstelle).
Brasserie de la Madeleine, Vevey.
Telefon (021) 51 28 82.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.

Wir suchen
in unsere neu eingerichtete Küche noch**2 Commis de cuisine**

Gute Bezahlung und geregelte Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Winterthur.

**Restaurant, Bar, Dancing
in Davos**

sucht für kommende Wintersaison (15. Dezember bis 18. April 1963):

**Kellner
Serviertöchter
Mann oder Frau
für Garderobe**

Geregelte Arbeitszeit bei gutem Verdienst. Interessenten melden sich unter Chiffre OFA 101 D, an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Erstklassshotel

sucht für lange Wintersaison:

**Kaffeeköchin
Buffetdame
Officepersonal
Lingère
Hilfsportier
Commis de rang**

Offerten unter Chiffre KL 1133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande de suite ou à convenir:

**dame de buffet
aide-patron
(connaissant bien le métier et bonne présentation)
sommelière
(capable, connaissant les deux services)
cuisinier
(capable, pour remplacement 1 ou 2 jours par semaine)**

Faire offres à M. Morel, Café-Brasserie du Grand-Hôtel, Renens près Lausanne. Téléphone (021) 24 92 08.

Gesucht

in Kleinbetrieb mit 30 Betten:

**Alleinzimmermädchen
Saalochter
Küchen-Office-
mädchen oder -bursche**

Offerten erbeten an Hotel Gertsch, Wengen.

Gesucht

ab sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder auch Jahresstellen:

**Lingère
Lingeriehilfe
Serviertochter
Küchenbursche
mit Kochkenntnissen**

Hotel Misani, Celerina bei St. Moritz.

Gesucht
in gutgehendes Bar-Dancing
jüngere, tüchtige und sprachkundige**BARMAID**

Jahresstelle, guter Verdienst. Offerten sind zu richten an Herrn Dir. A. Renggli, Hotel Alexander am See, Thalwil ZH.

Gesucht
in Wintersaison- oder Jahresstelle**Zimmermädchen**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Familiäre Behandlung. Zimmer mit bliesendem Wasser. Offerten an Josef Rickenbach, Hotel Rigi-Bahn, Rigi-Staffel. Telefon (041) 83 11 57.

Wir suchen
für baldigen Eintritt**Restaurationstochter**

Einer gewandten, sprachkundigen und freundlichen Bewerberin bieten sich hohe Verdienstmöglichkeiten. Jahresstelle. Zimmer im Hause. Anmeldungen erbeten an Restaurant Aklis, Zug. Telefon (042) 4 18 66.

Nach St. Moritz gesucht
(Wintersaison 1962/63)**Saucier/Rotisseur
Commis saucier
Nachtportier/
Garderobier**

(sprachgewandt, mit guten Umgangsformen)

Elofferen mit Passphoto und Zeugniskopien an Rosatsch Hotel Excelsior, St. Moritz. (Keine telefonischen Rückfragen.)

**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.

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 32.Gesucht nach Übereinkunft
jüngere, flotte**Serviertochter**Guter Verdienst.
Hotel Hecht, Appenzell
Telefon (071) 8 73 83.Le Grand Hôtel Observatoire
à St-Cergue VD
demande pour la saison d'hiver**un téléphoniste-loge**

(français et anglais indispensables)

Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht

**Alleinkoch oder -köchin
Hausbursche
Küchenmädchen**

Offerten an Hotel Löwen, Aarau, Telefon (064) 2 15 31

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.**Kulm-Hotel, St. Moritz**

sucht für die Wintersaison:

**Glätterin
(Sitratrice)
Serviertochter
für Kuriersaal (Cameriera per sala corrieri)
II. Kaffeeköchin
(II. Caffettiera)
Zimmermädchen
Personal für
Angestelltenesszimmer
(Ragazze per il servizio del personale)**

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

Gesucht

für die Wintersaison:

**tüchtiges
Zimmermädchen
Saalpraktikantin
Küchenburschen**

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen (Berner Oberland). Telefon (036) 3 46 71.

Gesucht

auf 15. November erliche, nette

Serviertochter

(Jahresstelle)

Ebenfalls auf Anfang Dezember

Barmaidin 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 Murten. Telefon (037) 7 21 34.

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.

Gesucht

auf Mitte November, evtl. nach Übereinkunft
in gute, interessante Jahresstelle gewandte**Saalochter**Guter Verdienst, sehr geregelte Arbeitszeit.
Offerten an Bad-Hotel Bären, Baden.Gesucht mit Eintritt nach
Übereinkunft williger,
deutschsprachender**Keller-
bursche**Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Aarau
Gebr. Pauli, Tel. (064) 2 56 21Wir 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.*Wir suchen:*

mit Eintritt nach Übereinkunft einen sprachkundigen, jüngeren

Chef de service

der einem grösseren Personalstab mit Takt und Energie vorzustehen versteht. Der Bewerber soll ein guter Organisator und ein überzeugender Verkäufer sein und sich bereits als loyaler Vorgesetzter bewährt haben.

Ausführliche Offerten an K. Seeger, Dir., (Mövenpick) Grendel 19, Luzern.

Mövenpick

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft zur Leitung einer bekannten Institution für Auslandschweizer gut ausgewiesenes, initiatives

**Leiter-Ehepaar mit
Fähigkeitsausweis**

Interessante Tätigkeit für Ehepaar mit Hotelpraxis oder Verwalter-Ehepaar. Deutsch und Französisch, evtl. Englisch in Wort und Schrift. Autolenker bevorzugt. Gute buchhalterische Kenntnisse, pädagogische und organisatorische Fähigkeiten. Die Frau muss hauswirtschaftlich begabt sein, einer grossen Institution mit moderner Küche vorzustehen.

Sehr gut bezahlte, entwicklungsfähige Vertrauens- und Dauerstelle. Bewerber, die auf Grund ihrer bisherigen Tätigkeit einem vielseitigen, interessanten Betrieb vorzustehen und eine gute und gemütliche Atmosphäre zu verwirklichen vermögen, wollen ihre handgeschriebene Offerte mit Lebenslauf, Referenzen, Konfession, Photo und Lohnansprüchen richten unter Chiffre 23942 PW an Publicitas Zürich 1.

Gesucht nach Davos

für die Wintersaison:

**Saaltochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen**

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

Gesucht**Pächter
oder Gerant**

für gepflegten Restaurationsbetrieb mit Gartenrestaurant. In Verbindung mit neuem Hotel Garni in Chur. Schriftliche Anmeldungen wollen Sie richten an Immo-Grisca AG, Bahnhofstrasse 9, Chur.

Restaurant Uhler, St. Gallen

(Neübernahme auf 2. Januar 1963) sucht zur Vervollständigung des Küchenteams

**Köchin oder
Commis de cuisine**

Geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an Kurt Wild, Vonwilstrasse 51, St. Gallen.

Gesucht**Serviertochter**(auch Anfängerin oder Ausländerin)
in Passantenhotel nach Bissone am Luganersee. Offerten mit Photo an Familie Disteli, Albergo Pesce, Bissone TI.**Wir suchen****Serviertöchter**

Hoher Verdienst. Schichtbetrieb mit geregelter Arbeitseinteilung und Freizeit. Offerten sind zu richten an ABC, Lunch- und Tea-Room, Bahnhofplatz, Schaffhausen. Telefon (053) 5 57 27.

Gesucht**Glätterin**

Jahresstelle, gute Lohnbedingungen, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Photo an die Verwaltung des Kreispitals Oberengadin, Samedan.

Hôtel Pylone I, Megève

(ancien membre SSH)

demande pour le 15 décembre au 15 mars 1963

jeune caissier-réceptionnaire

(ancien élève)

LONDRESLe p'tit Montmartre
15 Marylebone Lane, W. 1Restaurant français 1er ordre
cherche**commis de cuisine**

Âge min. 21 ans. Gage min. £10 par semaine. Contrat d'un an. Voyage remboursé.

ENGLAND

Gesucht für Sommersaison 1963 (10. April bis 13. Oktober) in Luxus-Hotel, Nordengland:

Saucier, Gardemanger (beide über 21 Jahre)**Patissier oder Konditor** (Schweizer, über 21 Jahre)**4 Commis de cuisine** (über 21 Jahre)**4 Chefs de rang, 4 Commis de rang**

(über 23 Jahre) (über 21 Jahre)

2 Serviertöchter, Bartochter (beide über 21 Jahre)**2 Kaffeeköchinnen** (über 18 Jahre)**Nachtportier, 2 Tagesportiers** (beide über 21 J.)

Unterkunft im Hause. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. D. Weil, Keswick Hotel, Keswick, English Lake District.

**B MIX
a
KURS r**der Barfachsche
KALTENBACH
für Damen und Herren.

Kursbeginn 3. Dezember

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

Älteste Fachschule der Schweiz.

Gesucht per sofort:

Mädchen

(für Küche und Haushalt)

Köchin**Serviertochter**

(auf 1. Dezember 1962)

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an Tea-Room Bankstr. 1, Aarau. (1 Minute vom Bahnhof entfernt). Tel. (064) 2 50 95.

Café-Restaurant de Sion
cherche**jeune
cuisinier ou
cuisinière**Place à l'année.
Entrée: 15 décembre.

Faire offres avec prétentions de salaire sous chiffre P 15474 S & Publicitas Sion.

Gesucht

junge, nette, tüchtige

**Servier-
tochter**Café Lutz, Stadthausstr. 117,
Winterthur, Tel. (052) 26353.**Gesucht**nach Übereinkunft:
tüchtige**Buffetdame****Buffettochter**Offerten an Alkoholfreies
Restaurant Erlenhof, Winterthur.**LOCARNO**

Gesucht in Jahresstelle

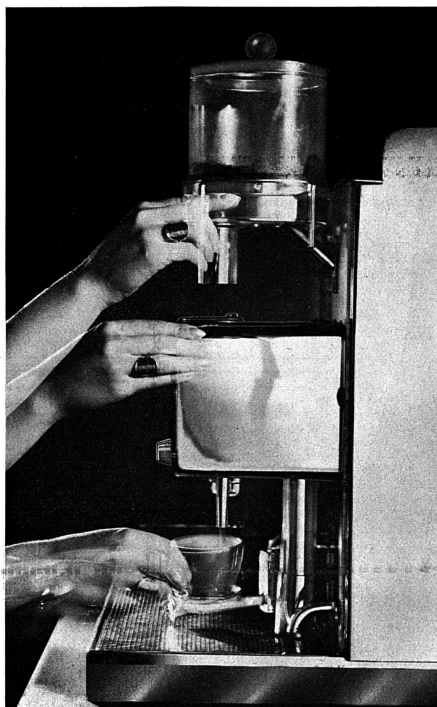
**Restaurations-
kellner**

Umgebung von Locarno. Guter Verdienst. Verlangt werden drei Landessprachen. Eintrittsdatum 25. November 1962. Offerten unter Chiffre RK 1156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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.

③ Handbewegungen braucht es zur Bedienung des unerreichten schaerer-Kolbenautomaten

Schaerer-Kaffeemaschinen sind die einzigen Kaffeemaschinen die das Prädikat **vollautomatisch** wirklich verdienen

Ein Schaerer-Kolbenautomat leistet das Doppelte eines Expresskolbens

1**Dosieren**

Ein leichter Zug am Dosierapparat und genau 6g Kaffeepulver fallen in den Kolbenautomaten

**2****Brühen**

Ein leichter Druck auf den Knopf und der Brühvorgang beginnt. Die Tasse wird bis zur gewünschten Höhe gefüllt

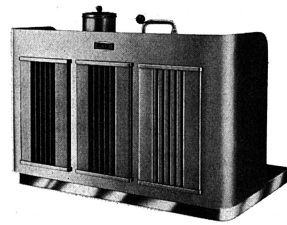
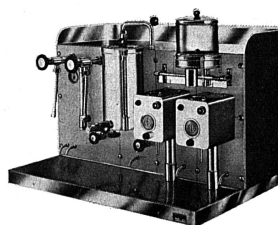
**3****Wegnehmen**

Automatisch wird jetzt das verbrauchte Kaffeepulver weggespült und die Brühkammer mit warmem Wasser gereinigt

Alle 15 Sekunden mühelos eine ☕ frischen herrlich duftenden Kaffee. ☕ um ☕ vom gleichen hervorragenden Aroma; unabhängig vom Bedienungspersonal.

Für jeden Betrieb führen wir ein geeignetes Modell mit oder ohne Behälter

An der Mustermesse 1962 erhielten unsere form-schönen Maschinen die begehrte Auszeichnung: Gute Form 1962

Fabrikservice in der ganzen Schweiz.  Servicestellen in Bern, Zürich, Basel und Lausanne. Besonders vorteilhafte Service-Abonnemente.**m schaeerer ag**

Wabern-Bern Telefon (031) 54 29 25

Verlangen Sie unverbindlich unsere Dokumentation



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

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

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

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,

sind reine Flaschengärung — Méthode champenoise



ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

Einmalige Gelegenheit!

Flachduvet-Halbflaum

Grösse 120 x 160 nur Fr. 39.80

Grösse 135 x 170 nur Fr. 44.80

Harry Halm, Hotelbedarf en gros
Locarno, Via Varenna Tel. (093) 720 68

Erstklassige

Tische ab Fr. 135.-

Stühle ab Fr. 29.-

(ab Lager)

für Restaurants, Hotels
in jeder Ausführung

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. (057) 742 84

Verlangen Sie unseren Katalog ab Fabrik



In 30 Sekunden grillierbereit ist der runde TURMIX-
RONDELLO-GRILL mit dem robustesten aller Spies-
grillmotoren. Eine Spießbelastung von 4-5 kg ist kein
Risiko mehr. Dank seiner runden Form gilt er als
Kombi-Grill zum Braten, Grillieren und Gratinieren.
Keine grosse Reinigung, kurze Grillzeiten. Turmix-
Rondello-Grill, unentbehrlicher Helfer für die Zuberei-
tung Ihrer Geflügelspezialitäten. Komplette Fr. 198.-

Welcher ist der entscheidende Faktor
bei der Wahl der Friteuse?

Nicht auf die Grösse des Ölbehälters oder der Fri-
teuse kommt es an, sondern auf das richtige Leistungs-
verhältnis. Das Ideal-Verhältnis ist dann erreicht,
wenn pro Liter Öl Inhalt 1 kW Leistung vorhanden
ist. Je grösser die Abweichung von diesem Ideal-
verhältnis, je länger die Fritierzeiten und je schlechter
die Qualität des Fritiergutes.

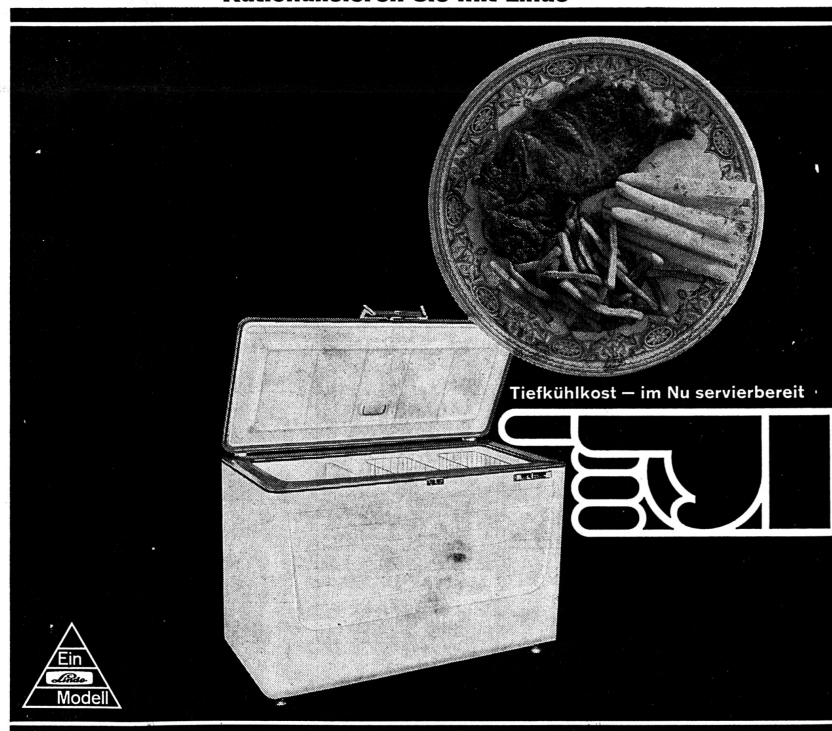
Die international patentierten Infra-Platten, verbunden mit den hohen
Temperaturen, ergeben die sehr kurzen Grillzeiten des TURMIX-
INFRA-GRILLS. Er grilliert gleichzeitig von unten und oben; die Poren
des Fleisches schliessen sich sofort, der kostbare Saft kann nicht mehr
entweichen; der Gewichtsverlust ist minim.

Der Turmix-Infra-Grill gibt Ihnen schmackhaftere, zartere Grill-
laden bei viel kleinerem Gewichtsverlust in einem Drittel der bis-
herigen Zeit, hält Ihren Herd für andere Arbeiten frei. Er macht sich
in kürzester Zeit selbst bezahlt!
Modelle ab Fr. 510.-

TURMIX AG, Küssnacht ZH, Tel. (051) 90 44 51

Verlangen Sie einen kostenlosen Mittag- oder
Abend-Service durch unsere Spezialisten.

Wichtig: Rationalisieren Sie mit Linde



Tiefkühlkost — im Nu servierbereit

Das schafft die Gefriertruhe LGT 430

Personalproblem in der
Küche gelöst! Jedem
Stoßgeschäft
gewachsen! Denn jetzt
können Sie im Voraus
planen und einkaufen,
in der LGT 430 ein-
gefrieren und lagern.
Bei Linde gehen Sie
sicher — denn Linde
baut moderne und

leistungsfähige
Gefriertruhen. Wichtig:
Der außerordentlich
günstige Literpreis!
Mit Außenhautverflüs-
siger, daher lange
Lebensdauer.
Wartungsfrei!

Prospekte? Beratung?
Durch Rosenmund

Generalvertretung und
Service der Linde-
Kühlung für die ganze
Schweiz.
Rosenmund, Liestal
Telephon 061/84 18 21

Linde

Linde hat die längste
Erfahrung
in der Kältetechnik

ROSENMUND

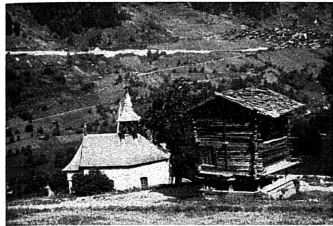
Pour sauvegarder le visage aimé de la patrie

Annviard de Saint-Luc, Rémy Salamin ressuscite les vieux mazots

A mille six cent-cinquante mètres d'altitude, Saint-Luc est un village haut perché du Val d'Anniviers. C'est aussi un balcon magnifiquement ensoleillé, d'où l'on jouit d'une vue incomparable sur les Alpes valaisannes et bernoises. Si Saint-Luc a su conserver son charme, tout en s'agrandissant de constructions nouvelles, c'est à Rémy Salamin qu'il le doit. En effet, tel un magicien, cet homme a su faire, de vieux mazots qui tombaient en ruines, ou presque, des habitations, dotées de tous les agréments du confort moderne, permettant ainsi au village de conserver son aspect traditionnel.

Rémy Salamin... C'est sur l'un des chemins de Saint-Luc, bien sûr, que je l'ai rencontré, visage bûché par le soleil, cheveux noirs abondants et trisés, la barbe en collier aussi sombre que le jais, chemise verte et pantalon de fatine.

— Mais naturellement que vous pouvez venir me voir. C'est au bout du village, au départ du chemin des anciens moulins et de celui de la cascade du Priet. Je vous attends ce soir, à 8 heures. D'accord ? A l'heure dite, je suis au rendez-vous. Rémy Salamin surgit de la cuisine, abandonnant son coin de table pour m'entraîner dans la chambre commune, meublé d'un divan et de fauteuils coquilles dont le modernisme s'accorde bien d'un buffet, d'un bahut et de channes en étain, plusieurs fois cen-



Un vieux «raccard» de Saint-Luc

tenaires sans doute, car le maître de céans, solide comme un tronc nouveau, franc comme l'or, est un homme de goût, qui a le respect des vieilles choses, et les aime sincèrement, tout comme son Val d'Anniviers, qui l'a vu naître et grandir, s'établir comme maître menuisier-charpentier et fonder une famille, dont il est légitimement aussi fier que de son travail.

— Depuis quand transformez-vous de vieux «raccards» croulants en de robustes et confortables habitations ?

— L'idée m'en est venue en 1944. A l'emplacement du chalet qui nous abrite actuellement, il y avait une vieille maison que le feu avait détruite. Je décidai de la reconstruire, en me servant pour cela un vieux «raccard» situé au-dessous du village, près des anciens moulins hydrauliques utilisés naguère pour mouler le grain, extraire l'huile de noix et fouler les fibres textiles. On a démonté ce mazot et toute la famille m'a aidé à transporter ici les vieux madriers. On l'a remonté, en percant des fenêtres et des portes, en refaisant complètement l'intérieur. En juin, l'habitation était terminée, mais à Nouvel-An, elle devait hélas brûler.

Alors on a bâti le chalet actuel, avec du neuf cette fois-ci, car il n'avait pas été possible de se procurer de vieux madriers. Mais, j'avais dès lors mon idée.

— Et vous l'avez exprimée d'une manière très concrète, puisque Saint-Luc vous doit maintenant un grand nombre de ses habitations ?

— Etabli à mon compte depuis 1946, les gens se sont intéressés à ce que je faisais. Pourtant, au début, ça n'a pas été facile. J'ai rencontré des oppositions tenaces et persistantes. On me reprochait de porter atteinte au patrimoine de la collectivité, en transformant en logements des mazots construits pour être des granges-écuries ou des greniers. Plusieurs fois, il m'a fallu descendre jusqu'à Sion, pour m'expliquer. Finalement, j'ai obtenu gain de cause. Ces «raccards», je leur prolonge du reste la vie, en leur donnant une nouvelle destination, qui signifie, pour eux, une seconde existence.

Durant la dernière guerre, soit de 1939 à 1945, rien que dans le Val d'Anniviers, une cinquantaine d'entre eux au moins, avaient été démolis, pour être vendus comme bois de feu. Alors... La Commission cantonale des monuments et des sites est venue sur place, pour se rendre compte de ce que je faisais, autrement qu'en se penchant uniquement sur des plans. M. Maurice Zermatten, qui en fait partie, s'est montré très satisfait et m'a encouragé à continuer.

— Comment procédez-vous ?

— Au début, j'ai transformé sur place, à Saint-Luc, en les laissant là où ils se trouvaient, les «raccards» que certains propriétaires avaient bien voulu me céder. Par la suite, il a fallu aller en acheter ailleurs, dans le Val d'Anniviers, notamment à Mayoux, Saint-Jean, Ayer, Grimentz, Récoment, on m'en a proposé un à Evolène, dans le Val d'Hérens. Je l'ai accepté.

Toutes les poutres — ce sont de l'arole, du mélèze ou du sapin — sont soigneusement numérotées, de manière à pouvoir s'assembler facilement à nouveau. Les madriers en mauvais état sont remplacés par d'autres, de même facture. La toiture, très souvent en mauvais état — il s'agit généralement de tavillons, soit des tuiles en bois — est laissée sur place et utilisée comme bois de feu par les gens de l'endroit. Suivant les exigences de la clientèle, j'utilise maintenant les madriers de plusieurs mazots pour en remonter un de grande dimension, alors que les premières années je me limitais strictement au format du «raccard» d'origine.

— En avez-vous déjà construits beaucoup, de vos mazots d'habitation ?

— Cinquante et un à Saint-Luc et une dizaine ailleurs, notamment à Chandolin, situé à près de deux mille mètres d'altitude, à quatre kilomètres et demi d'ici, et à Crans-Montana, de l'autre côté de la vallée du Rhône, pour des Suisses, des Belges, des Français, des Allemands, etc. Actuellement, j'en ai une dizaine en commande, tous à Saint-Luc. Je n'aime pas aller construire ailleurs, car cela m'obligerait à développer mon entreprise, à laquelle je tiens à conserver son caractère artisanal. Je dispose d'une dizaine d'ouvriers, que je loge au village, dans deux appartements. Ce sont tous des Italiens, la plupart du Sud, de braves garçons, qui font leur popote eux-mêmes, faisant alterner risotto et spaghetti dans leurs menus.

— Combien de temps vous faut-il pour terminer une construction ?

— En principe trois mois. Mais, comme l'hiver est assez long ici, ce qui n'empêche nullement le soleil de luire comme en plein été, on profite de la belle saison pour procéder aux travaux de maçonnerie, au montage des «raccards» et à la mise en place des toitures, qui se font en tuiles, et non plus en tavillons, car il s'agit d'une couverture devenue

trop onéreuse. L'hiver, on installe des chauffages provisoires et on effectue les aménagements intérieurs.

C'est en trinquant un verre de Dôle, dont Mme Rémy Salamin avait apporté une bouteille, en même



Nouveaux mazots construits par R. Salamin

temps qu'un beau pain de seigle, qui avait été cuit au four banal, au début de l'hiver, que je pris congé de ce courageux artisan, auquel Saint-Luc est redevable d'avoir su conserver un visage infiniment pittoresque, ce qui n'est hélas pas toujours le cas d'autres régions du Valais, où certaines constructions récentes sont parfois des offenses à ce patrimoine collectif qu'est le visage aimé de la patrie. — V.

Mange du miel, mon fils, car il est bon

Par Harry Schraemli

Il ne s'agit pas ici d'un nouveau slogan publicitaire, mais d'un ordre du roi Salomon, surnommé, comme on le sait, «le Sage». Puisque c'est précisément de lui que nous vient ce proverbe, il doit renfermer quelque chose de vrai.

Cependant, nous n'avons nullement besoin de cette confirmation de l'Ancien Testament pour savoir que notre miel est un des produits les plus délicieux que la nature, si généreuse, met à notre disposition. Nous nous permettons même de rappeler ici que, si le miel, en général, est un délice, c'est à notre miel suisse que revient la palme.

Depuis des milliers d'années, le miel joue un grand rôle en tant que médicament et comme aliment extrêmement apprécié. Actuellement, le miel est pour nous une denrée au prix abordable et dont chaque table familiale peut être fière.

En revoyant l'histoire de l'alimentation humaine, nous sommes constamment arrêtés par des indications confirmant que le miel occupait, dans la vie de nos aïeux, une place d'honneur. Au temps de la préhistoire déjà, il était considéré comme une offrande, de grande valeur, pour la raison surtout qu'on s'accordait à lui conférer des qualités curatives particulières. Les ordonnances médicales les plus anciennes mentionnent le miel, et Hippocrate aussi bien que Galien et Aristote ne pouvaient qu'en répéter les éloges. Nul ne saurait ignorer que pendant des milliers d'années le miel tint la place du sucre dans la cuisine. Que les Anciens, Grecs et Romains, disaient de lui qu'il prolongeait la vie nous intéressera certainement aujourd'hui encore, puisque nous aussi, nous tenons à vivre le plus longtemps possible.

Bien que la médecine moderne soit loin de proscrire le miel comme médicament, il n'en continue pas moins, dans de nombreux milieux campagnards, à être employé comme remède de bonne femme. Toute grand-mère qui se respecte connaît au moins

l'une de ces fameuses recettes au miel à utiliser soit contre les refroidissements, la toux, ou contre d'autres «bobos» encore. Ajoutons que même une installation hypermoderne telle que «l'American Bar» ne saurait se passer entièrement de miel, car celui-ci est indispensable à la préparation de quelques-uns de ses mélanges. Nous songeons, par exemple, à la fameuse recette provenant des Monts écossais et que l'on nomme «Athol Brose». Elle se prépare de la façon suivante: Verser dans une tasse ou un verre à thé 2 cuillerées de miel et un petit verre de whisky, bien remuer, puis, remplir le verre ou la tasse de lait bouillant. Boire le plus chaud possible.

Les Ecossais usent de cette recette dès que l'on parle de douleurs pulmonaires; mais ceux qui sont en bonne santé boivent aussi ce mélange avec plaisir. En Amérique du Sud on préfère un autre mélange qui, pour répondre au climat de là-bas, doit se servir glacé. On prépare ce «nectar» de la manière suivante: Bien agiter 1 cuillerée de crème, 1-2 cuillerées de miel, 2 verres à liqueur de rhum et quelques petits morceaux de glace. Verser le tout dans un verre à vin et boire à l'aide d'un paille. La France connaît une recette semblable, mais où le rhum est remplacé par le cognac indigène, ce qui pourrait nous engager à tenter ce mélange en employant notre «kirsch». Nous aimerions cependant révéler que cette boisson glacée est aussi délicieuse, composée seulement de 3 cuillerées de miel et d'un dl de lait. Mais le miel et le lait chauds sont, même sans alcool, tout aussi excellents contre les refroidissements.

Le punsch aux œufs est un aliment riche et savoureux dont les fermiers américains se régaler. Ils battent tout d'abord un œuf entier dans un récipient de porcelaine, y mélangent une cuillerée à soupe de miel et, tout en remuant constamment, ajoutent du lait bouillant. Cette boisson curative, elle aussi, doit être bue le plus chaud possible.

Quiconque a du miel chez soi, ne doit pas craindre l'hiver. Si nous ne le mélangeons plus aux bouillies, comme le recommandait le célèbre médecin Hippocrate, il est aujourd'hui, bu avec du lait chaud, tout aussi efficace qu'il y a des milliers d'années.

Divers

La production de lait durant le premier semestre 1962

Les livraisons de lait durant le premier semestre 1962 ont augmenté de 3,6%, c'est-à-dire de 410 000 quintaux, ce qui porte les livraisons à 11 860 000 quintaux. Les 2/3 de ce lait ont été produits durant les mois d'hiver et 1/3 seulement au printemps et au début de l'été.

On constate un léger recul de la quantité de lait de consommation d'environ 0,5%, la consommation s'étant élevée à 3 345 000 quintaux, mais on constate une augmentation des livraisons de lait pour la fabrication de yoghourt de 23%, livraison qui monte de 117 000 à 140 000 quintaux; de même la production de crème de consommation est montée de 5%. La fabrication de beurre a permis l'utilisation de 3 375 000 quintaux de lait, celle de fromage de 2 810 000 quintaux.

Il est intéressant de savoir qu'en ce qui concerne la fabrication des fromages, 188 000 quintaux de lait ont servi à fabriquer de l'Emmental dont la production a augmenté de 3,6% alors que pour les autres espèces de fromage, la production a malheureusement diminué de 8,3% pour le Gruyère de 0,8% pour le Sbrinz, de 4,3% pour le Tilsit et de 11,7% pour l'Appenzel. Dans l'ensemble, la production de fromage de ces 6 mois s'est élevée à 321 420 quintaux, soit une diminution de 0,8% sur l'année précédente.

EIGEKELTERUNG

WEINKELLEREI ST. MARGRETHEN

Telephone (071) 731 41

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 769 69
(Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im Oktober/November, Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein / 4. Bureau und Réception / 5. Gouvernanten-Hausbeamtin-Directrice / 6. Sprachen

Verlangen Sie unser Schulprogramm.



Grossküchen-Anlagen
jetzt auch in der Schweiz

- ① kürzeste Lieferfristen
- ② günstige Preise
- ③ kleiner Platzbedarf
- ④ Baukasten-System
- ⑤ alle Energiearten: Elektrizität, Gas, Dampf, Öl
- ⑥ Wir planen für Sie von A-Z

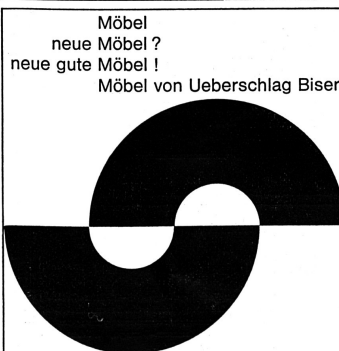
Verlangen Sie unverbindlich und kostenlos detaillierte Unterlagen, Beratung und Offerte.

NEFF-EXPORT AG ZUG
Zug 1 Postfach, Telefon 042 437 57, Gartenstr. 2

Ueberschlag Biser

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

Möbelhaus AG
Pilatusstrasse 20
Luzern



Le vrai connaisseur... exige!

GILBEY'S Spey Royal SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

A vendre
À Château d'Oex VD (Suisse)

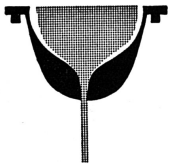
grand chalet
(ancienne pension)

21 chambres meublées, annexe 5 pièces, cuisine, 2800 m² de terrain avec jardin potager.
Réponse sous chiffrage GC 1062 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Die Geschirrwasch- und Gläserspülmaschine
Wir beraten Sie gerne

GEHRIG

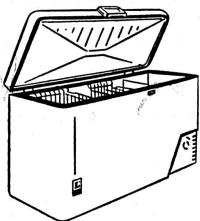
F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/LU
Telefon 041.89.14.03



Schwedenstahl in LEVIN KÜHLAUSRÜSTUNGEN

Levin-Kühlausrüstungen werden wegen ihrer hervorragenden Qualität, ihrer stabilen Ganzstahlkonstruktionen und ihrer grossen Kälteleistung von der gesamten Fachwelt in vielen Ländern sehr geschätzt. Kühlmöbel mit dem »Le-Warenzeichen« bürgen für höchste Qualität und Lebensdauer.

LEVIN
REFRIGERATION



FLORIDA SNABBFRYS

Service und Verkauf durch:

Baumgartner
im Wallis
TURTMANN
Kühl- & Gefrieranlagen 0271/53078

Baumgartner
USTER
Kühl- & Gefrieranlagen 051/8729 55

LOCARNO
Via Ballerini
Bircher + Glubbini S.A.
IMPIANTI FRIGORIFERI 051/23 26

Luzern
BUCHER
Kühl- und Gefrieranlagen Tel. 041/28 04

Interlaken
GOETZ
Kühl- und Gefrieranlagen Tel. 031/21915

HELLER
Spezialkühlanlagen
Transport-Kühlanlagen
St. Margrethen SG Telephone 071 7 34 44

Kühlanlagen
STAUB
BASEL Rosentalstr. 24 Tel. 061/35 54 25

Installations frigorifiques
E. STUTZ
YVERDON r. d'Orbe 60 Tel. 024/244 59

Kühl-, Gefrier- und Klimaanlage
Christen
BERN Seilerstrasse 3 Tel. 28711

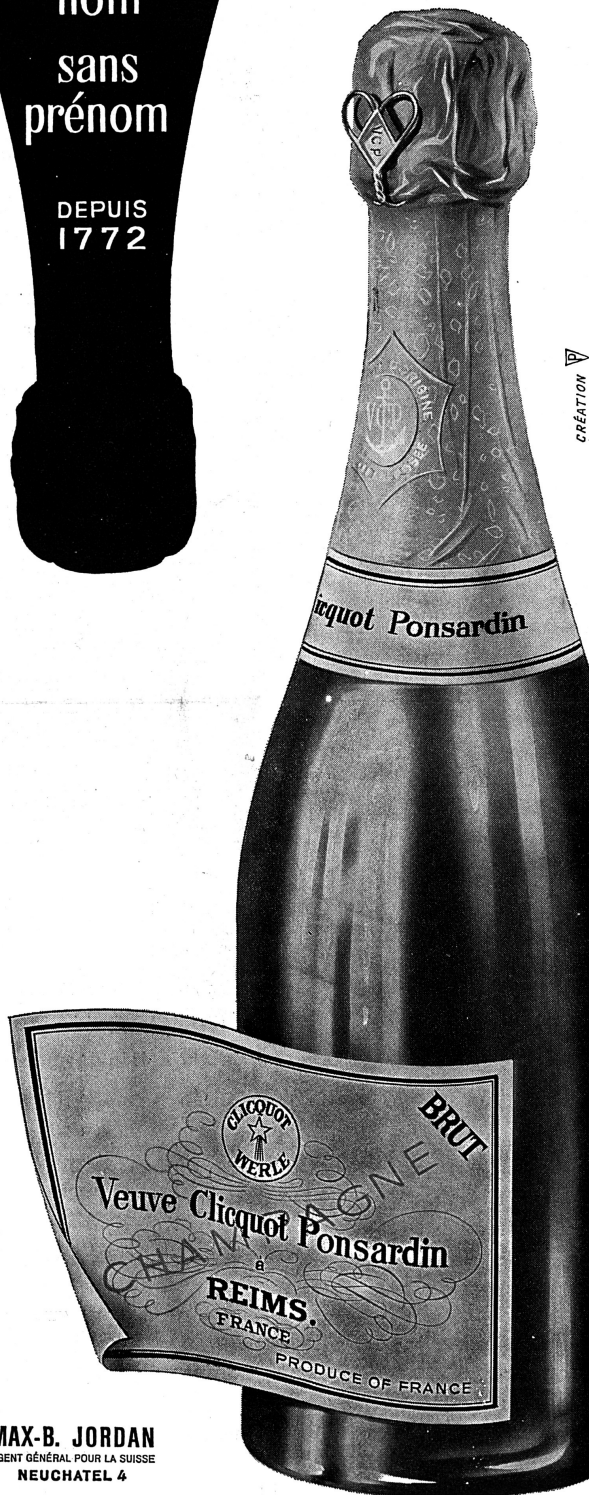
Kanton Graubünden:
Büro Zürich (051) 47 53 53
gibt Auskunft über die
nächstgelegene Verkaufsstelle

AB K. J. LEVIN, Malmö
Zweigniederlassung Zürich
Telephon (051) 47 53 53
Torgasse 2

Veuve Clicquot

un
grand
nom
sans
prénom

DEPUIS
1772



MAX-B. JORDAN
AGENT GÉNÉRAL POUR LA SUISSE
NEUCHÂTEL 4

Zu verkaufen
CADILAC

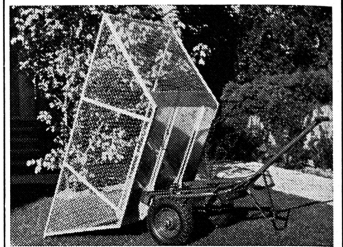
schwarzer Personenwagen, 8-9 Plätze, mit allem Komfort, einschliesslich Radio. Besonders geeignet als Hotelfahrzeug, zu äusserst günstigem Preis. Franz Weber, Zentrum-Garage, Wädenswil. Telephon (051) 95 69 56.

Grand four 18 KW

occasion

Parfait état, cause double emploi à enlever
Fr. 1000.- S'adresser Hôtel Richemond, Genève.

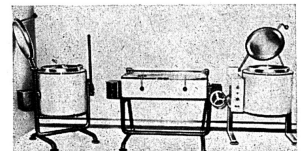
ARN'S LAUBKORB



«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, Strengelbach AG
Telephon (062) 822 59

Kochkessel, Bratenpfannen
preiswert und kurzfristig
lieferbar



Elektrokochkessel und Bratenpfannen in Chromstahl für Wandmontage oder auf Ständer, zum Kippen, 30, 50, 80, 120 oder 150 l; Bratenpfannen von 500-1000 mm Breite.

Revisionen von Apparaten aller Fabrikate. Referenzen seit 1924. Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch zwecks unverbindlicher Offerte.

Referenz: Hôtel des Alpes, Territet VD.

EHO-Apparatebau
Ed. Hintermann & Co.

Ostermundigen BE. Telephon (031) 65 53 80.



In jedes Gästezimmer das unentbehrliche Bidet

keine Installationskosten
Preis nur Fr. 34.-
Rabatt bei
grösseren Mengen

Prospekte und Spezialangebot
durch Hermann Käser
Küchenbau und Apparate
Weissensteinstrasse 35, Bern
Telefon 031 457724

Hobart
Planetar-Rührwerk



Knetet - rührt -
schwingt
ausgiebig und
rasch

Zusatzapparate zum
schneiden, reiben,
hacken, passieren,
mahlen, schnetzeln.

Verschiedene
Maschinen-Grössen

Verlangen Sie unverbindlich detaillierten Prospekt.

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

VERKAUF + SERVICE
Basel 061/34 88 10 Locarno 093/74379
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

L'industrie zougoise à l'heure de l'intégration européenne

A l'occasion de la Quinzaine suisse qui s'est déroulée au mois d'octobre, les responsables de cette campagne en faveur de l'union nationale organisèrent un voyage d'étude auquel ils convièrent un grand nombre de représentants de la presse helvétique. Il s'agit pour ceux-ci de faire connaître à leurs lecteurs les buts de la Semaine suisse, d'exposer l'un ou l'autre des problèmes les plus actuels que notre économie doit résoudre et de jeter un coup d'œil sur telle ou telle branche d'activité.

L'on se souvient peut-être qu'il y a deux ans, ce voyage avait conduit les représentants de la presse aux confins de notre pays, c'est-à-dire dans la petite ville de Boncourt dans le Jura bernois, bourgade devenue célèbre grâce à la manufacture de cigarettes Burrus, qui vend les 7/8 des cigarettes fabriquées dans notre pays.

Cette année, les journalistes furent amenés au centre de notre pays, dans le canton de Zoug. Nous avons déjà, dans le n° 42, du 18 octobre 1962 de la Revue suisse des hôtels, cité de larges extraits de l'allocation prononcée par le président de la direction générale de la fabrique Landis & Gyr, M. Gottfried Straub-Gyr, qui exposa les difficultés que le Marché commun risquait de créer aux industries d'exportation suisses. Nous avons également fait un bref historique de la Semaine suisse, instituée à la fin de la première guerre mondiale pour mettre en valeur le travail de qualité de l'industrie et de l'artisanat de notre pays et pour contrebalancer la propagande étrangère qui est faite chez nous.

Industrialisation du canton de Zoug

Le plus petit canton de la Confédération est bien connu des touristes grâce à ses lacs, celui de Zoug, celui d'Aegeri, en particulier. Sa réputation gastronomique et celle de son hôtellerie n'est plus à faire, puisque les poissons du Lac de Zoug sont célèbres et que les fameuses tourtes au kirsch sont devenues une spécialité quasi nationale.

Les semaines gastronomiques de Walchwil sur les bords du lac de Zoug, sont des manifestations très courues qui ont beaucoup servi la cause du bien-être dans ce canton et mis en valeur des spécialités savoureuses.

Mais ce que l'on sait moins, c'est que le canton de Zoug est l'un des plus industrialisés de Suisse. L'industrie zougoise occupe quelque 11 000 personnes dont les neuf dixièmes sont domiciliés dans le canton. Celui-ci comptait 53 000 habitants, c'est plus d'un sixième de la population totale qui est occupée dans l'industrie locale. Cela nous entraînerait trop loin, de nous arrêter à tous les genres d'entreprises établies dans le canton de Zoug, mais disons simplement qu'on y trouve des filatures, une fabrique de papier, la grande fabrique d'appareils électriques Landis & Gyr, fondée à la fin du siècle dernier et, parmi les industries qui prirent naissance au début du 20^e siècle, les ateliers de construction Franz Rittmeyer (appareils pour le service des eaux), la zinguerie de Zoug, les ateliers de Cham et la serrurerie Gysi, etc.

Si l'on analyse la structure de l'industrie zougoise, la prédominance de l'industrie sur métaux paraît évidente. La fabrique d'appareils électriques Landis & Gyr, prend la première place avec son effectif de quelque 5 500 personnes occupées, représentant plus de la moitié des travailleurs actifs du canton de Zoug. Au cours de brèves visites — la presse consacra quelque quatre heures à parcourir la Zinguerie zougoise et les ateliers de construction Franz Rittmeyer pendant la matinée — l'on put se rendre compte de la diversité de fabrication et de production de l'industrie zougoise.

La Zinguerie de Zoug

La Zinguerie utilise une invention qui date de 1742 et qui consiste à recouvrir l'acier d'une couche de zing, procédé qui n'est appliqué industriellement que depuis quelque 150 ans. Aujourd'hui, sur les 150 millions de tonnes de fer transformées annuellement, 8 millions sont traitées au zing. Les objets recouverts de ce métal peuvent demeurer intacts dans des conditions atmosphériques normales pendant 300 à 350 ans.

La Zinguerie de Zoug, fondée en 1913, se développe rapidement. Surprise par la première guerre mondiale, elle chercha d'emblée à varier son activité et sa production, et se mit à fabriquer des articles de tôlerie et des chaudières pour buanderies et fermes. La «lessiveuse de Zoug» a tout de suite conquis le marché et, en quelques années, la Zinguerie couvrait le 50% du marché suisse en articles de tôlerie galvanisée.

Aujourd'hui, la Zinguerie occupe une place en vogue dans la fabrication des machines à laver automatiques et des machines à laver la vaisselle. Les marques Unimatic et Adora retiennent l'attention dans toutes les expositions nationales et internationales, puisque l'exportation des produits de la Zinguerie se développe d'une manière réjouissante.

Il est intéressant de signaler les difficultés rencontrées dans l'adaptation du personnel, auquel des tâches toujours plus délicates sont confiées. Il faut beaucoup de travail, du temps et de la patience pour apprendre à un ouvrier habitué à compter en millimètres, à calculer désormais en centièmes de millimètres, au fur et à mesure que l'automatisme se développe et que les rouages deviennent plus compliqués. La Zinguerie de Zoug, comme la plupart des entreprises suisses, attribue une importance considérable à la qualité des produits sortant de ses ateliers et c'est la raison pour laquelle elle voit sans crainte les barrières douanières s'abaisser, persuadée que des réductions de droits de douane ne peuvent que faciliter la vente à l'étranger, la qualité parlant d'elle-même vis-à-vis des marques concurrentes.

Ateliers de construction Franz Rittmeyer

Face aux 5 000 travailleurs occupés chez Landys & Gyr et aux 2 000 ouvriers employés de la Zinguerie de Zoug, les ateliers de construction Franz Rittmeyer font figure de «petite maison», puisque 300 personnes seulement y exercent leur activité. La structure même de l'entreprise est curieuse, puisqu'une moitié du personnel consiste en ingénieurs, techniciens et dessinateurs et une moitié seulement se consacre à la fabrication proprement dite. Il ne s'agit pas de produire des appareils de série, mais des compteurs qui doivent chaque fois être adaptés à des situations particulières. Les ateliers Franz Rittmeyer sont spécialisés dans le mesurage des eaux, qu'il s'agisse de débits, de différences de niveau, etc. Dans le service des eaux, le contrôle des commandes se fait toujours à distance, ce qui complique les problèmes posés. Les mesures à la font d'après les données de transmissions électriques par câbles.

Nous n'entrerons pas dans les détails d'une fabrication qui relève de la haute technique. Disons simplement que, malgré le prix élevé des appareils, la sécurité qu'ils offrent est telle qu'il est facile d'obtenir la préférence tant sur le marché suisse qu'étranger. Les ateliers exportent plus du 25% de leur production et leur principal client étranger est naturellement la Hollande.

Landis & Gyr

Si la matinée avait été consacrée à la visite des deux industries ci-dessus mentionnées, l'après-midi fut à peine suffisante pour se faire une idée de l'énorme complexe que représente la fabrique Landis & Gyr, spécialisée dans les compteurs électriques. Comme nous le disons plus haut, elle exploite deux fabriques à Zoug et, depuis 1956, a ouvert un atelier à Einsiedeln. En tenant compte de ses nombreuses succursales à l'étranger, l'on peut dire que Landis & Gyr occupe 11 000 personnes au moins. Pour faire face à la pénurie de main-d'œuvre, Landis & Gyr a aussi dû recourir aux travailleurs étrangers et leur pourcentage dans ses ateliers et magasins est d'environ 40%. Landis & Gyr s'efforce de gagner du personnel en formant des apprentis. Ils sont actuellement au nombre de 370 dans l'entreprise. La fabrication est aussi automatisée que possible, spécialement dans les ateliers de découpe dont les produits en vis, boulons, rivets, tire-fonds, bornes de contact et autres pièces de toutes sortes donnent une idée de la diversité des pièces nécessaires dans la fabrication. Les ateliers doivent pouvoir disposer de 50 000 pièces détachées différentes, utilisées dans des proportions très variables.

Landis & Gyr s'est efforcé de créer les meilleures conditions de travail possibles pour son personnel

Admiration à l'aéroport de Genève-Cointrin

Marc Bohan fait fleurir l'élégance sur les routes du ciel

Les hôtesses, c'est la grâce et la gentillesse sur les chemins de l'espace. On exige d'elles non seulement d'être charmantes et aux petits soins pour les passagers, mais d'être aussi des ambassadrices de l'élégance. C'est pourquoi toutes les grandes compagnies de navigation aérienne s'efforcent d'habiller leurs collaboratrices de l'air d'une manière à la fois pratique et séduisante, tant il est vrai que l'un n'exclut nullement l'autre.

Il y a seize ans qu'Air France avait fait créer le premier uniforme de ses hôtesses. C'était en 1946 et la compagnie n'utilisait alors que les services d'une cinquantaine seulement de ces demoiselles, qui doivent parler l'anglais aussi parfaitement que le français et posséder, en outre, un certain nombre de qualités et d'aptitudes que confirme un stage d'entraînement de quelques semaines à l'aéroport d'Orly. Cet uniforme avait été conçu par Gerorgette Reynal et a été utilisé jusqu'à maintenant.

Les dirigeants de la compagnie ont estimé que le moment était venu de remplacer cette tenue par une autre, répondant mieux aux critères de la mode actuelle tout en étant de nature à durer un certain nombre d'années. On s'adressa à Marc Bohan, de la Maison Christian Dior, qui créa un nouvel uniforme, que l'on a introduit le 15 juin.

Notre illustration en 4^e colonne montre la tenue d'été que l'on a admirée au cours de la dernière saison. Il s'agit, taillées dans un tergal de laine bleu ciel, d'une robe avec corsage blousant, permettant l'aisance des mouvements, avec ceinture en forme, décollée très légèrement bateau, jupe ample comportant quatre plis creux, et d'une veste droite, sans boutons, à col tailleur et manches trois-quart.

Cet ensemble s'accompagne d'un manteau imperméable de même couleur, de forme droite, avec trois boutons, col tailleur et manches trois-quart, et d'un tambourin assorti, portant en son centre l'insigne de

La flotte lémanique se modernise

Les bateaux de la Compagnie générale de navigation sont inséparables du décor de notre lac dont ils desservent les ports sur les rives genevoises, vaudoises, valaisannes et françaises. Cette flotte a été créée au siècle dernier déjà et plusieurs de ses unités, rénovées il est vrai entre-temps, ont cinquante, soixante et même septante ans d'âge. Mais, les coques sont robustes et ces bateaux continuent à rendre de bons services.

Bien que l'on soit à l'ère de la vitesse et de la motorisation à outrance, la navigation de plaisance n'a rien perdu de son charme et de son attrait. Les chiffres du reste sont là pour le prouver. C'est ainsi que, l'an passé, les bateaux de la compagnie ont parcouru 303 650 kilomètres, en transportant, à leur bord, 1 561 777 passagers, soit 5,36% de plus que l'année précédente.

Certes, il y a eu beaucoup de touristes, mais la recette du dimanche représente, à elle seule, 44,32% de l'hebdomeaire. Les recettes du trafic voyageurs se sont élevées, en 1961, à fr. 3 648 640,76, en augmentation de 10,44% sur celles de l'année d'avant. Mais, comme dans le même temps, les charges se sont accrues de 10,9%, l'exercice s'est finalement soldé par un bénéfice net de quelques milliers de francs seulement. C'est des ports vaudois que provient la plus grande partie des recettes: 54,32%. Viennent ensuite les stations françaises (21,33%), genevoises (19,67%) et valaisannes (4,68%). La Compagnie générale de navigation dirigée par M. Jean Meier, possède à Lausanne-Ouchy ses chantiers, des bateaux-ateliers «Venoge» et «Chablais», son dock flottant. Elle occupe cent-septante-sept personnes. Sa flotte se compose de huit bateaux à vapeur, de six bateaux à moteur diesel ou diesel électrique, ainsi que de trois vedettes à grande capacité, soit dix-sept unités en tout.

Les plus grands bâtiments sont le «Simplon» et l'«Hélicité», le premier construit en 1920, le second six ans plus tard, qui peuvent embarquer mille six cents passagers chacun. La «Suisse», en service depuis 1910, possède un tonnage légèrement supérieur aux deux précédents, mais sa capacité n'est que de mille cinq cents passagers. La plupart des autres unités sont à même de recevoir un millier de passagers. L'ensemble de la flotte offre 15 360 places.

et la visite des ateliers a démontré que l'on y était parvenu.

Quant aux problèmes commerciaux qui se posent à une entreprise de ce genre, nous ne pouvons que nous référer au magistrat exposé de M. Straub-Gyr, qui a paru en partie ici-même et qui a résumé très clairement l'évolution de nos industries, les succès qu'elles ont remportés et les difficultés qui risquent de résulter des progrès du Marché commun, difficultés qui ne prennent cependant personne au dépourvu et que nos industries s'appêtent à vaincre, comme elles l'ont déjà fait dans d'autres périodes difficiles.

Les vins suisses à l'honneur

Au cours de ce voyage de presse, les participants furent conviés pour le repas de midi au restaurant See-Hôtel Lothenbach qui se trouve exactement à la frontière entre les communes de Zoug et de Walchwil. Les représentants des autorités du canton eurent ainsi l'occasion de saluer les journalistes venus à Zoug. L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse dirigé par M. Ryf, n'avait pas voulu laisser passer cette avant-première de la Semaine suisse sans présenter les vins de notre pays. Aucune région ne fut oubliée et, au cours du repas, l'on put apprécier les qualités d'un Riesling, d'un Johannisberg, d'un Aigle et d'un magnifique Ermitage pour couronner le déjeuner dans la catégorie des vins blancs, tandis que le cortège des rouges commençait par un Hallauer Beerli, un Flaeschler se poursuivait, par un Gamay, se prolongeait par un Merlot du Tessin pour trouver son plein épanouissement dans une Dôle des plus réussies. La preuve était ainsi faite, que les «61» sont plus qu'honorables et nous sommes persuadés que leur écoulement n'offrira pas de difficultés, car leurs prix sont abordables et, à qualités égales, ils sont nettement supérieurs à certains vins étrangers importés pour lesquels on n'a aucune garantie.



Ces deux charmantes hôtesses ont revêtu l'uniforme d'été (avec imperméable) de la compagnie Air France.

ions et deux poches verticales avec pattes. Un tambourin en feutre bleu marine, orné de l'écusson de la compagnie, et les mêmes accessoires que ceux utilisés l'été, font de cet uniforme un semble particulièrement seyant.

Ces deux nouvelles tenues — été et hiver — ont été distribuées aux quelque cinq cents hôtesses faisant partie du personnel navigant d'Air France. Ces jeunes femmes sont donc actuellement dix fois plus nombreuses qu'il y a quinze ans. Il est vrai que, entre-temps, le réseau de la compagnie s'est considérablement étendu et que les appareils à carocade tricolore ont transporté, l'an passé, plus de trois millions et demi de voyageurs.

Il n'en reste pas moins que le renouvellement des hôtesses est très fréquent, phénomène que constatent du reste toutes les compagnies de navigation aérienne, cela en raison du célibat qui est imposé à ces collaboratrices. C'est ainsi que, l'an passé, Air France s'est trouvée dans l'obligation de procéder au remplacement de près de la moitié de ses hôtesses. Mais, les candidates ne manquent pas, au contraire, car ce métier, bien que comportant certains risques, est auréolé d'un prestige que les accidents, qui se produisent parfois sur les routes du ciel, ne parviennent pas à ternir.

Lorsque les hôtesses s'en vont, pour rester définitivement sur le «plancher des vaches», c'est dans la plupart des cas pour se marier, selon leur cœur, mais rarement avec un millionnaire rencontré dans l'exercice de leurs fonctions. Car l'Amour n'a pas besoin d'ailes pour voler...

— on le destine à devenir bureau flottant de la compagnie, au débarcadere du Jardin anglais, à Genève, où il remplacera la «France» victime d'un vieillissement définitif — la Compagnie générale de navigation a passé commande, à un chantier naval du lac de Constance, de deux grandes embarcations de six cents places, dont le montage sera effectué, à Ouchy, durant la saison morte, par le personnel de la compagnie. Il s'agit du «Henri-Dunant», qui sera mis en service au printemps prochain, l'année même de la célébration du centenaire de la Croix-Rouge, et du «Général-Guisan», qui naviguera dès Pâques 1964. Longues de quarante-neuf mètres, déplaçant 250 tonnes à pleine charge, équipées de deux moteurs développant, ensemble, 900 CV., ce qui leur assurera une vitesse de vingt-sept kilomètres à l'heure, ces deux embarcations seront extrêmement utiles.

Au moment où s'ouvrira, à Lausanne, l'Exposition Nationale Suisse, la Compagnie générale de navigation sur le Lac Léman disposera d'une flotte à la fois pratique et bien équilibrée, lui permettant de faire face à toutes les situations et à tous les besoins.

Fragen Sie Ihren Maggi-Vertreter

Planung von Cafeterias

Nachfolgend veröffentlichen wir eine Studie über die heute viele Hoteliers und Restaurateure beschäftigende Frage der Planung von Cafeterias. Ihr lag ein Vortrag von Herrn A. Künin, Crystal Hotels und Restaurants AG, Zürich, zugrunde, den er im Rahmen des letztjährigen Kurses des Instituts für moderne Marktmethode im Hause der National Registrierkassen AG Zürich gehalten hat.

Mehrere Gründe zwingen auch das Gastgewerbe, nach neuen Verteilungs- und Verkaufsmethoden zu suchen.

1. Beinahe jedes Geschäft kämpft mit dem Problem der Profitsschere; zwar steigt der Umsatz von Jahr zu Jahr, aber die Kosten nehmen rascher zu als der Umsatz.
2. Mehr und mehr Fabriken, Büros und Verwaltungen stellen auf die englische Arbeitszeit um. Immer mehr Leute wollen sich während einer stets kürzer werdenden Mittagspause gut und angenehm verpflegen.
3. Der Lebensstandard steigt. Viele Leute essen an gewissen Festtagen auswärts. Viel mehr Leute als früher reisen während der Ferienzeit und verpflegen sich häufig in Restaurants.

Bei allen diesen Gelegenheiten suchen die Gäste einen Ort, wo sie sich relativ rasch gut verpflegen können.

Eine mögliche Form, die alle diese Probleme berücksichtigt, ist die Cafeteria. Eine Cafeteria ist ein Selbstbedienungsrestaurant, in welchem der Kunde vor der Ware vorbeigeht und sein Menü selber zusammenstellt.

Irgend ein anderes System, bei dem der Kunde seine Wahl auf Grund eines Bildes oder einer Menükarte trifft, dann einen Coupon löst und anschliessend die Ware am Buffet bezieht, entspricht nicht dem Wesen einer Cafeteria. Der Kunde soll direkten Kontakt mit der Ware haben, das heisst, er soll sie zuerst sehen, dann wählen.

Diese Freiheit ist von grossem Vorteil. Sie bewirkt meistens eine Umsatzsteigerung, denn «die Augen sind grösser als der Magen».

Im Detailhandel ist es nie vorgekommen, dass bei Umstellung von Bedienung auf Selbstbedienung eine Umsatzverminderung eintrat; in den meisten Fällen stieg der Umsatz massiv und rapid. Die Selbstbedienung ist etwas Natürliches, etwas, das beinahe jedem Menschen zugesagt. Sie ist eine Vereinfachung des Kaufes, da die Kundenwünsche nicht mehr einen Umweg über den Verkäufer machen müssen.

Das Cafeteria-System kann mit Vorteil an folgenden Orten angewendet werden:

- Betriebskantine
- Ausflugsziel
- Sportzentrum
- Stadtzentrum
- Nähe von Büros und Fabriken

Überall dort, wo in relativ kurzer Zeit eine grosse Anzahl von Personen gut und rasch mit Essen bedient werden soll.

Die Cafeteria konkurrenziert das exklusive Speiseraum nicht. Wer anlässlich eines besonderen Anlass gemütlich und ausgiebig essen will, wer nicht nur die Leckerbissen und den guten Tropfen, sondern auch den vorzüglichen Service geniessen möchte, ist der Kunde für das exklusive Speiseraum. Auch die Zahl dieser Kunden wird mit steigendem Lebensstandard weiter zunehmen.

Bei einer Cafeteria stellt sich nun die Frage: Wo wird was warum platziert?

Prinzipiell gilt: Der Aufbau der Speisekarte muss dem Denken der Kunden angepasst sein.

- Also:
- Vorspeise
 - Hauptplatte
 - Nachtlisch

Sowohl psychologische als auch verkaufstechnische Überlegungen gestatten Abweichungen von diesem Prinzip. Besonders bei einer Cafeteria mit grossem Angebot und grosser Auswahl empfiehlt sich folgende Dreiteilung:

- Erstes Drittel: Kalte Speisen
Zweites Drittel: Warme Speisen
Drittes Drittel: Kalte Speisen

Einerseits wird durch diese Anordnung die technische Einrichtung vereinfacht, andererseits wird durch diesen Aufbau die Bedienung erleichtert und der Ablauf des Kundenstromes beschleunigt.

Die kalten Speisen können zum voraus portionenweise angerichtet werden, so dass sich der Kunde selber bedienen kann. Er braucht nicht unbedingt eine Person, die ihm das Essen überreicht.

Die warmen Speisen werden vor den Augen des Kunden angerichtet. Die Bedienungsdauer hängt nicht nur von der Geschwindigkeit der Essensausgabe ab, sondern vom raschen oder langsamen Wählen des Kunden. Die Schnelligkeit des Anrichtens kann durch Training oder vermehrten Personaleinsatz gesteigert werden, das raschere Wählen kann nicht erzwingen, aber doch gefördert werden. Die Wahl der Beigaben hängt von der Wahl des Fleisches ab. Umgekehrt ist der Kunde vielleicht ein Liebhaber von Risotto und möchte ein passendes Fleisch dazu haben. Fleisch und Gemüse sollen also nahe beieinander sein, damit der Kunde rasch und gut kombinieren kann.

Verkaufstechnisch ist es vorteilhaft, wenn der Gast möglichst viele Artikel wählen kann, bevor er zum Hauptgericht kommt. Nach den warmen Speisen darf das Angebot nicht mehr gross sein, damit der Kunde sich rasch an den Tisch setzen kann.

Es ist ein Hauptziel, in der Cafeteria ein möglichst rasches Zirkulieren der Kunden vor dem Buffet zu erreichen.

Die Warte- und die Bedienzeiten können dadurch verkürzt werden, dass möglichst viele Gäste zur gleichen Zeit bedient werden oder sich bedienen können. Das Buffet soll dabei möglichst lang sein.

Einige Hinweise:

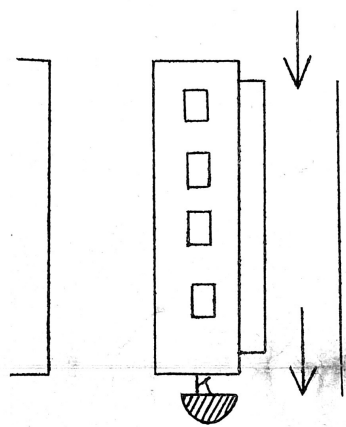
- Besteck und Servietten entweder am Anfang platzieren oder am Schluss, wenn der Kunde das Buffet schon passiert hat und niemanden mehr aufhält.
- Die Registrierkasse 2–3 Meter vor der letzten Ausgabestelle des Buffets weg aufstellen, damit der Kunde gezwungen ist, einen Schritt zu tun und sich von der Verkaufsstelle wegbewegt, um dem nachfolgenden Kunden Platz zu machen; Sogwirkung beschleunigt den Kundenablauf.
- Den Gang vor dem Buffet breit genug machen, damit die Kunden nötigenfalls überholen können.
- So viele Artikel wie möglich zum voraus verpacken oder anrichten und auf das Buffet stellen, damit die Kunden sich selber bedienen können.

Die zu wählende Form eines Cafeteria-Buffets hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Menu-Auswahl
- Art der Auswahl (für Zwischenverpflegung und/oder Mittag- und Nachtlischen)
 - Anzahl der dargebotenen Artikel
 - Art und Alter der Kundschaft
 - Ankommen der Gäste (viele miteinander oder gleichmässig verteilt) usw.

Die Anlage ist so zu planen, dass ein vernünftiger Ausgleich zwischen «unnötiger Wartezeit» und «unausgenutzter Einrichtungskapazität» vorhanden ist. Im folgenden sei auf einige Anordnungsmöglichkeiten hingewiesen:

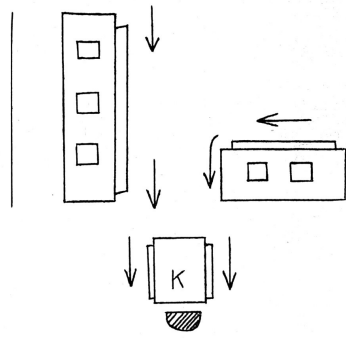
1. Anordnung in Reihe:



Ein gerades Buffet, mit den einzelnen Stationen in Reihe.

Jede Station hat einen andern Artikel. Der Eingang befindet sich am einen Ende, der Ausgang am andern. Dazwischen kann niemand eintreten, überholen ist jedoch möglich. Diese Anordnung ist gut, wenn ein kleines Sortiment vorhanden ist. Wenn ein grosses Sortiment an Speisen angeboten wird, ist dieser Aufbau nur dann zu wählen, wenn die Kunden in regelmässigem Rhythmus ankommen.

2. Anordnung in zwei Reihen,



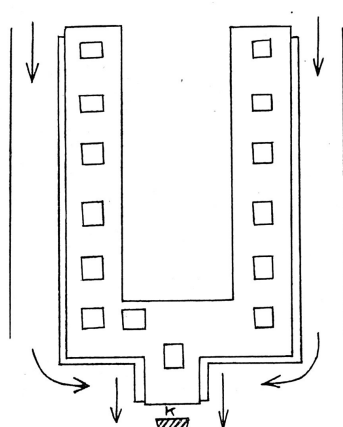
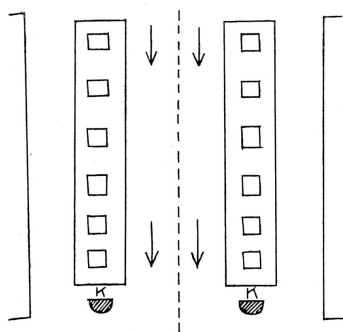
wobei die beiden Reihen nicht die gleichen Artikel servieren. Im zweiten, meist kleineren Buffet sind Kaffee, Nachtlisch und evtl. Getränke platziert. Vorteil: der Kunde muss nicht mehr dem ganzen Buffet entlang gehen, wenn er nur Kaffee und Nachspeise holen will. Gefahr: Das Sortiment am kleinen Buffet wird gerne erweitert, so dass man plötzlich zwei vollständige Buffets hat. Diese Doppelspurigkeit kann zu einem unrationellen Betrieb führen.

3. Anordnung von zwei parallelen Reihen Kopf gegen Kopf (siehe Spalte 3):

- a) Jedes Buffet hat die gleichen Artikel wie das andere, dadurch erfolgt eine Verdoppelung der Bedienungskapazität bei gleicher Kücheneinrichtung.
- b) Jedes Buffet hat verschiedene Artikel: rascherer Service, der Kunde muss sich zum voraus entscheiden, was er will, ob vollständiges Essen oder nur Suppe mit Sandwiches.

4. Anordnung von zwei parallelen Reihen, Rücken an Rücken (siehe Spalte 3):

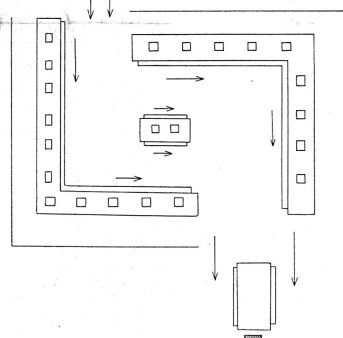
Jede Reihe hat die gleichen Artikel. Vorteilhafter Aufbau bei sehr grosser Auswahl an Speisen, der Kunde



braucht dabei eine längere Zeit, bis er an allen Artikeln vorbei ist und sich zu einem Entschluss durchgerungen hat.

Buffets Rücken an Rücken erleichtern das Auffüllen und Bereitstellen der einzelnen Stationen. Bei kleinem Andrang wird eine Seite geschlossen. Diese sehr bewegliche Anordnung lässt sich leicht verschiedenen Formen des Raumes anpassen und ist für kommerzielle Zwecke vorteilhaft.

5. Freilauf-Anordnung.



Diese Anordnung empfiehlt sich, wenn:

1. Auswahl sehr gross und reichhaltig ist;
2. die Ankunft der Gäste regelmässig ist;
3. eine Stammkundschaft vorhanden ist, welche die Aufteilung einigermaßen kennt.

(Zum Abschluss wurden einige Dias amerikanischer Cafeterias gezeigt. Mit diesen Bildern konnten eingehend Aufbau, Verkaufsmethoden, Gründe des Erfolgs und anderes mehr illustriert und erklärt werden.)

Kostenstruktur einer amerikanischen Cafeteria (Familienbetrieb):

Einkauf Lebensmittel	43 %
Löhne, Gehälter	25 %
Miete	4,4 %
Gas, Elektrisch, Wasser usw.	3,5 %
Verbrauchsartikel (Papierwaren, Waschmittel usw.)	4 %
Neueinrichtungen	6,5 %
Verschiedenes (Bewilligungen, Unterhalt, allgemeine Steuern)	4,2 %
Reingewinn	9,3 %
	100 %

Süsswasser aus dem Meer

Eines der schwierigsten technischen Probleme der Menschheit wird schon in naher Zukunft die Versorgung weiter Gebiete der Erde mit Süsswasser bilden. In den Industrieländern steigt der Verbrauch an Süsswasser ununterbrochen an, in Ländern mit klimatischen Trockenzeiten ist zudem an eine Steigerung der landwirtschaftlichen Erträge nur zu denken, wenn Flüsse zur Bewässerung herangezogen werden können oder wenn es möglich wäre, aus Meerwasser oder Brackwasser mit relativ geringen Kosten das notwendige Süsswasser zu gewinnen.

Die bisher bekannten Verfahren wurden kürzlich erweitert durch eine Wasserentsalzungsanlage mit Hilfe von Hydraten von Kohlenwasserstoffen, wie z. B. von Propan. Das Propan ist ein Kohlenwasserstoff aus 3 Kohlenstoff- und 8 Wasserstoffatomen. Wenn Propan unter Kühlung mit salzhaltigem Rohwasser gemischt

wird, so vermag ein Molekül Propan nicht weniger als 17 Moleküle Wasser zu binden. Durch ein Kreislaufsystem wird das Salzwasser mit dem Propan gemischt. Dabei entsteht ein Kristallschlamm von 10 bis 15% Hydratkristallen, der durch Filter von der Salzsole getrennt wird. Bei einer Anlage mit einem Tagesumsatz von 35 000 Tonnen Meerwasser soll der Preis der Tonne Frischwasser bloss etwa 10 Cents betragen, ein Preis also, der weit unter den Kosten der bisherigen Verfahren liegen dürfte. — wz.

Hotelzimmer von morgen ist geräumiger

Zum viertenmal haben die amerikanischen Möbel- und Ausstattungsfabrikanten innerhalb der National Hotel Exposition in New York im Herbst des letzten Jahres einen Wettbewerb unter den Innenarchitekten des Landes veranstaltet. Es ging darum, das «Zimmer von morgen» zu entwerfen, das richtungweisend sein soll für die Neuausstattung der Hotelzimmer und Motelleneinheiten in den USA.

Den diesjährigen besten Entwurf lieferte Miss Emily Malino. Auffallend ist an diesem Entwurf, dass der Trend zum geräumigen Fremdenzimmer unverkennbar anhält. Durch einen wichtigen Pfeiler im Raum, der als Wandschrank benützt wird, sowie durch eine Nische und durch eine vorgezogene Wand wird dieser Raum unterteilt in Schlafraum, Aufenthaltsraum, Diele, Badezimmer und kleine Kochnische. Das Hotelzimmer soll nicht mehr bloss Obdach geben für die Nacht, sondern eine Wohnung sein, eine Art zweites Zuhause. So wird ein grosser Raum sehr vorteilhaft genutzt und gibt den Eindruck einer mehrräumigen kleinen Wohnung.

In jedem Jahr wird das «Zimmer von morgen» immer sehr lebhaft diskutiert und kommentiert und bald auch kopiert und interpretiert. Das geräumige Zimmer ist nach einer Seite hin ganz geöffnet: Glas von der Decke bis zum Fussboden. Dadurch soll der Eindruck entstehen, als befände man sich halb im Freien. Das beklemmende Gefühl, das enge und hohe Zimmerwände vermitteln, fällt hier weg.

Eine Besonderheit bildet eine Ankleidekommode, die sich oben durch zwei Schiebetüren öffnen lässt. Dieses wohnliche Möbelstück ersetzt die Frisierkommode, die in einem Wohnschlafraum immer etwas störend wirken würde. Gerade bei Kosmetikartikeln und Wäschestücken ist die obere Öffnung geeigneter als die bisherige Seitenöffnung der Schranktüren. Man hat einen wesentlich besseren Überblick, wenn man von oben in den Schrank hineinschauen kann.

Eine andere Novität bilden die leicht bewegbaren Bettcouches. Diese Bettcouches können so verrückt werden, dass sie dem Liegenden sowohl das Fernsehen wie das Lesen oder das Frühstück im oder vom Bett aus ermöglichen. Ausser diesen flachen Bettcouches gibt es noch ein Sofa, das sich notfalls ebenfalls in ein Doppelbett verwandeln lässt, so dass ein Raum bis zu vier Personen aufnehmen vermag.

Schon selbstverständlich ist es, dass zu einem idealen Fremdenzimmer ein Fernsehapparat gehört. In den USA sind die Bildschirmgehäuse bereits so flach, dass sie sich mühelos in Wandschränke und kleine Nischen einbauen lassen. Auch eine in jedem Raum individuell kontrollierbare Klimaanlage gehört dazu. Der Fussboden ist nur noch mit einem Läufer bedeckt, der jedoch noch dicker und weicher ist, als es bisher der Fall war. Zum Dielenraum, der natürlich nur andeutungsweise durch die Säule im Raum und durch die Badezimmerzone einen eigenen Raum bildet, befindet sich eine Kofferbank und zum Schlafzimmer hin ein grosser Wandspiegel.

Die Trennwand zwischen Schlafzimmer und der Diele wird zum Teil durch das Badezimmer gebildet. Das Badezimmer ist besonders extravagant, da die bisherige Eintönigkeit in der Farbgebung fallengelassen wurde. Das Badezimmer besteht aus vielen kleinen bunten Farbflächen auf pastellfarbiger Wand. Über den Waschbecken ein wandlanger Spiegel. Die Waschbecken sind in eine Anrichte eingebaut, ähnlich wie in einem Friseursalon, so dass hier die Dame einen weiteren Ersatz für die abgeschaffte Frisierkommode findet. Eine Besonderheit: ein elektrischer Schuhputzapparat mit zwei Bürsten für schwarze und braune Schuhe, der zur Badezimmerausstattung gehört. Die winzige Kochnische besteht nur aus einem Kühlschrank, einem Elektrotopf mit eigener Heizkraft, einem Spülbecken und einem Küchensink. Diese Küche ist nicht dafür gedacht, in ihr ein komplettes Essen zuzubereiten zu können, sondern nur, um einen Kaffee zu brühen, einige Getränke und Speisehappen gekühlt zu lagern und dergleichen.

Zur Möbeleinrichtung des «Zimmers von morgen» wäre noch zu sagen, dass sie aus einer Kombination von schlichten Leichtmetallstäben und Kunststoffplatten hergestellt ist, so dass sie eher etwas spielerisch als streng und wuchtig erscheint. Die vorherrschenden Farben des Raumes sind olivgrün, beige, rosa und orange. Die gestreiften Vorhänge sind aus tiefblauen Farben, ebenso der Teppich. Auch die Möbel und Polstermöbel wirken sehr farbenfroh.

Zur Beleuchtung wurde indirektes Licht gewählt, mit direkter Lichteinstrahlung über der Leseecke, über dem Teetisch und über dem Schreibtisch. Das Telefon ist gleichzeitig mit einer Sprechanlage verbunden, die vor die Zimmertüre führt. Klopf ist ein Bedientaster, so kann sich der Gast übers Telefon nach seinem Begehren erkundigen. Schliesslich gehören zum Raum noch zwei grosse, flächig gemalte, farbtintende und rein dekorativ gestaltete Gemälde. Der Gesamteindruck ist auf elegante Wohnlichkeit und Wohnkomfort abgestimmt. — gs.

BIRDS EYE *empfehlen*

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) 239 47 45

Fremdsprachen — der Schlüssel zur Welt

Von einem Hotelangestellten wird uns geschrieben: Schon früh in den Schulen wird damit begonnen, die jungen Menschen in die Eigenarten einer fremden Sprache einzuführen. Aber während der Schulzeit ist manchen bestimmt noch nicht bewusst, wie viele Möglichkeiten — in persönlicher und beruflicher Hinsicht — uns durch das Beherrschen einer Fremdsprache geboten und wie einem durch dieses Wissen die Tore der Welt geöffnet werden. Aber die Schulkenntnisse werden nie ausreichen, eine andere Sprache zu beherrschen: man sollte daher immer bemüht sein, die vorhandenen Sprachkenntnisse zu festigen und zu ergänzen.

In den Fachklassen der Berufsschule und in den Berufsschulklassen ist schon die Möglichkeit gegeben, den Vokabelschatz zu vergrössern und die Redewendungen zu vervollständigen. Auch Abendkurse und Fremdsprachenschulen helfen einem weiter und damit schneller zum Ziel, soweit hierzu die zeitliche Möglichkeit besteht. Eine Regel sollte aber immer beachtet werden: üben, üben und nochmals üben! Einmal im Sprechen, dann sich durch Lesen ausländischer Zeitungen an die Schreibweise gewöhnen, und nicht zuletzt ist uns der Rundfunk eine grosse Hilfe für die Aussprache und den Tonfall!

Eigentlich ist es keine Frage der Intelligenz, eine Fremdsprache zu erlernen. Es kann und wird's jeder schaffen — mit etwas Energie; aber nicht ohne Grund heisst das Sprichwort: Ohne Fleiss keinen Preis. Es wird sich nun wohl schon mancher gefragt haben, warum das Erlernen einer Fremdsprache heute von so grosser Bedeutung ist, warum dadurch das Ziel eines Berufes schneller erreicht wird. In der Gastronomie wird die Fähigkeit, eine andere Sprache zu beherrschen, immer unentbehrlicher werden, denn der internationale Tourismus dehnt sich, begünstigt durch die modernen Verkehrsmittel, immer weiter aus und rückt Länder wie Völker einander näher. Am wichtigsten sind die englische und französische Sprache; sie ermöglichen eine Verständigung mit Menschen fast aller Länder.

Die Gäste steigen in den Hotels ab, verlangen gute Unterkunft und Bewirtung und — schon beginnt die Schwierigkeit — die Verständigung! Die Gäste sollen und wollen sich im fremden Land wohlfühlen, aber können sie das, wenn man ihre Wünsche nicht versteht, wenn man nicht antworten kann? Sogleich fühlt sich der Gast wohl und heimisch, und gerade dies ist doch in der Gastronomie von so grosser Bedeutung.

Aber nicht nur im eigenen Land leisten uns die Fremdsprachen grosse Dienste, auch wenn wir einmal «Ausländer» sind, werden wir mit unserer Muttersprache in andern Ländern wohl kaum viel erreichen können. Und welcher junge Mensch träumt nicht davon, einmal in ein fremdes Land zu reisen, vielleicht einmal sogar dort tätig zu sein. Wie sollte man dies jedoch tun können, wenn man die Sprache nicht beherrscht?

Es besteht also wohl kaum ein Zweifel, dass die Kenntnis einer oder mehrerer Fremdsprachen gerade dem Hotel- und Gaststättenspersonal das persönliche und berufliche Vorwärtkommen erleichtert. Fremdsprachen gehören ausserdem zur allgemeinen Bildung; sie verhelfen uns zu einem sicheren Auftreten und geben uns Selbstbewusstsein. Überdies lernen wir durch die Fremdsprachen andere Sitten und Gebräuche kennen, und sie bringen uns die politischen, wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Verhältnisse fremder Länder näher.

Somit kann man tatsächlich behaupten, dass uns durch das Beherrschen fremder Sprachen die Welt offensteht. — Fremdsprachen sind der Schlüssel zur Welt. Heike Siems

Zeitnot der Frauen fördert Tiefkühlkost

Tiefgefrorene Fertiggerichte auch bei uns im Vordergrund — Personalmangel in der Gastronomie zwingt zu Umstellungen

(fem.) An den Anblick von Tiefkühltruhen im Lebensmittel- und Milchgeschäft hat sich die Hausfrau längst gewöhnt. Auch das Tiefkühlfach im Haushalt ist da, wo ein ganz neuer Kühlschrank mit Tiefkühlfach vorhanden ist, schon eine gewohnte Einrichtung. Die Hausfrau kauft auch längst tiefgefrorene Poulets, Fische und tiefgefrorenes Obst. Verhältnismässig ungewohnt ist ihr aber meist noch die tiefgefrorene Fertigmahlzeit. Lediglich die berufstätigen Frauen — und hier auch die verheirateten unter ihnen — wissen sich dieser Neuerung bereits zu bedienen. Bei ihnen ist es vor allem der Zeitmangel, der sie nach Möglichkeiten Ausschau halten lässt, die Küchenarbeit zu vereinfachen. Diese Möglichkeit haben sie in den tiefgefrorenen Fertiggerichten entdeckt.

Dass die Tiefkühlkost nicht nur für die Hausfrau, sondern in ganz besonderem Masse auch für die Gaststätten- und Kantinenbetriebe von Bedeutung ist, hat seine Gründe nicht zuletzt in dem in dieser Branche besonders stark in Erscheinung tretenden Personalmangel. Und da diese Betriebe grosse Umsätze haben und deshalb Grosseinkäufe an Fertiggerichten tätigen können, gehen von hier die stärksten Impulse in die Industrie, die sich mit der Herstellung von Tiefkühlkost befasst. Lediglich über den Grossumsatz ist ja auch Verbilligung zu erreichen, die es auch dem weniger gut gestellten Privathaushalt ermöglicht, ab und zu ein tiefgekühltes Fertiggericht zu kaufen.

Die Fortschritte auf dem Herstellersektor sind gerade in letzter Zeit beachtlich gewesen. Immer neue Fertiggerichte werden angeboten. Endlich scheint auch das schwierige Problem der tiefgekühlten Kartoffel gelöst zu sein. So kann man jetzt zum Beispiel Kasseler Rippenspeier ohne Knochen auf Weinkraut mit Salzkartoffeln als tiefgekühltes Fertiggericht kaufen. Weitere Fertiggerichte sind Mastochsenroulade in pikanter Sauce mit Buttererbsen und Spaghetti. Selbstverständlich fehlen auch nicht die Eintopfgerichte und Suppen. Für Menschen, die diät leben müssen, werden laufend neue Diätgerichte entwickelt und hergestellt.

Ein Problem war übrigens auch das Verpacken der Fertiggerichte. Es scheint nunmehr ebenfalls ideal gelöst zu sein. Für Gerichte, die in Gaststätten verabreicht werden, dürfte sich die Verpackung in der Hartfolie empfehlen. Allerdings muss dazu ein Aufgussgerät zur Verfügung stehen. Die zweite Verpackungsmöglichkeit bietet die Weichfolie, die nichts anderes als ein Plastikbeutel ist, der jedoch sowohl gegen Tiefkühl- als auch gegen Kochtemperaturen unempfindlich ist. Man braucht den Beutel nur noch ins heisse Wasser zu werfen. In einer Viertel- bis einer halben Stunde ist das Fertiggericht dann servierfertig. Übrigens kann man verschiedene Gerichte gleichzeitig ins heisse Wasser geben, da die Plastikfolie je die einzelnen Gerichte luft- und wasserdicht abschliesst. Es kann also nichts «durcheinandergelaten».

Die enorme Arbeitersparnis für die Hausfrau bei Verwendung von Fertiggerichten liegt auf der Hand. Ein gewisser Hemmschuh ist noch der Preis. Doch bei immer grösser werdendem Verbrauch werden die Preise sinken. Barbara Bender

Büchertisch

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1963, mit 5 Farbtafeln und vielen Abbildungen. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel. Leinenband Fr. 9.60.

Wieder eine Ernte, bei der Weizen ohne Spreu eingebracht wurde. Vor allem nennen wir «Bericht an Freunde» von Hermann Hesse, dem Ida Frohnmeyer herzliche Gedanken widmet.

Die Lyrik ist durch Karl Kuprecht, Kurt Marti, Ursula Burkhard und Hans Weidner vertreten.

Ph. Schmidt erläutert gut wiedergegebene Illustrationen der deutschen Bibel unter Bezugnahme auf Ereignisse im Zeitpunkt des Erscheinens, und Thierry A. Freyvogel schreibt über seine positiven Erfahrungen, die er bei der «Entwicklungshilfe in Tansania» gesammelt hat.

Eine interessante Studie über Tierpsychologie, mit einem Seitenblick auf den Menschen, hat H. Heusser

beigetragen, und Martin Staehelin bereichert das Buch durch eine Skizze vom Musikleben Basels im 18. Jahrhundert.

Gemälde von Pablo Picasso in Kunstdrucktafeln — und zugleich den Maler — bringt Reinhard Stumm den Betrachtern näher, während Erzählungen sowie Erinnerungen von Ida Frohnmeyer, Maria Modena, Bernhard Nüesch, Paul Eggenberg und Kaspar Freuler Dur- und Molltöne zum Klingen bringen. Alles in allem auf 161 Seiten eine gute Ernte.

Doris Eicke: Ketten der Demut, Roman, in Leinen gebunden, 394 Seiten (Hans Feuz Verlag, Bern). — Fr. 12.50.

Die beliebte, vielgelesene Schriftstellerin beginnt ihren neuesten Roman in Tanger und lässt ihn in Mexiko enden. Dazwischen wickelt sich die bunte bewegte Handlung ab: Drei Frauen stehen im Mittelpunkt des Geschehens: Caroline, eine reiche, überspannte Gutsbesitzerstochter, ihre Halbschwester Mara und deren Mutter Mercedes Ortiz. Ihnen gegenüber stehen der erfolgreiche Geschäftsmann de Francis und der ideal gesinnte Professor Dinhardt. In Mercedes, die Herrn de Francis liebt, verkörpert sich die demütige indianische Seele der Mestizin, in Mara, ihrer Tochter, das gerade Fühlen und Denken eines frischen, aufrichtigen Wesens, das durch die Launen und Marotten ihrer hochmütigen Halbschwester Caroline fortwährend auf die Probe gestellt wird, diese aber in Treue zu sich selbst und den Angehörigen glänzend besteht. Ein ungewöhnlich reicher, die Frauenseele scharf durchleuchtender Roman.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger, abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. — Rédaction et administration: Bâle, Garlenstrasse 112, Compte de chèques postaux No V 85. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantermod
Administration des annonces: E. Kuhn

BEN EX

Für die Geschirrwashmaschine



Vom Fachmann geschaffen — vom Fachmann bevorzugt



Die Anfertigung jedes einzelnen Franke-Spültisches erfordert Erfahrung und eine grosse Fertigkeit. Die Qualität jedes Einzelstückes, sie ist und bleibt — trotz der Vielseitigkeit des Fabrikationsprogrammes — unsere beste Referenz. Unsere Norm-Spültische für das Gewerbe sind besonders widerstandsfähig. Im reichhaltigen Sortiment findet sich für jeden Fall der geeignete Spültisch. Durch fugenloses Ansetzen von glatten Abstellflächen ist es möglich Norm-Spültische an gegebene bauliche Verhältnisse anzupassen.

Und noch ein Vorteil des Norm-Gewerbe-Sortimentes: günstige Preise und kürzere Lieferfristen. Ihr konzessionierter Installateur oder Grossist wird Sie gerne beraten.

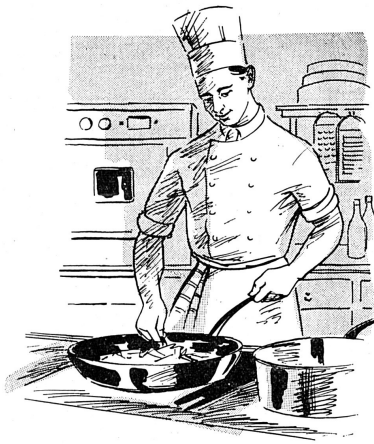
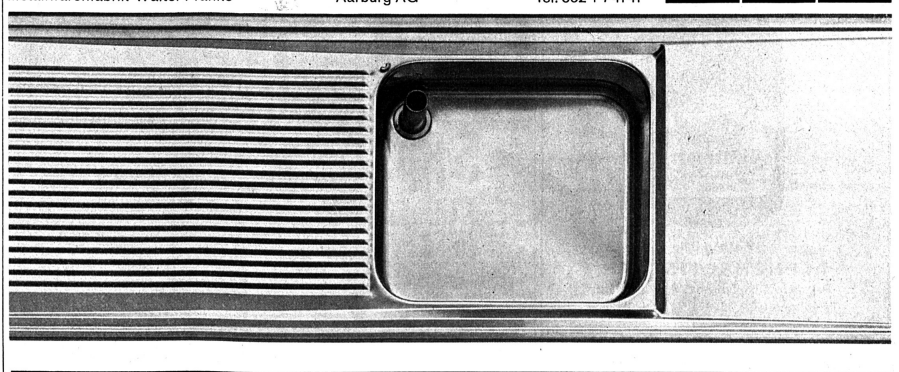
Metallwarenfabrik Walter Franke
Aarburg AG
Tel. 062 1 741 41

FRANKE

Metallwarenfabrik Walter Franke

Aarburg AG

Tel. 062 1 741 41



HACO TEXTON **Condimat**
(extra helle Streuwürze)



CONDIMAT färbt nicht und eignet sich besonders zum Würzen von Speisen und Saucen jeder Art, wo auf helle Farbe Gewicht gelegt wird.

CONDIMAT ist rein vegetabil. Es enthält pflanzliche Stoffe, wie Glutamat, Gemüse und Gewürze, in harmonisch abgestimmten Mengen und entwickelt selbst bei sparsamstem Gebrauch beste Würzkraft.



HACO GÜMLIGEN / BERN

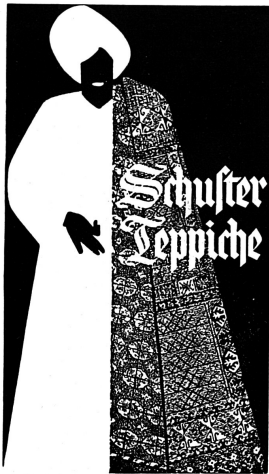
Kiefer
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
Tel. 061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
Tel. 051 23 39 67



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telefon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 237603

Tea-Room und Snack-Bar zu vermieten

In Schaffhausen ist auf Sommer 1963, in bester
Zentrumslage, ein neuzeitlich eingerichteter

Tea-Room mit Snack-Bar zu verpachten

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

Zu verkaufen Federkern-Matratzen

ab 85 Fr. (auf Einlage 10 Jahre Garantie), Stoff blau
oder beige.

R. Büttler, Matratzen und Polstermöbel
Kreuzlingen 3 Telefon (072) 8 20 14
Rümlang 2H Telefon (051) 83 87 90

Günstig zu verkaufen eine Silectro- Bodenreinigungsmaschine

mit Staubabsaugung und Zubehör
Meisser, Restaurant Waldhaus, Davos-Platz GR.
Telefon (083) 3 60 34.

Champagne TAITTINGER Blanc de Blancs



Agence Bâle

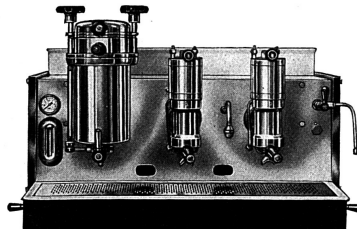
ALPHONSE FISCHER
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone (061) 33 20 54/55, privé 33 20 34

Agence Lausanne

Aux **PLANTEURS RÉUNIS S.A.**
Téléphone (021) 23 99 22, 4 lignes

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) 25 67 17 ZÜRICH
6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 25 11 12 LAUSANNE

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

Lavabovorlagen und Badeteppiche

liefern wir in bestechend
schöner Qualität und in
über 30 Farben.

Preise ab Fr. 5.60



& CIE.

PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telefon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93

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



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (091) 2 21 44

Betreibungsamt Ennetbaden Liegenschaftsteigerung

Restaurant Hertenstein ob Baden

Zufolge Aufhebung der Sietierung der Betreibungs-
handlungen erfolgt die früher publizierte Liegen-
schaftsteigerung am Freitag, den 30. November
1962, 15 Uhr, im Restaurant Hertenstein, Ennet-
baden, Betreibungsamt. Schätzung Fr. 232.475.
Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag
Fr. 30.000 in bar zu bezahlen, wovon Fr. 25.000 an
den Kaufpreis angerechnet werden, und zusätzlich
eine Bankgarantie oder eine verbindliche Dar-
lehenszusicherung von Fr. 100.000 zu leisten.
Die neuen Steigerungsbedingungen liegen ab
Montag, 19. November, auf dem Betreibungsamt
Ennetbaden während 10 Tagen zu Einsichtnahme
auf.